



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

(art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017)

ANNO SCOLASTICO 2021/22

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

CLASSE V SEZ. A - SETTORE CUCINA

COORDINATORE: Prof. Sollena Cesare

INDICE

SEZIONE E PARAGRAFI	PAG.
1 Descrizione del contesto generale	4
1.1 Breve descrizione del contesto	4
1.2 Presentazione dell'Istituto	4
2 Informazioni sul curricolo	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2 Competenze trasversali	5
2.3 Quadro orario settimanale	7
3 Descrizione situazione classe	8
3.1 Composizione consiglio di classe	8
3.2 Continuità docenti	8
3.3 Composizione e storia della classe	9
4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	10
5 Indicazioni generali attività didattica	11
5.1 U.D.A.	11
5.2 Metodologie e strategie didattiche	30
5.3 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova	32
5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato	32
5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica	33
6 Attività e progetti	34
6.1 Attività di recupero e potenziamento	34
6.2 Attività e progetti attinenti a " <i>Cittadinanza e Costituzione</i> "	34
6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari	35
6.4 Calendario prove INVALSI	35
7 Programmi svolti nelle varie discipline rientranti nelle U.D.A. e non	35
7.1 Italiano	35
7.2 Storia	38
7.3 Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	40
7.4 Inglese	41
7.5 Scienza e cultura dell'alimentazione	45
7.6 Francese	48
7.7 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	51
7.8 Scienze motorie e sportive	53
7.9 Religione	54
7.9 bis Materia alternativa alla religione cattolica	56
7.10 Diritto ed economia – Tecniche amministrative	56
7.11 Matematica	58
7.12 Educazione civica	60
8 Valutazione degli apprendimenti	63

8.1 Criteri di valutazione	63
8.2 Criteri di attribuzione del credito	63
8.3 Criteri di valutazione prima prova scritta	64
8.4 Criteri di valutazione della seconda prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione)	67
8.5 Griglia di valutazione del colloquio	69
9 Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame	70
9.1 Percorsi con trattazione dei percorsi caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare	70
9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (ordinanza n. 53 del 03/03/2021, art. 18 comma 1 lettera d)	72
10 ALLEGATI	74
10.1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato	74
10.2 Allegato relazione e prospetto triennale ore PCTO	74
10.3 Simulata prima prova scritta	78
10.4 Simulata seconda prova scritta	83

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L' I.I.S. “*Danilo Dolci*” (Codice: PAIS 021003) di Partinico offre i seguenti indirizzi di studio:

- ✓ servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (settore sala e vendita, ristorazione, accoglienza turistica, diurno e serale);
- ✓ agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;
- ✓ servizi per la sanità e per l'assistenza sociale;
- ✓ CPIA servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

L'Istituto è ubicato in via G. Mameli n. 4, in Partinico (sede centrale). Ha tre plessi decentrati allocati, sempre in Partinico, rispettivamente in via Palermo, presso i locali di piano terra del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, in via Melvin Jones, presso i locali dell'ex Mattatoio Comunale, e presso i locali dell'ex casa di riposo, “*Canonico Cataldo*”.

Esso opera su un vasto territorio che comprende diversi comuni tra i quali Borgetto, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Montelepre, Giardinello, Balestrate, Trappeto, Castellammare del Golfo ed Alcamo. Detto territorio risulta caratterizzato da una recente espansione edilizia, dalla progressiva scomparsa delle attività tradizionali, dal progressivo innalzamento culturale e dal bisogno di nuove infrastrutture di tipo sociale.

Negli ultimi anni, l'istituto, ha consolidato sempre di più la sua identità come centro di promozione culturale, sociale e civile. Tuttavia, l'eterogeneità socio culturale rende necessario realizzare percorsi d'insegnamento comune e differenziato allo scopo di favorire la crescita culturale, favorendo l'acquisizione di competenze al fine di consentire ai giovani l'inserimento attivo e consapevole nel mondo del lavoro.

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 molto vari che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro.

1.2 Presentazione dell'Istituto

L'istituto persegue il successo formativo, culturale, ed umano dei suoi allievi in tutte le dimensioni: cognitive, sociali, emotive e socio relazionali con un modello educativo formativo condiviso anche dalle componenti famiglia e personale non docente, per meglio permettere il conseguimento degli obiettivi formativi; mette in primo piano i bisogni degli studenti, che sono in difficoltà, e che necessitano di aiuto mirato per non essere esclusi o costretti ad abbandonare gli studi, attento alla formazione culturale e professionalizzante che valorizzi anche le competenze extrascolastiche.

Gli indirizzi si articolano, come detto, nel modo seguente:

- “*servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale*”;
- “*servizi per la sanità e per l'assistenza sociale*”;
- “*servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*” con le seguenti articolazioni: “*enogastronomia*” - “*servizi di sala e di vendita*” ed “*accoglienza turistica*”.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Per raggiungere tali obiettivi il collegio dei docenti, prevede esperienze di tirocinio, in modalità di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) che completano gli insegnamenti teorici e costituiscono parte integrante di alcune materie, potenziano e valorizzano le capacità individuali di organizzazione, comunicazione, di applicazione delle conoscenze teoriche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze affrontate con le UDA:

- ✓ utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- ✓ supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- ✓ applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- ✓ 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.

2.2 Competenze trasversali (in termini di competenze, abilità, conoscenze affrontate con le UDA)

Nello svolgimento delle attività didattiche, sia in presenza che mista che in DAD, si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle competenze chiave, rispettando la programmazione iniziale e il profilo professionale:

Competenze:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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 ed equilibrati.

Abilità:

- diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato;
- utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento;
- progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura;
- monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente;
- gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi;
- applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti;
- classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio;
- rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio;
- applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP;
- elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale;
- predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Conoscenze:

- tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico;
- strategie di comunicazione del prodotto;
- strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela;
- tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature;
- tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa;
- strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità;
- tecniche di programmazione e controllo dei costi;
- normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP;
- normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali;
- normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente;
- valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio;
- concetti di sostenibilità e certificazione;
- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità;
- tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari;
- tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela;
- concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita;
- azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

Si è, altresì, tenuto conto delle suindicate finalità sottese alla cit. Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, onde valutare il conseguimento dei risultati di apprendimento riferiti a tale specifico insegnamento, comuni ai tre indirizzi di studio della scuola ed esplicitati nel curriculum di educazione civica che il collegio docenti, per l'anno scolastico in corso, ha provveduto ad individuare, e approvare, in uno allo stesso

curricolo di educazione civica, ai fini dell'aggiornamento del curricolo di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

2.3 Quadro orario settimanale

Per quanto riguarda le ore settimanali, le materie sono così articolate:

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
Italiano	4
Storia	2
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita	2
Inglese	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Francese	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	4
Scienze motorie e sportive	2
Religione	1
Diritto ed economia – Tecniche amministrative	5
Matematica	3

La didattica mista (contemporaneamente in presenza ed a distanza) è stata attivata, quando necessario, attraverso gli strumenti on line più congeniali e più facilmente utilizzabili da tutti, tra cui la bacheca Didup interna al Registro Elettronico Argo, e permettendo a ciascun docente, nell'ambito della propria autonomia, l'utilizzo di qualsiasi altro strumento utile alla formazione delle studentesse e degli studenti (come ad esempio Google Classroom, Skype, WhatsApp, Telegram, Instagram), come supporto didattico sono stati utilizzati gli strumenti di G-Suite (Meet, Google Moduli, Jam Board, Documenti, Fogli e presentazioni di Google) per l'implementazione dei quali i docenti sono stati formati attraverso l'attivazione di specifici corsi di formazione.

Orario settimanale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
8,10 – 9,00	Lingua e letteratura italiana	Scienze e cultura dell'alimentazione	Lab. di Serv. Enog. Settore cucina	Lab. di Serv. Enog. Settore cucina	Matematica
9,00 – 9,50	Storia	Scienze e cultura dell'alimentazione	Inglese	Lab. di Serv. Enog. Settore cucina	Matematica
9,50 – 10,50	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lingua e letteratura italiana	Inglese	Lab. di Serv. Enog. Settore cucina	Religione cattolica / materia alternativa
10,50 -, 11,50	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Storia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Francese	Lab. di S. En. Sala
11,50 – 12,40	Lab. di S. En. Sala	Inglese	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Storia	Scienze e cultura dell'alimentazione e
12,40 – 13,30	Matematica	Scienze motorie e sportive	Francese	Diritto e tecniche amministrative	Lingua e letteratura italiana

				della struttura ricettiva	
13,30 – 14,20		Scienze motorie e sportive	Francese		

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

NOMINATIVO	DISCIPLINA
CHIMENTI GIOACCHINO	Dirigente Scolastico
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze motorie e sportive
CANNELLA GIUSEPPA	Lingua e letteratura italiana / Storia
CHIFARI BARTOLOMEO	Religione cattolica
CICIO SALVATORE	Lab. di serv. enog. settore SALA
COSTANZA LIBORIO MAURIZIO	Dir. e tec. amm. str. ricettive - Educazione civica
D'ANNA STEFANA	Inglese
DILLUVIO SALVATORE	Scienza e cultura dell'alimentazione
GANGI FABRIZIO	Materia alternativa alla religione cattolica
INTERRANTE IGNAZIO	Lab. di serv. enog. settore CUCINA
RAPPA GIUSEPPA MARIA ROSA	Francese
SOLLENA CESARE	Matematica

3.2 Continuità docenti

Nel corso del triennio la continuità docenti è stata costante per le materie di: Scienze motorie e sportive, Inglese e Francese. Nel corrente anno scolastico si sono verificate sostituzioni dei docenti per le materie di: Storia, Religione, Sala, Diritto, Scienza degli alimenti, Materia alternativa alla religione cattolica, Cucina e Matematica, come di seguito in tabella.

DISCIPLINA	III ^a CLASSE	IV ^a CLASSE	V ^a CLASSE
Scienze motorie e sportive	Campofranco Angela	Campofranco Angela	Campofranco Angela
Lingua e letteratura italiana	Mulè	Cannella Giuseppa	Cannella Giuseppa
Storia	Cannella Giuseppa	Salerno Laura	Cannella Giuseppa
Religione cattolica	Noto Antonino	Noto Antonino	Chifari Bartolomeo
Lab. di serv. enog. SALA	Bruno Giuseppe	Bruno Giuseppe	Cicio Salvatore
Dir. tec. amm. str. ricettive	Celestra Grazia	Celestra Grazia	Costanza Liborio Maurizio
Inglese	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana
Scienza e cultura dell'alimentazione	Romano	Misseri Danilo	Dilluvio Salvatore
Materia alternativa alla religione cattolica		Meli Giovanna	Gangi Fabrizio
Lab. di serv. enog. CUCINA	Salvia Susanna	Corsentino Salvatore	Interrante Ignazio
Francese	Rappa Giuseppa	Rappa Giuseppa	Rappa Giuseppa

Matematica	Milazzo Paolo	Milazzo Paolo	Sollena Cesare
Educazione Civica		Violetti	Costanza Liborio Maurizio

3.3 Composizione e storia della classe

La classe V^aA, è ovviamente il risultato di cambiamenti avvenuti nel corso del triennio.

È composta da 13 alunni, tutti provenienti dalla IV^a A dell'a.s. scorso, non più in obbligo scolastico.

È presente un unico caso di alunno con BES (svantaggio linguistico), comunque ben inserito nel contesto classe.

Durante il triennio non si sono avuti nuovi inserimenti.

Alcuni alunni sono pendolari, vengono, infatti, dai paesi limitrofi e ciò, naturalmente, ha creato non pochi disagi. In tal senso il gruppo docenti, con grande senso di responsabilità, ha sempre preso in debita considerazione i bisogni e le esigenze dei singoli alunni. Ai cambiamenti all'interno del gruppo classe va aggiunta anche la mancata continuità didattica in alcune materie, la quale, seppur affrontata positivamente, ha comportato altresì un ulteriore sforzo verso la conoscenza reciproca. Nonostante i cambiamenti avvenuti, l'intero gruppo classe vanta oggi rapporti di serenità tra i pari, basati sulla collaborazione e sull'affiatamento, anche se non mancano sottogruppi nati spontaneamente sulla base di determinate affinità specifiche. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai loro prerequisiti, impegno e partecipazione, alle loro capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia di lavoro ed alla partecipazione al dialogo educativo.

Il livello della classe è generalmente più che sufficiente; alcuni allievi si sono sempre dimostrati interessati alle attività didattiche proposte riuscendo ad arricchire il loro bagaglio culturale e, poiché dotati di buone capacità di apprendimento, hanno acquisito competenze, capacità operative ed apprezzabili conoscenze degli argomenti svolti; essi, inoltre, sono in grado di effettuare analisi, sintesi e valutazioni in modo autonomo. Altri alunni, invece, hanno necessitato di opportuni stimoli nei confronti delle proposte didattiche e sono riusciti ad acquisire in maniera sufficiente i contenuti oggetto di studio; per un gruppo ristretto di discenti, infine, un po' per carenze di base, un po' per un approccio superficiale e discontinuo al dialogo educativo, si è dovuto operare con continue sollecitazioni da parte dei docenti, anche con non poca fatica, per conseguire un profitto appena sufficiente e tale da permettere loro di poter sostenere gli esami.

Si può constatare quindi che, sul piano degli apprendimenti, è possibile individuare tre fasce di livello:

- un primo gruppo, che nel corso di tutto il triennio ha mostrato assiduità e costanza nella frequenza e nella partecipazione alle attività didattiche ed al dialogo educativo, è riuscito a conseguire la quasi totalità degli obiettivi programmati, sviluppando capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione;
- un secondo gruppo più numeroso, dotato di abilità cognitive ed operative, ha necessitato di tempi più lunghi per assimilare le conoscenze per maturare ed utilizzare le competenze operative ed ha ottenuto risultati generalmente sufficienti;
- per un ultimo gruppo, meno numeroso, il profitto globale è stato penalizzato da un metodo di studio inadeguato, mnemonico, discontinuo, limitata preparazione al momento delle verifiche, con studio individuale concentrato nel tempo e quindi frettoloso e superficiale; per detti alunni si sono messi in campo opportuni interventi di sostegno, recupero ed approfondimento, al fine di superare le dette criticità. Per quanto concerne l'aspetto disciplinare, la classe si è sempre distinta per l'assunzione di comportamenti corretti nei confronti delle principali norme che regolano la vita scolastica. La classe ha mantenuto nel tempo un comportamento sempre molto serio

nei confronti sia dei docenti che del personale scolastico, improntato al dialogo ed al rispetto reciproco; sicché il clima instauratosi in classe è sempre stato sereno.

La presenza è stata costante per la maggior parte degli alunni, salvo alcuni casi di positività al Covid-19, a periodi di quarantena, secondo le modalità previste dall'emergenza epidemiologica nazionale. Per questi alunni, la scuola ha attivato la modalità della didattica a distanza. Gli alunni interessati, sono rientrati in classe, dopo aver presentato l'esito dei test sierologici, i certificati della ASL attestanti la negatività al Covid-19 e la sospensione dell'isolamento e/o quarantena.

Alla classe, sono stati inizialmente abbinati tre candidati esterni, ma nessuno si è presentato alle sessioni degli esami integrativi. Non vi sono quindi candidati esterni che hanno svolto esami preliminari integrativi, sia scritti che orali, per l'ammissione agli esami di stato 2021/2022.

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il traguardo a cui l'istituto tende è quello di rispondere adeguatamente a tutte le difficoltà degli alunni eliminando eventuali barriere all'apprendimento ed alla partecipazione di ognuno. Per realizzare un'inclusione davvero completa, la scuola garantisce a tutti gli alunni il massimo di apprendimento e partecipazione, al di là delle condizioni personali e sociali di qualche alunno, per dare a tutti il diritto di esprimere il massimo potenziale.

La procedura per l'inclusione prevede diversi passi che vanno dall'acquisizione relativa alla diagnosi a cui segue la realizzazione del piano didattico personalizzato in collaborazione con tutti i docenti della classe.

Si è fatto ricorso, secondo le direttive ministeriali, a:

- strumenti compensativi (mezzi di apprendimento alternativi e tecnologie informatiche);
- misure dispensative da alcune prestazioni non essenziali ai fini della qualità dei concetti da apprendere;
- adeguate forme di verifica e valutazione (modalità di verifica che consentono all'alunno con D.S.A. di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento raggiunto, mediante l'applicazione di misure che determinino le condizioni ottimali relativamente ai tempi di effettuazione e alle modalità di strutturazione delle prove, riservando particolare attenzione alla padronanza dei contenuti disciplinari, a prescindere dagli aspetti legati all'abilità deficitaria.

Si sono utilizzati due percorsi:

- percorso didattico per obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali;
- percorso con programmazione differenziata con obiettivi individualizzati. È prevista anche una valutazione personalizzata.

Le strategie didattiche usate sono finalizzate a:

- ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, ripetizione di nozioni, successione di spiegazioni, interrogazioni);
- 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;
- 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:

- cooperative learning;

- peer tutoring;
- problem solving;
- tecnologie didattiche.

5 INDICAZIONI GENERALI SU ATTIVITA' DIDATTICHE

L'anno scolastico corrente ha seguito il normale andamento. Durante l'anno, a seguito della positività al COVID-19 emersa in alcuni alunni, si è ricorsi alla didattica mista limitatamente ai periodi di isolamento.

In virtù di questo ovviamente anche le metodologie e le strategie didattiche, dopo l'attivazione della didattica mista, sono state parzialmente riviste.

5.1 U.D.A.

Nel corso del corrente anno scolastico sono state complessivamente proposte alla classe quattro U.D.A. interdisciplinari che hanno abbracciato tutte le discipline.

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

- ✓ essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, 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 alla 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.

Di seguito vengono riportate:

U.D.A. n. 1:

Titolo UdA	“Il rapporto tra enogastronomia e Società”
Finalità generale	L'UdA rappresenta un'opportunità per comprendere che la gastronomica contribuisce a definire l'identità e la storia dei popoli in quanto esprime la cultura dei luoghi e dei territori, essa è altresì veicolo di interazione e riconoscimento sociale e permette di entrare in contatto con altri popoli e altre culture.
Periodo di realizzazione in settimane	3 settimane: dal 22/11/2021 al 12/12/2021
Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Presentazione di un prodotto turistico/gastronomico del territorio nazionale e/o internazionale mediante un PowerPoint
Competenze di indirizzo	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.
Competenze di area generale	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
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.
Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi • Asse Scientifico-tecnologico e professionale • Asse Storico-sociale • Asse matematico

PIANO DELLE ATTIVITA'

INSERIRE TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA

Lab. servizi enogastronomici sala e vendita	4	I vari tipi di ristorazione; catering e il banqueting.	Lezione frontale Lezione dialogata	Libro di testo Mappe concettuali Schemi riassuntivi prodotti dal docente	X Rubrica di processo	Recupero in itinere
Inglese	9	Diet and nutrition Healthy eating The eatwell plate The mediterranean diet	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
Italiano	12	Il cibo in letteratura: gusti, profumi, ricette G. Verga - Rosso Malpelo - I Malavoglia La semplicità dei veristi. L'attaccamento al cibo passa anche dall'attaccamento alla terra, Testi da analizzare: "Il pranzo al Palazzo del principe" dal Gattopardo di G. Tomasi di Lampedusa "La preparazione del cioccolato" da "Chocolat di Joanne Harris Gianni Rodari "Gli uomini di burro". Italo Calvino "La distanza dalla luna"	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari. Materiale didattico fornito dall'insegnante	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere

Storia	6	Il cibo, la tavola e i luoghi della convivialità tra Ottocento e Novecento. - Il valore sociale e politico del cibo. prima guerra mondiale	Lezione frontale Lezione dialogata Ricerca e relazione orale Lavori di gruppo	libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari. Materiale didattico fornito dall'insegnante	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	Le ricerche del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva.	Lezione dialogata multimediale, lavoro di gruppo, problem solving e lezione teorico pratica.	Libro di testo. Consultazione di materiale in rete. Esercitazioni teorico pratiche.	X Rubrica di processo.	Recupero in itinere.
Francese	12	“L'équilibre à table; l'alimentation au coeur de la santé” Comment manger équilibré Les groupes alimentaires La ration alimentaire et la pyramide alimentaire Les cuissons diététiques	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori individuali e di gruppo Problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
Scienza degli alimenti	12	I principali contaminanti alimentari. La Filiera agroalimentare; le filiere corte; le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.	lezione frontale e dialogata; lavori di gruppo, problem solving	libro di testo, mappe concettuali, appunti prodotti dal docente. utilizzo di internet. questionari	Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinere
Lab. Servizi Enogastronomici. Settore Cucina Prof. Interrante I.	11	I vari tipi di ristorazione; il Catering e il Banqueting. La ristorazione nel periodo COVID-19. Un prodotto finito da ristorante.	Lezione frontale e dialogata; lavori di gruppo, problem solving; Attività laboratoriale;	Libro di testo; Mappe concettuali; Lay-out; Schemi riassuntivi; Prodotti multimediali e riviste settoriali; Lavoro di ricerca;	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
RELIGIONE	4	Il cibo e la tavola nella sacra scrittura dell'A.T. e N.T	Lezione frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo	Libro di testo Video internet Ricerca Appunti del docente	X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
DIRITTO E TECNICA	12	Enogastronomia e cultura;	Didattica laboratoriale	Libro di testo Sussidi audio –	Rubrica di processo	Rinforzo in classe

AMMINISTRATIVA	Turismo enogastronomico; Certificazione di qualità ambientale con riferimenti all'Ecoristorazione; I marchi di qualità agroalimentare; Eco-turismo e/o turismo ecosostenibile; Agriturismo e turismo rurale; Sicurezza alimentare: le strategie dell'UE: "from far to fork" anche all'insegnamento della sostenibilità	lavoro di gruppo Problem solving Brain Storming Lezione dialogata Lezione frontale Analisi casi peer tutoring peer to peer role playing	visivi Dispense fornite dal docente Computer/tablet Ambiente e-learning Laboratorio schede di lavoro	Rubrica di prodotto Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere Schematizzazione dei contenuti Individuazione e di studenti <i>tutor</i> per gli allievi in difficoltà Altro:
----------------	--	---	---	--	--

U.D.A. n. 2:

Titolo UdA	Alimentazione e sostenibilità ambientale e sociale
Finalità generale	L'UdA rappresenta un'opportunità per scoprire e comprendere che la salvaguardia del nostro territorio e del nostro pianeta passa anche dalle scelte che facciamo in cucina: cucinare usando gli scarti, gli avanzi, evitando gli sprechi e utilizzando prodotti biologici a km 0 è un modo per vivere in maniera più sostenibile e rispettosa dell'ambiente. L'approccio contenutistico si declinerà a livello pratico attraverso la presentazione dei lavori degli studenti: quest'ultimi, infatti, potranno mostrare i loro prodotti educativi modulati nelle varie discipline.
Periodo di realizzazione in settimane	Gennaio / Febbraio Dal 22/01/2022 al 25/02/2022
Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none"> Realizzazione di un menù sostenibile utilizzando scarti o avanzi di altre ricette, prodotti Biologici o prodotti del territorio a Km 0 Realizzazione di diete sostenibili ed equilibrate Produzione di una scheda digitale che descriva le caratteristiche di un'impresa del territorio che abbia caratteristiche di sostenibilità Eventuale presentazione prodotto in power point (gruppi di due-tre alunni)
Competenze di indirizzo	Competenza 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
Competenze di area generale	<ul style="list-style-type: none"> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
	<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.
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.
Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi • Asse storico sociale • Asse matematico • Asse scientifico tecnologico e professionale

PIANO DELLE ATTIVITA'

INSERIRE TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività metodologie e	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
ITALIANO		Lettura, comprensione e interpretazione di testi riguardanti il tema della sostenibilità alimentare, ambientale e sociale. Produzione di testi di vario tipo riguardanti gli argomenti	frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	Libro di testo Ricerche su internet Appunti prodotti dal docente Mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere

		trattati Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i suoi 17 obiettivi G. Ungaretti analisi e commento delle poesie -Soldati -Veglia - San Martino del Carso				
Storia		Dalla Prima guerra mondiale al ventennio fascista	frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	Libro di testo Ricerche su internet Appunti prodotti dal docente Mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinerare
LAB. SERV. ENOGASTRONO MICI SALA E VENDITA	8	Il menu e la lista delle vivande; i vari tipi di menu: regole tecniche, gestionali e nutrizionali	Lezione frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	Libro di testo Ricerche su internet Appunti prodotti dal docente Mappe concettuali	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto	Recupero in itinerare
Inglese	10	Sustainable food production Healthy diets from sustainable food systems Sustainable food and drink consumption (Video)	Lezione frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionar i	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinerare Attività graduate Schematizzaz ione dei contenuti Recupero durante la pausa didattica
Scienza e Cultura dell'alimentazione		La sostenibilità alimenta; la doppia piramide alimentare ed ambientale; Dieta e i 10 consigli per una alimentazione sostenibile; il menù sostenibile.	lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo ed individuale, problem solving.	libro di testo; appunti prodotti dal docente, mappe concettuali . internet-	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinerare.

Francese		<p>“A chacun son régime” Les conseils à suivre et les erreurs à éviter Les différents régimes alimentaires :crétois; végétarisme et végétalisme ou véganisme; Les régimes religieux Les principes de l’agriculture biologique et leur réglementation L’agriculture durable La réglementation alimentaire dans l’Union Européenne:ad ditiifs et colorants alimentaires La traçabilité</p>	<p>Lezione frontale e dialogata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving</p>	<p>Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari</p>	<p>X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti Recupero durante la pausa didattica-</p>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina - Prof. Interrante Ignazio	14	<p>Realizzazione di portate sostenibili utilizzando in toto le parti della materia prima nei vari STEP. I prodotti Biologici o i prodotti del territorio a Km 0. Lotta allo spreco alimentare e all’inquinamento. LIFE FOSTER</p>	<p>Lezione frontale e dialogata; lavori di gruppo, problem solving; Attività laboratoriale;</p>	<p>Libro di testo; Mappe concettuali ; Lay-out; Schemi riassuntivi; Prodotti multimediali e riviste settoriali; Lavoro di ricerca;</p>	<p>X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>Recupero in itinere</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	Alimentazione equilibrata e movimento per il benessere psicofisico: -alimentazione e sport; lo sport e gli obiettivi di sviluppo sostenibile; - valutazione del peso corporeo.	Peer tutoring Lavoro di gruppo Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione Pratica Lezione dialogata partecipata Metodo analitico e induttivo	Libro di testo Quaderno Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schede di lavoro Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
Religione	3	Laudato SI: un inno alla sostenibilità ambientale e sociale	lavoro di gruppo lezione frontale lezione dialogata	libro di testo mezzi audiovisivi	x Rubrica di processo X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
DIRITTO ED ECONOMIA TECNICHE AMMINISTRATIVE		I marchi di qualità alimentare Dop IGP Prodotti a Km 0 Sostenibilità della filiera produttiva locale Gli itinerari enogastronomici	Peer tutoring Lavoro di gruppo Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione Pratica Lezione dialogata partecipata Metodo analitico e induttivo	Libro di testo Quaderno Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schede di lavoro Questionari	x Rubrica di processo X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
MATEMATICA	12	Analisi di processi mediante l'acquisizione di dati e l'elaborazione di tabelle e grafici. Schematizzazione di fenomeni mediante funzioni matematiche che consentono di rappresentarli e prevederne lo sviluppo futuro. Riconoscere i vari tipi di funzione: razionale intera e fratta, irrazionale. Dominio ed elementi di una funzione di una funzione (intersezione eventuale con gli assi cartesiani ortogonali). Comportamento della funzione agli estremi del dominio (limiti).	Lavoro individuale Lavori di gruppo Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Lezione partecipata	Libro di testo Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schemi prodotti dal docente Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo	Recupero in itinere

- **U.D.A. n. 3:**

Titolo UdA	“Salute e ben.....essere. Il cibo come prevenzione e cura”
Finalità generale	Mangiare è molto più di un istinto di sopravvivenza o la soddisfazione di una necessità biologica. È parte della cultura di un popolo, della sua struttura sociale e della sua storia. Soprattutto, è una sorta di presentazione di noi stessi. «Il nostro atteggiamento verso il cibo è

	<p>importante perché mangiare è forse l'esperienza più coinvolgente della vita: il cibo si incorpora, lo trasformiamo in una parte di noi stessi, e per questo diventa espressione del nostro rapporto con il corpo». L'uomo è ciò che mangia e in base a ciò che mangia pensa, e di conseguenza si comporta. C'è una profonda correlazione tra ciò che mangia l'individuo la sua salute, il suo pensiero, il suo carattere, la sua condotta, la sua sfera energetica, morale e spirituale, il suo relazionarsi con l'ambiente. È necessario, oggi, accrescere la consapevolezza sul ruolo importante dello stile di vita sano e sulla salute, ricordando sempre, che il corpo è come una macchina e dovremmo ascoltarlo, sintonizzarlo ed "aggiornare" il sistema ogni tanto.</p> <p>Sinteticamente si cercherà di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fare acquisire agli alunni la consapevolezza dell'importanza dell'igiene e di una sana alimentazione; • avviare alla consapevolezza dell'importanza di una sana alimentazione; • fare acquisire agli alunni la consapevolezza che determinati comportamenti prevengono alcune malattie.
Periodo di realizzazione in settimane	8 settimane: dal 28/02/2022 al 29/04/2022
Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Elaborazione e presentazione di un cartellone/menù, anche mediante un PowerPoint, dalla colazione alla cena. Realizzazione di diete sostenibili, sane ed equilibrate.
Competenze di indirizzo	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con l'argomento da trattare e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità alimentare e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza, alla salubrità ed alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
Competenze di area generale	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue straniere secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
Competenze chiave di cittadinanza	<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <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;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p>

	X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Asse Scientifico-tecnologico e professionale: padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • Asse Storico-sociale: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Asse matematico: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri nel piano. Rilevare le abitudini alimentari e gli stili di vita dei ragazzi attraverso questionari. Costruzione ed analisi di tabelle e grafici attraverso lo studio di determinate funzioni al fine di determinarne l'andamento crescente e/o decrescente, eventuali picchi di massimo e/o minimo, ecc..

PIANO DELLE ATTIVITA'

INSERIRE TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA

INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI	ATTIVITA' E METODOLOGIE	STRUMENTI	TIPOLOGIA DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI RECUPERO E/O APPROFONDIMENTO
ITALIANO		Luigi Pirandello- La vita, le opere- la poetica "Il fu Mattia Pascal" da Novelle per un anno ^. "Il treno ha fischiato" Il saggio sull'Umorismo. Salvatore Quasimodo "Uomo del mio tempo"	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	libro di testo; appunti forniti dal docente, mappe concettuali	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero itinere
STORIA		L'età dei totalitarismi: il fascismo, il franchismo, il nazismo	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo	libro di testo; appunti forniti dal docente mappe concettuali. supporti	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero itinere

			Lavoro di ricerca	di informatici		
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA VENDITA	16	La cucina di sala: attrezzatura, personale preposto, consigli tecnici, ricette alla lampada (flambé) per 2 o 4 pax. La tecnica del "flambage". Alcuna terminologia tecnica di settore.	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	Libro di testo Ricerche su internet Appunti sul quaderno Riviste specifiche di settore	Rubrica di processo	Recupero in itinere
INGLESE	18	Food safety and food quality H.A.C.C.P. H.A.C.C.P. principles Food contamination Risks and preventive measures	Lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo individuale, problem solving.	Libro di testo e Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		la dieta mediterranea; cenni dieta vegana e vegetariana; le principali malattie cardiovascolari e metaboliche; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori; le reazioni avverse al cibo. le linee guida per una sana alimentazione	lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo individuale, il problem solving.	libro di testo; e appunti prodotti dal docente, e mappe concettuali. internet-	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinere
FRANCESE		HYGIÈNE ET SÉCURITÉ: Les aliments à risque Les techniques de conservation par chaleur Les techniques de conservation par froid Autres techniques de conservation Les différentes gammes de produits et les emballages.	Lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo individuale, problem solving.	libro di testo e Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti Recupero durante la pausa didattica

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Prof. Interrante Ignazio	20	Realizzazione di portate salutari facenti parte della DIETA MEDITERRANEA. I prodotti Biologici e prodotti del territorio a Km 0 (filiera corta). Utilizzo dei grassi di condimento vegetali. Tecniche di cottura.	Lezione frontale dialogata; lavori di gruppo, problem solving; Attività laboratoriale;	Libro di testo; Mappe concettuali; Lay-out; Schemi riassuntivi; Prodotti multimediali e riviste settoriali; Lavoro di ricerca;	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	La piramide alimentare per lo sportivo.	X Didattica laboratoriale X Lavoro di gruppo Problem solving <input type="checkbox"/> Brain Storming X Lezione dialogata X Lezione frontale <input type="checkbox"/> Analisi casi <input type="checkbox"/> Peer tutoring <input type="checkbox"/> Peer to peer <input type="checkbox"/> Role playing <input type="checkbox"/> Episodio di apprendimento o situazione <input type="checkbox"/> Altro	X Libro di testo X Sussidi audio-visivi X Dispense fornite dal docente X Computer/tablet <input type="checkbox"/> Ambiente e-learning X Laboratorio <input type="checkbox"/> schede di lavoro <input type="checkbox"/> Altro:	X Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	<input type="checkbox"/> Rinforzo in classe <input type="checkbox"/> In itinere <input type="checkbox"/> Schematizzazione dei contenuti <input type="checkbox"/> Individuazione di studenti <i>tutor</i> per gli allievi in difficoltà <input type="checkbox"/> Altro:
RELIGIONE	6	Riflessione e commento della frase "Non di solo pane vivrà l'uomo..." Mt 4,3s	Lezione frontale Lezione dialogata	Materiale del docente	Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinere
DIRITTO ED ECONOMIA TECNICHE AMMINISTRATIVE	30	Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore - rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti l'etichettatura degli alimenti controlli della filiera agroalimentare	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca	Libro di testo Ricerche su internet Appunti sul quaderno	Rubrica di processo	Recupero in itinere

		Haccp - i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare - Norme igieniche nel settore ristorativo - La tutela della privacy - Iso 9000. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio - la legge di Engel - Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia				
MATEMATICA	24	Derivata di una funzione: il rapporto incrementale e il concetto di derivata; il significato geometrico; la derivata delle funzioni elementari; le regole di derivazione; derivate di ordine superiore; il teorema di de L'Hôpital. Massimi e minimi e flessi: la ricerca dei punti di massimo e minimo; la concavità e i punti di flesso. Come affrontare lo studio di una funzione e tracciarne il grafico: studio di funzioni razionali intere e fratte.	Lavoro individuale Lavori di gruppo Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Lezione partecipata	Libro di testo Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schemi prodotti dal docente Questionari	Rubrica di processo	Recupero in itinere

U.D.A. n. 4:

Titolo UdA	“IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA.”
Finalità generale	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p> <p>Conoscere la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP, la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, la normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali, i fattori di rischio professionale ed ambientale, la normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.</p>
Periodo di realizzazione in settimane	7 settimane: dal 26/04/2022 al 10/06/2022
Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Elaborazione e presentazione di un PowerPoint.
Competenze di indirizzo	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze di area generale	<p>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>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>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
Competenze chiave di cittadinanza	<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Assi disciplinari insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi: CONOSCENZE: tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. ABILITA': fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità ed attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Asse scientifico - tecnologico e professionale: CONOSCENZE: normativa igienico - sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente; normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali; conoscere un'alimentazione sana ed equilibrata per stare bene; conoscere tecniche di prevenzione e infortuni. ABILITA': applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP; essere in grado di impostare una dieta collegata ad un piano di attività fisica; applicare e riconoscere tecniche preventive corrette e saperle applicare nel contesto sportivo. • Asse Storico - sociale: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Asse matematico: CONOSCENZE: algoritmi e loro risoluzione. ABILITA': esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.
---	---

PIANO DELLE ATTIVITA'

INSERIRE TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA

INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI	ATTIVITA' E METODOLOGIE	STRUMENTI	TIPOLOGIA DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI RECUPERO E/O APPROFONDIMENTO
ITALIANO		Il Lavoro che cambia- fra passato e futuro - salute e sicurezza sul lavoro - Brani scelti. Primo Levi -" La chiave a Stella "il privilegio del lavoro -Danilo Dolci- Lo sciopero alla rovescia - Il diritto al lavoro	Lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo ed individuale, problem solving	Libro di testo, mappe concettuali, supporti informatici, appunti del docente	Rubrica di processo	Recupero in itinere
STORIA		La produzione in fabbrica.	Lezione frontale e dialogata, lavoro di	Libro di testo, mappe	Rubrica di processo	Recupero in itinere

		La lotta di Classe. Il diritto del lavoro La Seconda guerra mondiale,	gruppo ed individuale, problem solving	concettuali, supporti informatici, appunti del docente		
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	12	Entrare nel mondo del lavoro: il "curriculum vitae" e la lettera di accompagnamento . Il colloquio di lavoro, il primo giorno di lavoro, le regole in servizio, la cura della persona e la divisa. Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro (brigata di sala e bar).	Lezione frontale e dialogata Lavoro di ricerca individuale e di gruppo	Libro di testo Ricerche su internet Appunti sul quaderno Mappe concettuali	Rubrica di processo	Recupero in itinere
INGLESE	21	H.A.C.C.P. principles (revision) Food preservation Food intolerances and allergy Genetically modified organisms Workplace safety	Lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo individuale, problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
SCIENZA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	E18	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo individuale	libro di testo, mappe concettuali, supporti informatici, appunti del docente.	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitive	recupero in itinere
FRANCESE		-Le système HACCP - La marche en avant et la gestion des stocks -Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif (l'analyse sensorielle; le test organoleptique en production) -l'hygiène et la sécurité du personnel , des équipement et des locaux	Lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo individuale, problem solving	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti

		-Les infections et les intoxications alimentaires				
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Prof. Interrante Ignazio	20	Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro (brigata di cucina) mettendo in atto i requisiti di sicurezza sul lavoro in laboratorio nella produzione di pasticcini e nell'utilizzo delle attrezzature. Haccp e sicurezza alimentare nella filiera di produzione laboratoriale. Il mondo della Ristorazione tra diritti e doveri.	Lezione frontale e dialogata laboratoriale. Lavoro di ricerca individuale e di gruppo	Libro di testo e Ricerche su internet e su piattaforme di settore Riviste settoriali Mappe concettuali	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	X Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	8	Le regole da seguire per lavorare in sicurezza nell'ambiente sportivo. tecniche di primo soccorso.	Lavoro individuale Lavori di gruppo Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Lezione partecipata	Libro di testo Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schemi prodotti dal docente Questionari	Rubrica di processo	Recupero in itinere
RELIGIONE	4	Il pensiero della Chiesa. Diritti e doveri dei lavoratori	lavoro di ricerca lavoro di gruppo lezione dialogata	Ricerca internet materiale del docente	Rubrica di processo Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinere
DIRITTO ED ECONOMIA TECNICHE AMMINISTRATIVE		La sicurezza sul luogo di lavoro e relative norme - il T.U. 81/2008 - il DVR - la sorveglianza sanitaria - costituzione dell'impresa - forme contrattuali nelle imprese della ristorazione. della ricettività e del turismo	Lavoro individuale Lavori di gruppo Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Lezione partecipata	Libro di testo Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schemi prodotti dal docente Questionari	Rubrica di processo	Recupero in itinere

MATEMATICA	21	Come tracciare il grafico di una funzione razionale e fratte (associato al recupero ed al potenziamento di quanto trattato e/o da trattare dell'UDA precedente).	Lavoro individuale Lavori di gruppo Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Lezione partecipata	Libro di testo Mezzi informatici Mezzi audiovisivi Schemi prodotti dal docente Questionari	Rubrica di processo	Recupero in itinere
------------	----	--	---	--	---------------------	---------------------

Per tutte le UDA è stata utilizzata questa rubrica di valutazione studente per studente

TITOLO UDA	CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
<i>“Il lavoro tra diritti e sicurezza.”</i>	V ^a A		
	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)
			3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	L'elaborato prodotto risulta accennato, mostra scarsa coerenza testuale ed è privo di conoscenze di riferimento.
			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 le abilità autonomamente.	L'elaborato prodotto presenta lacune morfosintattiche, poca coerenza testuale e inadeguate conoscenze di riferimento.
			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 e denota un basso livello di competenza da parte dell'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 le 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, essenziale ed 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.

Mettere una X in corrispondenza del descrittore corrispondente alle competenze raggiunte dallo studente nella colonna o nelle colonne che richiamano la tipologia di rubrica di valutazione utilizzata.

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

Il coordinatore del consiglio di classe è invitato a riportare il seguente test in un google form, condividerlo con tutti i docenti e inviare il link agli studenti che lo potranno compilare on line

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
Svolgimento del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo • Ho svolto il compito in modo autonomo • Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
Completamento del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi • Ho completato il compito • Ho completato solo parzialmente il compito
Collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Ho collaborato intensamente con i compagni • Ho collaborato positivamente con i compagni • Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
Risultati raggiunti	<ul style="list-style-type: none"> • Ho raggiunto buoni risultati • Ho raggiunto risultati positivi • Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti

5.2 Metodologie e strategie didattiche

A seguito all'emergenza nazionale epidemiologica, il piano dell'offerta formativa ha subito delle modifiche per adeguare gli obiettivi trasversali, le attività didattiche, le metodologie e la valutazione anche alle modalità di insegnamento dei percorsi di didattica mista.

La rimodulazione della didattica infatti è stata riadattata in:

- **finalità:** secondo le competenze di cittadinanza 2018 per sviluppare le soft skills;
- **autonomia,** fiducia in sé stessi, spirito di iniziativa, capacità di pianificare ed organizzare, problem solving, lavoro di squadra, gestire le informazioni, essere intraprendente.

La progettazione curricolare è avvenuta per unità didattiche disciplinari e interdisciplinari che il consiglio di classe individua all'inizio dell'anno scolastico rimodulandole con gli obiettivi trasversali, cioè la capacità di comprensione, produzione, ed attitudini essenziali.

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti delle aree d'istruzione generale e d'indirizzo e di favorire l'apprendimento per competenze, all'inizio dell'anno ha programmato un'azione didattico - educativa avvalendosi di diverse metodologie didattiche: cooperative learning, peer education, problem solving, flipped classroom, didattica integrata. Tali metodologie hanno inteso favorire il raggiungimento degli obiettivi comportamentali ed educativi, oltre alle competenze trasversali sopra elencate:

1. il proprio punto di vista su di sé e sulla propria collocazione nel mondo, facendo ipotesi sul proprio rafforzare il concetto di sé affinché l'alunno individui limiti e risorse, ed impari ad usarle di fronte alle difficoltà;
2. acquisire autonomia personale: maggiore sicurezza di sé, fiducia nelle proprie risorse e intraprendenza;
3. ampliare futuro, in relazione alle attitudini personali;
4. porsi in relazione con gli altri dimostrandosi disponibile all'ascolto e al rispetto degli altri, condividendo le regole comuni del vivere insieme;
5. conoscere il territorio in cui vive e sapersi orientare in esso;
6. essere consapevole dei comportamenti che promuovono il benessere fisico e psicologico;
7. rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo, adottando comportamenti per la salvaguardia della sicurezza propria e altrui;

8. individuare gli elementi dei messaggi comunicativi, ponendoli in relazione di spazio – tempo, concausa ed effetto in ogni situazione;
9. comunicare esperienze e conoscenze rispettando funzioni e codici di linguaggi verbali e non;
10. applicare regole e procedure specifiche delle discipline con metodo di lavoro efficace ed impegno personale;
11. riflettere sulle modalità di apprendimento e sui processi attuati ai fini dell'autovalutazione.

Le strategie adottate da tutto il corpo docente per raggiungimento degli obiettivi trasversali sono state molteplici: rispetto dello stile cognitivo dello studente; utilizzo dell'errore come occasione di apprendimento; privilegiare, nel limite del possibile, lo svolgimento di argomenti interdisciplinari; massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione; sollecitare il più possibile l'uso della terminologia disciplinare specifica; svolgere le lezioni con metodologie diversificate ed organizzare recuperi vari, con esplicitazione delle valutazioni ed assegnazione di lavori personali con il rispetto delle scadenze; utilizzo del lavoro di gruppo nelle discipline in cui questo poteva risultare proficuo. Quando si è reso necessario, a seguito dell'emergenza epidemiologica, il nostro istituto ha attivato la didattica mista. Sono state così valorizzate le metodologie che hanno consentito la ricreazione dell'ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale. E' stata, quindi, favorita la ripresa del dialogo in modalità sincrona, e in modalità asincrona per il recupero di steps formativi, attraverso gli strumenti on line più congeniali e più facilmente utilizzabili da tutti, tra cui la bacheca Didup interna al Registro Elettronico Argo, e permettendo a ciascun docente, nell'ambito della propria autonomia, l'utilizzo di qualsiasi altro strumento utile alla formazione delle studentesse e degli studenti, come ad esempio G-Suite, G Classroom, Meet, Google Moduli. Il percorso così attivato ha comportato altresì l'adeguamento degli obiettivi trasversali, alla modalità di didattica a distanza e al particolare momento vissuto dai ragazzi. Tali obiettivi mirano sempre all'acquisizione delle conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia richiesti per l'acquisizione delle competenze chiave, e possono essere così elencati:

Osservazione della realtà:

- saper osservare, descrivere e confrontare;
- saper cogliere analogie e differenze;
- saper classificare.

Comprensione della realtà:

- saper individuare e distinguere, in una situazione o in fonti di tipo diverse (visive, sonore e digitali) le informazioni principali;
- comprendere e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta;
- comprendere i vari contesti di vita, compresi quelli virtuali.

Produzione:

- sapersi esprimere in modo comprensibile e corretto sia in forma orale sia in forma scritta in lingua madre e nelle lingue straniere;
- saper utilizzare strumenti di diverso tipo;
- saper formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente ed appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto;
- rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Attitudini operative essenziali:

- essere capaci di organizzare il proprio apprendimento;

- saper svolgere il lavoro in modo autonomo;
- saper individuare gli errori e correggerli;
- essere capace di pianificare ed organizzare un'attività;
- essere capace di affrontare le situazioni con spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi;
- essere capaci di risolvere problemi in situazioni quotidiane;
- essere capaci di gestire le informazioni;
- essere capaci di adottare comportamenti di adattamento alla realtà di flessibilità.

Attitudini relazionali essenziali:

- sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni;
- sapere riconoscere il punto di vista altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità;
- sapere lavorare in gruppo, collaborando, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità.

5.3 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova

- 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.

5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. • Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute. • Valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie locali • Valorizzare e promuovere lo stile di vita sostenibile
Italiano	<p>CONOSCENZE La classe conosce le linee essenziali della letteratura italiana del secondo ottocento e del novecento in riferimento agli argomenti trattati. Alcuni degli allievi possiedono conoscenze approfondite in riferimento agli autori e alle opere analizzate.</p> <p>COMPETENZE Gli alunni sanno leggere e interpretare i testi letterari e non proposti, alcuni di loro sanno contestualizzarli nell'ambito letterario, culturale e sociale dell'epoca e analizzarne gli aspetti caratteristici complessivi. Sanno, inoltre, produrre testi scritti secondo le diverse tipologie previste dagli esami, non tutti hanno la padronanza nel gestire il registro stilistico proprio dell'articolo di giornale e la struttura logico – argomentativa del saggio breve. In merito all'esposizione dei contenuti, alcuni sanno farlo in modo chiaro e puntuale, utilizzando un linguaggio appropriato mentre altri presentano i contenuti in modo sintetico e poco argomentativo.</p>

	CAPACITA' La gran parte del gruppo – classe dimostra una sufficiente capacità di programmazione del lavoro personale e dello studio e una essenziale capacità di rielaborazione delle conoscenze acquisite. Pochi, invece, fanno eccezione mostrando una autonomia nella gestione del lavoro complessivo
Laboratorio servizi enogastronomici- cucina	Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti; - Saper lavorare con gli altri in gruppo; - Conoscere le attrezzature innovative; - Conoscere le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione in cucina; - Conoscere le principali ricette internazionali per comprendere le ragioni delle diverse culture gastronomiche. - Essere in grado di realizzare le principali ricette di pasticceria nazionali ed estere; - Conoscere le regole di gestione di un magazzino del settore ristorativo; - Conoscere gli elementi che concorrono a formare il costo pasto; - Saper interpretare un sistema HACCP di una azienda ristorativa; - Essere in grado di riconoscere la qualità di un alimento; - Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori nel settore della ristorazione;
Laboratorio servizi enogastronomici- sala	Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti - Saper lavorare con gli altri in gruppo (brigata di sala e bar); - Conoscere e saper utilizzare le varie attrezzature di sala; - Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale; - Essere in grado di riconoscere le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi; - Conoscere le principali tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala (flambé); - Conoscere e saper progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.
Francese	-Redigere delle ricette per menù equilibrati -Sapere valutare la propria alimentazione quotidiana -Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche -Concepire e redigere menù equilibrati -Realizzare dei menù per diete specifiche -Scrivere un dialogo sugli alimenti a rischio -Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti -Descrivere il sistema HACCP -Fare l'analisi sensoriale di un prodotto culinario -Riempire una scheda tecnica per identificare un punto critico.
Scienze motorie e sportive.	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare e potenziare le capacità fisiche in modo adeguato. ● Specializzazione delle attività sportive individuali e di squadra. ● Conoscenza di tecniche e tattiche dei giochi sportivi e regole di gioco. ● Consolidare la consuetudine all'attività motoria e sportiva. ● Migliorare l'autocontrollo e il rispetto delle regole. ● Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione.

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

Come da curricolo 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)

1. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.

2. 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.
3. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
4. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
5. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.
6. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Il percorso seguito per l'innalzamento dei livelli del profitto ha previsto azioni formative di consolidamento/recupero/valorizzazione. Esse sono state svolte in itinere secondo i tempi che ogni docente ha ritenuto necessari, in ottemperanza alla delibera del collegio dei docenti. In particolare, l'intero percorso formativo per tutte le tipologie di alunni ha utilizzato le seguenti strategie:

1. sostegno/recupero delle conoscenze e competenze attraverso:

- studio assistito in classe;
- diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari;
- allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari;
- assiduo controllo degli apprendimenti con frequenti verifiche;
- coinvolgimento in attività collettive;
- pausa didattica;

2. consolidamento delle conoscenze e delle competenze attraverso:

- attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- esercitazione di fissazione delle conoscenze;
- stimolo ai rapporti interpersonali con compagni più ricchi di interessi;
- valorizzazione delle esperienze extrascolastiche;

3. ampliamento delle conoscenze e delle competenze attraverso:

- approfondimento e rielaborazione dei contenuti;
- ricerche individuali e/o di gruppo;
- impulso allo spirito critico e alla creatività;
- stimolo alla lettura di testi extrascolastici.

È stata attivata una pausa didattica, alla fine del primo quadrimestre, allo scopo di favorire il recupero e il potenziamento delle discipline oggetto del piano di studi.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

L'obiettivo prioritario è quello di preparare i giovani e gli adulti ad una partecipazione attiva nella società democratica, rafforzando in questo modo la cultura democratica e contribuire al consolidamento della coesione sociale, della giustizia sociale e del bene comune.

Pertanto si è prevista la progettazione di attività funzionali allo sviluppo e all'osservazione delle principali competenze chiave di cittadinanza.

Le iniziative a cui gli alunni hanno preso parte sono state le seguenti:

- 10/05/2022: Expocook fiera sulla ristorazione con tematiche quali lotta allo spreco alimentare e all'inquinamento ambientale. Cucina circolare e dieta mediterranea;

- 13/04/2022: Convegno sulle verdure spontanee per l'alimentazione e la salute - Fitoalimurgia a cura della S.O.P.A.T. N.84 ALCAMO;
- 15/12/2021: Demo a cura della Federazione Italiana Cuochi sulle nuove tendenze della ristorazione e banchettistica moderna;
- 16/11/2021: Concorso Pasticceria Conpait Sicilia RHS Catania Bicocca. Aggregazione, condivisione, sinergia, passione, professionalità e cultura alla base dell'evento;
- 11/11/2021: Congresso RENAIA "Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri" - Albergo delle Povere Palermo - Fare rete nelle scuole.

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Con l'intento di approfondire ed ampliare le conoscenze culturali, la classe ha partecipato ad alcune attività su temi sociali:

- 10/05/2022: Expocook fiera sulla ristorazione con tematiche quali lotta allo spreco alimentare e all'inquinamento ambientale. Cucina circolare e dieta mediterranea;
- 13/04/2022: Convegno sulle verdure spontanee per l'alimentazione e la salute - Fitoalimurgia a cura della S.O.P.A.T. N.84 ALCAMO;
- 15/12/2021: Demo a cura della Federazione Italiana Cuochi sulle nuove tendenze della ristorazione e banchettistica moderna;
- 16/11/2021: Concorso Pasticceria Conpait Sicilia RHS Catania Bicocca. Aggregazione, condivisione, sinergia, passione, professionalità e cultura alla base dell'evento;
- 11/11/2021: Congresso RENAIA "Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri" - Albergo delle Povere Palermo - Fare rete nelle scuole.

6.4 Calendario prove INVALSI

Nei giorni dal 17 al 21 marzo 2022, la classe ha svolto le prove Invalsi delle seguenti materie: Italiano, Matematica ed Inglese, come riportato in tabella.

Giovedì 17 MARZO	SOMMINISTRATORE	MATERIA
Orario: II° turno dalle 10,45	RAPPA	ITALIANO
Venerdì 18 MARZO	SOMMINISTRATORE	MATERIA
Orario: II° turno dalle 10,45	CICIO	MATEMATICA
Lunedì 21 MARZO	SOMMINISTRATORE	MATERIA
Orario: II° turno dalle 10,45	COSTANZA	INGLESE

7 PROGRAMMI SVOLTI NELLE VARIE DISCIPLINE RIENTRANTI NELLE U.D.A. E NON

7.1 Italiano

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ITALIANO
l'alunno/a:

. Conosce i contenuti del programma relativi agli autori del Secondo Ottocento e del Novecento studiati

- Sa contestualizzare un testo in relazione all'opera di appartenenza, al genere letterario, alla personalità dell'autore, all'epoca e al clima culturale di riferimento
- Sa esprimersi oralmente in modo sufficientemente appropriato
- Sa esprimersi nella produzione scritta con sufficiente pertinenza, coerenza e coesione

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

Gli obiettivi cognitivi relativi al quinto anno indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" sono stati raggiunti attraverso lo svolgimento di 4 UDA proposte con l'ausilio del libro di testo, (Fotocopie mappe concettuali, appunti e video fornite dal docente) suddivisi come segue:

UDA n 1 "IL RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'"

Cibo in letteratura: gusti, profumi, ricette

G. Verga - Rosso Malpelo - I Malavoglia.

La semplicità dei veristi. L'attaccamento al cibo passa anche dall'attaccamento alla terra,

Testi da analizzare: "Il pranzo al Palazzo del principe" dal Gattopardo di G Tomasi di Lampedusa

"La preparazione del cioccolato" da "Chocolat di Joanne Harris

Gianni Rodari "Gli uomini di burro".

Italo Calvino "La distanza dalla luna"

UDA n 2 ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE

- Lettura e comprensione di testi riguardanti l'argomento trattato
- Cos'è Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- I 17 obiettivi di Agenda 2030
- Obiettivo 12. Consumo e produzione sostenibile
- La legge Gadda - Una legge contro lo spreco alimentare

UDA N 3 SALUTE E BEN...ESSERE : IL CIBO COME PREVENZIONE E CURA

- Lettura di brani scelti: da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, "Il pranzo del principe.
- Luigi Pirandello- La vita, le opere- la poetica.
"Il fu Mattia Pascal"
da Novelle per un anno ^ Il treno ha fischiato"
- Il saggio sull'Umorismo.
 - Salvatore Quasimodo
Lettura, riflessioni e commento della poesia "Uomo del mio tempo"

UDA 4 "IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA

Il Lavoro che cambia- fra passato e futuro.
- salute e sicurezza sul lavoro - Brani scelti.
-Primo Levi - "Se questo è un uomo"
La chiave a Stella "il privilegio del lavoro
-Danilo Dolci- Lo sciopero alla rovescia - Il diritto al lavoro

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

-Primo Levi - "Se questo è un uomo"
La chiave a Stella "il privilegio del
-Danilo Dolci- Lo sciopero alla rovescia - Il diritto al lavoro

ABILITA'

Gli alunni sanno leggere e interpretare i testi letterari proposti, alcuni di loro sanno contestualizzarli nell'ambito letterario, culturale e sociale dell'epoca e analizzarne gli aspetti caratteristici complessivi. Sanno, inoltre, produrre testi scritti secondo le diverse tipologie previste. In merito all'esposizione dei contenuti, alcuni sanno farlo in modo chiaro e puntuale, utilizzando un linguaggio appropriato mentre altri presentano i contenuti in modo sintetico e poco argomentativo. La gran parte del gruppo classe dimostra una sufficiente capacità di programmazione del lavoro personale e dello studio e una essenziale capacità di rielaborazione delle conoscenze acquisite. Pochi, invece, fanno eccezione mostrando una autonomia nella gestione del lavoro complessivo.

METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione dialogata, lettura diretta, libera e guidata dei testi proposti per enucleare i concetti chiave, analizzare e commentare, approfondire il pensiero e la poetica di un autore e contestualizzarli storicamente. Esercitazioni individuali finalizzate alla produzione di testi di diverso tipo. Esercitazioni sulle prove degli esami di stato. I percorsi segnati dalle UDA ci hanno consentito di affrontare tematiche di grande attualità affrontate attraverso l'elaborazione di power point, cartelloni e vari compiti di realtà al fine di migliorare l'apprendimento e il metodo di studio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche hanno permesso di controllare i processi di apprendimento, in modo da correggere in itinere gli errori, adeguando metodi didattici, tecniche e strumenti. Sono state effettuate verifiche sia orali che scritte. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione in classe dell'impegno profuso e dello studio personale, della motivazione, della padronanza di linguaggio, delle capacità di analisi e sintesi orale e scritta. Grande rilevanza è stata riconosciuta ai progressi conseguiti in relazione alla situazione di partenza e in particolare la sufficienza è stata attribuita a coloro che hanno acquisito i concetti essenziali degli argomenti trattati. Nel valutare le prove scritte sono stati presi in considerazione i seguenti criteri:

1. corretta analisi della traccia 2. Adeguata progettazione dell'elaborato finale 3. Lessico appropriato e strutture morfo – sintattiche corrette 4. Completezza, coerenza e coesione dell'elaborato.

TESTI

Titolo: "i colori della letteratura",
Volume 3,
Autore/trice – autori/trici Roberto Carnero- Giuseppe Iannaccone
Casa editrice:Giunti Scuola

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Fotocopie
Video-lezioni
Presentazioni power point
Filmati d'epoca,
Repertorio artistico (iconografico e musicale)

7.2 Storia

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA

:La classe conosce le linee essenziali della storia del secondo ottocento e del novecento. Solo alcuni allievi possiedono la terminologia specifica della disciplina e una conoscenza approfondita tale da inquadrare in chiave diacronica e sincronica gli eventi.

La classe è in grado, se opportunamente guidata, di comprenderne il significato dei contenuti del manuale, impiegare i termini in modo corretto al contesto, collocare secondo le coordinate spazio – temporali un evento e illustrare in modo semplice eventi, strutture e processi. Solo un ridotto numero di studenti sa cogliere in maniera critica e autonoma, la molteplicità degli approcci e delle interpretazioni possibili di un tema storico.

La classe si è esercitata nell'analisi di documenti da cui desumere informazioni rilevanti per comprendere un fatto storico e operare opportuni collegamenti interdisciplinari; non tutto il gruppo classe è giunto ad una autonoma capacità di operare nella prospettiva interdisciplinare

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

- Lo sviluppo industriale dell'Italia e la politica sociale
- La politica interna tra Socialisti e Cattolici
- La crisi dell'equilibrio europeo
- Luci e ombre della belle époque
- Un nuovo sistema di alleanze
- Conflitti e crisi fra gli Stati europei

La prima guerra mondiale e il difficile dopoguerra

o La grande guerra (1914-1918)

- Il primo anno di guerra (1914)
- L'entrata dell'Italia nel conflitto
- La guerra nel 1915-1916
- Il quarto anno di guerra e la Rivoluzione russa
- Verso la fine della guerra
- La Conferenza di Parigi e i Trattati di pace

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

- I problemi economici e sociali della ricostruzione

- I partiti e i movimenti politici
- La questione di Fiume
- Le basi sociali del Partito Fascista

o Gli Stati Uniti e la crisi del 1929

- L'età dei Totalitarismi

o Il fascismo al potere e l'inizio della dittatura

- La marcia su Roma
- Il fascismo alla conquista del potere
- La dittatura e lo Stato totalitario o Il regime fascista • Politica interna
- La Chiesa e il fascismo

La crisi della Germania repubblicana e l'avvento del nazismo di Hitler
le leggi di Norimberga

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:
La seconda guerra mondiale* (1939-1945)
Il mondo bipolare: la guerra fredda

ABILITA'

La classe è in grado, se opportunamente guidata, di comprenderne il significato dei contenuti del manuale, impiegare i termini in modo corretto al contesto, collocare secondo le coordinate spazio – temporali un evento e illustrare in modo semplice eventi, strutture e processi. Solo un ridotto numero di studenti sa cogliere in maniera critica e autonoma, la molteplicità degli approcci e delle interpretazioni possibili di un tema storico.

METODOLOGIE

Lezioni frontali e dialogate; lettura e analisi di fonti; esercitazioni individuali e di gruppo; ricerche; mappe concettuali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche hanno permesso di controllare i processi di apprendimento, in modo da correggere in itinere gli errori, adeguando metodi, tecniche e strumenti. Sono state utilizzate in prevalenza verifiche orali. Per le prove scritte, preferenza è stata data al saggio breve e alla lettura e analisi di fonti.

La partecipazione in aula, l'impegno e lo studio personale, la motivazione e il coinvolgimento attivo, sono stati elementi fondamentali per la valutazione. Il raggiungimento degli obiettivi didattici stabiliti è valutato attraverso: a. Prove orali come colloqui e discussioni b. Prove scritte come elaborati di vario tipo

TESTI

Titolo: "E' Storia",
Volume 3,
Autore/trice – autori/trici Paolo Di Sacco
Casa editrice: SEI

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Fotocopie
Video-lezioni
Presentazioni power point
Filmati d'epoca,
Repertorio artistico (iconografico e musicale)

7.3 Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LAB. SERV. ENOG. SALA

l'alunno/a sa:

Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada;
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera;
Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento;
Riconoscere le dotazioni e gli utensili adeguati al servizio di sala e bar;
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
Applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.

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

L'organigramma della brigata di sala e bar;
La principale attrezzatura di una sala ristorante;
La cucina di sala: attrezzature, personale preposto, consigli tecnici, alcune ricette flambé;
Associazioni Professionali del comparto Food and Beverage;
Terminologia tecnica del settore Sala/Bar e Vendita;
La gestione delle aziende enogastronomiche;
Le diverse forme di ristorazione: il catering e il banqueting;
In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:
Il "Curriculum vitae" (CV);
Il colloquio di lavoro;
L'etica professionale e la divisa;
Il primo giorno di lavoro: le regole in servizio.

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:
Classificare gli esercizi ristorativi;
Distinguere i vari menu e saperli usare in modo adeguato alle esigenze della vendita;
Allestire la preparazione di un piatto alla lampada;
Riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento ad un CV (curriculum vitae);
Presentare un piatto e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza.

METODOLOGIE

<p>Lezione frontale e dialogata; Lavoro individuale e di gruppo; Lavoro di ricerca.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Le verifiche sono sia di tipo formativo (in itinere), per ottenere informazioni sull'andamento del processo di insegnamento-apprendimento, sia di tipo sommativo per accertare le conoscenze e le abilità sulle varie UDA. La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale, della partecipazione al dialogo educativo, della puntualità e del rispetto dei compiti assegnati, del comportamento, ecc. Le valutazioni consentono il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi. In merito alle modalità di verifica e valutazione, il docente concorda che la verifica del raggiungimento degli obiettivi sarà affidata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove orali: individuali e/o di gruppo; - Relazioni: su lavori in classe e/o casa, individuali e/o gruppo su consegna data dal docente; - Puntualità: nella consegna dei lavori di qualsiasi titolo.
TESTI
<p>Titolo: "Sarò Maitre sarò Barman corso di sala e vendita per articolazione enogastronomia", Volume: per il quarto e quinto anno, Autore/trice – autori/trici: Mauro Prato - Sergio Pedone - Guido Moscatiello - Roberta Orsini. Casa editrice: Giunti T.V.P. - Slow Food Editore.</p>
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
<p>Libri di testo Fotocopie Video-lezioni Presentazioni power point Ricettari Lavagna classica Riviste specialistiche di settore</p>

7.4 Inglese

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: INGLESE
<p>l'alunno/a sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Esporre oralmente in modo semplice in contesti di studio e di lavoro. · Organizzare un discorso con tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. · Applicare le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. · Produrre testi anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

- Comprendere globalmente testi in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.
- Utilizzare lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Comprendere aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico di settore.
- Utilizzare la modalità e i problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

OBIETTIVI MINIMI

Con riferimento agli obiettivi minimi del biennio precedente, gli alunni sono in grado di:

- Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale scelto.
- Acquisire ed usare nozioni e terminologie specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Dare informazioni sul proprio paese, sui paesi anglofoni e su argomenti d'attualità.

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

Gli obiettivi cognitivi relativi al quinto anno indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” sono stati raggiunti attraverso lo svolgimento di due moduli e 4 UDA proposti con l'ausilio del libro di testo “Mastering” cooking & service Ed. Eli (Fotocopie e video fornite dal docente) suddivisi come segue:

PRIMO TRIMESTRE

Module 1: Cooking techniques

- Mixed cooking techniques
- Plating and presenting food

Module 2: Beverages

- Wine.
- Wine appellation
- Beer
- Spirits and liqueurs

UDA 1: Il rapporto tra enogastronomia e società

- Diet and nutrition

- Healthy eating
- The eatwell plate
- The mediterranean diet

PENTAMESTRE

UDA 2: Alimentazione e sostenibilità ambientale e sociale

- Sustainable food production
- Healthy diet from sustainable food systems
- Sustainable food and drink consumption

UDA 3: Salute e ben...essere. Il cibo come prevenzione e cura

- Food safety and food quality
- H.A.C.C.P.
- H.A.C.C.P. principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures

UDA 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza

- Food preservation

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

- Food intolerances and allergy
- Genetically modified organisms
- Workplace safety

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:

- Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punti di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre nella forma scritta ed orale brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore d'indirizzo.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

Riconoscere la dimensione culturale delle lingue straniere ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

METODOLOGIE

E' stato utilizzato un approccio di tipo nozionale- funzionale che ha privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento e il riutilizzo del materiale linguistico attraverso unità didattiche di apprendimento, che miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Nell'ambito di ciascuna unità sono state utilizzate diverse tecniche: warm up, descrittive, riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza delle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo. Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi: 1) presentazione dell'argomento, evidenziazione delle funzioni, strutture o vocaboli relativi al linguaggio professionale; 2) fissaggio del materiale linguistico in esercizi guidati e mappe testuali; 3) reimpiego delle strutture/funzioni e potenziamento dell'uso autonomo della lingua in abilità scritte e orali; 4) verifica del processo di apprendimento in atto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica della competenza linguistica raggiunta dopo ogni unità didattica d'apprendimento è stata realizzata in via informale tramite interrogazioni collettive, correzione dei compiti per casa,

lavori di gruppo allo scopo di controllare ed orientare l'attività didattica. In via formale tramite verifiche individuali e compiti in classe per valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella verifica si è tenuto conto del progresso sia del singolo alunno che del gruppo classe. Al fine della valutazione si è tenuto conto del livello di partenza di ogni singolo alunno, del comportamento, dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, del metodo di studio, delle difficoltà incontrate nell'apprendimento, delle difficoltà di salute, ambiente, motivazione e socializzazione. Per la verifica sommativa sono stati proposti esercizi del medesimo tipo di quelli adoperati nel corso dell'unità didattica: questionari, esercizi a completamento, vero/falso, a scelta multipla, trasformazione, riassunti e brevi composizioni. Quanto ai criteri di valutazione delle prove strutturate o semistrutturate, si è proceduto all'attribuzione di punteggi esplicitati nelle prove stesse al fine di misurare, in modo quanto più possibile oggettivo, le prestazioni dei singoli alunni in relazione ai vari obiettivi.

TESTI

Titolo: "Mastering cooking and service",
Volume U,
Autore/trice – autori/trici C.E. Morris, Alison Smith
Casa editrice: Eli

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Durante l'anno scolastico si è privilegiato l'uso del libro di testo, ma sono state fornite anche fotocopie con argomenti riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Sono stati inviati agli studenti file audio, visione di filmati, video YouTube e materiali prodotti dal docente in lingua inglese per favorire un corretto apprendimento della struttura fonologica della lingua e per la fissazione dei modelli morfosintattici.

7.5 Scienza e cultura dell'alimentazione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

l'alunno/a sa:

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.
- Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute.
- 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

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

TRIMESTRE

UDA 1: **Il rapporto tra enogastronomia e Società**

La Filiera agroalimentare; la filiera corta Km 0, 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).

PENTAMESTRE

UDA 2: **Alimentazione e sostenibilità ambientale e sociale**

La sostenibilità alimentare; la doppia piramide alimentare ed ambientale; Dieta e i 10 consigli per una alimentazione sostenibile; il menù sostenibile.

UDA 3: **“Salute e ben.....essere. Il cibo come prevenzione e cura”**

La dieta mediterranea; cenni dieta vegana e vegetariana; le principali malattie cardiovascolari e metaboliche; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori; le reazioni avverse al cibo: allergia alimentare ed intolleranza alimentare (lattosio e celiachia) e menù per celiaci; le linee guida per una sana alimentazione

UDA 4: **“Il lavoro tra diritti e sicurezza”**

Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:

- 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
- Individuare 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

- Lezioni partecipate
- Lavoro individuale e/o di gruppo

- Esercitazioni scritte
- Presentazioni
- Problem – solving
- Videolezioni (DDI)

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si avvale delle prove di verifiche ma tiene conto anche di altri elementi

- 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

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 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

Titolo: "Alimentazione Oggi",
Volume 5,
Autore: S. Rodato
Casa editrice: Clitt-Zanichelli

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- File preparati e forniti dal docente
- Mappe concettuali
- LIM
- Internet
- Video e Filmati
- Piattaforma G-Suite. Classroom
- WhatsApp
- Riviste specifiche del settore

7.6 Francese

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: FRANCESE

Nuclei essenziali del programma sono stati:

Consolidamento, approfondimento e completamento di tutte le strutture linguistiche fino ad ora studiate fino a raggiungere un livello medio.

Acquisizione di una conoscenza generale della lingua, e competenze comunicativo-relazionali anche in riferimento alla micro-lingua, volte al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

-favorire la formazione umana attraverso il contatto con altre realtà;

-riflettere sulla propria lingua attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera, cercando di ridurre le interferenze della lingua madre ed in particolare del dialetto, tanto nell'esposizione orale quanto in quella scritta.

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

Une alimentation correcte

Comment manger équilibré

Comment alterner les céréales

Les groupes alimentaires

Les Vitamines.

La Sardine.

Les Qualités nutritionnelles.

La ration alimentaire et la pyramide alimentaire:la ration alimentaire et la pyramide alimentaire.
Doit-on dire kilocalorie ou kilojoule?

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

Éviter les excès au restaurant.

À chacun son régime

Le régime crétois

Le végétarisme et le végétalisme

Les régimes religieux

Les principes de l'agriculture biologique et leur réglementation.

L'agriculture durable.

La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne: additifs et colorants alimentaires.

La traçabilité.

Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque

Les techniques de conservation par chaleur(Pasteurisation; stérilisation; déshydratation)

Les techniques de conservation par le froid

Les emballages.

Système de contrôle et prévention

Le système HACCP

La règle des 5 M.

La marche en avant et la gestion des stocks

La réception et le contrôle des marchandises ; La gestion des stocks

Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif.

GRAMMAIRE:

Revisione e potenziamento di alcuni contenuti morfosintattici, grammaticali e fonetici degli anni precedenti. Le principali regole dell'accento (acuto, grave e circonflesso).

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

L'analyse sensorielle

Le test organoleptique en production.

L'hygiène et la sécurité du personnel , des équipements et des locaux.

Les infections et les intoxications alimentaires..

ABILITA'

Al termine dell'anno scolastico gli alunni sono in grado di:

Comprendere le idee principali di testi orali espositivi e dialogici, su una varietà di argomenti riguardanti la Francia, in un ambito di registri linguistici;

Sostenere una semplice conversazione esprimendosi con accettabile proprietà lessicale e correttezza grammaticale.

Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti;

Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico

Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà del paese di cui studiano la lingua,

METODOLOGIE

Durante tutto l'anno scolastico gli alunni hanno svolto un ruolo attivo nei processi di apprendimento. Si è dato per tanto ampio spazio al metodo della ricerca e della scoperta non tralasciando però di ricorrere al metodo deduttivo in rapporto al maggiore livello di astrazione maturato dagli allievi.

Le abilità ricettive orali sono state potenziate attraverso l'ascolto di documenti autentici, le attività produttive, basandosi su una più sicura conoscenza del lessico e delle strutture, sono state ampliate e hanno sempre coinvolto di più gli alunni che hanno espresso le proprie opinioni rispetto ad argomenti relativi al loro ambiente, alla loro cultura e a quelli dei paesi di cui studiano la lingua.

Grazie all'analisi testuale, l'attenzione è stata guidata e concentrata non solo sui contenuti, ma anche e soprattutto sui messaggi, sulla loro funzione comunicativa e culturale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata distinta in formativa e sommativa. La prima ha avuto luogo sistematicamente al termine di ogni unità didattica ed è servita a verificare l'efficacia degli obiettivi programmati attraverso un processo di feed-back. L'altra, funzionale alla classificazione degli alunni, ha utilizzato strumenti validi ad accertare il raggiungimento di precisi obiettivi didattici fissati nella programmazione.

TESTI

LIBRO DI TESTO: Prêt à manger

Autori: Mariella Olivieri Philippe Beupart; volume unico

Editore: Rizzoli.

Prezzo: 24,70

ISBN 978-88-528-0896-8

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Fotocopie
Video-lezioni
Presentazioni power point
Filmati d'epoca,
Repertorio artistico (iconografico e musicale)

7.7 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Prof. Interrante Ignazio

l'alunno/a sa:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le tecniche di cottura innovative e contemporanee.

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

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione
- La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo
- Il pacchetto igiene

- La rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi
- Simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante
- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le intolleranze alimentari
- Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering
- Il trasporto dei pasti
- Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
- Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi.
- Le tecniche di cottura innovative applicate agli alimenti.

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

POTENZIAMENTO HACCP

LA SCIENZA IN CUCINA

ELABORATI PRATICI DI PRESENTAZIONE - PROGETTO DI UN PIATTO

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:

- Simulare un piano HACCP
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Simulare eventi di catering e banqueting
- Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti *food and drink* e *fingerfood*
- Saper applicare le tecniche innovative di cottura.

METODOLOGIE

Lezione frontale in aula. Lavori di ricerca individuale o di gruppo. Esperienza stage presso strutture ricettive e ristorative attraverso i percorsi di alternanza scuola-lavoro. Partecipazioni a fiere ed eventi settoriali quali i Campionati della cucina Italiana organizzati e patrocinati dalla Federazione Italiana Cuochi di cui un buon numero di alunni ne fa parte in qualità di associati. Utilizzo della LIM o di strumenti multimediali. Laboratori settimanali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati valutati in seguito alle diverse prove di fine uda laboratoriali e ai vari colloqui. La valutazione è stata utile per la misurazione delle conoscenze acquisite e

del raggiungimento degli obiettivi. La valutazione complessiva ha tenuto conto di alcuni parametri di giudizio quali: l'impegno costante, partecipazione, metodo di studio, elaborazione delle conoscenze e la progressione dell'apprendimento.

- Partecipazione: Interviene con pertinenza esprimendo valutazioni personali
- Impegno: Esegue i compiti in modo puntuale ed accurato
- Metodo di studio: Organizza le informazioni in modo coerente ed ordinato
- Socializzazione: Collabora ed offre il proprio apporto durante le attività
- Comportamento: Controlla le proprie reazioni e gestisce i propri stati emozionali
- Frequenza: Mantiene una frequenza regolare alle lezioni e alle attività proposte.

TESTI

“TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” C per il quinto anno CUCINA”

casa editrice ALMA PLAN, suddiviso in due sezioni:

“IL TESTO C E IL QUADERNO DELLE COMPETENZE B/C”

codice isbn 978-88-99059-43-9 costo 16,90 - www.edizioniplan.it

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Materiale didattico integrativo
Video-lezioni - Lim
Presentazioni power point
Esercitazioni laboratoriali
Riviste settoriali

7.8 Scienze motorie e sportive

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

l'alunno/a sa:

- 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;
- adottare stili comportamentali improntati al fair-play.

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

- Le ricerche del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva.
- Alimentazione equilibrata e movimento per il benessere psicofisico:
- Alimentazione e sport.
- Lo sport e gli obiettivi di sviluppo sostenibile.

<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione del peso corporeo. - La piramide alimentare per lo sportivo. - Le regole da seguire per lavorare in sicurezza nell'ambiente sportivo. - Tecniche di primo soccorso. <p>In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di: Tecniche di primo soccorso.</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.
METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - lavori di ricerca individuale e di gruppo, - dialogo formativo.
CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Gli alunni sono stati valutati alla fine di ogni unità didattica, ed è stata utile per verificare l'efficacia degli obiettivi raggiunti. La valutazione finale ha tenuto conto di alcuni parametri: partecipazione, impegno ed elaborazione delle conoscenze apprese.</p>
TESTI
<p>Titolo: "PIÙ MOVIMENTO SLIM" + EBOOK - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, Volume, Autore/trice – autori/trici FIORINI GIANLUIGI, S. BOCCHI, S. CORETTI, E. CHIESA Casa editrice: MARIETTI SCUOLA</p>
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
<p>Libri di testo Fotocopie Video-lezioni Presentazioni power point Filmati d'epoca,</p>

7.9 Religione cattolica

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: RELIGIONE CATTOLICA
L'alunno/a sa:

-esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità, confrontandosi su argomenti trattati dal docente.
-leggere criticamente la realtà storica degli ultimi secoli quale teatro di una drammatica lotta tra bene e male.
-confrontarsi e comprendere la situazione sociale del mondo contemporaneo riconoscendo la visione cristiana dei vari problemi.

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

Interrogativi profondi dell'uomo e risposte delle religioni
Natura e valore delle relazioni umane
La cultura contemporanea e il ruolo della famiglia
La dottrina sociale della Chiesa e le sue sfide
Lineamenti generali della riflessione tra scienza e fede
Il fenomeno dell'ateismo e il risveglio della fede
In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:
4 Uda

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:
formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali
impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali differenti
leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale
operare scelte morali nella vita e nel lavoro confrontandoli con i valori cristiani
riconoscere il valore etico del servizio, trovandone la radice nei principi evangelici, applicandolo allo specifico dell'esperienza professionale.

METODOLOGIE

Lezione frontale e dialogata
lavoro di gruppo e individuale
lavoro di ricerca

TESTI

Titolo: TIBERIADE
Volume unico
Autore/trice – autori/trici _R.Manganotti/N.Incampo
Casa editrice: LA SCUOLA

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Fotocopie
Video-lezioni
Presentazioni power point
Filmati.

7.9 (bis) Materia alternativa alla religione cattolica

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATERIA ALTERNATIVA
L'alunno/a sa: - confrontarsi su argomenti trattati dal docente. - confrontarsi sul tema dell'integrazione - comprendere e confrontarsi tra le tradizioni legate all'intercultura
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
- conoscenza della cucina di alcuni popoli, con particolare attenzione alle connessioni interculturali. - conoscenza dello stato sociale che testimoniano l'evoluzione culturali di un popolo.
ABILITA'
l'alunno/a è in grado di: formulare domande di senso a partire dalla proprie esperienze personali collaborare per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli accrescere la propria sensibilità nei confronti delle problematiche inerenti all'integrazione delle diverse culture
METODOLOGIE
Lezione frontale e dialogata lavoro di gruppo e individuale lavoro di ricerca
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
Fotocopie Video-lezioni Presentazioni power point Filmati

7.10 Diritto ed economia – Tecniche amministrative

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: DIRITTO ED ECONOMIA / TECNICHE AMMINISTRATIVE
l'alunno/a sa: come si struttura il mercato turistico internazionale riconoscere e valutare i marchi di qualità alimentare e gli itinerari enogastronomici Esaminare un bilancio e interpretarlo esaminare il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale

conoscere mutamenti nel modello alimentare italiano
qual è il processo di pianificazione e programmazione aziendale
qual è la funzione e struttura del business plan
cosa è il processo di marketing strategico
Evoluzione delle politiche di mercato. Obiettivi e metodologie delle strategie di marketing-
Individuazione delle politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione
come costituire un'impresa
quali sono le norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro nell'ambito ricettivo e ristorativo
quali sono le principali forme contrattuali nell'ambito ricettivo e ristorativo

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

Enogastronomia e cultura;
Turismo enogastronomico;
Certificazione di qualità ambientale con riferimenti all'Ecoristorazione;
I marchi di qualità agroalimentare;
Eco-turismo e/o turismo ecosostenibile;
Agriturismo e turismo rurale;

I marchi di qualità alimentare Dop IGP e Prodotti a Km 0

Sostenibilità della filiera produttiva locale
Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
l'etichettatura degli alimenti
Haccp
Norme igieniche nel settore ristorativo
La tutela della privacy
Iso 9000
Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
la legge di Engel
In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:
le principali forme contrattuali nell'ambito ricettivo e ristorativo.

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:
apprezzare e conoscere le norme basilari per l'avvio e la gestione di attività ristorative e ricettive
attuare strategie di vendita e di marketing
operare scelte strategiche per lo sviluppo di un'attività ristorativa e ricettiva
individuare e valutare i punti critici e i punti di forza nella gestione dell'attività ristorativa e ricettiva
e adeguare la politica gestionale in base a tali valutazioni
progettare e realizzare strategie di incremento delle vendite attraverso iniziative di valorizzazione della qualità del servizio offerto
valutare ed eseguire ogni necessaria azione a tutela della sicurezza del luogo di lavoro e di igiene e salute del consumatore
eseguire scelte consapevoli circa la qualità dei prodotti utilizzati nel processo ristorativo
utilizzare gli strumenti di pianificazione e gestione aziendali di livello basilare.

METODOLOGIE

Lavoro individuale;
Lavori di gruppo;

Problem solving; Lezione frontale; Lezione dialogata; Lezione partecipata.
CRITERI DI VALUTAZIONE
Le verifiche sono state effettuate mediante procedure informali (colloqui, dibattiti interattivi) e formali (prove di tipo oggettivo e soggettivo): esposizione orale, test anche su supporto informatico 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.
TESTI
Titolo: "Gestire le imprese ricettive", Volume 3, Autori: Stefano Rascione Fabio Ferriello Casa editrice: Tramontana Rizzolo
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
Libri di testo Fotocopie Video-lezioni Presentazioni power point Filmati d'epoca, Repertorio artistico (iconografico e musicale)

7.11 Matematica

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATEMATICA
l'alunno/a sa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ studiare le equazioni di primo e secondo grado intere e fratte; ✓ studiare le disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte; ✓ costruire l'andamento del grafico di una funzione dopo averne determinato: tipo; dominio; eventuali intersezioni con gli assi cartesiani ortogonali; segno e comportamento agli estremi del campo di esistenza.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
analisi di processi mediante l'acquisizione di dati e l'elaborazione di tabelle e grafici; schematizzazione di fenomeni mediante funzioni matematiche che consentono di rappresentarli e prevederne lo sviluppo futuro; riconoscere i vari tipi di funzione: razionale intera e fratta, irrazionale; dominio ed elementi di una funzione (intersezione eventuale con gli assi cartesiani ortogonali,

segno)

comportamento della funzione agli estremi del dominio (limiti);

derivata di una funzione: il rapporto incrementale e il concetto di derivata; il significato geometrico; la derivata delle funzioni elementari; le regole di derivazione; derivate di ordine superiore; il teorema di de L'Hôpital;

Come affrontare lo studio di una funzione e tracciarne il grafico: studio di funzioni razionali intere e fratte.

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

recupero e potenziamento di quanto trattato e/o da trattare nelle UDA precedenti.

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:

sviluppare capacità intuitive e logiche;

analizzare criticamente gli asserti;

ragionare in modo induttivo e deduttivo;

esprimersi con chiarezza di linguaggio;

acquisire il metodo scientifico;

sviluppare attitudini sia analitiche che sintetiche;

collocare argomenti delle diverse discipline scientifiche e cogliere semplici relazioni;

✓ richiamare concetti basilari degli anni precedenti per rendere presenti i prerequisiti necessari alla comprensione dei nuovi concetti;

✓ risolvere disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte;

✓ approfondire la nozione di funzione e la sua rappresentazione grafica;

✓ definire e classificare funzioni;

✓ determinare il dominio di una funzione;

✓ stabilire il segno di una funzione;

✓ individuare eventuali intersezioni con gli assi cartesiani ortogonali;

✓ individuare gli asintoti di una funzione;

✓ calcolare la derivata di una funzione applicando opportune regole di derivazione;

✓ utilizzare semplici tecniche e procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;

✓ utilizzare in modo consapevole semplici strumenti di calcolo;

✓ comprendere la differenza tra concetto di equazione e disequazione;

✓ disegnare per punti una semplice funzione;

✓ capire il significato di intervallo e di intorno di un punto;

✓ acquisire il concetto di continuità e calcolare semplici limiti;

✓ saper calcolare la derivata di una funzione;

✓ saper studiare e rappresentare il grafico di semplici funzioni;

✓ individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi (relazioni e funzioni: limiti e derivate);

studiare e rappresentare il grafico di semplici funzioni.

METODOLOGIE

Lavoro individuale;

Lavori di gruppo; Problem solving; Lezione frontale; Lezione dialogata; Lezione partecipata.
CRITERI DI VALUTAZIONE
Le verifiche sono state effettuate mediante procedure informali (colloqui, dibattiti interattivi) e formali (prove di tipo oggettivo e soggettivo): esposizione orale, elaborati power point, questionari a risposta aperta. 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.
TESTI
Titolo: <i>“La matematica a colori – edizione gialla”</i> , Volume 5, Autore: Sasso Leonardo, Casa editrice: Petrini
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
Libri di testo; Mezzi informatici; Mezzi audiovisivi; Schemi, mappe cognitive e concettuali prodotte dal docente; Questionari; Fotocopie; Grafici e tabelle Video-lezioni; Presentazioni power point.

7.12 Educazione civica

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:
EDUCAZIONE CIVICA
l'alunno/a sa: perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale; esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;

partecipare al dibattito culturale;

analizzare i fenomeni politici nazionali ed internazionali con particolare riferimento all'attuale crisi russa-ucraina

conoscere argomenti storici, linguistici, letterari cogliendone gli aspetti di continuità e che in essi saldano eventi storici e fatti culturali regionali

produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi

collaborare e partecipare.

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

Contenuti trattati nell'ambito delle singole discipline:

- **Diritto 3 ore**

Riflessione con la classe, accogliendo l'invito del Ministro Bianchi, sull'articolo 11 della Costituzione e sul tema della guerra ucraino-russa

Discussione e confronto sul tema della memoria e della legalità in occasione dell'incontro del 16 marzo 2022 con l'associazione Giuseppe Bommarito e l'Arma dei carabinieri

- **Scienza degli alimenti 4 ore**

Alimentazione sostenibile - Pacchetto igiene reg. 852/2004 - igiene degli alimenti - reg. 1169/2011 - obbligo dichiarazione allergeni in etichetta -

- **Italiano e storia**

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - I 17 obiettivi di Agenda 2030 - Obiettivo 12: consumo e produzione responsabili - La legge Gadda : una legge contro lo spreco alimentare

In data successiva al 15 maggio si prevede di completare lo studio di:

le attività si sono concluse entro il 15 maggio

ABILITA'

l'alunno/a è in grado di:

valutare ed apprezzare le corrette modalità per la progettazione di menu ecosostenibili nel rispetto delle norme igieniche

corretta applicazione di buone pratiche per evitare gli sprechi alimentari
collaborare per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli
accrescere la propria sensibilità nei confronti delle problematiche inerenti la legalità e la lotta alle mafie
comprendere il valore del rispetto delle regole civili nell'ambito della scuola e della società civile
saper gestire correttamente l'uso dei social network

METODOLOGIE

Lavoro individuale;
Lavori di gruppo;
Problem solving;
Lezione frontale;
Lezione dialogata;
Lezione partecipata.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate mediante procedure informali (colloqui, dibattiti interattivi) e formali (prove di tipo oggettivo e soggettivo): esposizione orale, test anche interattivi

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.

TESTI

Riviste e quotidiani

Piattaforma informative sul web

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo
Fotocopie
Video-lezioni
Presentazioni power point
Filmati d'epoca,
Repertorio artistico (iconografico e musicale)

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Per la valutazione, sono state utilizzate le seguenti verifiche:

- *formative*, per il controllo in itinere del processo di apprendimento;
- *sommative*, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione.

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche;
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

8.2 Criteri di attribuzione del credito

L'attribuzione del credito è avvenuta sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Tabella "A":

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D. Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo

di quaranta punti, di cui massimo dodici per il terzo anno, massimo tredici per il quarto anno e massimo quindici per il quinto anno.

Di seguito provvede alla conversione del credito scolastico complessivo sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65 fino ad un massimo di cinquanta punti.

Tabella "1" allegato "C" DEL'O.M. 65:

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo	
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 Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

INDICATORE 1	Ideazione, 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

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: _____/40

Totale punteggio degli indicatori generali	/60
--	------------

Totale punteggio della tipologia specifica	/40
Totale punteggio	/100
Voto Finale (punteggio in centesimi :5)	/20

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA B	Individuazione corretta di argomenti presenti nel testo principale	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
Ottimo		10		

Totale punteggio: _____/40

Totale punteggio indicatori generali	/60
Totale punteggio tipologia specifica	/40
Totale punteggio	/100
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	_____/20

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	

		Discreto	12	10
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
Ottimo	10			

Totale punteggio: _____/40

Totale punteggio indicatori generali	/60
Totale punteggio tipologia specifica	/40
Totale punteggio	/100
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	/20

8.4 Griglia di valutazione della 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. COMPrensione 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 DELLA DISCIPLINA	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

**Griglia di valutazione obiettivi minimi seconda prova scritta
(Scienza e cultura dell'alimentazione)**

CANDIDATO.....

CLASSE**DATA**.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	TOTALE PUNTI 20/20
1. COMPRESIONE DEL TESTO DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	Adeguata e sufficientemente corretta	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	
2. CONOSCENZA DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA	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. COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI	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 ESPORRE LE PROPRIE ARGOMENTAZIONI	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI

USANDO IL LINGUAGGIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA ANCHE IN MANIERA SEMPLICE	Adeguate e sufficientemente corretta	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	

TOTALE PUNTI/20

8.5 Griglia di valutazione del colloquio

Allegato A: Griglia di valutazione prova orale.

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 – 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 – 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	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 tutto inadeguato.	0,50 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 – 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 – 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 – 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	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 superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 – 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 – 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 – 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e	3	

		semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	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 MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME

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

UDA 1: IL RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	Il cibo in letteratura: gusti, profumi, ricette G. Verga: Rosso Malpelo; I Malavoglia La semplicità dei veristi. L'attaccamento al cibo passa anche dall'attaccamento alla terra. Testi da analizzare: "Il pranzo al Palazzo del principe" dal Gattopardo di G Tomasi di Lampedusa; "La preparazione del cioccolato" da "Chocolat di Joanne Harris; Gianni Rodari "Gli uomini di burro"; Italo Calvino "La distanza dalla luna"
STORIA	Il cibo, la tavola e i luoghi della convivialità tra Ottocento e Novecento. Il valore sociale e politico del cibo. Prima guerra mondiale
FRANCESE	"L'équilibre à table:l'alimentation au coeur de la santé" Comment manger équilibré Les groupes alimentaires La ration alimentaire et la pyramide alimentaire Les cuissons diététiques
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	I principali contaminanti alimentari. La Filiera agroalimentare; le filiere corte; le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	I vari tipi di ristorazione; il Catering e il Banqueting. La ristorazione nel periodo COVID-19. Un prodotto finito da ristorante.
LABORATORIO DI SALA	I vari tipi di ristorazione; il catering e il banqueting.
SCIENZE MOTORIE	Ricerca del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva.

UDA 2: ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	Lettura, comprensione e interpretazione di testi riguardanti il tema della sostenibilità alimentare, ambientale e sociale. Produzione di testi di vario tipo riguardanti gli argomenti trattati Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i suoi 17 obiettivi G. Ungaretti analisi e commento delle poesie: Soldati; Veglia; San Martino del Carso
STORIA	Dalla Prima guerra mondiale al ventennio fascista
FRANCESE	“A chacun son régime” Les conseils à suivre et les erreurs à éviter Les différents régimes alimentaires: crétois; végétarisme et végétalisme ou véganisme. Les régimes religieux Les principes de l’agriculture biologique et leur réglementation L’agriculture durable La réglementation alimentaire dans l’Union Européenne: additifs et colorants alimentaires La traçabilité
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La sostenibilità alimentare; la doppia piramide alimentare ed ambientale. Dieta e i 10 consigli per una alimentazione sostenibile; il menù sostenibile.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Realizzazione di portate sostenibili utilizzando in toto le parti della materia prima nei vari STEP. I prodotti Biologici o i prodotti del territorio a Km 0. Lotta allo spreco alimentare e all’inquinamento. LIFE FOSTER
LABORATORIO DI SALA	Il menu e la lista delle vivande; i vari tipi di menu: regole tecniche, gestionali e nutrizionali
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione equilibrata e movimento per il benessere psicofisico: alimentazione e sport; lo sport e gli obiettivi di sviluppo sostenibile; valutazione del peso corporeo.

UDA 3: “SALUTE E BEN.....ESSERE. IL CIBO COME PREVENZIONE E CURA”

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	la dieta mediterranea; cenni dieta vegana e vegetariana; le principali malattie cardiovascolari e metaboliche; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori; le reazioni avverse al cibo. Le linee guida per una sana alimentazione
ITALIANO	Luigi Pirandello- La vita, le opere- la poetica “Il fu Mattia Pascal” da Novelle per un anno. Il treno ha fischiato” Il saggio sull’Umorismo. Salvatore Quasimodo “Uomo del mio tempo”
STORIA	L’età dei totalitarismi: il fascismo, il franchismo, il nazismo
FRANCESE	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ: Les aliments à risque Les techniques de conservation par chaleur Les techniques de conservation par froid Autres techniques de conservation Les différentes gammes de produits et les emballages.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Realizzazione di portate salutari facenti parte della DIETA MEDITERRANEA. I prodotti Biologici e i prodotti del territorio a Km 0 (filiera corta). Utilizzo dei grassi di condimento vegetali. Tecniche di cottura.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	La cucina di sala: attrezzatura, personale preposto, consigli tecnici, ricette alla lampada (flambé) per 2 o 4 pax. La tecnica del “ <i>flambage</i> ”. Alcune terminologie tecniche di settore.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	La piramide alimentare per lo sportivo.

UDA 4: “IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA.”	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
ITALIANO	Il Lavoro che cambia fra passato e futuro. Salute e sicurezza sul lavoro Brani scelti: - Primo Levi: La chiave a Stella, “il privilegio del lavoro - Danilo Dolci: Lo sciopero alla rovescia - Il diritto al lavoro
STORIA	La produzione in fabbrica la lotta di Classe il diritto del lavoro La Seconda guerra mondiale
FRANCESE	-Le système HACCP - La marche en avant et la gestion des stocks - Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif (l'analyse sensorielle; le test organoleptique en production) -l'hygiène et la sécurité du personnel , des équipement et des locaux -Les infections et les intoxications alimentaires
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro (brigata di cucina) mettendo in atto i requisiti di sicurezza sul lavoro in laboratorio nella produzione di pasti e nell'utilizzo delle attrezzature. Haccp e sicurezza alimentare nella filiera di produzione laboratoriale. Il mondo della Ristorazione tra diritti e doveri.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Entrare nel mondo del lavoro: il “curriculum vitae” e la lettera di accompagnamento. Il colloquio di lavoro, il primo giorno di lavoro, le regole in servizio, la cura della persona e la divisa. Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro (brigata di sala e bar).
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Le regole da seguire per lavorare in sicurezza nell'ambiente sportivo. Tecniche di primo soccorso.

9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO

A ciascun candidato è stata lasciata la libera scelta circa le modalità di relazionare sulle personali esperienze PCTO anche attraverso l'uso di prodotti multimediali secondo quanto previsto dall'Ordinanza n 64 del 14.3.22 art. 22 comma 2 lettera b.

Il Consiglio di classe:

NOMINATIVO	DISCIPLINA	FIRMA
CHIMENTI GIOACCHINO	Dirigente Scolastico	
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze motorie e sportive	
CANNELLA GIUSEPPA	Lingua e letteratura italiana / Storia	
CHIFARI BARTOLOMEO	Religione cattolica	
CICIO SALVATORE	Lab. di serv. enog. SALA	
COSTANZA LIBORIO MAURIZIO	Dir. tec. amm. str. ricettive - Educazione Civica	
D'ANNA STEFANA	Inglese	
DILLUVIO SALVATORE	Scienza e cultura dell'alimentazione	
GANGI FABRIZIO	Materia alternativa alla religione cattolica	
INTERRANTE IGNAZIO	Lab. di serv. enog. CUCINA	
RAPPA GIUSEPPA MARIA ROSA	Francese	
SOLLENA CESARE	Matematica	

Il Coordinatore di Classe

Prof. Sollena Cesare

Il Dirigente Scolastico

Prof. Chimenti Gioacchino

10.1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato

Questo documento non viene pubblicato all'albo, ma viene consegnato in busta chiusa alla commissione

10.2 Allegato relazione e prospetto triennale ore PCTO

PCTO

“Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”

Ex-alternanza scuola lavoro

Anno scolastico 2021/2022

Classe 5A settore Ristorazione Tutor scolastico Prof. Interrante Ignazio

TITOLO DEL PROGETTO

LA CUCINA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto Di Istruzione Superiore “Danilo Dolci”

Codice Meccanografico: PAIS021003

Indirizzo: Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA)

Telefono: 091/8901103

Fax: 091/8781481

E-mail: pais021003@istruzione.i

Dirigente: Gioacchino Chimenti

CODICE ATECO CUCINA 56

**IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE
AZIENDE O ENTI ESTERNI**

<p>Percorsi on-line, webinar con enti o associazioni settoriali.</p> <p>Varie strutture ricettive e ristorative regionali e nazionali, vari enti pubblici e privati che si occupano di promozione del territorio, associazioni di categoria, aziende del terzo settore per la partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti il settore ristorativo e formativo.</p> <p>I protocolli d'intesa e le convenzioni sono in itinere e aggiornati secondo il catalogo PCTO dell'istituto</p> <p>Denominazione Aziende e/o Enti:</p> <ul style="list-style-type: none">· Renaia: rete degli istituti alberghieri· Banqueting, eventi e fiere settoriali (qualora fattibili causa emergenza covid-19)● Webinar e DEMO ALTA formazione Federazione Italiana Cuochi● Webinar e DEMO Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo● Portale educazionedigitale.it – Gocce di sostenibilità● Anfos sicurezza sul lavoro● Coca Cola HBC Italia● RENAIA● CONPAIT SICILIA● EXPOCOOK Palermo	
---	--

1. FIGURA PROFESSIONALE:

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA NELLA RISTORAZIONE MODERNA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

I **“Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento”** sono fondamentali modalità di realizzazione della formazione del secondo ciclo di studi e come attestazione di 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.

Il percorso è quindi l'integrazione ed interazione fra conoscenze e competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisite in contesto lavorativo, il tema più delicato dell'esperienza rimane, ancora una volta, cosa valutare e quindi la definizione anticipata delle competenze trasversali e di quelle tecnico-professionali oggetto di valutazione dell'efficacia dell'apprendimento esperienziale.

Per quanto riguarda l'individuazione delle competenze trasversali e di cittadinanza, la cui implementazione è particolarmente o preferibilmente attesa in contesto lavorativo, in ottemperanza alla Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 e del 23.04.2008, si perviene all'individuazione di due meta-competenze attivabili in contesti formali e non formali associabili agli apprendimenti tipici di un'esperienza:

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".

Tabella riepilogativa

ATTIVITA' SVOLTE PCTO CLASSE V A RISTORAZIONE

TUTOR SCUOLA IIS DANILÒ DOLCI DI PARTINICO PROF. INTERRANTE IGNAZIO

ALUNNI	2019/2020 Denaro C. III	2020/21 Corsentino S. IV	Attestato formazioni e online we can job 2019.20*	TOTALE ORE SVOLTE TRIENNIO		2021/2022 Interrante I.
ORE	80*	80	(20)	Su 210	TOTALE V ANNO	50 RHS Catania 13-Renaia 21-Fic demo 5-Esercizio 3-Open day 12-Gocce sostenibilità 25-Memoria 3 – Fic web Sistemi cottura 17-Autogrill 2-Evento Fitoalimurgia 4 – Banchetto IPNS Partinico 5 – Banchetto “La notte del liceo classico” 3 – Expocook 6
BRONTE NICOLÒ	20 (40)	153	SI	253	60	●————
CAPITELLI NICOLÒ	15 (35)	157	SI	251	59	●————
COSENTINO VINCENZO	15 (35)	155	SI	253	63	●————
D'ALEO BIAGIO	25 (45)	157	SI	293	91	●————

D'ASARO GIUSEPPE	15 (35)	157	SI	265	65	●————
FEROCE SAMUELE	20 (20)	150	NO	235	65	●————
LI VECCHI GIOSUE'	25 (45)	141	SI	234	68	●————
PITTI GIUSEPPE	15 (15)	145	NO	219	59	●————
RHACHI AMIN	15 (15)	152	NO	226	59	●————
SPITALERI VITTORIO	20 (40)	151	SI	283	92	●————
TOCCO FRANCESCO	25 (45)	155	SI	265	65	●————
VITALE MICHAEL	20 (40)	151	SI	245	54	●————
WANG JUNHAO	20 (20)	143	NO	214	51	●————

TUTOR DEL 3 ANNO PROF.SSA DENARO CINZIA

TUTOR DEL 4 ANNO PROF.RE CORSENTINO SALVATORE

TUTOR DEL 5 ANNO PROF.RE INTERRANTE IGNAZIO

10.3 – ALLEGATO 3 – PROVA SIMULATA PRIMA PROVA

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!

Scoppiai 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 adunghiamomi⁵ 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 ammattire, 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. 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. 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

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 è 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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. 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.
4. 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.

¹ *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *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.

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.

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.

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.

10.4 ALLEGATO 4 – PROVA SIMULATA SECONDA PROVA

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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:

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.

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

Durata massima della prova: 6 ore

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