



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti
del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Percorsi di istruzione diurni e di Secondo Livello serali per adulti

"Ciascuno cresce solo se sognato"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. C

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Settore: Accoglienza Turistica



Settore: Cucina



Anno Scolastico 2021/2022

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>



[isdanilodolci](https://www.instagram.com/isdanilodolci)

INDICE

PAGINA

1. Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	4
2. Informazioni sul curriculum 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Competenze trasversali 2.3 Quadro orario settimanale	4 - 7
3. Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 5C/Cucina e 5C/Acc.Tur. 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia della classe	7 - 10
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	11
5. Indicazioni generali attività didattica 5.1 UDA 5.2 Metodologie e strategie didattiche 5.3 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova 5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato 5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica	11 - 30
6. Attività e progetti 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" 6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari 6.4 Attività specifiche di orientamento 6.5 Partecipazione prove INVALSI	31 - 32

7. Programmi svolti nelle varie discipline rientranti nelle UDA e non	33 - 67
<ul style="list-style-type: none"> 7.1 Lingua e Letteratura Italiana 7.2 Storia 7.3 Lingua e civiltà Inglese 7.4 Lingua e civiltà Francese (articolazione cucina) 7.4 bis Lingua e civiltà Francese (articolazione acc.tur.) 7.5 Matematica 7.6 Scienza e cultura dell'alimentazione 7.7 Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva (articolazione cucina) 7.7 bis Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva (articolazione acc.tur.) 7.8 Educazione Civica (articolazione cucina) 7.8 bis Educazione Civica (articolazione acc.tur.) 7.9 Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina 7.10 Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita 7.11 Laboratorio di Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera - settore Accoglienza Turistica 7.12 Scienze motorie e sportive 7.13 IRC 7.14 Attività alternativa alla Religione Cattolica 	
8. Valutazione degli apprendimenti	67 - 72
<ul style="list-style-type: none"> 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri di attribuzione crediti 8.3 Griglia di valutazione 1 prova scritta 8.4 Griglia di valutazione 2 prova scritta: Scienza e cultura dell'alimentazione (articolazione Cucina) 8.5 Griglia di valutazione 2 prova scritta: Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura Ricettiva (articolazione Accoglienza Turistica) 8.6 Griglia di valutazione colloquio 	
9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame	73 - 80
<ul style="list-style-type: none"> 9.1 Percorsi trasversali 9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (O.M. n 64 del 14.03.22 art. 22 comma 2b) 	
10. Allegati	82
<ul style="list-style-type: none"> 10.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO 10.2 Simulata I Prova 10.3 Simulata II Prova 10.4 n 7 Documenti riservati 	

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante su cui risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del Nord Africa, dell'Est Europa e dell'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. 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. Si tratta per lo più di piccole cittadine con realtà socio-economiche e culturali modeste, in cui talora si riscontrano: contesti familiari con difficoltà finanziarie, precarietà lavorativa, genitori poco coinvolti nella vita dei propri figli, scarsa attenzione alla crescita culturale, spazi non strutturati per l'organizzazione del tempo libero e per attività di aggregazione giovanile. La scelta di questo percorso di studi, pertanto, è strettamente legata alla possibilità di trovare, subito dopo il diploma, un lavoro nel campo della ristorazione. Il territorio, in cui è ubicata la scuola, è caratterizzato da una buona propensione al settore turistico ed in particolar modo a quello ristorativo, ancora molto legato alle tradizioni culinarie che connotano ogni singolo paese. In questo contesto la scuola, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale si pone come punto di congiunzione fra un territorio che si apre al turismo ed ai servizi sia ristorativi che alla persona, con una richiesta di formazione qualificata e specializzata.

1.2 Presentazione Istituto

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha quattro plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano e in viale Aldo Moro, presso i locali "Canonico Cataldo. L'Istituto offre al suo interno diversi indirizzi: "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"; "Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Quest'ultimo indirizzo è declinato in tre settori: "Cucina", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica.

L'istituto dispone, inoltre, di un corso serale il CPIA con i medesimi indirizzi dei percorsi del diurno.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Nell'ambito dell'istruzione secondaria superiore, secondo l'attuale ordinamento professionale, si prevede la definizione di professionalità specifiche. Il Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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, già dallo scorso anno scolastico, riporta 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 preminente 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).

Il profilo è, inoltre, arricchito in tutte le articolazioni, dai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) 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.

In particolare, nell'articolazione dell'Enogastronomia", il **Tecnico dei servizi del settore cucina** è in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
- 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.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Tecnico dei servizi del settore Accoglienza Turistica è in grado di

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;
- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento;
- di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

2.2 Competenze trasversali

Nello svolgimento delle attività didattiche, 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, ha provveduto ad individuare, e approvare, ai fini dell'aggiornamento del curriculum di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

2.3 Quadro orario settimanale

L'orario settimanale della classe è di 32 ore, ripartito come da tabella di seguito riportata

DISCIPLINA	ORE	ORE
	5C/Cuc.	5C/Acc.Tur.
Lingua e Lett. Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua e civiltà Inglese	3	3
Lingua e civiltà Francese	3	3

Matematica	3	3
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva/ Ed.Civica	5	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2
Lab. di Accoglienza Turistica	/	4
Tecniche di Comunicazione	/	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2
Lab. ei Servizi Enogastronomici Settore: Cucina	4	/
Lab. di Servizi Enogastronomici Settore: Sala e Vendita	2	/
IRC	1	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del consiglio di classe

Docenti	Disciplina	5C/Cuc.	5C/Acc.Tur.
Anzelmo Maria Rosa	Lingua e civiltà francese	X	X
Biundo Loretta	Docente specializzato	X	X
Bruno Giuseppe	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore: Sala Vendita	X	
Cardile Maria Grazia	IRC	X	X
Catalano Giuseppe	Educazione Civica	X	
Celestra Grazia	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.	X	
Dilluvio Salvatore	Scienza e Cultura e dell'alimentazione	X	
Di Fiore Renata	Scienza e Cultura dell'alimentazione		X
Francavilla Stefano	Matematica	X	

Lucchese Baldassare sostituito da Vallelunga Filippo	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore: Cucina	X	
Marino Antonio	Scienze Motorie e Sportive	X	X
Mazzola Angela	Lingua e Civiltà Inglese	X	X
Minore Sergio	Docente Specializzato	X	
Salerno Laura	Lingua e Letteratura. Italiana/Storia	X	X

3.2 Continuità docenti 5C CUCINA

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e Lett. Italiana Storia	Laura Salerno	Laura Salerno	Laura Salerno
Matematica	Francesco Paolo Milazzo	Francesco Paolo Milazzo	Stefano Francavilla
Lingua e Civiltà Inglese	Angela Mazzola	Angela Mazzola	Angela Mazzola
Lingua e Civiltà Francese	Maria Rosa Anzelmo	Maria Rosa Anzelmo	Maria Rosa Anzelmo
D.T.A della struttura ricettiva	Grazia Celestra	Vittoria Speciale	Grazia Celestra
Scienza e Cult. Alimentazione	Salvatore Dilluvio	Giuseppe Perricone	Salvatore Dilluvio
Lab. di Serv. Enog. Cucina	Lucchese Baldassare	Lucchese Baldassare	Lucchese Baldassare (sostituito da Vallelunga Filippo)
Lab. di Serv. Enog. Sala e Vendita	//	Antonio Pilato	Giuseppe Bruno
Educazione Civica	//	Vittoria Speciale	Giuseppe Catalano
Scienze Motorie e Sportive	Giuseppe Barranca	Giuseppe Barranca	Antonio Marino
IRC	Maria Grazia Cardile	Maria Grazia Cardile	Maria Grazia Cardile
Sostegno	Loretta Biundo	Loretta Biundo	Loretta Biundo
Sostegno	Giuseppe Causarano	Sergio Minore	Sergio Minore

3.2 Bis

Continuità docenti 5C Accoglienza Turistica

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e Lett. Italiana Storia	Laura Salerno	Laura Salerno	Laura Salerno
Matematica	Francesco Paolo Milazzo	Francesco Paolo Milazzo	Stefano Francavilla
Lingua e Civiltà Inglese	Angela Mazzola	Angela Mazzola	Angela Mazzola

Lingua e Civiltà Francese	Maria Rosa Anzelmo	Maria Rosa Anzelmo	Maria Rosa Anzelmo
D.T.A della struttura ricettiva	Rosa Albina Morello	Rosalia Violetti in sostituzione di Adriana Sansone	Maria Angela Ales
Scienza e Cult. Alimentazione	Salvatore Dilluvio	Fedele Salvia	Renata Fiore
Lab. di Serv. Accoglienza Turistica	Ninfa Mustacchia	Ninfa Mustacchia	Ninfa Mustacchia
Educazione Civica	//	Rosalia Violetti in sostituzione di Adriana Sansone	Giovanna Mezzoiuso
Tecniche di Comunicazione	//	Maria Alessia Cuccia	Maria Alessia Cuccia
Scienze Motorie e Sportive	Barranca Giuseppe	Barranca Giuseppe	Antonio Marino
IRC	Maria Grazia Cardile	Maria Grazia Cardile	Maria Grazia Cardile
Attività alternativa alla IRC	Passalacqua Gaspare	Meli Giovanna	
Sostegno	Biundo Loretta	Biundo Loretta	Biundo Loretta
Sostegno	Antonina Palazzotto	Antonina Palazzotto	Giuseppa Maria Cammarata

3.3 Composizione e storia della classe

Alunni iscritti	Alunni frequentanti	Femmine	Maschi	Alunni h	Alunni DSA BES
21	20	10	11	4	3

La classe 5[^]C indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è il risultato, sin dall'inizio del triennio, dell'articolazione di due classi: la VC settore Accoglienza Turistica e la VC settore Cucina. Essa è composta da 10 femmine e 11 maschi, uno dei quali ha frequentato solo per un breve periodo dell'anno.

L'ambiente socio-culturale di provenienza degli studenti è eterogeneo, del tessuto socio-economico dei paesi limitrofi da cui provengono.

Il C.d.C. ha instaurato con tutti gli studenti, anche con quelli meno partecipi, un dialogo educativo costruttivo sul piano umano. Si è cercato, di stimolare in senso critico, le capacità logiche e le loro abilità di base nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare la realtà. 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 il prosieguo degli studi. Quasi tutti discenti hanno sempre risposto positivamente alle attività proposte dimostrando interesse e impegno, Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati, nel complesso, raggiunti.

I due gruppi classe seguono insieme le materie dell'area comune: Italiano, Storia, Matematica,

Inglese, Scienze Motorie e Religione e separatamente quelle relative ai due indirizzi: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Educazione Civica, Francese.

Riguardo al comportamento, la classe ha sempre dimostrato una vivacità autocontrollata e ha sempre mantenuto nei confronti del corpo docente un atteggiamento, corretto, sereno e disponibile al confronto e al dialogo.

La V C/T, sin dal terzo anno, è stata composta da 8 allieve e da un allievo proveniente dal Gambia. All'inizio di questo anno scolastico, si è inserita nella classe una nuova alunna proveniente dall'IPSSAR Titone di Castelvetro. L'inserimento di quest'ultima è stato accolto positivamente dai compagni. All'interno del gruppo classe due allieve seguono rispettivamente una programmazione per obiettivi minimi ed una programmazione differenziata, entrambe supportate dalle docenti specializzate. Inoltre, un allievo si avvale di un piano didattico personalizzato a causa delle difficoltà linguistiche dovute al fatto di essere straniero.

Da sempre, il gruppo classe è stato omogeneo, lodevole dal punto di vista umano, educato e rispettoso delle regole.

Tutti in virtù delle proprie capacità e volontà si sono impegnati nello studio ed hanno sempre partecipato con interesse alle attività proposte. Qualcuno ha raggiunto un discreto profitto, qualcun altro un ottimo profitto in tutte le discipline. Chi nel trimestre ha riportato qualche insufficienza, anche a causa di problemi vari, è riuscito a colmare alcune carenze della propria preparazione.

La V C/cucina, invece, da sempre è stata più numerosa. Al quarto anno erano in 13: 2 femmine e 11 maschi, un ragazzo non ha mai frequentato altri due ragazzi a motivo delle gravi carenze nella preparazione di base, dovute allo scarsissimo impegno ed interesse per lo studio e per la scuola in genere, non hanno superato l'anno, mentre un alunno ha riportato la sospensione del giudizio ed a settembre ha recuperato il debito formativo. All'inizio del corrente anno scolastico, un nuovo alunno è stato inserito nella classe ma ha frequentato soltanto per un breve periodo. Oggi, la 5C Cucina è costituita 10 alunni di cui 8 maschi e 2 femmine. Due studenti seguono una programmazione per obiettivi minimi con l'ausilio dei docenti specializzati mentre altri due usufruiscono di un piano didattico personalizzato.

Sin dalla sua costituzione, questa è stata una classe piuttosto eterogenea sia dal punto di vista didattico che disciplinare. Sul piano umano sono tutti ragazzi sensibili e la maggior parte di loro ha mostrato uno spiccato senso di responsabilità, anche nel saper affrontare la situazione emergenziale che tutti abbiamo vissuto. Alcuni, si sono sempre impegnati dal punto di vista didattico, arricchendo quanto appreso a scuola con un adeguato studio domestico, conseguendo pertanto, buoni risultati, qualcuno è stato didatticamente meno operoso ed a causa di ciò non è ancora riuscito a colmare del tutto le carenze evidenziate durante il trimestre. Altri, hanno cercato con grande impegno di superare le difficoltà dovute ad un metodo di studio non sempre adeguato, per il conseguimento di risultati accettabili dal punto di vista scolastico ma non lavorativo, dove invece, hanno saputo esprimere al meglio il proprio saper fare. I docenti di entrambi i Consigli di Classe concordano nel ritenere che il livello di formazione e di istruzione raggiunto dagli alunni delle due classi è diversificato ed eterogeneo in rapporto alle capacità, all'impegno ed al profitto.

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

Tutti i discenti, anche quelli meno brillanti nello studio, hanno evidenziato un buon livello di professionalità nelle attività laboratoriali, riportando complessivamente giudizi più che positivi negli stage effettuati nell'ambito dei PCTO. Alcuni alunni, nell'ambito del progetto Erasmus Plus, hanno svolto degli stages formativi all'estero, in strutture Maltesi e Portoghesi ed hanno avuto delle valutazioni eccellenti da parte dei Tutor aziendali.

Alla fine del percorso quinquennale gli studenti si presentano all'esame di Stato con adeguate capacità pratiche e culturali.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

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

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

Le **metodologie didattiche** utilizzate sono state:

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 UDA

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di Classe ha strutturato dei percorsi interdisciplinari integrati con il curriculum di Educazione Civica , attraverso le seguenti UDA dal titolo:

1. Rapporto tra Turismo - Enogastronomia e Società
2. Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. "Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali
3. La salute a tavola
4. Destination Marketing

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 (OM.n53del 0303/2021) sono stati raggiunti in 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 – CLASSE V C CUCINA/ACCOGLIENZA TURISTICA

1.UDA	RAPPORTO TRA TURISMO - ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ
2.FINALITA GENERALE	Riconoscere all'enogastronomia una valenza culturale ed antropologica: buon cibo e buon vino, espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni.
3.PERIODO DI REALIZZAZIONE IN SETTIMANE	Novembre-Dicembre 3/4 Settimane
4.PRODOTTO FINALE DA REALIZZARE (COMPITO DI REALTÀ)	Book creator di un prodotto turistico / gastronomico del territorio nazionale e/o internazionale
5.COMPETENZE DI INDIRIZZO	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
6.COMPETENZE DI AREA GENERALE	4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
7.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	X competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; X competenza digitale; X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8.ASSI DISCIPLINARI E INSEGNAMENTI COINVOLTI	Asse dei linguaggi Asse storico sociale

		Asse scientifico tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI
ITALIANO	12	Brani tratti da “Se questo è un uomo” di Primo Levi
STORIA	6	Viaggio verso i campi di concentramento; alimentazione e igiene nei campi di concentramento; decolonizzazione.
MATEMATICA	6	valutazioni statistiche tra turismo, territorio, accoglienza turistica
INGLESE	9	Write a touristic itinerary of Palermo “the pearl of Sicily”; discover some typical dishes and some typical products of the local cuisine.
FRANCESE	9	Cucina : Hygiène et conservation des aliments. Qualité, système de contrôle et de prévention. Accoglienza Turistica : Présentation d’un produit touristique: position géographique du lieu à visiter, parcours dans l’histoire du terroir, attractions culturelles, loisirs. Camporeale et ses attractions
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	12	I principali contaminanti alimentari. La Filiera agroalimentare; la filiera corta; la qualità degli alimenti; le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.
LABORATORIO DI ACC. TURISTICA	12	Il Marketing turistico, l’ufficio marketing in albergo e il direttore di mkt. mix e la regola delle 4 P : prodotto prezzo, pubblicità e posizionamento. Il ciclo vita prodotto – Le specificità del mkt applicato al settore ricettivo e al mkt integrato. Applicare il sistema di Customer Care e del sistema di qualità totale.
LABORATORIO DI CUCINA	12	L’arte delle tradizioni di ieri ,oggi,domani in cucina ed in pasticceria . Dall’orto alla tavola.
LABORATORIO DI SALA		L’arte delle tradizioni di ieri ,oggi, domani in sala .
SCIENZE MOTORIE	6	Le ricerche del benessere attraverso: attività fisica (praticare costantemente attività fisica); igiene (avere cura della persona); corretta alimentazione (seguire un corretto regime alimentare); corretti stili di vita (abolire le dipendenze).

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	6	Tipologie della qualità in relazione al prodotto/servizio turistico e al cliente: promessa, erogata, attesa, percepita e paragonata
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	12	Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. I marchi di qualità dei vini. I prodotti a Km0.
EDUCAZIONE CIVICA	3 3	Scelte enogastronomiche sostenibili L'U.E. e la F2F L'ONU e l'Agenda 2030
IRC	3	Il turismo religioso Basiliche, cattedrali, santuari luoghi di fede e di arte I cibi legati alle feste religiose e ai festeggiamenti di vari santi

UDA N 2 CLASSE: 5C CUCINA/ACCOGLIENZA TURISTICA

1. Titolo UDA	Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”
2. Finalità generale	Stimolare la curiosità e l'interesse delle allieve e degli allievi alla conoscenza del proprio territorio e delle tipicità locali così da finalizzare tali conoscenze alla promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, enogastronomico, da rispettare e salvaguardare attraverso le competenze e le abilità acquisite.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Dal 24 Gennaio 2022 al 25 Febbraio 2022 5 settimane
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Video/ Book creator
5. Competenze di indirizzo	7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
6. Competenze di area generale	Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

	<p>Competenza 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenza 12 -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<p><input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI
ITALIANO	25	Pirandello e il teatro: arte e cultura di consumo.
STORIA	10	Il fascismo: cultura e propaganda.
MATEMATICA	9	Linguaggio naturale e linguaggio simbolico, linguaggio delle funzioni”limiti e forme indeterminate
FRANCESE	15	<p>Cucina :</p> <p>Les banquets, les différents types de buffets. Plats typiques siciliens : Le maccu de fèves</p> <p>Accoglienza Turistica :</p> <p>La Sicile - Agrigente La Vallée des Temples La maison de Pirandello Le Festival de Fleures d’amandes</p>
INGLESE	15	<p>Made in Italy:</p> <p>Most famous Italian places, food and products; Enogastronomic tour of Italy; Tourism, food and wine in North-west, in Emilia Romagna and north-east; in central Italy; in southern Italy and the islands</p>
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	10	La pubblicità: l’agenzia pubblicitaria, il codice di autodisciplina della comunicazione commerciale, gli obiettivi della pubblicità, le strategie del linguaggio pubblicitario, l’efficacia comunicativa del messaggio pubblicitario, tono e volume del

		messaggio pubblicitario, la pubblicità non intrusiva e interattiva, le fasi di una campagna pubblicitaria: brief e copy strategy.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione ristorazione)	30	Concetti generali del marketing. Il marketing turistico territoriale. Le tecniche di marketing per la gestione organizzativa e la promozione di eventi: piano di marketing e le sue fasi. Il web marketing e le varie forme di pubblicità su internet.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione turistica)	30	L'evento come strumento di marketing integrato; - Tipologie di eventi; Fasi della pianificazione di un evento (ideazione, preparazione, realizzazione) -La disciplina dei contratti di settore
EDUCAZIONE CIVICA (TURISTICA)	5	-La valorizzazione del patrimonio culturale e dei territori nella Cost. italiana (art. 9 e 117 Cost.); -L'UNESCO e la tutela del patrimonio culturale, materiale e immateriale, dell'umanità; -Agenda 2030: obiettivi/target relativi al turismo e alla promozione della cultura e dei prodotti locali (SDG 8.9; SDG 12.8.b.; SDG 14.7).
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (RISTORAZIONE)	12	Le reazioni avverse agli alimenti: intolleranze ed allergie alimentari. Il menù per le intolleranze.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ACC.TURISTICA)	12	Dieta Mediterranea: patrimonio immateriale dell'umanità. UNESCO
LABORATORIO DI ACC. TURISTICA	20	La valorizzazione del territorio: le destinazioni e il prodotto turistico, la capacità di attrazione, le strutture, la raggiungibilità. I servizi di accoglienza. Il web marketing
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	12	I prodotti con marchio di qualità. La territorialità dei prodotti e i prodotti a km 0.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	9	La qualità degli alimenti. Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali.
SCIENZE MOTORIE	10	Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali. Storia dello Sport. L'Educazione Fisica in Italia, il periodo fascista, il dopoguerra. Sport nella cultura contemporanea.
RELIGIONE CATTOLICA	5	Il cibo come realtà culturale; come valori; come simbolo di bisogni spirituali. Le tradizioni religiose del territorio ed i cibi legati alle feste ed ai festeggiamenti dei vari santi
ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	6	Il marketing turistico territoriale. Il web marketing e le varie forme di pubblicità su internet.

UDA N 3 CLASSE : 5C CUCINA/ACCOGLIENZA TURISTICA

1. Titolo UDA	“La salute a tavola”
2. Finalità generale	Far acquisire la consapevolezza dell’importanza di seguire una corretta alimentazione, improntata alla sostenibilità alimentare ed ambientale, al fine di mantenere il proprio stato di salute in buone condizioni, partendo dall’attenzione da porre a tavola, per prevenire patologie connesse ad uno scorretto regime alimentare e per diffondere abitudini e stili di vita corretti.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Marzo – Aprile : 5/6 settimane
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Powerpoint / Realizzazione di un opuscolo informativo su una sana ed equilibrata alimentazione
5. Competenze di indirizzo	<p>4- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>9 -Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
6. Competenze di area generale	<p>2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<p>x competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p>

	<p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;X</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
8.Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI
ITALIANO	20	La guerra, l'alimentazione e la salute mentale: Ungaretti, Saba, Svevo (selezione di testi)
STORIA	8	Economia, politica e nutrizione: la crisi del '29, cibo e alimentazione dai totalitarismi alla divisione dei due "blocchi".
MATEMATICA	10	Calcolo delle calorie, percentuale di aumento e diminuzione del peso.
FRANCESE	9	Manger équilibré. Le régime crétois. Le végétarisme et le végétalisme. Le régime macrobiotique Le régime religieux
INGLESE	9	Food safety and food quality. Food contamination. Food preservation. Alternative diets. Special diets for food allergies and intolerances. Eating disorders
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	10	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento: il rapporto con il cliente, customer service, care, satisfaction, la loyalty o fidelizzazione del cliente
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione ristorazione)	25	Art. 32 della Costituzione: il diritto alla salute. Le norme sulla sicurezza alimentare: - il problema della sicurezza alimentare; - la strategia di sicurezza "dai campi alla tavola": i controlli integrati, l'adozione di un piano di autocontrollo HACCP, la tracciabilità, la rintracciabilità, le informazioni al consumatore (etichettatura).
	25	Art. 32 Cost. diritto alla salute; Il problema della sicurezza alimentare; Il piano di autocontrollo HACCP; I controlli integrati nella filiera; La

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione turistica)		tracciabilità e la rintracciabilità; l'etichettatura. Il sistema di qualità; Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Il marchio di qualità "ospitalità italiana" ; Italian Sounding
EDUCAZIONE CIVICA (TURISTICA)	5	. -L'UE: principali istituzioni e normative/raccomandazioni in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare. -l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: obiettivi in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare: nn. 2, 3 e 12.
EDUCAZIONE CIVICA (articolazione ristorazione)	5	La tutela della salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività. Il benessere psico-fisico della persona. La sicurezza alimentare. La tutela delle produzioni territoriali e agroalimentari
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (RISTORAZIONE)	10	La dieta mediterranea- vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; le linee guida per una sana alimentazione
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ACC.TURISTICA)		Il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dell'OBESITA'
LABORATORIO DI ACC. TURISTICA	20	Il Pricing alberghiero, la politica dei prezzi nelle strutture ricettive. Il ruolo del revenue manager in relazione alle tipologie e classificazione delle strutture ricettive. Abilità. Analisi del prodotto turistico globale e specifico. Presentazione dell'offerta turistica di un territorio. Analisi dei listini prezzi. Il Marketing Plan. Casi pratici.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		Tecnica e Cultura Gastronomica U1 Il Menu ed il Buffet U2 Le Aree Gastronomiche d'Italia
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA		
SCIENZE MOTORIE		Alimentazione equilibrata per stare bene: Alimentazione e sport; La formulazione di una dieta equilibrata; Valutazione del peso corporeo; La dieta dello sportivo.
RELIGIONE CATTOLICA	5	Le religioni a tavola: le prescrizioni alimentari. Pane, vino e olio triade alimentare della dieta mediterranea e simboli sacramentali
ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	5	Art. 32 della Costituzione: il diritto alla salute

UDA N 4 CLASSE : 5C CUCINA/ACCOGLIENZA TURISTICA

1. Titolo UDA	“Destination Marketing”
2. Finalità generale	La finalità generale dell’UDA è quella di contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
3. Periodo di realizzazione in settimane	26 Aprile – 10 Giugno: 7 settimane
4. Prodotto finale da realizzare(Compito di realtà)	Realizzare una guida turistica multimediale per promuovere itinerari enogastronomici, naturalistici, eventi ed attrazioni per la valorizzazione del territorio siciliano.
5. Competenze di indirizzo	11 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
6. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
7. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; X competenza digitale; X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi

		<ul style="list-style-type: none"> • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
ITALIANO	21	La storia dell'attività commerciale ne "La coscienza di Zeno"; Saba e la biblioteca antiquaria.
STORIA	14	Economia e produzione durante la Seconda guerra mondiale.
MATEMATICA	10	Analisi statistica dei dati relativi ad infortuni, calcolo del rischio mediante la funzione ipergeometrica
FRANCESE	14	Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. Les différents moyens de promotion d'un hôtel/restaurant
INGLESE	14	Marketing and promotion Marketing strategies Marketing considerations Managing a function
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	8	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio: il prodotto destinazione turistica, il marketing territoriale, la comunicazione della destinazione
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione ristorazione)	28	Approfondimenti sul Marketing turistico territoriale - Ciclo di vita del prodotto e strategie di marketing mix
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA (articolazione turistica)	30	Il destination manager, SLOT; le pro-loco, i consorzi e i club di prodotto. I STL come opportunità di crescita economica-II piano di comunicazione e promozione, web marketing Il brand territoriale Strumenti di CRM nella fase dell'accoglienza, analisi di un piano di marketing territoriale
EDUCAZIONE CIVICA (TURISTICA)	5	-Artt. 6 e 111 Codice dei Beni Culturali: la valorizzazione integrata territoriale del patrimonio culturale in riferimento al marketing territoriale integrato. -Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: approfondimento/ripasso degli obiettivi/target già trattati, relativi al turismo e alla promozione della cultura e dei prodotti locali (SDG 8.9; SDG 12.8.b.; SDG 14.7)
EDUCAZIONE CIVICA (art. Ristorazione)	5	Web Marketing. Il trattamento dei dati e la privacy. L'identità digitale. Gli strumenti della firma digitale e della PEC .

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ACC.TURISTICA)		Dieta nello sport
LABORATORIO DI ACC. TURISTICA	20	Il marketing turistico. Il prodotto turistico globale, le risorse turistiche del territorio. Il prodotto turistico specifico, la scheda tecnica della struttura ricettiva, ubicazione, classificazione, tipologia. Capacità ricettiva, certificazioni di qualità. Il piano di marketing, applicazioni nel contesto territoriale, esercitazioni del software di gestione alberghiera Persefone e l'utilizzo di Google Sites.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		
SCIENZE MOTORIE	10	Lo Sport contemporaneo: Lo sport come divertimento e spettacolo; La funzione educativa e sociale dello sport; Etica sportiva e relazioni internazionali; Sport, industria, sponsor e pubblicità.
RELIGIONE CATTOLICA	4	Marketing e religione: Come agganciare il turista religioso. Il marketing della Chiesa
ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	7	Approfondimenti sul Marketing turistico territoriale e strategie di marketing mix

UDA N. 4 – CLASSE 5 C R IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE

1. Titolo UDA	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE
2. Finalità generale	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
3. Periodo di realizzazione in settimane	MAGGIO-GIUGNO - 5 settimane
4. Prodotto da realizzare	PowerPoint
5. Competenze di indirizzo	Competenza n. 3 Tabella Curricolo Enogastronomia/ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
6. Competenze di area generale	Competenze nn. 1-2-5-8 -11-12 Tabella Curricolo Enogastronomia
7. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;

	<input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.		
8.Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO ASSE DEI LINGUAGGI		
Insegnamenti coinvolti	Ore	Contenuti	
Scienza e cultura dell'alimentazione	18	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore: Sala	10	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore: Cucina	10	Sicurezza igienica e sistema HACCP. Sanificazione impianto cucina. Sistema HACCP. Realizzazione piano di autocontrollo.	

Rubrica di Valutazione UDA

TITOLO UDA	CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
	VOTO	1. RUBRICA DI PROCESSO (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	2. RUBRICA DI PRODOTTO (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA (risultato dell'esposizione singola o di gruppo) La relazione/esposizione manca di riflessione personale, di contenuti e degli obiettivi del percorso.
INSUFFICIENTE (E)	4	Lo studente ha stentato ad affrontare il compito di realtà e non è riuscito ad applicare le conoscenze e abilità autonomamente.	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una

				scarsa proprietà di linguaggio.
INIZIALE (D)	5	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente ed è denota un basso livello di competenza dall'alunno.	La relazione/esposizione mostra un accettabile livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
BASE (C)	6	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice ed essenziale ed è abbastanza corretto; l'alunno è stato in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste.	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso essenziale del linguaggio specifico.
INTERMEDIO (B)	7/8	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e adeguatamente dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico.
AVANZATO (A)	9/10	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato; l'alunno dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso adeguato del linguaggio specifico.

Scheda di autovalutazione

Presentazione del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il percorso presentato • Ho compreso il percorso presentato • Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
-----------------------------------	--

Comprensione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il compito richiesto • Ho compreso il compito richiesto • Ho fatto fatica a comprendere il compito
Impostazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale • Ho impostato il lavoro senza difficoltà • Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
Utilizzo delle risorse	<ul style="list-style-type: none"> • Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie scarse conoscenze

5.2 Metodologie e strategie didattiche

La metodologia attuata durante l'attività didattica 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, ecc.

E' stato favorito il dialogo educativo e didattico con alcuni studenti attraverso la DDI, con l'utilizzo di piattaforme video per permettere loro di seguire le lezioni in DAD a motivo del fatto che hanno contratto il virus Covid 19.

5.3 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova "Scienza degli Alimenti" – 5C Cucina:

- 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;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- ★ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5.3 bis. Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova "D.T.A. della struttura ricettiva" 5 C Accoglienza Turistica:

- Individuare nel testo proposto, a mo' di introduzione, le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Utilizzare strumenti teorici e operativi nella gestione dell'impresa.

- Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello gestionale proposto; fare riferimento a quadri storico–culturali; dare ragione delle scelte operate nella costruzione di percorsi turistici integrati e sostenibili.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.

5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell’esame di Stato 5C Cucina

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Italiano - Storia	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti • Saper contestualizzare testi letterari e professionali • Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti • Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all’argomento affrontato • Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto • Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici • Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati • Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell’interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Francese	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la lingua francese per interagire in 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 gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale
Scienza e cultura dell’alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le

	<p>esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse ● Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata ● Valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie locali, nazionali e internazionali ● Valorizzare e promuovere lo stile di vita sostenibile <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ● Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. ● Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. ● Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. ● Conoscere le caratteristiche della dieta mediterranea e sostenibile ● Conoscere gli stili alimentari, la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente ● Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia da applicare in patologie cardiovascolari e metaboliche
<p>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</p>	<p>L'alunno sa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ● Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture. ● Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. ● Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari. ● Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. ● Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina</p>	<p>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</p>

	<p>problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>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>
Laboratorio servizi enogastronomici- sala	<p>Saper presentare una bottiglia di vino</p> <p>Accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti</p> <p>Conoscere i diversi stili di servizio.</p> <p>Conoscere le caratteristiche della professione del barman.</p> <p>organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar in base alle tipologie di bar e gestione.</p> <p>Presentare e predisporre una carta delle vivande coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>

5.4 Bis Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato 5C Accoglienza Turistica

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Italiano - Storia	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti ● Saper contestualizzare testi letterari e professionali ● Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti ● Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato ● Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto ● Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati ● Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche

<p>Francese</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la lingua francese per interagire in 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 gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale
<p>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprendere le norme che regolano la produzione di servizi turistici • Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. • Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza. • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro
<p>Laboratorio di servizi Accoglienza Turistica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza del brand aziendale, della brand reputation anche on line. • Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore eventualmente anche in lingua straniera.
<p>Tecniche di comunicazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Scienze motorie e sportive	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare in modo adeguato l'attività motoria e sportiva riconoscendone la valenza positiva ai fini del benessere personale e dell'acquisizione di corretti stili di vita. • Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità personale. • Muoversi in sicurezza e rispettare l'ambiente; corretti stili di vita (abolire le dipendenze). • Adottare stili comportamentali improntati al fair-play; • Conoscere lo Sport nelle tradizioni storiche

5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica

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)

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
- 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.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

6. Attività 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 sono stati realizzati sia in presenza che a distanza tramite le piattaforme di Meet o Cisco per motivi legati all'emergenza COVID 19.

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate nel corso della pausa didattica che si è svolta dal 13 al 21 gennaio 2022. 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:

Circ.	ATTIVITÀ	Data
193	Contro ogni violenza sulle donne – incontro on-line organizzato dai Lions	24/11/2021
202	Contro la violenza sulle donne. Partecipazione all'inaugurazione della “Panchina Rossa” presso Piazza del Progresso.	25/11/2021
214	Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità. “Abbatti la differenza, supera l'indifferenza”. Visione di alcuni video e realizzazione di un prodotto finale	29/11/2021
292	“Il giorno della memoria – Live da Fossoli” Tenuto dalla Sale Scuola Viaggi S.r.l. Di Rimini	27/01/2022
350	L'Italia ripudia la guerra, un'iniziativa per la pace: la scuola rilancia l'articolo 11 della Costituzione (evento on-line)	02/03/2022
361	Progetto memoria e legalità	09/03/22
430	Partecipazione Seminario "Democrazia vs. Autocrazia - Per la partecipazione e la pace in Europa “-organizzato dall'Associazione “Politela” in collaborazione con Inikon. presso il salone dei Cappuccini	08\04\2022 10/05/2022

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

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

Circ.	ATTIVITÀ	Data
172	Giornate di lettura nelle scuole: Libriamoci	12/11/21

255	Incontro di apertura del progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"	11/12/21
331	"Droghe tra informazione e prevenzione"	21/02/22
296	Webinar progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"	1,8,15,22/02/22
255	Donazione sangue presso autoemoteca- Sede Centrale	13/02/20
358	"Giornata internazionale della donna: Noi per le donne"	08/03/22
364	Solidarietà a favore dell'Ucraina. Raccolta di beni di prima necessità	10/03/22
453	Convegno "Verdure spontanee per l'alimentazione"	13/04/22
	Educarnival- Gara di cocktail	
	Presentazione Alta Formazione Gastronomica In Cibus, Masterclass "Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro"	11/04/22
502	37° Congresso Urcs –ExpoCook	10/05/22
330	Partecipazione progetto Erasmus+Tailor –MOB Tailor-made Mobility to strength. Employability & Regional Tourism (Portogallo)	18/02/22- 21/03/22
339	Partecipazione progetto Erasmus+Tailor –MOB Tailor-made Mobility to strength. Employability & Regional Tourism (Malta)	24/02/22- 26/03/22

6.4 Attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato alle sottoelencate attività di orientamento in uscita

Circ.	ATTIVITÀ	Data
149	Orientamento in uscita "XIX Edizione Orienta Sicilia- ASTER Sicilia"	09/11/21
248	Orientamento in uscita "Formazione con l'Esercito Italiano"	17/12/21
303	Orientamento in uscita "Welcome week 2022" (in presenza e on line)	18/02/21
411	Orientamento in uscita Partecipazione Open day 2022 UNIPA SAAF 04/04/2022. Laurea triennale in Scienze E Tecnologie Agroalimentari e Laurea magistrale in Mediterranean Food Science And Technology	04/04/22
414	Orientamento in uscita "Autogrill" presentazione azienda, sportello lavoro	06/04/22
431	Orientamento in uscita Dipartimento SAAF Laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Agroalimentari" e Laurea magistrale in "Mediterranean Food Science and Technology"	11/04/22
464	Orientamento in uscita a cura di Fondazione Alessia e Università Pontificia "Formazione e prevenzione"	13/04/22

6.5 Partecipazione prove INVALSI

DATA	CLASSE	SOMMINISTRATORE	ORE	PROVA
Martedì 22/03/22	V C/Cuc.	Vallelunga	8.00	Italiano
Martedì 22/03/22	V C/Acc. Tur.	Inzerillo B. P	8.00	Italiano
Mercoledì 23/03/22	V C/Cuc.	Inzerillo V. G.	8.00	Matematica
Mercoledì 23/03/22	V C/Acc. Tur.	Di Fiore R.	8.00	Matematica
Giovedì 24/03/22	V C/Cuc.	Salerno	8.00	Inglese
Giovedì 24/03/22	V C/Acc. Tur.	Passalacqua	8.00	Inglese

7. Programmi svolti nelle varie discipline rientranti nelle UDA e non

7.1 Schede informativa di ITALIANO

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ITALIANO Docente: Prof.ssa L. Salerno	<p>Gli allievi dispongono di un lessico fondamentale per la gestione di comunicazioni orali adeguate alla loro maturità intellettuale, conoscono e usano in modo adeguato gli elementi strutturali di un testo coeso e coerente e conoscono la struttura dei testi narrativi e poetici. La presentazioni di autori appartenenti a epoche storiche differenti, inoltre, ha permesso di conoscere e, conseguentemente, operare confronti tra i diversi registri linguistici riscontrati.</p> <p>Alla fine dell'anno scolastico, i ragazzi sono in grado di comprendere il contenuto di un testo scritto, riconoscere e compiere l'analisi di diverse tipologie testuali, cogliere all'interno del brano temi, simboli e messaggi, estrapolare dal contesto la poetica dell'autore, operare un commento ed esprimere il proprio punto di vista. Conseguenza naturale di un impegno continuo è stato, soprattutto, l'utilizzo sistematico di un linguaggio più ricercato e adattato consapevolmente al contesto trattato.</p>
CONTENUTI TRATTATI:	Verismo; Giovanni Verga; Naturalismo; Scapigliatura; Decadentismo; Giovanni Pascoli; Italo Svevo; Luigi Pirandello; Giuseppe Ungaretti; Ermetismo; Umberto Saba; Primo Levi (per i testi si veda sezione 9.2).
ABILITA':	A fine anno, gli allievi padroneggiano gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti, producono testi in relazione agli scopi prefissati, sanno operare dei commenti maturi attraverso l'esposizione del proprio punto di vista, colgono le informazioni essenziali di un testo e le contestualizzano.
METODOLOGIE:	Lezione interattiva, lezione frontale, problem solving, discussione guidata, ricerca-scoperta guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Durante l'anno scolastico sono state effettuate verifiche orali alla fine di ogni U.D.A. e verifiche scritte (tipologia A, B, C).. La valutazione sommativa, tuttavia, ha tenuto conto di vari fattori quali l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e il livello di partenza dell'allievo.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, LIM, Apps di Google Workspace for Education.
--	--

7.2 Scheda informativa di STORIA

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA Docente: Prof.ssa L. Salerno	<p>Per quanto riguarda la disciplina della storia, gli allievi conoscono e sono in grado di esporre in modo coerente e coeso contenuti riferiti all'evoluzione politico-economica dei vari periodi storici presentati.</p> <p>Opportunamente stimolati, i discenti hanno dimostrato un graduale miglioramento del loro rapporto con la storia. Durante le verifiche orali e gli interventi in classe, infatti, sono state rilevate le capacità di collocare in specifiche sezioni spazio-temporali gli eventi storici, di individuare non solo gli aspetti politici, ma anche economici e sociali di un determinato periodo e, soprattutto, di focalizzare le dinamiche causali del contesto.</p>
CONTENUTI TRATTATI:	Imperialismo; l'età giolittiana; la Prima guerra mondiale; la Rivoluzione russa; fascismo e nazismo; la crisi del 1929; la guerra civile spagnola; la Seconda guerra mondiale.
ABILITA':	A fine anno, gli allievi padroneggiano gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti, producono testi in relazione agli scopi prefissati, sanno operare dei commenti maturi attraverso l'esposizione del proprio punto di vista, colgono le informazioni essenziali di un testo e le contestualizzano.
METODOLOGIE:	Lezione interattiva, lezione frontale, problem solving, discussione guidata, ricerca-scoperta guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Durante l'anno scolastico sono state effettuate verifiche orali alla fine di ogni U.D.A. e verifiche scritte (tipologia A, B, C).. La valutazione sommativa, tuttavia, ha tenuto conto di vari fattori quali l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e il livello di partenza dell'allievo.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, LIM, Apps di Google Workspace for Education.

7.3 Scheda informativa di Lingua e civiltà Inglese

COMPETENZE E	La partecipazione della classe alle attività didattiche è stata eterogenea. Un cospicuo numero di alunni ha manifestato particolare interesse per la disciplina, raggiungendo risultati soddisfacenti; un altro gruppo, seppur con molte difficoltà,
---------------------	--

<p>CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: INGLESE</p> <p>Docente Prof.ssa A.Mazzola</p>	<p>ha cercato di colmare alcune carenze di base raggiungendo dei risultati sufficienti. Alla fine dell'anno scolastico, gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in 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 gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The USA dal punto di vista geografico ● A bite of history about the USA ● The USA Government. ● The USA President and the three branches <p>UDA N. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Write a touristic itinerary of Palermo “the pearl of Sicily”; ● Discover some typical dishes and some typical products of the local cuisine. <p>UDA N. 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Made in Italy: ● Most famous Italian places, food and products; ● Enogastronomic tour of Italy; ● Tourism, food and wine in North-west, in Emilia Romagna and north-east; in central Italy; in southern Italy and the islands. <p>UDA N. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food safety and food quality. ● Food contamination. ● Food preservation. ● Alternative diets. ● Special diets for food allergies and intolerances. ● Eating disorders <p>UDA N. 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Marketing and promotion ● Marketing strategies ● Marketing considerations ● Managing a function

ABILITA':	Gli obiettivi fissati nel piano annuale sono stati raggiunti, dalla maggior parte della classe. Si è privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodo è stato la presentazione, il rafforzamento e il riutilizzo del materiale linguistico (sia a livello comunicativo che strutturale) attraverso moduli didattici e unità di apprendimento, che hanno mirato all'acquisizione della padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Fase terminale del processo di apprendimento è stata la riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza di quelle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo.
METODOLOGIE:	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.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza grammaticale e lessicale; - Proprietà e ricchezza lessicale; - Conoscenza specifica dei contenuti richiesti; - Registro linguistico pertinente; - Chiarezza e precisione dell'informazione. - Espressione personale; - Pronuncia.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Essendo la 5C classe articolata sono stati utilizzati diversi libri per somministrare i contenuti didattici, sono stati anche utilizzati altri mezzi e strumenti didattici quali: PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici e mappe concettuali.

7.4 Scheda informativa di Lingua e civiltà straniera Francese (articolazione cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: FRANCESE (articolazione Cucina)</p> <p>Docente: Prof.ssa M.R.Anzelmo</p>	<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, quasi tutte le studentesse e tutti gli studenti hanno, nel complesso, raggiunto gli obiettivi prefissati, acquisendo</p>
--	--

	<p>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;
CONTENUTI TRATTATI:	<p>UDA 1: Rapporto tra turismo - enogastronomia e società</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et conservation des aliments. • Qualité, système de contrôle et de prévention. <p>UDA 2: Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les banquets, les différents types de buffets. • Plats typiques siciliens : Le maccu de fèves. <p>UDA 3: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manger équilibré. Le régime crétois. Le végétarisme et le végétalisme. • Le régime macrobiotique. Les régimes religieux. <p>UDA 4: “Destination marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. • Les différents moyens de promotion d’un hôtel/restaurant.
ABILITA’:	<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.
METODOLOGIE:	<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.</p> <p>Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento ed il riutilizzo del materiale linguistico attraverso moduli didattici articolati in unità didattiche, che</p>

	<p>miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base.</p> <p>Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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>Oltre al libro di testo, 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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo adottato: M.Olivieri – P. Beaupart “Prêt à manger” Rizzoli Languages.</p> <p>Oltre al libro di testo, 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>

7.4 bis Scheda informativa di Lingua e civiltà straniera Francese (articolazione accoglienza.turistica.)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: FRANCESE (articolazione accoglienza turistica)</p> <p>Docente: Prof.ssa M.R.Anzelmo</p>	<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</p>
---	---

	<p>scolastico, quasi tutte le studentesse e 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;
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>UDA 1: Rapporto tra turismo – enogastronomia e società</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation d’un produit touristique : position géographique du lieu à visiter, parcours dans l’histoire du terroir, attractions culturelles, loisirs. • Camporeale et ses attractions • <p>UDA 2: Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <p>UDA 3: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manger équilibré. Le régime crétois. Le végétarisme et le végétalisme. • Le régime macrobiotique. Les régimes religieux. <p>UDA 4: “Destination marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. • Les différents moyens de promotion d’un hôtel/restaurant.
<p>ABILITA’:</p>	<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.
<p>METODOLOGIE:</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.</p> <p>Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento ed il riutilizzo del materiale linguistico</p>

	<p>attraverso moduli didattici articolati in unità didattiche, che miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base.</p> <p>Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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>Oltre al libro di testo, 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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo adottato: M.Olivieri – P. Beaupart “Prêt à manger” Rizzoli Languages.</p> <p>Oltre al libro di testo, 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>

7.5 Scheda informativa di Matematica

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATEMATICA (articolazione accoglienza turistica)</p> <p>Docente: Prof. S.Francavilla</p>	<p>La partecipazione degli alunni alle attività didattiche è stata eterogenea. Un piccolo 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. La maggior parte, pur con molte difficoltà si sono impegnati e hanno cercato di colmare alcune carenze di base sia nella produzione orale che scritta raggiungendo risultati appena sufficienti. La classe, per quanto riguarda il profitto, in generale ha raggiunto i risultati; un piccolo gruppo si è distinto per la capacità di proporre osservazioni personali e</p>
--	---

	<p>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 limiti, delle derivate e degli integrali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i sistemi di scomposizione dei polinomi nei prodotti di polinomi di grado inferiore. • . <p>COMPETENZE - Riconoscere ed analizzare le principali procedure per il calcolo delle funzioni, stabilire il dominio di una funzione stabilire il comportamento della funzione nel campo di esistenza calcolo degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.</p>
CONTENUTI TRATTATI:	studio di funzione • calcolo dei limiti
ABILITA':	Comprendere lo studio delle funzioni ed il loro andamento •riconoscere se una funzione è un'ellisse, una parabola, un'iperbole •Comprendere l'importanza dei sistemi e dei metodi di calcolo • utilizzo dei moderni programmi di calcolo per lo studio delle funzioni
METODOLOGIE:	lezione frontale per la rappresentazione iniziale dei contenuti • lezione partecipata attraverso la collaborazione attiva degli alunni • problem solving brainstorming e studio dei casi • esercitazioni pratiche individuali e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	VERIFICHE FORMATIVE: fatte in itinere, effettuate con modalità differenti quali domande orali, esercitazioni individuali o di gruppo, prove strutturate o semi-strutturate

	<p>e prove non strutturate al fine di valutare l'efficacia delle procedure seguite.</p> <p>VERIFICHE SOMMATIVE: fatte a fine modulo per il controllo del profitto ai fini della valutazione. Esse comprendono oltre alle interrogazioni orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove strutturate e semi-strutturate per la verifica della conoscenza; • test vero – falso per la verifica della comprensione; • esercitazioni per la verifica delle capacità applicative e pratiche. <p>Per le verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti; della competenza nell'applicazione delle nozioni acquisite; delle capacità di rielaborazione personale; della chiarezza espositiva e della correttezza dell'uso del lessico specifico. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto: dei voti riportati nelle singole verifiche, della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno e dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza, del grado di maturazione e consapevolezza dell'allievo relativi al percorso scolastico, dell'impegno e del senso di responsabilità alla regolarità, puntualità e al rispetto delle consegne.</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Libro di testo adottato: NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA -</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Mappe concettuali ·Materiale didattico fornito dal docente · Articoli da Riviste o siti web di settore

7.6 Scheda informativa di Scienza e cultura dell'Alimentazione (articolazione Cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>DOCENTE: Prof. S. Dilluvio</p>	<p>Durante l'anno scolastico un ristretto gruppo di alunni ha mostrato impegno e costanza nello studio potenziando le proprie abilità di base, riuscendo ad acquisire una adeguata padronanza degli argomenti trattati dando un valido contributo istruttivo. Il docente ha sempre cercato di far acquisire un livello di preparazione adeguato a tutti gli alunni, seguendo in particolare i più deboli, spronandoli alla partecipazione allo studio e all'acquisizione di un adeguato lessico tecnico-scientifico. In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse • Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata • Valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie locali • Valorizzare e promuovere lo stile di vita sostenibile <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Conoscere le caratteristiche della dieta mediterranea e sostenibile • Conoscere gli stili alimentari, la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente • Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia da applicare in patologie cardiovascolari e metaboliche
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>TRIMESTRE</p> <p>UDA 1: Rapporto Tra Turismo - Enogastronomia E Società</p> <p>La Filiera agroalimentare; la filiera corta Km0, la qualità degli alimenti; le certificazioni di qualità e le frodi alimentari; i principali contaminanti fisico-chimici; contaminanti chimici naturali (micotossine, tossine da prodotti ittici); contaminanti biologici alimentari (salmonellosi, listeriosi, botulismo, stafilococco aureus); parassitosi (anisakidosi).</p> <p>PENTAMESTRE</p> <p>UDA2:</p> <p>“Il Patrimonio Delle Tradizioni E Delle Tipicità Locali”</p> <p>Le reazioni avverse agli alimenti: intolleranze (lattosio e glutine) ed allergie alimentari. Il menù per le intolleranze.</p> <p>UDA 3: “La Salute a Tavola”</p> <p>La dieta mediterranea-vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; alimentazione equilibrata e le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>UDA 4 : Igiene e sicurezza alimentare nella ristorazione</p> <p>Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p>

ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico ✓ Saper definire la sicurezza e qualità alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità) ✓ Saper individuare e prevenire le principali cause di contaminazione : fisica, chimica e biologica ✓ Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. ✓ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP ✓ Individua il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientale ✓ Saper Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. ✓ Saper individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e gli allergeni che vanno indicati in etichetta ✓ Saper commentare il significato della piramide della dieta mediterranea e consigliare tale modello alimentare ✓ Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale ✓ Saper riconoscere gli adeguati comportamenti alimentari per mantenere un buono stato di salute rispettando le Linee guida per una sana alimentazione
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni partecipate ● Lavoro individuale e/o di gruppo ● Esercitazioni scritte ● Presentazioni ● Problem – solving ● Videolezioni (DDI)
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>.La valutazione si avvale delle prove di verifiche ma tiene conto anche di altri elementi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Impegno – attenzione – motivazione allo studio; ✓ Capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva e del conseguimento degli obiettivi indicati nella programmazione; ✓ Confronto tra la situazione di partenza e quella finale per individuare la crescita culturale ed i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno e della classe stessa; ✓ Puntualità e precisione nel rispetto delle consegne e nell'esecuzione dei compiti per casa; ✓ Capacità di approfondimento e di rielaborazione, anche a livello interdisciplinare <p>La valutazione è stata effettuata contestualmente allo svolgimento e alla conclusione delle relative unità didattiche ed ha tenuto conto del livello di partenza di ciascun alunno, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, dei tempi di apprendimento e dei livelli di abilità di base raggiunti da ciascuno di loro. Pochi alunni hanno acquisito proprietà di</p>

	linguaggio disciplinare, capacità di rielaborazione personale e capacità di sintesi. Le prove di verifica utilizzate sono state le seguenti:- Verifiche formative orali -Verifica sommativa orale o scritta
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: S. Rodato “Alimentazione oggi” (vol.5) ed. Clitt. • File preparati e forniti dal docente • Mappe concettuali • LIM • Internet • Video e Filmati • Piattaforma G-Suite. Classroom • WhatsApp Riviste specifiche del settore

7.6 bis Scheda informativa di Scienza e cultura dell'alimentazione (articolazione Accoglienza Turistica)

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: Prof.ssa R.Di Fiore	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Predisporre menù coerenti anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche, territoriali e culturali. • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
CONTENUTI TRATTATI:	Modulo 1– Principi nutritivi Competenze: conoscere le principali caratteristiche chimiche e nutrizionali dei macronutrienti glucidi, protidi e lipidi. UDA 1: Rapporto tra turismo - enogastronomia e società Alimentazione equilibrata e LARN, linee guida, Conoscere i diversi stili alimentari (la piramide alimentare, la dieta mediterranea, vegana, vegetariana, nordica e sostenibile). UDA 2: Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali” Competenze: Conoscere i principi della dieta Mediterranea (Patrimonio culturale immateriale dell'umanità). UDA 3: “La salute a tavola” Competenze: conoscere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dell'obesità UDA 4: “Destination marketing” Competenze: Conoscere la corretta alimentazione dello sportivo.

ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento; • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale;
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Classroom; • Lavoro di gruppo; • Discussioni.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Colloquio orale e interrogazioni; Compiti di realtà. Produzione di brevi elaborati.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo, dispense e video lezioni prodotte dal docente, materiale multimediale.

7.7 Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva (articolazione cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: D.T.A. della struttura ricettiva</p> <p>DOCENTE: Prof.ssa G.Celestra</p>	<p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprendere le norme che regolano la produzione di servizi turistici</p> <ul style="list-style-type: none"> •Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. • Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. •Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza. • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro
CONTENUTI TRATTATI:	<p>L SISTEMA TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> •Il fenomeno turistico •Il turista •Forme di turismo •Il turismo sostenibile e responsabile •I cambiamenti negli stili alimentari •Gli effetti del turismo sull'economia nazionale <p>LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> •L'evoluzione del concetto di marketing. • Che cos'è il marketing territoriale.

	<ul style="list-style-type: none"> • La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. • Le fasi di un piano di marketing. • Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing. • Le diverse strategie di marketing <p>LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore. • La capacità all'esercizio dell'impresa. • Le procedure concorsuali. • Le norme sulla <i>privacy</i>, sulla sicurezza sul lavoro e le norme antincendio. <p>UDA N.1 “Rapporto tra turismo, enogastronomia e società”</p> <p>Il marketing turistico territoriale e il prodotto destinazione, fattori di attrattività di una destinazione turistica, il marketing strategico e operativo. Il piano di marketing. Il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix</p> <p>UDA N.2 “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <p>L'evento come strumento di marketing integrato; Tipologie di eventi; fasi della pianificazione di un evento</p> <p>La disciplina dei contratti di settore: il contratto, il pacchetto turistico, il contratto di vendita del pacchetto turistico, il riconoscimento del danno da vacanza rovinata, il contratto di trasporto, Diritti dei viaggiatori a mobilità ridotta (Regolamento UE 1107/2006), il contratto di trasporto aereo, il contratto di trasporto marittimo, il contratto di trasporto ferroviario, il contratto di trasporto su strada, il contratto d'albergo, il contratto di deposito in albergo, il contratto di catering, il contratto di banqueting, la responsabilità dell'albergatore il contratto di allotment.</p> <p>UDA N. 3 “La salute a tavola” Art. 32 Cost. diritto alla salute; Il problema della sicurezza alimentare; Il piano di autocontrollo HACCP; i controlli integrati nella filiera; la tracciabilità e la rintracciabilità; l'etichettatura. Il sistema di qualità; gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Il marchio di qualità “ospitalità italiana”; Italian Sounding.</p> <p>UDA N. 4 “Destination marketing” Il destination manager, SLOT; le pro-loco, i consorzi e i club di prodotto. I STL come opportunità di crescita economica, il brand territoriale.</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. • Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. • Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo

	<ul style="list-style-type: none"> • •Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. • Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. • Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. • Riconoscere le modalità applicative della legge sulla privacy nell'impresa turistica. • Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul lavoro e le loro applicazioni nell'impresa ricettiva. • Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori. • Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità. • Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale per la rappresentazione iniziale dei contenuti • lezione partecipata attraverso la collaborazione attiva degli alunni • problem solving brainstorming e studio dei casi • esercitazioni pratiche individuali e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>VERIFICHE FORMATIVE: fatte in itinere, effettuate con modalità differenti quali domande orali, esercitazioni individuali o di gruppo, prove strutturate o semi-strutturate e prove non strutturate al fine di valutare l'efficacia delle procedure seguite.</p> <p>VERIFICHE SOMMATIVE: fatte a fine modulo per il controllo del profitto ai fini della valutazione. Esse comprendono oltre alle interrogazioni orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove strutturate e semi-strutturate per la verifica della conoscenza; • test vero – falso per la verifica della comprensione; • esercitazioni per la verifica delle capacità applicative e pratiche. <p>Per le verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti; della competenza nell'applicazione delle nozioni acquisite; delle capacità di rielaborazione personale; della chiarezza espositiva e della correttezza dell'uso del lessico specifico. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto: dei voti riportati nelle singole verifiche, della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno e dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza, del grado di maturazione e consapevolezza dell'allievo relativi al percorso scolastico, dell'impegno e del senso di responsabilità alla regolarità, puntualità e al rispetto delle consegne</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo adottato: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – De Luca /Fantozzi- Dea scuola-Liviana • Mappe concettuali • Materiale didattico fornito dal docente • Articoli da Riviste o siti web di settore
--	---

7.7 bis Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva (articolazione Accoglienza Turistica)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: D.T.A. della struttura ricettiva</p> <p>DOCENTE: Prof.ssa M.G. Ales</p>	<p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprendere le norme che regolano la produzione di servizi turistici</p> <ul style="list-style-type: none"> •Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. • Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. •Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza. • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>L SISTEMA TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> •Il fenomeno turistico •Il turista •Forme di turismo •Il turismo sostenibile e responsabile •I cambiamenti negli stili alimentari •Gli effetti del turismo sull'economia nazionale <p>LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> •L'evoluzione del concetto di marketing. • Che cos'è il marketing territoriale. • La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. • Le fasi di un piano di marketing. • Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing. • Le diverse strategie di marketing <p>LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> •I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.

	<ul style="list-style-type: none"> • La capacità all'esercizio dell'impresa. • Le procedure concorsuali. • Le norme sulla <i>privacy</i>, sulla sicurezza sul lavoro e le norme antincendio. <p>UDA N.1 “Rapporto tra turismo, enogastronomia e società”</p> <p>Il marketing turistico territoriale e il prodotto destinazione, fattori di attrattività di una destinazione turistica, il marketing strategico e operativo. Il piano di marketing. Il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix</p> <p>UDA N.2 “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <p>L'evento come strumento di marketing integrato; Tipologie di eventi; fasi della pianificazione di un evento</p> <p>La disciplina dei contratti di settore: il contratto, il pacchetto turistico, il contratto di vendita del pacchetto turistico, il riconoscimento del danno da vacanza rovinata, il contratto di trasporto, Diritti dei viaggiatori a mobilità ridotta (Regolamento UE 1107/2006), il contratto di trasporto aereo, il contratto di trasporto marittimo, il contratto di trasporto ferroviario, il contratto di trasporto su strada, il contratto d'albergo, il contratto di deposito in albergo, il contratto di catering, il contratto di banqueting, la responsabilità dell'albergatore il contratto di allotment.</p> <p>UDA N. 3 “La salute a tavola” Art. 32 Cost. diritto alla salute; Il problema della sicurezza alimentare; Il piano di autocontrollo HACCP; i controlli integrati nella filiera; la tracciabilità e la rintracciabilità; l'etichettatura. Il sistema di qualità; gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Il marchio di qualità “ospitalità italiana”; Italian Sounding.</p> <p>UDA N. 4 “Destination marketing” Il destination manager, SLOT; le pro-loco, i consorzi e i club di prodotto. I STL come opportunità di crescita economica, il brand territoriale.</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. • Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. • Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo • Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. • Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. • Riconoscere le modalità applicative della legge sulla privacy nell'impresa turistica. • Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul lavoro e le loro applicazioni nell'impresa ricettiva. • Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori. • Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità. • Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale per la rappresentazione iniziale dei contenuti • lezione partecipata attraverso la collaborazione attiva degli alunni • problem solving brainstorming e studio dei casi • esercitazioni pratiche individuali e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>VERIFICHE FORMATIVE: fatte in itinere, effettuate con modalità differenti quali domande orali, esercitazioni individuali o di gruppo, prove strutturate o semi-strutturate e prove non strutturate al fine di valutare l'efficacia delle procedure seguite.</p> <p>VERIFICHE SOMMATIVE: fatte a fine modulo per il controllo del profitto ai fini della valutazione. Esse comprendono oltre alle interrogazioni orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prove strutturate e semi-strutturate per la verifica della conoscenza; • test vero – falso per la verifica della comprensione; • esercitazioni per la verifica delle capacità applicative e pratiche. <p>Per le verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti; della competenza nell'applicazione delle nozioni acquisite; delle capacità di rielaborazione personale; della chiarezza espositiva e della correttezza dell'uso del lessico specifico. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto: dei voti riportati nelle singole verifiche, della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno e dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza, del grado di maturazione e consapevolezza dell'allievo relativi al percorso scolastico, dell'impegno e del senso di responsabilità alla regolarità, puntualità e al rispetto delle consegne</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo adottato: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – De Luca /Fantozzi- Dea scuola-Liviana • Mappe concettuali • Materiale didattico fornito dal docente • Articoli da Riviste o siti web di settore

7.8 Educazione Civica (articolazione Cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Educazione Civica</p> <p>Docente: Prof. G. Catalano</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Analisi della Parte II della Costituzione e la tripartizione dei poteri• Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano• La riforma sulla riduzione del numero dei parlamentari• Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati• L'iter legislativo• Il Presidente della Repubblica: elezione e principali funzioni• Il Governo: struttura e funzioni• Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: nomina, fiducia/sfiducia e funzioni• Le istituzioni europee e le fonti del diritto europeo• Le organizzazioni mondiali: ONU e NATO• La strategia per un'alimentazione sostenibile "Farm to Fork" (F2F) della Commissione Europea• Cambiamenti sociali e tendenze alimentari tra abitudini consolidate e scelte sostenibili• L'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile• Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile• Salute e ambiente, benessere e sicurezza: artt. 9, 32, 41 Cost.• La cittadinanza digitale e la Rete• Il diritto alla privacy nella società digitale: il trattamento dei dati, il Garante e il codice della privacy <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'importanza della separazione dei poteri• Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano• Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica• Comprendere i compiti fondamentali del Governo• Sviluppare la cittadinanza attiva• Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica• Conoscere le principali istituzioni dell'U.E.; comprendere il rapporto tra fonti del diritto nazionale e sovranazionale• Sviluppare la sostenibilità come stile di vita• Applicare comportamenti corretti in tema di abitudini alimentari per ridurre gli sprechi e l'impatto negativo sull'ambiente, assumendo comportamenti sostenibili e
---	---

	<p>corretti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il valore delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. • Comprendere i diritti e i doveri del 'cittadino digitale' • Riflettere sui principali rischi della Rete • Riflettere sull'evoluzione delle forme di comunicazione con l'avvento della tecnologia digitale • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Sviluppare attraverso la rete la cittadinanza attiva • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale
CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Contro ogni violenza sulle donne: il " Codice Rosso " - Strategie e obiettivi per uno sviluppo sostenibile: " Farm to Fork (F2F) " della Commissione Europea; Agenda 2030 dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile dell'ONU (Obiettivo 12: Consumo e Produzione sostenibili) - L'ordinamento della Repubblica italiana: il Presidente della Repubblica, il Parlamento e il Governo - L'Unione europea: il processo di unificazione, le politiche, le risorse, le istituzioni e gli atti normativi - L'Italia ripudia la guerra (art. 11 Cost.) - Le organizzazioni mondiali: l'ONU e la NATO - Salute, ambiente, benessere e sicurezza: l'art. 32 della Cost.; la riforma degli artt. 9, 41 Cost. (L. Cost. 11 febbraio 2022 n. 1) - Il web marketing e il diritto alla privacy nella società digitale: trattamento dei dati, il Garante della Privacy, il Codice della Privacy, le norme nazionali e comunitarie, il diritto all'oblio
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento - Distinguere e descrivere i poteri dello Stato - Cogliere l'importanza dei cambiamenti sociali e delle tendenze alimentari tra abitudini consolidate e scelte sostenibili - Individuare diritti e doveri derivanti dal rapporto di cittadinanza, anche nella società digitale.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata e dibattito in classe - Lavoro individuale e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica orale - Prova strutturata e semistrutturata - Valutazione sommativa
TESTI e MATERIALI /	<ul style="list-style-type: none"> - Materiali forniti dal docente, sia su supporto cartaceo che digitale - Mappe concettuali e/o di sintesi - Appunti

STRUMENTI ADOTTATI:	- Ricerche on line
----------------------------	--------------------

7.8 bis Educazione Civica (articolazione Accoglienza Turistica)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Educazione Civica</p> <p>come da curricolo di Istituto di Ed. Civica</p> <p>Docente: Prof. G. Mezzoiuso</p>	<p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</p> <p>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.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>CONTENUTI UDA DISCIPLINARE <i>“Elementi essenziali sull’Ordinamento dello Stato Italiano, l’U.E. e i principali organismi internazionali”:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione in sintesi: origini, struttura, caratteri e principi fondamentali. • Gli Organi dello Stato in sintesi: Parlamento, Governo, Magistratura e Presidente della Repubblica. • Differenze tra Repubblica parlamentare, presidenziale e semi-presidenziale. • L’Unione Europea: principali istituzioni e fonti normative. • L’ONU, La Nato, il Consiglio d’Europa in sintesi. <p>CONTENUTI RELATIVI ALLE UDA INTERDISCIPLINARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile; • Economia circolare e imprese turistiche sostenibili; • Enogastronomia e turismo enogastronomico/culturale, responsabile e sostenibile; • La valorizzazione del patrimonio culturale e dei territori nella Cost. italiana (artt. 9 e 117 Cost.); • L’UNESCO e la tutela del patrimonio culturale, materiale e immateriale, dell’umanità; • Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: obiettivi/target in materia di turismo, promozione

	<p>della cultura e dei prodotti locali (SDG 8.9; SDG 12.8.b.; SDG 14.7)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'UE: principali istituzioni e normative/raccomandazioni in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare. • Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: obiettivi in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare: nn. 2, 3 e 12. • Artt. 6 e 111 Codice dei Beni Culturali: la valorizzazione integrata territoriale del patrimonio culturale in riferimento al marketing territoriale integrato.
ABILITA':	<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 sostenibilità alimentare. • Individuare modelli sostenibili di produzione e di consumo, riconoscendone l'importanza per il benessere dei singoli e della collettività.
METODOLOGIE:	<p>Come previsto nel curriculum di Istituto di Ed. Civica, è stata accordata prevalenza al percorso di tipo induttivo, prendendo spunto dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico, che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi dell'Educazione civica. Ci si è avvalsi, tra l'altro, della lettura di articoli da commentare, della visione di video di approfondimento e della partecipazione ai diversi progetti approvati dal collegio dei docenti, pertinenti ai temi anzidetti ma anche delle svariate iniziative formative e degli incontri con alcuni esponenti delle istituzioni locali o con testimoni di cittadinanza attiva, tutti organizzati dalla scuola, al fine di sensibilizzare i discenti verso i medesimi temi e stimolarli all'adozione di comportamenti confacenti alle regole della</p>

	<p>convivenza civile e alla legalità, e a svolgere un ruolo positivo nella società, con senso di responsabilità. 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. • Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione è stata effettuata in base alla griglie di valutazione approvate dal Collegio docenti e, pur sempre, in coerenza con i risultati di apprendimento specificati nel citato Curricolo di Ed. Civica e nel rispetto delle vigenti previsioni normative di riferimento.</p> <p>In ordine alle verifiche, ci si è avvalsi delle stesse tipologie previste per l'insegnamento della disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, in considerazione anche dello svolgimento dell'insegnamento <i>de quo</i> in compresenza con la docente di tale ultima disciplina, dunque, sia di verifiche formative, sia di verifiche sommative, applicando, altresì, i particolari criteri di valutazione previsti per le UDA interdisciplinari individuate dal CdC, per i contenuti alle stesse riconducibili.</p> <p>ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali, domande a risposta multipla, mappe concettuali, powerpoint etc.</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>La Costituzione italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Schede cartacee semplificate.</p> <p>STRUMENTI UTILIZZATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piattaforma Argo DidUp. • Video-youtube di approfondimento. • Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google). • Whatsapp. •

--	--

7.9 Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (articolazione Cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: CUCINA</p> <p>Docente: Prof. F.Vallelunga</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La struttura dei menu fissi, dei menu con scelta limitata e della carta. ● L'ordine delle portate del menu. ● Le tipologie di buffet. ● Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. ● I principi di una corretta sanificazione della cucina e delle attrezzature. ● Vantaggi e finalità del sistema HACCP. ● Il "pacchetto igiene" e le disposizioni legislative in materia. ● I 7 principi del sistema HACCP e le 12 tappe. ● Il manuale di autocontrollo igienico. <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. ● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali. ● Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il menu e il buffet <ol style="list-style-type: none"> 1. I tipi di menu 2. La composizione del menu 3. Il buffet ● Le aree gastronomiche d'Italia <ol style="list-style-type: none"> 1. La cucina alpina 2. La cucina padana 3. La cucina costiera 4. La cucina dell'area centrale 5. La cucina dell'area meridionale

	<p>6. La cucina delle isole</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sicurezza igienica e sistema HACCP <ol style="list-style-type: none"> 1. La sanificazione dell'impianto di cucina 2. Il sistema HACCP 3. La realizzazione di un piano di autocontrollo
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. ● Progettare menu per tipologia di eventi. ● Valorizzare i piatti della tradizione. ● Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina. ● Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata e dibattito in classe - Lavoro individuale e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica orale - Prova strutturata e semi strutturata - Valutazione sommativa
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Materiali forniti dal docente, sia su supporto cartaceo che digitale - Mappe concettuali e/o di sintesi - Appunti - Ricerche on line

7.10 Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala (articolazione Cucina)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SALA</p> <p>Docente: Prof. G. Bruno</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La struttura dei menu fissi, dei menu a la carta. ● L'ordine delle portate del menu. ● Le tipologie di buffet. ● Enogastronomia e società. ● I principi di una corretta sanificazione della sala e delle attrezzature. ● Il sistema HACCP. ● Il "pacchetto igiene" e le disposizioni legislative in materia. ● Igiene e sicurezza nel mondo del lavoro. ● Il manuale di autocontrollo igienico.
---	---

	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali. ● Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e igiene.
CONTENUTI TRATTATI:	<p>TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il menu e il buffet <ol style="list-style-type: none"> 1. I tipi di menu 2. La composizione del menu 3. Il buffet ● Turismo ed enogastronomia <ol style="list-style-type: none"> 1. Le varie forme di Turismo 2. Il turismo gastronomico 3. Eventi e turismo in Sicilia ● Sicurezza igienica e sistema HACCP <ol style="list-style-type: none"> 1. La sanificazione della Sala e del Bar 2. Il sistema HACCP 3. La realizzazione di un piano di autocontrollo
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. ● Progettare menu per tipologia di eventi. ● Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di sala. ● Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata e dibattito in classe - Lavoro individuale e di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica orale - Prova strutturata e semi strutturata - Valutazione sommativa
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Materiali forniti dal docente, sia su supporto cartaceo che digitale - Mappe concettuali e/o di sintesi - Appunti - Ricerche on line

7.11 Laboratorio di Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera - Settore Accoglienza Turistica (articolazione Acc. Tur.)

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Accoglienza Turistica</p> <p>Docente: Prof. N.Mustacchia</p>	<p>Le lezioni hanno avuto inizio a metà del mese di settembre e si sono svolte in modo alternato tra DAD e presenza per il resto dell'anno in conseguenza della pandemia in corso da COVID-19. La classe risulta disciplinata, partecipa attivamente alle attività didattiche sia in presenza che a distanza ed è attenta al rispetto delle regole comportamentali. Per ciò che concerne i livelli di partenza, le conoscenze e le competenze acquisite, risulta nel suo complesso piuttosto omogenea. Infatti, possiede abilità, conoscenze e competenze complessivamente sufficienti. Tenuto conto della situazione di partenza, dell'interesse mostrato nei confronti della disciplina, del comportamento e della partecipazione al dialogo, sono state adottate adeguate strategie di carattere didattico e metodologico per stimolare l'interesse e l'attenzione degli alunni. Oltre alla lezione frontale, sono state condotte delle discussioni guidate e realizzate ricerche ed approfondimenti di alcune tematiche; si è spesso fatto ricorso alla costruzione di mappe concettuali. La classe ha dimostrato di avere raggiunto complessivamente in modo soddisfacente gli obiettivi generali prefissati in sede di programmazione. Durante il percorso didattico disciplinare è stata eseguita un'attenta e costante verifica delle competenze acquisite, del linguaggio utilizzato, delle capacità ed abilità raggiunte attraverso verifiche scritte contenenti domande a risposta aperta, oltre alle verifiche orali.</p>
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>MODULO 1 Il Marketing. Concetti fondamentali; Il Marketing relazionale; La certificazione di qualità; L'ufficio Marketing in albergo; Il marchio di ospitalità per l'albergo. Il Marketing Mix, Il prodotto turistico globale e specifico. Il posizionamento, il prezzo la pubblicità.</p> <p>MODULO 2 Certificazione e marchi di qualità: Enti di normazione e norme riguardanti i sistemi di qualità e di gestione ambientale Sistema di qualità totale.</p> <p>MODULO 3 Il web Marketing, il sito aziendale, i social, la messaggistica, i portali, la pubblicità e la promozione.</p> <p>MODULO 4 La vendita del prodotto turistico</p>

	<p>Il revenue management; La gestione delle vendite; IL pricing alberghiero</p> <p>MODULO 5 La room division e la programmazione di settore Il room division manager; Le statistiche in albergo; Applicazioni con il software Persefone per la gestione del ciclo cliente e del front office e del back office alberghiero. Applicazioni per la gestione della room division e collegamenti con il Food e beverage division.</p> <p>MODULO 6 Le risorse del territorio, la promozione.</p> <p>MODULO 7 Il piano di Marketing: Il piano di marketing per l'albergo; l'analisi dell'offerta dell'azienda, della domanda, l'analisi della situazione politica ed economica, l'analisi SWOT, il Budget, il controllo. Il marketing turistico. Il prodotto turistico globale, le risorse turistiche del territorio. Il prodotto turistico specifico, la scheda tecnica della struttura ricettiva, ubicazione, classificazione, tipologia. Capacità ricettiva, certificazioni di qualità. Il piano di marketing, applicazioni nel contesto territoriale, esercitazioni del software di gestione alberghiera Persefone e l'utilizzo di Google Sites.</p>
ABILITA':	<p>1. Riconoscere l'importanza del brand aziendale, della brand reputation anche online. 2. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. 3. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore eventualmente anche in lingua straniera.</p>
METODOLOGIE:	<p>Stimolo iniziale (approccio problematico, attivazione delle pre-conoscenze e collegamenti interdisciplinari) - Didattica laboratoriale (approccio induttivo, dal caso concreto alla formulazione teorica) - Personalizzazione dei percorsi (valorizzazione delle abilità, conoscenze e intelligenze multiple dei singoli alunni) - Esercitazioni guidate (analisi e risoluzione guidata di casi semplici) - Lavoro cooperativo - Laboratori di simulazione (role playing) - Problem solving, attivazione di capacità logiche (analisi e sintesi), capacità volitive e decisionali (scelta tra più alternative) e senso pratico (ricerca di strumenti utili al superamento degli ostacoli) - Consolidamento del metodo di studio - Lezioni interattive e multimediali - - Autovalutazione - Altro</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Nella valutazione di fine anno si tiene conto, oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno di studio, delle capacità di analisi/sintesi, dell'utilizzo di un linguaggio</p>

	tecnico corretto.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Testo in adozione: Benvenuti Compact Lucia Evangelisti e Paola Malandra ed. Paramond</p> <p>Altri Strumenti:</p> <p>- Testi e riviste di settore (Hotel Domani, Hotel Manager, Job in Tourism, etc.) - Sussidi - Libro di testo - Risorse on-line (motori di ricerca, siti, posta elettronica, skype, youtube, facebook, twitter, whatsapp, etc.) - Schede di lavoro ed appunti.</p>

7.12 scheda informativa di Scienze Motorie e Sportive

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze Motorie</p> <p>Docente: Prof. A.Marino</p>	<p>L'alunno/a sa:</p> <p>Praticare in modo adeguato l'attività Motoria e Sportiva riconoscendone la valenza positiva ai fini del benessere personale e dell'acquisizione di corretti stili di vita; il controllo motorio;</p> <p>Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità personale;</p> <p>Muoversi in sicurezza e rispettare l'ambiente; corretti stili di vita (abolire le dipendenze);</p> <p>Adottare stili comportamentali improntati al fair-play;</p> <p>Conoscere lo Sport nelle tradizioni storiche:</p> <p>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. Gli alunni hanno seguito le lezioni pratiche e teoriche con interesse, partecipando attivamente alle attività proposte con impegno e diligenza, collaborando con l'insegnante e tra di loro. Gli obiettivi educativi e didattici sono stati discretamente raggiunti da tutti gli alunni, grazie ad una metodologia basata su esigenze individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale dei ragazzi si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà.</p>
CONTENUTI TRATTATI:	<p>UDA n.1: Le ricerche del benessere attraverso: attività fisica (praticare costantemente attività fisica); igiene (avere cura della persona); corretta alimentazione (seguire un corretto regime alimentare); corretti stili di vita (abolire le dipendenze).</p> <p>UDA n. 2: Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali. Storia dello Sport. L'Educazione Fisica in Italia, il periodo fascista, il dopoguerra.</p> <p>UDA n. 3: Alimentazione equilibrata per stare bene: Alimentazione e sport; La formulazione di una dieta equilibrata; Valutazione del peso corporeo; La piramide alimentare; La dieta dello sportivo.</p>

	<p>UDA n. 4: Lo Sport contemporaneo: Lo sport come divertimento e spettacolo; La funzione educativa e sociale dello sport; Etica sportiva e relazioni internazionali; Sport, industria, sponsor e pubblicità.</p>
ABILITA':	<p>L'alunno/a è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • applicare i principi basilari di prevenzione per la sicurezza personale e altrui; • produrre semplici sequenze motorie individuali e collettive anche in maniera guidata; • svolgere attività di diversa durata ed intensità e riconoscere le variazioni fisiologiche che esse comportano; • applicare le regole di base degli sport individuali e di gruppo • assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.
METODOLOGIE:	<p>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 e di gruppo svolti al Campetto Polivalente.</p> <p><i>Problem solving</i>, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema;</p> <p><i>Cooperative learning</i>, attraverso la quale gli studenti apprendono in <i>piccoli gruppi</i>, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando "ambienti di apprendimento" in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, trasformano ogni attività di apprendimento in un processo di "problem solving di gruppo"</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale; • lavori di ricerca individuale e di gruppo, • dialogo formativo. <p>Le verifiche sono state effettuate mediante procedure informali (colloqui, dibattiti interattivi) e formali (prove di tipo oggettivo e soggettivo): esposizione orale, analisi del testo, testo argomentativo</p> <p>La valutazione delle prove orali e scritte è stata effettuata sulla base delle griglie elaborate nel Dipartimento ed ha tenuto conto dei livelli di partenza, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e competenze acquisite, delle abilità sviluppate, della frequenza.</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Titolo: “Piu Movimento Slim” + Ebook - Scienze Motorie e Sportive</p> <p>Autori: Fiorini Gianluigi, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa</p> <p>Casa Editrice: Marietti Scuola, Dea Scuola.</p> <p>Libri di testo</p> <p>Fotocopie</p> <p>Video-lezioni</p> <p>Presentazioni power point</p> <p>Filmati d’epoca</p>
--	--

7.13 Scheda informativa di RELIGIONE CATTOLICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: IRC</p> <p>Docente: M.G. Cardile</p>	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano. • Riconoscere l’importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull’uomo e sul mondo. • Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi. • Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa.
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>Società e Religione</p> <p>Il villaggio globale secolarizzato</p> <p>Cultura contemporanea e fede</p> <p>Fede e ragione: ali della verità</p> <p>Il dialogo tra fede e scienza</p> <p>Una società fondata sui valori cristiani</p> <p>Il ruolo della famiglia cristiana</p> <p>La bioetica al servizio dell’uomo</p> <p>La Chiesa nel XX secolo</p> <p>La Chiesa e il fascismo</p> <p>I Patti Lateranensi</p> <p>Le persecuzioni contro i cristiani</p> <p>La Shoah distruzione di un popolo</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>UDA 1 Rapporto tra turismo enogastronomia e società</p> <p>Il turismo religioso. Basiliche, cattedrali e santuari luoghi di fede e di arte. I cibi legati alle feste religiose e ai festeggiamenti dei santi.</p> <p>UDA 2 “Il patrimonio delle tradizioni delle tipicità locali”</p> <p>Il cibo come realtà culturale; come valori; come simbolo di bisogni spirituali. Le tradizioni religiose del territorio.</p> <p>UDA 3 La salute a tavola</p> <p>Le religioni a tavola: le prescrizioni alimentari. Pane, vino e olio triade alimentare della dieta mediterranea e simboli sacramentali.</p> <p>UDA 4 “Destination marketing”</p> <p>Marketing e religione: come agganciare il turista religioso. Il marketing della Chiesa.</p>
<p>ABILITA’:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale • Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Ex cathedra • Metodo induttivo • Metodo deduttivo • Problem solving • Ricerca-azione • Cooperative learning • Brain-storming • Debate
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione delle prove orali e scritte è stata effettuata sulla base delle griglie elaborate nel Dipartimento ed ha tenuto conto dei livelli di partenza, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e competenze acquisite, delle abilità sviluppate, della frequenza.</p> <p>Tipo di voto: orale. Tipologia di verifica per il voto orale: interrogazioni-dialogo, semplici domande dal posto, lavoro individuale e a gruppi.</p> <p>Restituzione di semplici riflessioni scritte sugli argomenti proposti e di questionari con risposta a scelta multipla o con risposta libera.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Testo: R. Manganotti-N. Incampo, <i>Il nuovo Tiberiade</i>, Editrice La Scuola. Vol.U</p> <p>STRUMENTI e MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Materiale fornito dal docente • Video-lezioni • Presentazioni power point • Filmati d'epoca • Repertorio artistico (iconografico e musicale)

7.14 Scheda informativa di Attività alternativa alla religione cattolica

<p>OMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Attività alternativa alla religione cattolica</p> <p>Docente: Prof.ssa G.Celestra</p> <p>-</p>	<p>L'alunno sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le diverse forme di turismo - Sviluppare la sostenibilità come stile di vita - Applicare comportamenti corretti in tema di abitudini alimentari per ridurre gli sprechi e l'impatto negativo sull'ambiente, assumendo comportamenti sostenibili e corretti - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<p>CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>UDA N.1 “Rapporto tra turismo, enogastronomia e società” Turismo: aspetti generali. Forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale</p> <p>UDA N.2 “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali” Il marketing turistico territoriale. Il web marketing e le varie forme di pubblicità su internet.</p> <p>UDA N. 3 “La salute a tavola” L'art. 32 Costituzione: il diritto alla salute</p> <p>UDA N. 4 “Destination marketing” Approfondimenti sul Marketing turistico territoriale e strategie di marketing mix.</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. • Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. • Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo • Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. • Distinguere micromarketing e macromarketing. • Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. • Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. • Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.

	<ul style="list-style-type: none"> •Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per la rappresentazione iniziale dei contenuti • Lezione partecipata attraverso la collaborazione attiva dell'alunno. • Lavoro individuale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Verifiche orali.</p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto sia di elementi cognitivi che di elementi non cognitivi: livelli di partenza, impegno, assiduità alla frequenza, correttezza espressiva e proprietà di linguaggio, nonché, della progressione dell'apprendimento.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale didattico fornito dal docente • Mappe concettuali • Utilizzo di internet • Strumenti e supporti digitali

8. Valutazione degli apprendimenti

8.1 Criteri di valutazione

I criteri e le modalità di valutazione sono scaturiti dalle verifiche disciplinari e interdisciplinari che hanno costituito un'importante fase dell'azione formativa, pertanto ogni docente ha predisposto una serie di prove per verificare l'efficacia 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 un trimestre e un pentamestre; nel trimestre sono state effettuate una prova scritta e due prove orali, mentre nel pentamestre sono state effettuate due prove scritte e tre prove orali.

8.2 Criteri di attribuzione crediti

I criteri di attribuzione crediti sono quelli sulla base della tabella di cui all'allegato A, Dlgs 62/2017, ai sensi dell'OM 14/03/2022 n 65

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

ALLEGATO C

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo di ammissione agli esami di Stato

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

8.3 riglia di valutazione prima prova scritta: Italiano

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)

INDICATORE 1	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: _____/60

8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SETTORE CUCINA A.S. 2021/22

CANDIDATO.....CLASSEDATA.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	TOTALE PUNTI 20/20
1. COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	Adeguata e sufficientemente corretta	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	
2. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Nulla o frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Decisamente lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Essenziale e sufficientemente corretta	4	
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi	5	
	Esaustiva e approfondita	6	
3. PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO- PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL' ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Scorretta/frammentaria e lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Parziale	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
4. CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	Adeguata e sufficientemente corretta	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	

TOTALE PUNTI...../20

8.5 Griglia di valutazione seconda prova scritta: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva (articolazione Accoglienza Turistica)

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Candidato: _____

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	Avanzato: utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
	Intermedio: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	5	
	Base: utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.	4	
	Base non raggiunto: utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale e non corretto.	0-3	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Avanzato: sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	
	Intermedio: sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di qualche contributo personale e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	6-7	
	Base: sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	Base non raggiunto: sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta essere sufficiente.	0-4	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico- grafici prodotti.	Avanzato: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia.	3	
	Intermedio: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia.	2	
	Base: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi.	1,5	
	Base non raggiunto: sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano gravi errori.	0-1	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le	Avanzato: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un	2	

informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	adeguato linguaggio settoriale.		
	Base: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Base non raggiunto: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato.	0-1	
TOTALE		/20

8.6 Griglia di valutazione colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti 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	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita	6.50 - 7	
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	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione	6	
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	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali,	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore,	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in	3	
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	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

9.1 Percorsi trasversali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare: 5C/Cucina

UDA 1	Rapporto tra turismo - enogastronomia e società
Finalità generale	Riconoscere all'enogastronomia una valenza culturale ed antropologica: buon cibo e buon vino, espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni.
Italiano	Brani tratti da "Se questo è un uomo" di Primo Levi
Storia	Viaggio verso i campi di concentramento; alimentazione e igiene nei campi di concentramento; decolonizzazione
Francese	Hygiène et conservation des aliments. Qualité, système de contrôle et de prévention.
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	L'arte delle tradizioni di ieri ,oggi,domani in cucina ed in pasticceria. Dall'orto alla tavola
Laboratorio di enogastronomia - settore sala	L'arte delle tradizioni di ieri ,oggi,domani in sala
Scienza e cultura dell'alimentazione	I principali contaminanti alimentari. La Filiera agroalimentare; la filiera corta; la qualità degli alimenti; le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. I marchi di qualità dei vini. I prodotti a Km0.

UDA 2	Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela: "Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali"
--------------	--

Finalità generale	Stimolare la curiosità e l'interesse delle allieve e degli allievi alla conoscenza del proprio territorio e delle tipicità locali così da finalizzare tali conoscenze alla promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, enogastronomico, da rispettare e salvaguardare attraverso le competenze e le abilità acquisite.
Italiano	Pirandello e il teatro: arte e cultura di consumo.
Storia	Il fascismo: cultura e propaganda.
Francese	Les banquets, les différents types de buffets. Plats typiques siciliens: Le maccu de fèves
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina	I prodotti con marchio di qualità. La territorialità dei prodotti e i prodotti a km 0.
Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala	La qualità degli alimenti. Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Le reazioni avverse agli alimenti: intolleranze ed allergie alimentari. Il menù per le intolleranze.
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	Concetti generali del marketing. Il marketing turistico territoriale. Le tecniche di marketing per la gestione organizzativa e la promozione di eventi: piano di marketing e le sue fasi. Il web marketing e le varie forme di pubblicità su internet.

UDA 3	“La salute a tavola”
Finalità generale	Far acquisire la consapevolezza dell'importanza di seguire una corretta alimentazione, improntata alla sostenibilità alimentare ed ambientale, al fine di mantenere il proprio stato di salute in buone condizioni, partendo dall'attenzione da porre a tavola, per prevenire patologie connesse ad uno scorretto regime alimentare e per diffondere abitudini e stili di vita corretti.
Italiano	La guerra, l'alimentazione e la salute mentale: Ungaretti, Saba, Svevo (selezione di testi)
Storia	Economia, politica e nutrizione: la crisi del '29, cibo e alimentazione dai totalitarismi alla divisione dei due “blocchi”.
Francese	Manger équilibré. Le régime crétois. Le végétarisme et le végétalisme. Le régime macrobiotique. Les régimes religieux.

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Tecnica e Cultura Gastronomica U1 Il menu e il buffet - U2 Le aree gastronomiche d'Italia
Laboratorio di enogastronomia- settore sala	La qualità degli alimenti. Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali.
Scienza e cultura dell'alimentazione	La dieta mediterranea- vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; le linee guida per una sana alimentazione.
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Diritto alla salute. Le norme sulla sicurezza alimentare: - il problema della sicurezza alimentare; - la strategia di sicurezza "dai campi alla tavola": i controlli integrati, l'adozione di un piano di autocontrollo HACCP, la tracciabilità, la rintracciabilità, le informazioni al consumatore (etichettatura).

UDA 4	"Destination marketing"
Finalità generale	La finalità generale dell'UDA è quella di contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Italiano	La storia dell'attività commerciale ne "La coscienza di Zeno"; Saba e la biblioteca antiquaria.
Storia	Economia e produzione durante la seconda guerra mondiale.
Francese	Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. Les différents moyens de promotion d'un hôtel/restaurant
Scienza e cultura dell'alimentazione	La dieta mediterranea- vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; le linee guida per una sana alimentazione.
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Approfondimenti sul Marketing turistico territoriale - Ciclo di vita del prodotto e strategie di marketing mix.

UDA 4 bis	Igiene e sicurezza alimentare nella ristorazione
------------------	---

Finalità generale	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Sicurezza igienica e sistema HACCP. Sanificazione impianto cucina. Sistema HACCP. Realizzazione piano di autocontrollo.

9.1 bis Percorsi trasversali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare: 5C/Accoglienza Turistica

UDA 1	Rapporto tra turismo - enogastronomia e società
Finalità generale	Riconoscere all'enogastronomia una valenza culturale ed antropologica: buon cibo e buon vino, espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni.
Italiano	Brani tratti da "Se questo è un uomo" di Primo Levi
Storia	Viaggio verso i campi di concentramento; alimentazione e igiene nei campi di concentramento; decolonizzazione
Francese	Présentation d'un produit touristique: position géographique du lieu à visiter, parcours dans l'histoire du terroir, attractions culturelles, loisirs. Camporeale et ses attractions
Laboratorio di servizi enogastronomici e ospitalità alberghiera settore-accoglienza turistica	Il Marketing turistico, l'ufficio marketing in albergo e il direttore di mkt. mix e la regola delle 4 P : prodotto prezzo, pubblicità e posizionamento. Il ciclo vita prodotto – Le specificità del mkt applicato al settore ricettivo e al mkt integrato. Applicare il sistema di Customer Care e del sistema di qualità totale. La qualità nelle strutture ricettive, la certificazione di

	qualità, i marchi OHSAS "Occupational Health and Safety Assessment Series" ed Ecolabel.
Scienze motorie e sportive	Le ricerche del benessere attraverso: attività fisica (praticare costantemente attività fisica); igiene (avere cura della persona); corretta alimentazione (seguire un corretto regime alimentare); corretti stili di vita (abolire le dipendenze).
Tecniche di comunicazione	Tipologie della qualità in relazione al prodotto/servizio turistico e al cliente: promessa, erogata, attesa, percepita e paragonata
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Il marketing turistico territoriale e il prodotto /destinazione. Fattori di attrattività di una destinazione turistica. Il marketing strategico e operativo. Il piano di marketing. Il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix

UDA 2	Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela: “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali” ”
Finalità generale	Stimolare la curiosità e l’interesse delle allieve e degli allievi alla conoscenza del proprio territorio e delle tipicità locali così da finalizzare tali conoscenze alla promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, enogastronomico, da rispettare e salvaguardare attraverso le competenze e le abilità acquisite.
Italiano	Pirandello e il teatro: arte e cultura di consumo.
Storia	Il fascismo: cultura e propaganda.
Francese	La Sicile - Agrigente La Vallée des Temples La maison de Pirandello Le Festival de Fleures d’amandes
Laboratorio di servizi enogastronomici e ospitalità alberghiera settore-accoglienza turistica	La valorizzazione del territorio: le destinazioni e il prodotto turistico, la capacità di attrazione, le strutture, la raggiungibilità. I servizi di accoglienza.

	<p>Il web marketing</p> <p>I servizi di accoglienza. Il web marketing. Brochure relativa al territorio della Valle dello Jato, il sito archeologico di JETAS, le strutture ricettive, la spa, i servizi complementari.</p>
Scienze motorie e sportive	<p>Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali. Storia dello Sport. L'Educazione Fisica in Italia, il periodo fascista , il dopoguerra. Sport nella cultura contemporanea.</p>
Tecniche di comunicazione	<p>La pubblicità: l'agenzia pubblicitaria, il codice di autodisciplina della comunicazione commerciale, gli obiettivi della pubblicità, le strategie del linguaggio pubblicitario, l'efficacia comunicativa del messaggio pubblicitario, tono e volume del messaggio pubblicitario, la pubblicità non intrusiva e interattiva, le fasi di una campagna pubblicitaria: brief e copy strategy.</p>
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	<p>L'evento come strumento di marketing integrato;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tipologie di eventi; -Fasi della pianificazione di un evento (ideazione, preparazione, realizzazione) -La disciplina dei contratti di settore

UDA 3	“La salute a tavola”
Finalità generale	<p>Far acquisire la consapevolezza dell'importanza di seguire una corretta alimentazione, improntata alla sostenibilità alimentare ed ambientale, al fine di mantenere il proprio stato di salute in buone condizioni, partendo dall'attenzione da porre a tavola, per prevenire patologie connesse ad uno scorretto regime alimentare e per diffondere abitudini e stili di vita corretti.</p>
Italiano	<p>La guerra, l'alimentazione e la salute mentale: Ungaretti, Saba, Svevo (selezione di testi)</p>
Storia	<p>Economia, politica e nutrizione: la crisi del '29, cibo e alimentazione dai totalitarismi alla divisione dei due “blocchi”.</p>
Francese	<p>Manger équilibré. Le régime crétois. Le végétarisme et le végétalisme. Le régime macrobiotique. Les régimes religieux.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici e ospitalità alberghiera settore-accoglienza turistica	<p>Il Pricing alberghiero , la politica dei prezzi nelle strutture ricettive. Il ruolo del revenue manager in relazione alla tipologie e classificazione delle strutture ricettive . Abilità.</p>

	<p>Analisi del prodotto turistico globale e specifico. Presentazione dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p>Analisi dei listini prezzi . Il Marketing Plan. Casi pratici</p>
Scienze motorie e sportive	Alimentazione equilibrata per stare bene: Alimentazione e sport; La formulazione di una dieta equilibrata; Valutazione del peso corporeo; La dieta dello sportivo.
Tecniche di comunicazione	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento: il rapporto con il cliente, customer service, care, satisfaction, la loyalty o fidelizzazione del cliente.
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	<p>Art. 32 Cost. diritto alla salute; Il problema della sicurezza alimentare; Il piano di autocontrollo HACCP; I controlli integrati nella filiera; La tracciabilità e la rintracciabilità; l'etichettatura. Il sistema di qualità; Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Il marchio di qualità "ospitalità italiana" ; Italian Sounding -La disciplina dei contratti di settore</p>

UDA 4	"Destination marketing"
Finalità generale	La finalità generale dell'UDA è quella di contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Italiano	La storia dell'attività commerciale ne "La coscienza di Zeno"; Saba e la biblioteca antiquaria.
Storia	Economia e produzione durante la seconda guerra mondiale.
Francese	Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. Les différents moyens de promotion d'un hôtel/restaurant
Laboratorio di servizi enogastronomici e ospitalità alberghiera settore-accoglienza turistica	<p>Il marketing turistico. Il prodotto turistico globale, le risorse turistiche del territorio. Il prodotto turistico specifico, la scheda tecnica della struttura ricettiva, ubicazione, classificazione, tipologia. Capacità ricettiva, certificazioni di qualità.</p> <p>Il piano di marketing, applicazioni nel contesto territoriale, esercitazioni del software di gestione alberghiera Persefone e l'utilizzo di Google Sites.</p>
Scienze motorie e sportive	Lo Sport contemporaneo: Lo sport come divertimento e spettacolo; La funzione educativa e sociale dello sport; Etica sportiva e relazioni internazionali; Sport, industria, sponsor e pubblicità.

Tecniche di comunicazione	Destination marketing: il prodotto destinazione turistica, il marketing territoriale, la comunicazione della destinazione
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Il destination manager, SLOT; le pro-loco, i consorzi e i club di prodotto. - I STL come opportunità di crescita economica - Il piano di comunicazione e promozione, web marketing. Il brand territoriale Strumenti di CRM nella fase dell'accoglienza, analisi di un piano di marketing territoriale.

9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (Ordinanza n 64 del 14.3.22 art 22 comma 2 lettera b)

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 64 del 14.3.22 art 22 comma 2 lettera b

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti	Disciplina	5C/Cuc.	5C/Acc.Tur.	FIRMA DOCENTE
Ales Maria Angela	D.T.A. della struttura ricettiva		X	
Anzelmo Maria Rosa	Lingua e civiltà francese	X	X	
Biundo Loretta	Docente specializzato	X	X	
Bruno Giuseppe	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore: Sala	X		
Cammarata Giuseppa Maria	Docente Specializzato		X	
Cardile Maria Grazia	IRC	X	X	
Catalano Giuseppe	Educazione Civica	X		
Celestra Grazia	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.	X		
Cuccia Maria Alessia	Tecniche di comunicazione		X	
Dilluvio Salvatore	Scienza e Cultura e dell'alimentazione	X		
Di Fiore Renata	Scienza e Cultura dell'alimentazione		X	
Franca villa Stefano	Matematica	X	X	
Marino Antonio	Scienze Motorie e Sportive	X	X	
Mazzola Angela	Lingua e Civiltà Inglese	X	X	
Mezzoiuso Giovanna	Educazione Civica		X	
Minore Sergio	Docente Specializzato	X		
Mustacchia Ninfa	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore: Accoglienza Turistica		X	
Salerno Laura	Lingua e Letteratura. Italiana/Storia	X	X	
Vallelunga Filippo in sostituzione di Lucchese Baldassare	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore: Cucina	X		

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)

10. Allegati

10.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO (articolazione Cucina)



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"

Relazione

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78

CLASSE 5^A C RISTORAZIONE(cucina)

A.S. 2021/2022

Percorso Triennale ore previste 210 ripartite nel triennio:

a. s. 2019-2020	a.s. 2020-21	a. s. 2021-22
Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Ore 80	Ore 80	Ore 50

Docente tutor Ninfa Mustacchia

La sottoscritta docente tutor PCTO della classe 5° C sezione ristorazione indirizzo cucina, redige la presente relazione a conclusione del terzo anno di attività. La classe è composta da 12 alunni. Il progetto triennale è nato dall'esigenza del CDC di fornire apprendimenti in contesti e luoghi diversificati, secondo il concetto di life wide learning, per cui contesti formali, non formali ed informali assurgono la funzione formativa condivisa dal CDC.

☑ I percorsi, individuati nel Catalogo PCTO dell'Istituto, sono stati svolti nell'ambito della programmazione di classe per favorire l'integrazione tra la dimensione curriculare e la dimensione esperienziale, svolta in contesti formativi in presenza o on line, secondo un percorso unitario che miri allo sviluppo di competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e spendibili nel mondo del lavoro; Nel corso del triennio, a causa dell'emergenza pandemica, i percorsi sono stati svolti in forma mista, sia in presenza che on line, la maggior parte dei quali in modalità sincrona, altri in modalità asincrona. I percorsi svolti sono:

- Sale Viaggi
- Educazione Finanziaria incontri in diretta con esperti del settore economico finanziario
- Progetto "Noi Cittadini Civili Consapevoli", formazione sulla sicurezza presentato dal docente esperto
- Anfos, formazione sulla sicurezza sul lavoro

- “Noi cittadini previdenti, formazione sulla previdenza e sulla sostenibilità ambientale ed energetica svolto nella piattaforma “EDUCAZIONE DIGITALE”.
- “Gocce di sostenibilità” formazione sulla sostenibilità ambientale svolto nella piattaforma “EDUCAZIONE DIGITALE”
- Ambasciatori Del Gusto, percorso formativo in modalità sincrona organizzato dalla Federazione italiana cuochi.
- Attività di Banqueting e catering organizzati dall’istituto in intesa con associazione ed enti del territorio.
- Stage presso l’azienda Tropical Bar di San svolto da un’alunna durante il periodo estivo 2021e durante l’anno scolastico 2021-22
- “Formazione Autogrill”, attività di orientamento in uscita.
- Università di Palermo, Pegaso, Casa Rosetta e altre università private, attività di orientamento in uscita.
- Attività formative in collaborazione con l’amministrazione comunale di Partinico e altri comuni limitrofi, sono state svolte, prevalentemente, presso la Cantina Borbonica di Partinico.

Le competenze trasversali che gli alunni hanno sviluppato nel corso dell’anno riguardano:

- A. “Imparare ad imparare: pianificare il proprio apprendimento attraverso l’individuazione, la scelta e l’utilizzo di fonti e modalità di informazione e formazione diverse sulla base della tempistica, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro”.
- B. “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”.
- C. Acquisire le competenze professionali secondo il profilo professionale e i codici Ateco 56 e i NUP previsti dal profilo enogastronomia:
- D. Potenziare le competenze previste nel progetto iniziale.

Un gruppo di alunni ha partecipato con interesse e professionalità alle attività previste, un altro gruppo di alunni, se pur sollecitato, ha partecipato saltuariamente ai percorsi formativi. La frequenza alle attività previste ha consentito di maturare le 210 ore di PCTO previste dalla normativa vigente, come riportato nella tabella A allegata, dove vengono indicate i percorsi e le ore svolte da ciascun alunno. Il livello di competenza acquisito dagli alunni è stato valutato secondo il QNQ ed è riportato nell’allegato B.

Tabella A CLASSE QUINTA Ristorazione 2021-22	
ALUNNI	Ore maturate nel triennio
1. A. G	212
2. A. S.	101
3. B. M.	107
4. D. G. D.	123
5. L. P. M.	376
6. M. D.	134
7. R. A.	216
8. R. D.	170
9. S.S.	210
10. Z. N.	180
11. Z. G.	146

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

NOME COGNOME ALUNNO	OR E PC TO AN NO 4°	Percorso on line educazione digitale GOCCE DI SOSTENIB ILITA' Ore 25	Percorso on line educazione digitale e Yuth Spons or coca cola	Sale s. viaggi Il giorno della memoria	WEBINAR ONLINE. EDUCAZIONE FINANZIARIA.	EVENTI E CON ASS. E COMUNE DI PARTINICO NEL TRIENNIO	Autog rill ORE 2 6/04/2 022	STAGE	Orientamento in uscita	TOTALE
1. A. G	135	25	----- --	5	15	15	2	----- -	15	212
2. A. S.	49	-----	----- --	5	15	15	2	----- -	15	101
3. B. M.	55	-----	----- --	5	15	15	2	----- --	15	107
4. D. G. D.	61	10	----- --	5	15	15	2	-----	15	123
5. L. P. M.	139	25	----- --	5	15	15	2	160 Tropical Bar San Cipir ello	15	376
6. M. D.	72	10	----- --	5	15	15	2	-----	15	134
7. R. A.	139	25	----- --	5	15	15	2	-----	15	216
8. R. D.	93	25	----- --	5	15	15	2	-----	15	170
9. S.S.	133	25	----- --	5	15	15	2	-----	15	210
10. Z. N.	103	25	----- --	5	15	15	2	-----	15	180
11. Z. G.	94	18	----- --	5	15	15	2	-----	15	146

Allegato B

ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti digitali. Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione Base Intermedia avanzata
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1. A. G.				X				X				X				X	A
2. A. S.	X				X				X				X				B
3. B. M.	X				X				X				X				B
4. D. G. D.		X					X			X			X				I
5. L. P. M.				X				X				X				X	A
6. M. D.		X					X			X				X			I
7. R. A.				X				X				X				X	A
8. R. D.	X				X				X				X				B
9. S. S.			X				X				X				X		I
10. S. F.		X			X					X				X			B
11. Z. N.		X					X			X				X			B
12. Z. G.		X					X			X					X		I

Relazione PCTO
(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)
Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78
CLASSE Quarta C RISTORAZIONE
A.S. 2020/21

Percorso Triennale:

a. s. 2019-2020	a.s. 2020-21	a. s. 2021-22
Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Ore 80	Ore 80	Ore 50

Docente tutor prof.ssa Ninfa Mustacchia

La sottoscritta docente tutor PCTO della classe 4° C R alberghiero sezione RISTORAZIONE, redige la presente relazione a conclusione del secondo anno di attività. La classe è composta da 10 alunni di cui 1 con frequenza saltuaria e un alunno che si è trasferito nel corso dell'anno scolastico. I percorsi di PCTO, secondo le linee guida del Ministero, mirano "ad accrescere e valorizzare il patrimonio culturale, scientifico e tecnologico del discente ed hanno come obiettivo operativo lo sviluppo del grado di qualità e di innovazione dell'istruzione richiesto dagli standard europei, formando risorse umane dotate di conoscenze, nonché di competenze professionali idonee ad accedere al mondo del lavoro".

Il progetto **per le classi quarte** è nato dall'esigenza del CDC di fornire apprendimenti in contesti e luoghi diversificati, secondo il concetto di lifewide learning, per cui contesti formali, non formali ed informali assurgono al ruolo di accreditate agenzie formative.

- I percorsi, individuati nel Catalogo PCTO dell'Istituto, sono stati svolti nell'ambito della programmazione di classe per favorire l'integrazione tra la dimensione curricolare e la dimensione esperienziale, svolta in contesti formativi in presenza o on line, secondo un percorso unitario che miri allo sviluppo di competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e spendibili nel mondo del lavoro;

A causa dell'emergenza pandemica i percorsi sono stati svolti quasi esclusivamente on line, la maggior parte in modalità sincrona, quali: Il progetto Persefone per l'acquisizione delle competenze tecnologiche in ambito dell'accoglienza turistica, percorsi con Sale Viaggi, educazione Educazione finanziaria incontri in diretta con esperti del settore economico finanziario, Progetto "Noi Cittadini Civili Consapevoli", formazione sulla sicurezza presentato dal docente esperto. Alla fine dell'anno, alla ripresa delle attività in presenza, la classe ha svolto attività di accoglienza nell'ambito di eventi organizzati dalla scuola. Sono stati svolti, inoltre, altri PCTO in modalità asincrona, quali Anfos e Formazione sulla previdenza "Percorso EDUCAZIONE DIGITALE".

Le competenze trasversali che gli alunni hanno sviluppato nel corso dell'anno riguardano:

A. "Imparare ad imparare: pianificare il proprio apprendimento attraverso l'individuazione, la scelta e l'utilizzo di fonti e modalità di informazione e formazione diverse sulla base della tempistica, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro".

B. "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".

C. Presentare il profilo professionale secondo i codici Ateco e Nup

D. Potenziare le competenze previste nel progetto iniziale:

Gli alunni hanno mostrato interesse adeguato, la partecipazione, talvolta sollecitata, è stata monitorata costantemente consentendo loro di raggiungere in modo più che sufficiente il monte ore previsto per le classi seconde, secondo la seguente tabella A.

Il livello di competenza acquisito dagli alunni è stato valutato secondo il QNQ ed è riportato nell'allegato B

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

Tabella a prospetto PCTO e ore alunna/o

Nome e cognome Alunno /a	TOTALE Ore PCTO classe terza a.s. 2019-2020	PCTO classe quarta a.s. 2020 - 2021										Totale ore di PCTO Quarto anno
		Percorso Anfos Corso sicurezza online Ore 5 previste	Percorso EDUCAZIONE DIGITALE , UNIPOL previdenza "Pronti lavoro e via". Ore 20 previste	Percorso Sale viaggi La giornata della memoria Ore 5 previste	Educazione finanziaria incontri in diretta con esperti. Ore 12 previste Formazione in itinere	Corso Webinar Ficc Formazione in itinere	Cooking quiz ORE 4	Ambasciatori Del gusto incontri	Webinar NIC Ore 2	PERCORSO EDUCAZIONE DIGITALE SPONSOR COCA COLA ORE 20	Percorso EDUCAZIONE DIGITALE SPORTELLO ENERGIA ORE 20	
1. A. G.	32	4	20	5	10	22		27	2			122
2. A. S.	32			5	10	9			2			49
3. B. M.	32			5	10				2			55
4. C. M.	38			5	10	6			2			61
5. D. G.	32			5	10	8	4		2			61
6. D. G. D.	43	4	20	5	10	28		27	2			139
7. L. P. M.	32			5	10	9		12	2			72
8. M. D.	43	4	20	5	10	28		27	2			139
9. R. A.	43			5	10	12		21	2			93
10. R. D.	43	4	20	5	10	22		27	2			133
11. S. S.	38			5	10	9			2			64
12. S. F.	43			5	10	16		27	2			103
13. Z. N.		4	20	5	10	22	4	27	2			94

Allegato B

ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti digitali. Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione Base Intermedia avanzata
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1. A. G.				X				X				X				X	A
2. A. S.	X				X				X				X				B
3. B. M.	X				X				X				X				B
4. C. M.	X				X				X				X				B
5. D. G.		X					X			X			X				B
6. D. G. D.				X				X				X				X	A
7. L. P. M.		X					X			X				X			I
8. M. D.				X				X				X				X	A
9. R. A.	X				X				X				X				B
10. R. D.			X				X				X				X		I
11. S. S.		X			X					X				X			B
12. S. F.		X					X			X				X			B
13. Z. N.			X				X				X				X		I

		ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI" ad indirizzo professionale "Servizi socio-sanitari" "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"		
---	---	---	--	---

**Relazione
PCTO
(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)**
Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78

**lasse 3° C settore enogastronomia
Anno scolastico 2019/2020**

TITOLO DEL PERCORSO TRIENNALE "ENOGASTRONOMIA E SISTEMI TURISTICI" Per il triennio		
2019/20 CLASSE TERZA	2020/21 CLASSE QUARTA	2021/22 CLASSE QUINTA

Docente tutor prof.ssa Ninfa Mustacchia

La sottoscritta prof.ssa Ninfa Mustacchia, in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO redige la presente relazione a conclusione del primo anno di attività della classe 3° c sezione ristorazione di codesto Istituto, composta da 13 alunni è articolata con la classe 3° C turistica.

I percorsi di PCTO, secondo le linee guida del Ministero, mirano "ad accrescere e valorizzare il patrimonio culturale, scientifico e tecnologico del discente ed hanno come obiettivo operativo lo sviluppo del grado di qualità e di innovazione dell'istruzione richiesto dagli standard europei, formando risorse umane dotate di conoscenze, nonché di competenze professionali idonee ad accedere al mondo del lavoro".

Il progetto "ENOGASTRONOMIA E SISTEMI TURISTICI" è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e l'orientamento attraverso competenze declinate in conoscenze, abilità, atteggiamenti - per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi enogastronomici, catering, banqueting.

Vista la connotazione del progetto iniziale e monitorato tutte le attività svolte durante l'anno scolastico, dalla documentazione si evince che tutti gli alunni hanno effettuato esperienze e percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali, sia in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare. I percorsi stati svolti nell'ambito della programmazione di classe e di istituto presso diversi contesti e nell'ambito di progetti formativi, presso enti, associazioni, aziende, eventi del territorio, da settembre 2019 a febbraio 2020 per le attività in presenza. Dopo l'interruzione delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza Covid-19, alcuni alunni hanno proseguito le attività PCTO fino al Maggio 2020 in modalità on line, svolgendo il modulo WE CAN JOB.

I Percorsi svolti

Nell'apposito registro sono stati riportati i seguenti PCTO:

- modulo orientamento e presentazione del progetto
- laboratorio “La frutta Martorana” produzione e decorazione
- Catering ; evento Giornata della Polizia Municipale di Partinico
- Catering e Banqueting evento: Incontro con responsabili aziende ospitanti, ass. ADAC
- Incontro con esercito Italiano
- We can job.

La valutazione

Il percorso di PCTO è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte del tutor scolastico, del tutor aziendale, del tutor accompagnatore, del docente di classe e all'interno di alcune discipline curriculari, con modalità trasversale.

Nella tabella allegata sono riportate le attività svolte dal singolo alunno e la tabella di valutazione con i seguenti descrittori:

A. Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità e responsabilità

B. Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata)

C. Acquisizione dei contenuti specifici dell'area di inserimento.

D) competenze di cittadinanza attiva

e) competenze trasversali

Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di classe e presente nel registro e nei fascicoli degli studenti si evince che l'esperienza di PCTO è stata positiva.

DATA, 30/05/2020

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

A.S. 2019 /20 QUADRO RIEPILOGATIVO **Percorso PCTO** CLASSE 3 C SEZ: RISTORAZIONE

Nome e cognome Alunno/a	N. ore formazione, orientamento, percorsi in aula, a scuola, nel territorio, presso aziende	N. ore di stage in azienda	TOTALE Ore PCTO
1. A. G.	32		32
2. A. S.	32		32
3. B. M.	32		32
4. C. M.	38		38
5. D. G.	36		36
6. D. G D.	32		32
7. L. P. M.	43		43
8. M. D.	32		32
9. R. A.	43		43
10. R. D.	43		43
11. S. S.	43		43
12. S. F.	38		38
13. Z. N.	43		43

Tutor Scolastico Interno

Prof.ssa Ninfa Mustacchia

SCHEDA CERTIFICAZIONI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PCTO

Tali competenze sono valutate in quattro livelli :1= iniziale; 2 = sufficiente; 3 = intermedio; 4 = avanzato

ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti di Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione finale (media punteggi parziali)
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1. A. G.		X				X					X			X			sufficiente
2. A. S.		x				X				x				x			sufficiente
3. B. M.		x				X				x				x			sufficiente
4. C. M.		x				X				x				x			sufficiente
5. D. G.		x				X					x			x			intermedio
6. D. G D.		x				X					x			x			intermedio
7. L. P. M.			x			X					x			x			intermedio
8. M. D.		x				X				x				x			sufficiente
9. R. A.			x			X					x			x			intermedio
10. R. D.		x				X				x				x			sufficiente
11. S. S.		x				X					x			x			intermedio
12. S. F.		x				X					x			x			intermedio
13. Z. N.		x				X				x							sufficiente

10.1 bis Relazione e prospetto triennale ore di PCTO (articolazione Accoglienza Turistica)



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"

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78

CLASSE 5[^] C TURISTICA

A.S. 2021/2022

Titolo del percorso

"Accoglienza, Ospitalità E Sistemi Turistici"

Percorso Triennale:

a. s. 2019-2020	a.s. 2020-21	a. s. 2021-22
Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Ore 80	Ore 80	Ore 50

Docente tutor Ninfa Mustacchia

La sottoscritta docente tutor PCTO della classe 5^o C sezione turistica, redige la presente relazione a conclusione del terzo anno di attività. La classe è composta da 9 alunni di cui una inserita all'inizio dell'anno scolastico proveniente dall'istituto Titone di Castelvetro.

Il progetto triennale è nato dall'esigenza del CDC di fornire apprendimenti in contesti e luoghi diversificati, secondo il concetto di Life Wide Learning, per cui contesti formali, non formali ed informali assurgono la funzione formativa condivisa dal CDC.

- I percorsi, individuati nel Catalogo PCTO dell'Istituto, sono stati svolti nell'ambito della programmazione di classe per favorire l'integrazione tra la dimensione curriculare e la dimensione esperienziale, svolta in contesti formativi in presenza o on line, secondo un percorso unitario che ha mirato allo sviluppo di competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e spendibili nel mondo del lavoro;

Nel corso del triennio, a causa dell'emergenza pandemica, i seguenti percorsi sono stati svolti in forma mista sia in presenza che on line, la maggior parte dei quali in modalità sincrona e alcuni in modalità asincrona:

- **Progetto Persefone** per l'acquisizione delle competenze tecnologiche in ambito dell'accoglienza turistica

- **Sale Viaggi**
- **Educazione Finanziaria** incontri in diretta con esperti del settore economico finanziario
- Progetto **“Noi Cittadini Civili Consapevoli”**, formazione sulla sicurezza presentato dal docente esperto
- **Anfos**, formazione sulla sicurezza sul lavoro
- **“Noi cittadini previdenti**, formazione sulla previdenza e sulla sostenibilità ambientale ed energetica svolto nella piattaforma **“EDUCAZIONE DIGITALE”**.
- **“Gocce di sostenibilità”** formazione sulla sostenibilità ambientale svolto nella piattaforma **“EDUCAZIONE DIGITALE”**
- Accoglienza al gruppo RENAIA presso l’aeroporto Falcone-Borsellino e presso l’istituto Cascino di Palermo.
- Attività di accoglienza e ricevimento organizzati dall’istituto in intesa con associazione ed enti del territorio.
- Stage presso l’azienda Bettin srl **“Alla Gondola”** di Jesolo-Veneto svolto da un’alunna durante il periodo estivo 2021.
- Stage formativo **“TAILOR MOB”** svolto nell’ambito del progetto ERASMUS PLUS in aziende del Portogallo e di Malta da gruppi di alunni.
- **“Formazione Autogrill”**, attività di orientamento in uscita.
- **Università di Palermo**, Pegaso, Casa Rosetta e altre università private, attività di orientamento in uscita.
- **Attività formative** in collaborazione con l’amministrazione comunale di Partinico e altri comuni limitrofi, sono state svolte, prevalentemente, presso la Cantina Borbonica di Partinico.
- **Organizzazione dell’evento “HACCP e Sindrome Sgombroide”** svoltosi presso il salone dei Cappuccini, in collaborazione con l’ASP di Palermo.

La classe, inoltre è stata impegnata in percorsi trasversali che sono stati svolti all’interno dell’Istituto Danilo Dolci.

Le competenze trasversali che gli alunni hanno sviluppato nel corso dell’anno riguardano:

- A. **“Imparare ad imparare: pianificare il proprio apprendimento attraverso l’individuazione, la scelta e l’utilizzo di fonti e modalità di informazione e formazione diverse sulla base della tempistica, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro”.**
- B. **“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”.**
- C. **Acquisire le competenze professionali secondo il profilo professionale e i codici Ateco e Nup:**

55. alloggio - 55.1 alberghi - 79 attività’ dei servizi delle agenzie dei viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse. - 79.90.1 altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio.

Gli alunni hanno partecipato con interesse e professionalità, la partecipazione è stata monitorata costantemente, la frequenza alle attività previste ha consentito loro di raggiungere, nella maggior parte dei casi, le 210 ore previste dalla normativa vigente. La tabella Allegata indica i percorsi svolti da ciascun alunno e le relative ore.

Il livello di competenza acquisito dagli alunni è stato valutato secondo il QNQ ed è riportato nell’allegato B.

Tabella A Classe V C Acc.Tur. 2021-22	
ALUNNI	Totale Ore nel triennio
1. D. F.	211
2. D. S. A.	101
3. L. S. M.	296
4. H. M.	408
5. N. M.	407
6. P. B.	119
7. S. F.	419
8. S.A.	363
9. S. M.	215

Firma Tutor Scolastico interno

Prof.ssa Ninfa Mustacchia

Valutazione dei percorsi PCTO CLASSE 5^ CT A.S. 2021-22

Allegato B

ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti di competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione Base Intermedia avanzata
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1. D. F.	X				X				X				X				B
2. D. S. A.				X				X				X				X	A
3. L. S. M.			X				X				X				X		A
4. H. M.	X				X				X				X				A
5. N. M.				X				X				X				X	A
6. P. B.		X					X		X						X		PEI
7. S. F.				X				X				X				X	A
8. S.A.			X				X				X				X		I
9. S. M.		X				X				X				X			B

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

CLASSE TERZA C TURISTICA
A.S. 2019/2020

TITOLO DEL PERCORSO:

“Accoglienza, Ospitalità E Sistemi Turistici”

Docente tutor prof.ssa Ninfa Mustacchia

La sottoscritta prof.ssa Ninfa Mustacchia, in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO redige la presente relazione a conclusione del primo anno di attività della classe 3° c sezione turistica di codesto Istituto, composta da 9 alunni è articolata con la classe 3° C ristorazione,

I percorsi di PCTO, secondo le linee guida del Ministero, mirano “ad accrescere e valorizzare il patrimonio culturale, scientifico e tecnologico del discente ed hanno come obiettivo operativo lo sviluppo del grado di qualità e di innovazione dell'istruzione richiesto dagli standard europei, formando risorse umane dotate di conoscenze, nonché di competenze professionali idonee ad accedere al mondo del lavoro”.

Il progetto “Accoglienza, Ospitalità E Sistemi Turistici” è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e l'orientamento attraverso competenze declinate in conoscenze, abilità, atteggiamenti - per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi turistici.

Vista la connotazione del progetto iniziale e monitorato tutte le attività svolte durante l'anno scolastico, dalla documentazione si evince che tutti gli alunni hanno effettuato esperienze e percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali, sia in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare.

I percorsi sono stati svolti nell'ambito della programmazione di classe e di istituto in diversi contesti di apprendimento e nell'ambito di progetti formativi, presso enti, associazioni, aziende, eventi del territorio. Da settembre 2019 a febbraio 2020 per le attività sono state svolte in presenza, dopo l'interruzione delle attività didattiche, a causa dell'emergenza Covid-19, gli alunni hanno proseguito le attività PCTO fino al Maggio 2020 in modalità DAD e on line, svolgendo il modulo WE CAN JOB e attività laboratoriali per l'acquisizione delle abilità e competenze previste nel progetto.

L'alunna La Sala Marta ha intrapreso in percorso di apprendistato, come si evince dal contratto del 31/12/2020 e dal PFI. Preso atto della situazione emergenziale e la chiusura dell'azienda, come disposto dal DPCM dell'11/03/2020, l'apprendista ha continuato la formazione esterna in ambito scolastico, frequentando regolarmente la didattica a distanza fino al termine dell'anno scolastico.

L'apprendista, inoltre ha realizzato i PCTO in presenza e on line.

I Percorsi svolti

Nell'apposito registro sono stati riportati i seguenti PCTO:

- modulo orientamento e presentazione del progetto
- Ass.Castellammare del Golfo; casa di accoglienza F. Morvillo.
- Festa dell'Albero presso scuola media Fanciullo di Partinico
- Teatro Gianì, accademia dell'arte, stagione teatrale 2019/2020
- Accoglienza e assistente del cliente, Gran Galà di Natale
- Presentazione e stage ass. Osso Animazione
- Stage presso il front office dell'istituto
- Liceo classico di Partinico, Notte Bianca
- Inaugurazione Anno giudiziario di Palermo
- Educarnival
- We can job.

La valutazione

Il percorso di PCTO è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte del tutor scolastico, del tutor aziendale, del tutor accompagnatore, del docente di classe e all'interno di alcune discipline curricolari, con modalità trasversale.

Nella tabella allegata sono riportate le attività svolte dal singolo alunno e la tabella di valutazione con i seguenti descrittori:

A. Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità e responsabilità

B. Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata)

C. Acquisizione dei contenuti specifici dell'area di inserimento.

D) competenze di cittadinanza attiva

e) competenze trasversali

Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di classe e presente nel registro e nei fascicoli degli studenti si evince che l'esperienza di PCTO è stata positiva.

DATA, 06/06/2020

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

A.S. 2019 /20 QUADRO RIEPILOGATIVO **Percorso PCTO** CLASSE 3° C SEZ: Turistica

Nome e cognome Alunno/a	N. ore formazione, orientamento, percorsi in aula, a scuola, nel territorio, presso aziende	N. ore di stage in azienda	TOTALE Ore PCTO	Apprendistato	Formazione A scuola	Formazione in azienda
1. D. F.	42		42			
1. D. S. A.	91		91	Contratto il 31/12/2019	frequentato regolarmente la formazione interna	Azienda chiusa dal 11/03/2020 a causa Covid 19
1. L. S. M.	72	24	96			
1. H. M.	72		72			
1. N. M.	55		55			
1. P. B.	26		26			
1. S. F.	85	24	109			
1. S.A.	85		85			
1. S. M.	59	24	83			

DATA, 06/06/2020

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

SCHEDA CERTIFICAZIONI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PCTO

Tali competenze sono valutate in quattro livelli :1= iniziale; 2 = sufficiente; 3 = intermedio; 4 = avanzato

ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto Acquisizione dei contenuti specifici dell'area di inserimento.				Competenza in materia di cittadinanza . Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con Il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne(Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità e responsabilità				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti digitali. Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione finale(media punteggi parziali)
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
D. F.		x					x				x			x			Intermedio/sufficiente
D. S. A.			x				x				x					x	Intermedio/avanzato
L. S. M.		x						x			x				x		Intermedio
H. M.			x				x				x			x			Intermedio
N. M.				x				x			x				x		Intermedio/avanzato
P. B.		x					x				x			x			sufficiente
S. F.				x				x				x				x	avanzato
S.A.			x				x				x				x		Intermedio/avanzato
S. M.		x				x				x				x			sufficiente

Firma Tutor Scolastico interno

Ninfa Mustacchia

Apprendistato “duale” e formazione

Monitoraggio apprendistato

Come da allegato PFI il 31/12/2020 è stato stipulato il contratto di apprendistato fra l'istituto Danilo Dolci di Partinico e l'azienda LG ITALIA SRL, CDA Passofondo Partinico.

Apprendista l'alunna La Sala Marta, classe 3° c turistica .

Durata 36 mesi

Il tutor aziendale sig. Stellino Antonio Francis dal 31/12/2019

Il tutor formativo prof.ssa Ninfa Mustacchia dal 19/02/2020

Durante il periodo gennaio e febbraio l'alunna ha frequentato la formazione esterna presso l'istituto Danilo Dolci di Partinico, dopo l'incontro propedeutico fra l'istituzione scolastico e l'azienda avvenuto il 26 febbraio 2020 , l'apprendista ha iniziato a frequentare la formazione interna fino alla sospensione delle attività didattiche in data 05/03/2020 e la chiusura dell'azienda in data 11/03/2020 a causa dell'emergenza Covid-19.

L' alunna ha continuato a frequentare regolarmente le lezioni e la formazione esterna tramite la didattica a distanza. La partecipazione e le competenze acquisite saranno documentate dal consiglio di classe.

La frequenza assidua è stata monitorata regolarmente dalla docente tutor Ninfa Mustacchia.

Di concerto con il tutor aziendale sarà disposto l'aggiornamento del PFI per le competenze acquisite e l'eventuale recupero della formazione interna nei modi e nei tempi previsti dalla normativa post Covid-19.

Il tutor formativo prof.ssa Ninfa Mustacchia

La gestione dei profili formativi dell'apprendistato c.d. duale, cioè per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore, e il certificato di specializzazione tecnica superiore (o di primo livello) e di alta formazione e ricerca (o di terzo livello).

Dato il doppio status dell'apprendista (studente-lavoratore), anche nel caso in cui l'attività lavorativa sia sospesa, **egli continuerà a seguire regolarmente il percorso gestito dall'istituzione formativa nella quale è iscritto**, ovviamente secondo le disposizioni di quest'ultima e attraverso il ricorso alla didattica a distanza. Il “peso” di queste ore di formazione esterna, **sarà poi definito secondo le indicazioni fornite sul punto dai Ministeri competenti o tramite accordo tra le parti, e conteggiato ai fini del raggiungimento del monte ore formativo previsto dal PFI.**

Per quanto invece riguarda la formazione interna vale quanto detto in precedenza, con un accorgimento ulteriore: **nel caso dell'apprendistato duale essa concorre infatti anche alla valutazione finale dell'apprendista, e ogni intervento che la riguardi deve essere concordato dal tutor aziendale e tutor formativo, dal datore di lavoro e l'istituzione formativa.** È quindi necessario, in questo caso, un ulteriore lavoro di raccordo tra i diversi attori che concorrono alla formazione del giovane.

In caso di sospensione dell'attività lavorativa, vengono meno anche gli obblighi formativi in capo al datore di lavoro. Se questa sospensione supera i 30 giorni, è possibile prolungare il periodo di apprendistato come disposto dall'art. 42, comma 5, lettera g del decreto legislativo 81/2015. Tale proroga è giustificata dal fatto che l'apprendista deve disporre di tempo utile per acquisire le competenze indicate nel PFI, principio ricordato anche in diverse risposte ad interpelli

(interpello n. 34 del 15 ottobre 2010 e [n. 17 dell'11 luglio 2007](#)), nelle quali è stato ribadito il principio di effettività: l'erogazione della formazione deve essere effettiva, e non solo figurativa. Da ciò si comprende la necessità, in caso di sospensione dell'attività lavorativa – e quindi, anche formativa – di un prolungamento del periodo di apprendistato.

	classe terza a.s. 2019- 2020	PCTO classe quarta a.s. 2020- 2021							Totale ore di PCTO Quarto anno (ore previste 1
Nome e cognome Alunno/a	TOTALE Ore PCTO classe terza a.s. 2019-2020	Percorso Anfos Corso sicurezza on line Ore 5 previste	Formazione Persefone , gestionale HOTEL, incontri in diretta con esperto. Ore 20 previste	Percorso EDUCAZIONE DIGITALE, UNIPOL previdenza “Pronti lavoro e via”. Ore 20 previste	Percorso Sale viaggi La giornata della memoria Ore 5 previste	Educazione finanziaria incontri in diretta con esperti. Ore 12 previste	Progetto “Noi Cittadini Civili Consa pevoli” Ore 2	Acco glienza Commis. Prefettura evento Del 26 maggio 2021	
1. D. F.	42	4+4	20	20	5	12	2	3	112
2. D. S. A.									
3. L. S. M.	91	4+4	20	20	5	12	2	3	161
4. H. M.	96	4+4	20	20	5	12	2	3	166
N. M.									
5. P. B.	55	4+4	20	20	5	12	2	3	134 Di cui 9 Ore incontri di ambasciatori del gusto
6. S. F.	26				5	12	2		55
7. S.A.	109	4+4	20	20	5	12	2	3	188 Di cui 9 Ore incontri di ambasciatori del gusto
8. S. M.	85	4	20	20	5	8	2	3	147
9. D. F.	83	4	20	20	5	8	2	3	145

10.2 Simulata 1 Prova scritta: Italiano

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammatire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

- a) *mi s'affisarono*: mi si fissarono.
b) *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.
c) *voluttuosamente*: con morboso desiderio.
d) *smania mala*: malvagia irrequietezza.
e) *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

^{d)} *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo*.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale

innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

- Riassumi il contenuto del brano.
- Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
- Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
- Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

10.3 Simulata 2 Prova Scritta: Scienza e Cultura dell’Alimentazione (articolazione Cucina)

Pag. 1/3



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”

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**INDIRIZZO: IPEN - SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

TEMA DI: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE - SETTORE CUCINA

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ’?

DOCUMENTO n.1

da “EPICENTRO”

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle
malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di
Sanità)

Guadagnare salute Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall’assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po’ di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L’equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l’energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell’organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l’infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell’apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:

www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_1%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- g) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l’adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- h) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- i) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per adulti, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
- j) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola secondaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato esamini una contaminazione biologica degli alimenti a sua scelta, chiarendone la tipologia, le cause, gli effetti sulla salute e le misure idonee di prevenzione.
2. Il candidato spieghi qual è la differenza tra allergie e intolleranze alimentari. Inoltre, fornisca suggerimenti per predisporre un menu adatto per la dieta di una persona celiaca.
3. Il candidato illustri le caratteristiche nutrizionali di un prodotto alimentare tipico, DOP, del territorio e/o regione di appartenenza e indichi un piatto che lo valorizzi, spiegandone la preparazione.

4. La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. Il candidato spieghi in cosa consiste tale tipologia di contaminazione e fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore. Seconda parte: 2 ore.

- La prova si compone di due parti, predisposte dalla Commissione d'esame.
- consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

10.3 bis Simulata 2 Prova Scritta: Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva (articolazione Accoglienza Turistica)



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"

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

A.S. 2021-2022

Candidato: _____ Classe _____ Sez. _____ Data _____

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte

PRIMA PARTE

Leggi il seguente brano e rispondi alle domande. Turismo sostenibile

Una delle principali cause di inquinamento ambientale risulta essere il turismo. L'utilizzo di trasporti, in particolar modo automobili e aerei, dà seguito a un'elevata emissione di anidride carbonica. Spesso non ce ne rendiamo neanche conto, ma l'impatto provocato va a colpire le risorse naturali, l'acqua e l'aria con cui ci troviamo a convivere ogni giorno. Altra causa, di certo non meno significativa, è l'inquinamento prodotto dalle strutture ricettive (...), elemento non trascurabile analizzando i dati di previsione in forte crescita, stimabili nell'aumento dei viaggi pari a circa il 57%, ma soprattutto nella crescita delle distanze percorse, intorno al 122%. Ovvio considerare che tale incremento sarà la causa influente di un accrescere di emissioni di CO₂ pari al doppio dello sviluppo attuale, se non si interverrà nello specifico mettendo in atto delle misure di attenuamento consone. In tale contesto, diventa dunque di fondamentale importanza promuovere un turismo "green*", che punti non solo all'ecosostenibilità delle strutture ricettive, ma anche allo sviluppo di una mobilità alternativa. "Umbria Green Card" si inserisce perfettamente in tale scenario, intendendo promuovere una forma di turismo sostenibile sensibilizzando i visitatori del territorio umbro a percorrere itinerari a bordo di un veicolo elettrico, consentendo così un risparmio sia economico che ambientale. Vista l'attuale mancanza di una infrastruttura per la ricarica elettrica dei veicoli, il progetto Umbria Green Card ha individuato una soluzione semplice ma efficace per consentire

comunque, e sin da subito, l'utilizzo dei veicoli elettrici: individuare sul mercato i veicoli elettrici per la cui ricarica è sufficiente una normalissima presa elettrica (...). Tale soluzione consentirà inoltre al progetto Umbria Green Card di fungere da volano per l'implementazione di una infrastruttura dedicata alla mobilità elettrica, sensibilizzando turisti, strutture ricettive, enti pubblici.

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e a fornire stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Che cosa si intende per turismo sostenibile?
2. Quali obiettivi si è posta l'Umbria per promuovere un turismo "green"?
3. Quale strumento ha adottato la Regione Umbria per promuovere un turismo "green"? In che cosa consiste?

b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato organizzi un congresso.

L'associazione culturale I Patrimoni dell'Umanità con sede a Napoli intende svolgere il congresso annuale riservato agli iscritti sul tema "La valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche locali". Per tale motivo sono stati nominati un comitato organizzatore e un comitato scientifico ed è stato contattato il tour operator Master Viaggi, specializzato nell'organizzazione di viaggi MICE. Al tour operator sono stati richiesti i seguenti servizi:

- volo aereo di linea a/r;
- transfer in arrivo e in partenza;
- soggiorno presso un hotel, categoria cinque stelle, con arrangiamento di pensione completa, in camera singola, dotato di sala congressi
- adeguatamente attrezzata;
- un'escursione facoltativa.

Al tour operator spetta anche il compito di: contattare gli iscritti per comunicare quota di iscrizione, servizi e prezzo del pacchetto turistico; assicurare il servizio di comunicazione con le testate giornalistiche e televisive.

Il comitato organizzatore fornisce al tour operator i seguenti dati:

- iscritti all'associazione: 220;
- previsione di partecipazione: 95% degli iscritti;
- luogo di svolgimento dell'evento: Palermo (PA);
- durata dell'evento: 4 giorni/3 notti di cui un pomeriggio libero;
- periodo di svolgimento: compreso tra la seconda metà di settembre e la prima settimana di ottobre.

1. Calcolare l'importo della quota di iscrizione per ciascun partecipante al congresso sapendo che:

- il contributo ricevuto dagli sponsor è pari a 16.000,00 euro;
- i costi riguardano:
 - relatori: 8.000,00 euro;
 - affitto sala meeting e servizi congressuali: 3.800,00 euro;
 - spese personale di segreteria: 2.500,00 euro;
 - noleggio attrezzature: 3.700,00 euro;
 - pubblicità e promozione dell'evento: 2.500,00 euro;

l'utile previsto è pari a 4.000,00 euro.

2. Calcolare il prezzo a persona del pacchetto congressuale sapendo che:

- il costo del trasporto aereo a/r è di 250,00 euro per persona;
- il soggiorno alberghiero, categoria cinque stelle, è di 260,00 euro a persona;
- i servizi di accoglienza sono pari a 35,00 euro;
- il tour operator ha stabilito un mark-up del 25% sul costo primo.

3. Determinare il numero minimo di escursioni da vendere per raggiungere il punto di pareggio sapendo che, per l'organizzazione dell'escursione a Monreale, il tour operator sostiene i seguenti costi:

- pullman da 50 posti (da prenotare anticipatamente): 200,00 euro l'uno;
- visita guidata della città per 3 ore al prezzo netto di 10,00 euro a persona all'ora;
- biglietti d'ingresso museo 10,00 euro,
- e prevede di applicare un prezzo pari a 45,00 euro a persona.

SECONDA PARTE

c) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, svolga due quesiti scelti tra i seguenti:

- Il candidato dopo aver definito il contratto in generale, indichi quali sono i contratti del settore turistico e ne analizzi uno a scelta.
- Il candidato dopo aver dato la definizione di evento, inteso come strumento di marketing, presenti le fasi che caratterizzano la pianificazione dell'evento.
- Il candidato parli delle norme sulla sicurezza alimentare.
- Con riferimento all'esercizio della prima parte il candidato presenti l'itinerario relativo all'escursione a Monreale.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

10.4 n 7 documenti riservati