



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Settore: Sala e Vendita

Anno Scolastico 2021/2022



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

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

INDICE

	PAG.
1. Descrizione del contesto generale	4
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione Istituto	
2. Informazioni sul curricolo	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2 Competenze trasversali	
2.3 Quadro orario settimanale	
3. Descrizione situazione classe	7
3.1 Composizione consiglio di classe	
3.2 Continuità docenti	
3.3 Composizione e storia della classe	
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	9
5. Indicazioni generali attività didattica	10
5.1 UDA	
5.2 Metodologie e strategie didattiche	
5.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	
5.3 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova	
5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato	
5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica	
6. Attività e progetti	24
6.1 Attività di recupero e potenziamento	
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	
6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari	
6.4 Attività specifiche di orientamento	
6.5 Partecipazione prove INVALSI	
7. Programmi svolti nelle varie discipline rientranti nelle UDA e NON	26
7.1 Lingua e Letteratura Italiana	
7.2 Storia	
7.3 Lingua e Civiltà Inglese	

7.4 Lingua e Civiltà Francese	
7.5 Matematica	
7.6 Scienza e cultura dell'alimentazione	
7.7 Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva	
7.8 Educazione Civica	
7.9 Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	
7.10 Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	
7.11 Scienze Motorie e Sportive	
7.12 IRC	
8. Valutazione degli apprendimenti	49
8.1 Criteri di valutazione	
8.2 Criteri di attribuzione crediti	
8.3 Griglia di valutazione prima prova scritta	
8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta: Scienza e cultura dell'alimentazione	
8.5 Griglia di valutazione colloquio	
9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame	56
9.1 Percorsi trasversali	
9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (O.M. n° 64 del 14.03.2022 art 22 comma 2 b)	
10. Allegati	61
10.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO	
10.2 Simulata Prima Prova	
10.3 Simulata Seconda Prova	
10.4 n°3 Documenti riservati	

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Breve descrizione del contesto

Il territorio su cui ricade l'IISS "Danilo Dolci" è carente di servizi ricreativi, socio-culturali e la sua economia non è tale da assorbire il bisogno occupazionale dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie. La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca piuttosto poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del nord Africa, dell'est Europa e dall'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale.

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

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

1.2 Presentazione Istituto

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

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi atti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. Al fine di dare adeguate risposte alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione, rispetto alla filiera di indirizzo e di una interrelazione tra le articolazioni, alcune discipline, quali, per esempio, Scienza e cultura dell'alimentazione, sono presenti, come *trait d'union*, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, con un monte ore annuale di lezioni differenziato in virtù della professionalità specifica sviluppata. Il profilo, già dallo scorso anno scolastico, riporta le integrazioni previste dalla legge 20 agosto 2019, n. 92 (e relative disposizioni attuative), che ha introdotto il nuovo insegnamento trasversale dell'educazione civica, con la preminente finalità di "contribuire a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" (art. 1 della Legge). Il profilo è, inoltre, arricchito in tutte le articolazioni, dai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO - già Alternanza Scuola-Lavoro) seguiti, previ corsi di formazione per lavoratori, a seguito dei quali, gli studenti conseguono gli attestati di frequenza e di positiva verifica delle competenze inerenti alla tutela della sicurezza e della salute sul lavoro di cui al D.lgs 81/08 per ore 12 e sull'HACCP per ore 12.

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

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

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

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.2 Competenze trasversali

Nello svolgimento delle attività didattiche si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle Competenze Chiave 2018:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Si è, altresì, tenuto conto delle sopraindicate finalità sottese alla citata Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, al fine di valutare il conseguimento dei risultati di apprendimento riferiti a tale specifico insegnamento, comuni ai tre indirizzi di studio della scuola ed esplicitati nel curriculum di educazione civica che il collegio docenti ha provveduto ad individuare e approvare, ai fini dell'aggiornamento del curriculum di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

2.3 Quadro orario settimanale

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

Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	2
1^ Lingua straniera -Lingua e civiltà Inglese	3
2^ Lingua straniera -Lingua e civiltà Francese	3
Matematica	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Educazione Civica	5
Laboratorio di servizi Enog. -Settore Sala e Vendita	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di servizi Enog. - Settore Cucina	2
Scienze Motorie e Sportive	2
IRC	1
Totale ore settimanali	32

3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME E NOME	Disciplina
Adamo Francesca	Docente specializzata
Barranca Giuseppe	Scienze Motorie e Sportive
Bellavia Salvatore Paolo	Lab. dei Serv. Enog. Sala e Vendita
Cardile Maria Grazia	IRC
D'Anna Stefana	Lingua e civiltà inglese
Di Franco Anna Maria	Docente specializzata
Di Marco Caterina	Matematica
Guagliardo Giuseppina	Docente specializzata
Gulino Grazia	Lingua e Letteratura Italiana
Gulino Grazia	Storia
Pontillo Giovanna	Scienza e cultura dell'alimentazione
Puccio Blanche Maria Sara	Lingua e civiltà francese
Salvia Susanna	Lab. dei Serv. Enog. Cucina
Speciale Vittoria	Diritto e Tec. Amm. della Strut Ricettiva

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Lingua e Letteratura Italiana	Gulino Grazia	Gulino Grazia	Gulino Grazia
Storia	Gulino Grazia	Gulino Grazia	Gulino Grazia
Lingua e civiltà Inglese	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana
Lingua e civiltà Francese	Guagliardo Oriana Melchiorra	Ribaudo Alessia	Puccio Blanche Maria Sara

Matematica	Lo Baido Rosanna	Lo Baido Rosanna	Di Marco Caterina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Di Fiore Renata	Pontillo Giovanna	Pontillo Giovanna
Diritto e Tec. Amm. Struttura Ricettiva	Mezzoiuso Giovanna	Petruso Antonella	Speciale Vittoria
Educazione Civica	/	Violetti Rosalia	Speciale Vittoria
Lab.di Serv. En. Sala e Vendita	Bruno Giuseppe	Bellavia Salvatore Paolo	Bellavia Salvatore Paolo
Lab. di Serv. En. Cucina	/	Corsentino Salvatore	Salvia Susanna
Scienze motorie e sportive	Barranca Giuseppe	Barranca Giuseppe	Barranca Giuseppe
IRC	Alessi Maria	Alessi Maria	Cardile Maria Grazia
Docente Specializzata	Guagliardo Giuseppina	Guagliardo Giuseppina	Guagliardo Giuseppina
Docente Specializzata	Di Franco Anna Maria	Di Franco Anna Maria	Di Franco Anna Maria
Docente Specializzata	Lo Grasso Antonina	Lo Grasso Antonina	Adamo Francesca

3.3 Composizione e storia classe

Alunni iscritti	Alunni frequentanti	Femmine	Maschi	Alunni H
16	16	8	8	3

La classe V B, come si evince dal quadro sinottico sopra indicato, è oggi costituita da 16 discenti, tredici dei quali sono pendolari. Tre alunni, diversamente abili, seguono una programmazione differenziata. All'inizio del triennio, nell'anno scolastico 2019/ 2022, il gruppo classe era composto da 21 alunni: 10 maschi, di cui uno non ha mai frequentato, e 11 femmine, i quali hanno superato tutti l'anno scolastico, nonostante sia stato travagliato a motivo della situazione pandemica verificatasi. È in tale circostanza che la maggior parte di loro ha mostrato grande maturità e spirito di adattamento a quella che è stata la nuova modalità didattica ossia la DAD, raggiungendo un buon risultato finale in tutte le discipline. Soltanto un esiguo gruppo ha manifestato una costante svogliatezza nella partecipazione alle attività didattiche e nello studio domestico, tanto da conseguire risultati appena sufficienti. Nell'anno successivo, 2020/2021, avviato con attività in presenza in un primo momento, affiancata ben presto da attività in DDI, soppiantata, successivamente, dalla DAD

per molti mesi e conclusosi in presenza, sono stati inseriti due ragazzi ed una ragazza, i quali non hanno mai frequentato, mentre uno studente pendolare si è trasferito in un'altra scuola più vicina al suo luogo di residenza. Quegli stessi discenti che nel corso dell'anno precedente avevano manifestato una superficiale applicazione allo studio, hanno mantenuto lo stesso modus operandi, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti e da parte dei compagni più attenti, i quali si sono prodigati nel ruolo di "caregiver" al fine di condurli al raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati, e, per tale ragione, allo scrutinio finale hanno riportato la sospensione del giudizio in alcune discipline ed uno, invece, ha fatto registrare esito negativo in tutte le discipline. Agli esami per il recupero del debito formativo soltanto due su quattro hanno ampiamente colmato le lacune e sono passati all'anno successivo. Alla luce di ciò sono giunti in V in quindici, a cui, pressoché ad inizio anno, si è aggiunto uno studente proveniente da una scuola di altra provincia. Quest'ultimo si è perfettamente integrato con i compagni da cui è stato prontamente accolto. Sono discenti tutti frequentanti eccetto una studentessa, la quale ha frequentato in presenza per due mesi, per un breve periodo ha seguito in DAD, e poi, a seguito di mutate condizioni personali, ha abbandonato la frequenza in ogni modalità. La classe, in generale, nella sua eterogeneità caratteriale e comportamentale, ha sempre consentito un sereno svolgimento di ogni attività proposta. Quasi tutti partecipano con interesse e vivacità, si mostrano disciplinati, attenti, partecipi e desiderosi di crescere culturalmente, riuscendo così ad instaurare un dialogo aperto con i docenti, improntato ad un rapporto tendente ad una collaborazione seria, rispettosa ed efficace. Qualcuno, invece, continua ad avere bisogno di continue sollecitazioni per mantenere alta l'attenzione in classe e per un adeguato impegno nello studio. L'ambiente socio-culturale di provenienza degli studenti non sempre risulta adeguatamente stimolante per la loro crescita ed il loro arricchimento culturale. La partecipazione dei genitori alla vita scolastica non è stata particolarmente attenta e pochi sono stati i genitori, che hanno preso parte all'incontro con i docenti. Il curriculum della classe è stato segnato nell'arco del triennio dalla discontinuità del corpo docente, che ha visto l'avvicendamento di alcuni professori, ma nonostante ciò gli alunni hanno cercato, con maturità e buon senso, di superare le criticità iniziali determinate dalle successioni sopra esposte. Alla fine del percorso quinquennale gli studenti si presentano all'esame di Stato con buone conoscenze, competenze ed abilità tanto sul piano culturale quanto in quello pratico. Tutti i discenti, anche i meno brillanti nello studio, hanno evidenziato un buon livello di professionalità nelle attività laboratoriali, riportando giudizi più che positivi negli stage effettuati nell'ambito dei PCTO, sia in territorio regionale che estero.

Il Consiglio di classe sin dall'inizio si è posto, come obiettivo primario, l'innalzamento del livello culturale della classe, e, pertanto, ha operato fissando mete cognitive trasversali, non trascurando minimamente il ruolo specifico di ogni disciplina per il raggiungimento di tali obiettivi, ruolo che ha trovato concretizzazione nell'attività didattica. Il Consiglio di classe ha, inoltre, utilizzato una programmazione per UDA così da favorire l'acquisizione di competenze trasversali necessarie sia per affrontare il mondo del lavoro che per proseguire gli studi.

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

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

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

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

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

Le **metodologie** didattiche utilizzate sono state:

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

5. Indicazioni generali attività didattica

5.1 UDA

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

- Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela "Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali"
- "La salute a tavola"
- "Rapporto tra enogastronomia e società"
- "Destination marketing"

In seguito allo svolgimento dei suddetti percorsi interdisciplinari che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui

all'allegato C, Linee Guida (dell'O.M. n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti in tutte le discipline i seguenti risultati:

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

UDA N° 1

1. Titolo UdA	Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”
1. Finalità generale	Far scoprire il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e promuoverne la conoscenza attraverso l'applicazione delle competenze e delle abilità acquisite.
1. Periodo di realizzazione in settimane	3 Settimane a partire dal 22/11/2021
1. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Power point
1. Competenze di indirizzo	7. -Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
1. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. 5- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
1. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> X competenza alfabetica funzionale; <input type="checkbox"/> X competenza multilinguistica;

	<input checked="" type="checkbox"/> X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
1. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<table border="1"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico
<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico 		

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12	Autore: Verga Opera: Nedda (La festa religiosa) Opera: La coda del diavolo Autore: G. Pascoli Opera: L'inno all'olivo
STORIA	6	Unità d'Italia: Salemi prima capitale. Gli albori della questione meridionale Giolitti
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	9	Le patrimoine des traditions et des produits locaux
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	9	The heritage of Sicilian customs and traditions The heart of the Sicilian culture
DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	13	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.
MATEMATICA	9	“Linguaggio naturale e linguaggio simbolico, linguaggio delle funzioni” limiti e forme indeterminate
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	9	M.T.A (malattie trasmesse dagli alimenti)
LAB. ENOG. SALA E VENDITA	9	La qualità degli alimenti. Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali.
LAB. ENOG. CUCINA	9	Catering, Banqueting e servizi buffet
SCIENZE MOTORIE	6	Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali (giochi tradizionali individuali e di gruppo).
IRC	4	Le abitudini alimentari nelle religioni Cibo, tradizioni e feste religiose locali
EDUCAZIONE CIVICA	2	Le fonti del diritto: usi e consuetudini

UDA N° 2

1. Titolo UdA	“La salute a tavola”
1. Finalità generale	Far acquisire la consapevolezza dell'importanza di seguire una corretta alimentazione, improntata alla sostenibilità alimentare ed ambientale, al fine di mantenere il proprio stato di salute in buone condizioni, partendo dall'attenzione da porre a tavola, per prevenire patologie connesse ad uno

	scorretto regime alimentare e per diffondere abitudini e stili di vita corretti.	
1. Periodo di realizzazione in settimane	5 settimane: dal 24 Gennaio al 28 Febbraio	
1. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Power point	
1. Competenze di indirizzo	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	
1. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
1. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> X competenza alfabetica funzionale; <input type="checkbox"/> X competenza multilinguistica; <input type="checkbox"/> X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> X competenza digitale; <input type="checkbox"/> X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input type="checkbox"/> X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input type="checkbox"/> X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
1. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<table border="1"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico
<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico 		

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
-------------------------------	------------	------------------

ITALIANO/ED. CIVICA	20	Autore: G. Pascoli Opera: “Il risotto romagnolo” “Convivio” “I tre grappoli” Autore: G. D’Annunzio Opere: “Il Parrozzo” “Il dono di Dioniso”
STORIA/ED. CIVICA	10	Fine dell’età giolittiana e I guerra mondiale Art. 11 della Costituzione
LINGUA E CIVILTÀ’ FRANCESE/ED. CIVICA	15	“La santé à table” La pyramide alimentaire et le menu équilibrer
LINGUA E CIVILTÀ’ INGLESE/ED. CIVICA	15	The food Pyramid The Mediterranean diet Balanced diet: what is it and how to achieve it Healthy eating for a healthy weight How to create a healthy plate (video)
DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA /ED. CIVICA	25	L’art. 32 Cost. Il problema della sicurezza alimentare The Farm to fork strategy. Il piano di autocontrollo HACCP. I controlli integrati nella filiera. La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. Le informazioni al consumatore: l’etichettatura. I marchi di qualità alimentare.
MATEMATICA/ED. CIVICA	18	"Caratteristiche delle funzioni" (anche utilizzando strumenti informatici): Derivate e studio, massimi e minimi, crescita e decrescita significato ed interpretazione
SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE/ED. CIVICA	9	Alimentazione e tumori Dislipidemie Ipertensione Diabete Obesità
LAB. ENOG. SALA E VENDITA/ED. CIVICA	20	Alimentazione sostenibile; Il vino e la carta dei vini; La qualità nell’approvvigionamento; Dalla quantità alla qualità degli alimenti; Piatti tipici regionali; Composizione e successione delle vivande in un menu.
LAB. ENOG. CUCINA/ED. CIVICA	12	La sostenibilità in cucina e i menu sostenibili
SCIENZE MOTORIE/ED. CIVICA	10	L’alimentazione ieri e oggi
IRC/ED. CIVICA	5	Le principali norme e prescrizioni alimentari delle grandi religioni

UDA N° 3

1. Titolo UdA	“Rapporto tra enogastronomia e società”
1. Finalità generale	Far conoscere lo stretto legame che intercorre tra l’enogastronomia e la società e tributarle l’alta valenza, culturale ed antropologica
1. Periodo di realizzazione in settimane	Marzo - Aprile 5/6 Settimane

1. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Realizzazione di un menu che contenga la lista delle vivande e delle bevande con l'indicazione della trasparenza sia degli ingredienti che della provenienza e con il calcolo calorico della portata stessa.	
1. Competenze di indirizzo	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	
1. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
1. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> X competenza alfabetica funzionale; <input type="checkbox"/> X competenza multilinguistica; <input type="checkbox"/> X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> X competenza digitale; <input type="checkbox"/> X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input type="checkbox"/> X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input type="checkbox"/> X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
1. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<table border="1"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico
<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico 		

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
ITALIANO/ED. CIVICA	20	Autore: Pirandello Opera di Lina Grossi: Il guscio delle uova. La tavola nelle pagine di Pirandello
STORIA/ED. CIVICA	10	Fascismo Arti. 21

LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE/ED. CIVICA	15	La société et l'oeno gastronomie Le menu et les valeurs caloriques
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE/ED. CIVICA	15	Eating habits and religion Islam: alcohol and taboos The roots of vegetarianism Fasting and religions
DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA /ED. CIVICA	25	La disciplina dei contratti di settore. Il contratto ristorativo. Il contratto di catering e di banqueting. Il contratto di franchising.
MATEMATICA/ED. CIVICA	18	“Caratteristiche delle funzioni”:asintoto obliquo e interpretazione delle caratteristiche di una funzione a partire dal grafico
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ED. CIVICA	9	Stili alimentari, dietetici
LAB. ENOG. SALA E VENDITA/ED. CIVICA	20	Piatti tipici regionali; I rapporti con la clientela; La qualità degli alimenti.
LAB. ENOG. CUCINA/ED. CIVICA	12	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
SCIENZE MOTORIE/ED. CIVICA	4	Criteri basilari di una alimentazione equilibrata per affrontare i carichi di un allenamento
IRC/ED. CIVICA	5	Enogastronomia, società e religione. Le norme alimentari religiose.

UDA N° 4

1. Titolo UdA	“Destination marketing”
1. Finalità generale	Individuare i bisogni e i desiderata dei turisti e, attraverso l'applicazione di adeguate strategie, attrarre i potenziali visitatori, orientandoli nella scelta dell'esperienza di viaggio.
1. Periodo di realizzazione in settimane	5 Settimane a partire dal 02/05/2022 al 07/06/2022
1. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Brochure
1. Competenze di indirizzo	11. –Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
1. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le

	<p>strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>5- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	
1. Competenze chiave di cittadinanza	<p><input checked="" type="checkbox"/> X competenza alfabetica funzionale;</p> <p><input type="checkbox"/> X competenza multilinguistica;</p> <p><input type="checkbox"/> X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p><input type="checkbox"/> competenza digitale;</p> <p><input type="checkbox"/> X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p><input type="checkbox"/> X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p><input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale;</p> <p><input type="checkbox"/> X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	
1. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<table border="1"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico
<ul style="list-style-type: none"> • Asse storico sociale • Asse dei linguaggi • Asse scientifico tecnologico • Asse matematico 		

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	18	Autore: Danilo Dolci Opera: Gente semplice (brani scelti) Autore: Beppe Fenoglio Opera: La liberazione di Alba “I ventitré giorni della città di Alba”
STORIA/Ed. Civica	9	II Guerra mondiale Ed. civica: La violazione dei diritti umani
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	12	“ Le marketing et les formules de la vente”
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	15	The world of hospitality Marketing and promotion Business image Customer profiling Marketing strategies
DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	15	L'evoluzione del concetto di marketing. Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta. L'analisi SWOT. Le strategie di marketing. Il business plan.
MATEMATICA	15	“Caratteristiche delle funzioni”:dalla rappresentazione grafica alle proprietà di una funzione

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	9	Publicità alimentare, mass media, il packaging e la sua evoluzione, smaltire il packaging nel modo corretto, le 3R cioè riduci, riutilizza e ricicla, consumi alimentari ed educazione al consumo.
LAB. ENOG. SALA E VENDITA	15	I rapporti con la clientela
LAB. ENOG. CUCINA	8	F&B Manager
SCIENZE MOTORIE	4	Ambiente naturale, corpo e movimento. Physical activity in the natural environment
IRC	4	Marketing e religione: Come agganciare il turista religioso. Il marketing della Chiesa.
EDUCAZIONE CIVICA	5	Web marketing Il trattamento dei dati L'identità digitale

Rubrica di Valutazione UDA

TITOLO UDA	CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
	VOTO	1. RUBRICA DI PROCESSO (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	2. RUBRICA DI PRODOTTO (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)
		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 abilità.	L'elaborato prodotto risulta accennato, 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 dall'alunno.	La relazione/esposizione mostra un accettabile livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
BASE (C)	6	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia parti più semplici del compito di realtà mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di sapere 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 dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso essenziale del linguaggio specifico.
INTERMEDIO (B)	7/8	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e adeguatamente dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico.
AVANZATO (A)	9/10	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato; l'alunno dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso adeguato del linguaggio specifico.

Scheda di Autovalutazione

Presentazione del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il percorso presentato • Ho compreso il percorso presentato • Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
Comprensione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il compito richiesto • Ho compreso il compito richiesto • Ho fatto fatica a comprendere il compito
Impostazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale • Ho impostato il lavoro senza difficoltà • Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
Utilizzo delle risorse	<ul style="list-style-type: none"> • Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie scarse conoscenze
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 <li style="padding-left: 40px;">• Ho raggiunto risultati positivi • Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti
----------------------------	---

5.2 Metodologie e strategie didattiche

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

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

5.3 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova

- Formulare menu 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
- Conoscere le principali strategie legate alla prevenzione delle malattie con una adeguata alimentazione
- Comprendere lo stato di salute di un individuo e la probabilità che determinate malattie possano manifestarsi nel corso della vita, conoscendone le abitudini alimentari e l'attività fisica

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

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Lingua e Letteratura Italiana - Storia	<ul style="list-style-type: none"> • Sa individuare i punti chiave e operare collegamenti • Sa contestualizzare e interpretare testi letterari e professionali • Sa utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio • Sa sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti • Sa utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato • Sa riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto • Sa produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici • Padroneggia la terminologia storica • Sa collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Lingua e civiltà Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare la lingua inglese per interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità • Sa utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio • Sa comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio • Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro • Sa rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale • Conosce gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomica nazionale e internazionale
Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Sa formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Sa prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Sa valutare il peso teorico o desiderabile di una persona • Conosce le principali strategie legate alla prevenzione delle malattie con una adeguata alimentazione • Comprende lo stato di salute di un individuo e la probabilità che determinate malattie possano manifestarsi nel corso della vita, conoscendone le abitudini alimentari e l'attività fisica
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Sa simulare un piano HACCP. • Sa applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Sa realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. • Sa simulare eventi di catering e banqueting • Sa simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food • Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Sa applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Sa predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Sa 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

Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> • Sa presentare una bottiglia di vino • Sa accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti • Conosce i diversi stili di servizio • Conosce le caratteristiche della professione del barman • Organizza e svolge tutte le attività inerenti il servizio in sala in base alle varie tipologie compreso il servizio a buffet • Presenta e predispone una carta delle vivande coerente con il contesto e le esigenze della clientela • Presenta e predispone la carta dei vini coerente con il menu
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende il concetto di salute • Comprende la necessità di dedicarsi alle attività motorie e sportive • Conosce i principi nutritivi e sa delineare le loro funzioni metaboliche • Delinea una corretta ed equilibrata alimentazione per lo sportivo • Conosce i traumi da esercizio fisico e interviene con il primo soccorso • Conosce i comportamenti che espongono a rischio dipendenza dalle droghe

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

I risultati di apprendimento, 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), sono:

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano
- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

6. Attività e progetti

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate nel corso della pausa didattica che si è svolta dall'13 al 21 gennaio 2022. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine delle quali, sono state effettuate delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni. Bisogna, comunque, sottolineare che ciascun docente ha anche effettuato momenti di recupero in itinere.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

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

Circ.	ATTIVITÀ	Data
193	"Contro ogni violenza sulle donne"	24/11/21
202	Contro la violenza sulle donne. Partecipazione all'inaugurazione della "Panchina Rossa" presso Piazza del Progresso	25/11/21
214	Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità "Abbatti la differenza, supera l'indifferenza"	29/11/21
292	"Il giorno della memoria- Live da Fossoli"	27/01/22
350	"L'Italia ripudia la guerra un'iniziativa per la pace: la scuola rilancia l'art. 11 della Costituzione"	03/02/22
361	Progetto "Memoria e Legalità"	09/03/22
430	Seminario "Democrazia vs. Autocrazia - Per la partecipazione e la pace in Europa -organizzato dall' Associazione "Politela" in collaborazione con l' Associazione "Inikon"	10/05/22
	Progetto PON "Noi cittadini consapevoli"	

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

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

Circ.	ATTIVITÀ	Data
172	Giornate di lettura nelle scuole: Libriamoci	12/11/21
255	Incontro di apertura del progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"	11/12/21
331	"Droghe tra informazione e prevenzione"	21/02/22
296	Webinar progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"	1,8,15,22/02/22

255	Donazione sangue presso autoemoteca- Sede Centrale	13/02/20
358	“Giornata internazionale della donna: Noi per le donne”	08/03/22
364	Solidarietà a favore dell’Ucraina. Raccolta di beni di prima necessità	10/03/22
453	Convegno “Verdure spontanee per l’alimentazione”	13/04/22
	Educarnival- Gara di cocktail	
	Presentazione Alta Formazione Gastronomica In Cibus, Masterclass “Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro	11/04/22
502	37° Congresso Urce –ExpoCook	10/05/22
	Partecipazione progetto PON “Piano scuola estate”	
	Partecipazione progetto PON “La cucina flambè”	
	Partecipazione progetto PON “Pensare con la propria testa”	
330	Partecipazione progetto Erasmus+Tailor -MOB Tailor-made Mobility to strength. Employability & Regional Tourism (Portogallo)	18/02/22- 21/03/22
339	Partecipazione progetto Erasmus+Tailor -MOB Tailor-made Mobility to strength. Employability & Regional Tourism (Malta)	24/02/22- 26/03/22

6.4 Attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato alle sottoelencate attività di orientamento in uscita

Circ.	ATTIVITÀ	Data
149	Orientamento in uscita “XIX Edizione Orienta Sicilia- ASTER Sicilia	09/11/21
248	Orientamento in uscita “Formazione con l’Esercito Italiano”	17/12/21
303	Orientamento in uscita “Welcome week 2022” (in presenza e on line)	18/02/21

411	Orientamento in uscita Partecipazione Open day 2022 UNIPA SAAF 04/04/2022. Laurea triennale in Scienze E Tecnologie Agroalimentari e Laurea magistrale in Mediterranean Food Science And Technology	04/04/22
414	Orientamento in uscita “Autogrill” presentazione azienda, sportello lavoro	06/04/22
431	Orientamento in uscita Dipartimento SAAF Laurea triennale in “Scienze e Tecnologie Agroalimentari” e Laurea magistrale in “ Mediterranean Food Science and Technology”	11/04/22
464	Orientamento in uscita a cura di Fondazione Alessia e Università Pontificia “Formazione e prevenzione”	13/04/22

6.5 Partecipazione prove INVALSI

La classe ha svolto le prove INVALSI secondo il seguente calendario:

DATA	SOMMINISTRATORE	ORE	PROVA
Lunedì 14/03/22	D’Anna	8.00	Italiano
Martedì 15/03/22	Puccio	8.00	Matematica
Mercoledì 16/03/22	Pontillo	8.00	Inglese

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

7.1 Lingua e Letteratura Italiana

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>Lingua e Letteratura Italiana</u></p>	<p>La classe, considerato il livello di partenza di ciascun discente, ha globalmente raggiunto gli obiettivi prefissati, acquisendo quelle competenze in virtù delle quali è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare ed interpretare i testi letterari • Riconoscere i caratteri specifici del testo letterario
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i metodi e gli strumenti fondamentali per l'interpretazione delle opere letterarie •Cogliere le linee fondamentali della prospettiva storica nelle opere letterarie • Contestualizzare i principali fenomeni culturali, gli autori e i testi studiati • Produrre testi scritti di diverso tipo disponendo di sufficienti tecniche espositive • Operare collegamenti e confronti sia tra i differenti ambiti disciplinari che con l'attualità • Conoscere le correnti letterarie ed il contesto storico-culturale degli autori considerati • Conoscere vita, opere e pensiero degli autori considerati.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>UDA 1: “Organizzazioni di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autore: Verga • Opera: Nedda (La festa religiosa) • Opera: La coda del diavolo • Autore: G. Pascoli • Opera: L'inno all'olivo <p>UDA 2 : “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autore: G. Pascoli • Opera: “Il risotto romagnolo” • “Convivio” • “I tre grappoli” • Autore: G. D'Annunzio • Opere: “Il Parrozzo” • “Il dono di Dioniso” <p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Autore: Pirandello • Opera di Lina Grossi: “Il guscio delle uova. La tavola nelle pagine di Pirandello “ <p>UDA 4: Destination Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autore: Danilo Dolci • Opera: “Gente semplice”- “Santuzza”, “Betta”, “Zu Peppinu”, “Mario”, “Giacinto”, “Salvatore”, “Domenico”, “La mamma di Donatella”, “Luisa”, Francesco”, “Paolo”, “Daniela”, “Vincenzo M.”, “Luisa”, “Ugo”, “Rosario”, “Bruno”, “Divina”. • Autore: Beppe Fenoglio* • Opera: La liberazione di Alba -“I ventitré giorni della città di Alba” *
	<p>In data successiva al 15 di maggio si prevede di completare gli argomenti contrassegnati dall’asterisco</p> <p>Argomenti extra UDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Candor lucis aeternae” di Papa Francesco • Il Naturalismo e il Verismo • Il Decadentismo • Pascoli: da “Il fanciullino”- “L’eterno fanciullo che è in noi” • D’annunzio: “L’estetismo dannunziano” • Pirandello: “La poetica dell’umorismo” - “Il segreto di una bizzarra vecchietta” • “Il fu Mattia Pascal” (trama) • L’Ermetismo • Ungaretti: da “Il porto sepolto”- “Fratelli”; da “Girovago”: “Soldati”
<u>ABILITA’:</u>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare criticamente testi e autori facendo collegamenti tematici e stilistici • Discutere spontaneamente o guidati di testi e autori cogliendone la attualità o la diversità o la distanza • Riflettere su un testo letterario in rapporto alle proprie esperienze e alla propria sensibilità, al fine di formulare un motivato giudizio critico

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia utilizzata ha perseguito “una didattica orientativa” che ha posto in primo piano lo sviluppo delle abilità. A tal fine sono stati alternativamente utilizzati i seguenti metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espositivo • Dimostrativo • Interrogativo • Attivo • Psicosociologico • Brainstorming • Problem solving • Cooperative learning • Peer tutoring • Lavoro di gruppo con metodologia Jig saw
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione è stata formativa e sommativa ed ha tenuto conto dei seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione • Interesse e motivazione • Impegno e puntualità • Autonomia nei processi di apprendimento • Esecuzione delle consegne proposte • Esposizione dei contenuti • Acquisizione di conoscenze, abilità e competenze
	<p>Sono state effettuate verifiche sia periodiche che finali mediante prove scritte e orali</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>“I Colori della Letteratura” Vol 3, R. Carnero e G. Iannaccone-Giunti T.V.P. Editori</p> <p>Altri strumenti: Smart tv, mappe, sussidi audiovisivi, pc, giornali e riviste on line.</p>

7.2 Storia

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Storia</p>	<p>I discenti sono stati condotti all'analisi di fatti e personaggi, a saper argomentare e sostenere un giudizio critico sugli eventi, nel rapporto causa/effetto. I risultati finali si considerano, nel complesso, buoni, fatta qualche eccezione. Gli alunni sono apparsi abbastanza attenti alle vicende della Storia ed hanno partecipato al dialogo educativo. Si è cercato di rendere sempre più consapevoli gli allievi dell'importanza dello studio del passato per la comprensione del presente e della sua evoluzione per la partecipazione critica e responsabile alla vita collettiva. Per qualche alunno, il lavoro svolto in classe, nella prima parte dell'anno scolastico non è stato supportato dallo studio adeguato a casa, ma nel corso degli ultimi mesi, l'impegno è migliorato.</p> <p>I discenti sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, sintetizzare e coordinare i fatti della storia • Cogliere gli elementi di continuità e di mutamento nella storia fra l'800 e il '900 • Prendere coscienza dei fatti storici per meglio comprendere e vivere la storia attuale
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>UDA 1: “Organizzazioni di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unità d'Italia: Salemi prima capitale • Gli albori della questione meridionale • Giolitti <p>UDA 2 : “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fine dell'età giolittiana • I guerra mondiale • Art. 11 della Costituzione
	<p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fascismo • Art. 21 <p>UDA 4: Destination Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Guerra mondiale • La violazione dei diritti umani <p>Argomenti extra UDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'avvento della società di massa • La difficile prova del '29

<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esporre i concetti usando il linguaggio specifico della disciplina • Operare collegamenti storici e confronti
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia utilizzata ha perseguito “una didattica orientativa” che ha posto in primo piano lo sviluppo delle abilità. A tal fine sono stati alternativamente utilizzati i seguenti metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espositivo • Interrogativo • Attivo • Psicosociologico • Brainstorming • Problem solving • Cooperative learning • Peer tutoring • Lavoro di gruppo con metodologia Jig saw

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata di tipo sommativo ed ha tenuto conto dei seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione • Interesse e motivazione • Impegno e puntualità • Autonomia nei processi di apprendimento • Esecuzione delle consegne proposte • Esposizione dei contenuti • Acquisizione di conoscenze, abilità e competenze <p>Sono state effettuate verifiche sia periodiche che finali.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>“È Storia”</p> <p>Vol. 3- Dal Novecento al mondo attuale- di P. Di Sacco Ed. SEI</p> <p>Oltre al libro di testo, si è fatto ricorso anche ad altri mezzi e strumenti didattici: Smart tv, PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici, mappe concettuali e film.</p>

7.3 Lingua e civiltà Inglese

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Lingua e civiltà Inglese</p>	<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 nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. • Applicare le strutture morfo-sintattiche 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. <p style="text-align: center;"><u>OBIETTIVI MINIMI</u></p> <p>Con riferimento agli obiettivi minimi del biennio precedente, gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale scelto.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed usare nozioni e terminologie specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. • Dare informazioni sul proprio paese, sui paesi anglofoni e su argomenti d'attualità.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p> <p>Gli obiettivi cognitivi relativi al quinto anno indirizzo “Servizi di sala e vendita” sono stati raggiunti attraverso lo svolgimento di due moduli e 4 UDA proposte con l’ausilio del libro di testo “Drink and Think” Caminada Girotti. Hoepli (Fotocopie e video fornite dal docente) suddivisi come segue:</p> <p>Module 1: Happy hour</p> <ul style="list-style-type: none"> • History of the term “Happy hour” • Happy hour’s increasing popularity • Spanish tapas and “Apericena” • Finger food <p>Module 2: Beverages</p> <ul style="list-style-type: none"> • Long drinks • Dietetic cocktails • Milkshake, smoothies and juices <p>UDA 1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Heritage of Sicilian customs and traditions • The heart of the Sicilian culture <p>UDA 2 : “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet • Balanced and sustainable diets • Healthy eating for a healthy weight • How to create a healthy plate <p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eating habits and religion • Islam alcohol and taboos • The roots of vegetarianism • Fasting and religions <p>UDA 4: Destination Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • The world of hospitality • Marketing promotion • Business image <p>In data successiva al 15 di maggio si prevede di completare i seguenti argomenti relativi alla 4 UDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Customer profiling • Marketing strategies

<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • 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 commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore d'indirizzo. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore. • Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. • Riconoscere la dimensione culturale delle lingue straniere ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>È 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.</p> <p>Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi: 1) presentazione dell'argomento, evidenziazione delle funzioni, strutture o vocaboli relativi al linguaggio professionale; 2) fissaggio del materiale linguistico in esercizi guidati e mappe testuali; 3)reimpiego delle strutture/funzioni e potenziamento dell'uso autonomo della lingua in abilità scritte e orali; 4) verifica del processo di apprendimento in atto.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La verifica della competenza linguistica raggiunta dopo ogni unità didattica 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</p>

	brevi composizioni. Quanto ai criteri di valutazione delle prove strutturate o semistrustrate, 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.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	“Drink & Think”, E. Caminada, M. Giroto, N. Hogg, A. Meo, P. Peretto, Ed. Hoepli Durante l'anno scolastico si è privilegiato l'uso del libro di testo, ma sono state fornite anche fotocopie con argomenti riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Sono stati inviati agli studenti file audio, visione di filmati, video you tube e materiali prodotti dal docente in lingua inglese per favorire un corretto apprendimento della struttura fonologica della lingua e per la fissazione dei modelli morfosintattici.

7.4 Lingua e civiltà Francese

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> Lingua e civiltà Francese	Gli alunni sanno: -Creare un menu per un ristorante gastronomico -Esprimere un parere sul lavoro nella ristorazione sociale -Redigere un riassunto -Conoscere le formule di ristorazione commerciali innovative -La ristorazione collettiva a carattere sociale -I concetti di produzione -Redigere ricette per menu equilibrati -Valutare la propria alimentazione quotidiana -Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche -Concepire e redigere dei menu equilibrati -Realizzare dei menu per delle diete specifiche -Gli alimenti a rischio -Le tecniche di conservazione degli alimenti -Le gamme di prodotti -Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	UDA 1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali” <ul style="list-style-type: none"> • Les bistrots et les brasseries en France et en Italie • Le patrimoine de la tradition sicilienne et des produits locaux • Les fromages et les desserts typiques de la gastronomie sicilienne UDA 2: “La salute a tavola” <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation et santé • Les groupes alimentaires • La pyramide alimentaire et la ration alimentaire • Les groupes alimentaires UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società” <ul style="list-style-type: none"> • Le régime crétois et ses principes • Le végétarisme et le végétalisme

	<p>UDA 4: “Destination Marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition du marketing • La restauration commerciale et les différents formules • La restauration collective à caractère social • La restauration différée et central
<u>ABILITA’:</u>	<p>Gli studenti sanno esprimersi in modo logico e pertinente Sanno comprendere un testo ed individuare i punti fondamentali Sanno documentare adeguatamente il loro lavoro Consolidamento ed ampliamento delle strutture e funzioni linguistiche oggetto di studio negli anni precedenti Acquisizione di una conoscenza generale della lingua e competenze comunicativo-relazionali anche in riferimento alla micro-lingua</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Nel rispetto del principio dell’individualizzazione dell’insegnamento, stabilito all’inizio dell’anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la lezione d’aula per un inquadramento iniziale dell’argomento; • la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento; • spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà; • le ricerche per stimolare all’approfondimento; • i controlli mirati e le verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento; • la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell’esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l’accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell’azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. Nel primo trimestre e nel secondo pentamestre sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifiche orali • prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla); • prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi)
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>“Prêt à servir” Le français professionnel pour le service, Mariella Olivieri – Philippe Beupart, Rizzoli Languages</p>

	Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari LIM
--	--

7.5 Matematica

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Matematica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere una funzione • Sapere leggere e produrre il grafico di una funzione. • Saper rappresentare un problema reale mediante lo studio di una funzione • Saper utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali • Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico • Leggere ed interpretare situazioni reali sia di natura qualitativa che quantitativa
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>UDA 1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linguaggio naturale e linguaggio simbolico • Linguaggio delle funzioni • Limiti e forme indeterminate <p>UDA 2: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle funzioni (anche utilizzando strumenti informatici) • Derivate e studio, massimi e minimi, crescita e decrescenza significato ed interpretazione <p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle funzioni: asintoto obliquo e interpretazione delle caratteristiche di una funzione a partire dal grafico <p>UDA 4: “Destination Marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle funzioni: dalla rappresentazione grafica alle proprietà di una funzione
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti sanno motivare i passaggi algebrici che conducono allo studio di una funzione. • Sanno imparare a conoscere, distinguere ed utilizzare le equazioni quale strumento utile ed efficace nel contesto di risoluzione di un compito di realtà. • Sanno calcolare la derivata di una funzione ed individuare la crescita e decrescenza di una funzione individuando eventuali punti di massimo e/o di minimo. • Sanno realizzare in autonomia i grafici di funzioni utilizzando i concetti acquisiti.

	<ul style="list-style-type: none"> • Sanno Interpretare semplici grafici e applicare le corrette procedure di base che permettono di descrivere le principali caratteristiche di una funzione
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le metodologie didattiche utilizzate sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la lezione d’aula per una descrizione iniziale dell’argomento; • la lezione dialogata • spiegazioni ed esercitazioni alla lavagna per rafforzare le conoscenze acquisite e la capacità di interpretazione della realtà; • problem solving • cooperative learning • peer tutoring
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l’accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo formativo ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Il recupero di eventuali carenze sono state colmate attraverso la pianificazione mirata di pause di recupero che ha permesso il consolidamento degli argomenti. Le conoscenze e le competenze raggiunte sono stati rilevati attraverso verifiche scritte, osservazioni basate su esercitazioni guidate e verifiche orali.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>“LA matematica a colori”, L. Sasso, Ed. DeA Scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Mezzi informatici ed audiovisivi • Schede di lavoro • Questionari • LIM • Jamboard e Desmos

7.6 Scienza e cultura dell'alimentazione

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
--	--

<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>UDA1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • M.T.A (malattie trasmesse dagli alimenti) <p>UDA 2: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e tumori • Dislipidemie • Ipertensione • Diabete • Obesità <p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stili alimentari dietetici <p>UDA 4: “Destinazion marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pubblicità alimentare • Mass media • Il packaging e la sua evoluzione • Smaltire il packaging nel modo corretto • Le 3R cioè riduci, riutilizza e ricicla • Consumi alimentari ed educazione al consumo
<u>ABILITA':</u>	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, prevenire e gestire i rischi i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti, formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela per la sicurezza della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, brainstorming
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche orali e scritte per accertare la conoscenza degli argomenti trattati e del linguaggio specifico ; mappe concettuali per la capacità di sintesi
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>“Alimentazione oggi” Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, S. Rodato, Ed. CLITT</p> <p>Libro di testo, mappe concettuali, materiale fornito dal docente, LIM strumenti multimediali</p>

7.7 Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva</p>	<p>L'alunno/a sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità
--	---

	<p>enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>UDA 1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. “Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. • Le fonti del diritto: usi e consuetudini <p>UDA 2 “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'art. 32 Cost. • Il problema della sicurezza alimentare • The Farm to fork strategy. • Il piano di autocontrollo HACCP. • I controlli integrati nella filiera. • La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. • Le informazioni al consumatore: l'etichettatura. • I marchi di qualità alimentare <p>UDA 3 “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • La disciplina dei contratti di settore. • Il contratto ristorativo. • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting. • Il contratto di franchising. <p>UDA 4 “Destination marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione del concetto di marketing. • Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta. • L'analisi SWOT. • Le strategie di marketing. • Il business plan. • Web marketing • Il trattamento dei dati • L'identità digitale
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto • Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione • Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici
<u>METODOLOGIE:</u>	Uso prevalente della lezione frontale discorsiva mirata al coinvolgimento dei discenti

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Nella valutazione si è tenuto conto sia di elementi cognitivi che di elementi non cognitivi: livelli di partenza, impegno, assiduità alla frequenza, correttezza espressiva e proprietà di linguaggio, nonché, della progressione dell'apprendimento
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo "Imprese turistiche e alberghiere" Vol.3 Autore Giuseppe Aiello, Casa editrice Hoepli. Mappe concettuali Appunti forniti dal docente Lim

7.8 Educazione Civica

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Educazione Civica</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le radici storiche della Costituzione italiana • La struttura e i caratteri della Costituzione • I principi fondamentali dello Stato italiano • La composizione, l'organizzazione e il funzionamento delle Camere • La composizione e le funzioni del Governo • Il ruolo del Capo dello Stato e le modalità per la sua elezione • La strategia per un'alimentazione sostenibile "Farm to Fork" della Commissione europea • L'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile • Il Green Deal europeo • Salute, benessere e sicurezza (art. 32 Cost.) • Le fonti del diritto internazionale • Le funzioni dell'ONU • Il ruolo della NATO • L'organizzazione e gli obiettivi dell'Unione europea <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere come valori di grande importanza il carattere democratico e quello compromissorio della nostra Costituzione • Valutare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione del principio del diritto al lavoro enunciato nella nostra Costituzione • Riconoscere le principali garanzie di stabilità politica del nostro Stato • Saper valutare le opportunità e i limiti correlati al funzionamento delle organizzazioni, in particolare dell'Unione europea, riflettendo sulle possibili strategie volte a rafforzare l'immagine e l'incisività a livello internazionale • Comprendere, nella sua complessità, il carattere sovranazionale dell'Unione europea • Sviluppare la sostenibilità come stile di vita
<p><u>ARGOMENTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lo Statuto Albertino e la Costituzione italiana • L'ordinamento della Repubblica italiana: il Parlamento, il Governo e il Presidente della Repubblica • L'Italia ripudia la guerra (art. 11 Cost.)

	<ul style="list-style-type: none"> • Le fonti del diritto: usi e consuetudini • Salute, benessere e sicurezza (art. 32 Cost.) • Strategie e obiettivi per uno sviluppo sostenibile: • La “Farm to Fork strategy” della Commissione europea; • l’Agenda 2030 dell’ONU (Goals 1: Sconfiggere la povertà; Goals 2: sconfiggere la fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile; Goals 12: Consumo e produzioni responsabili); • il Green Deal europeo <ul style="list-style-type: none"> • La tutela costituzionale del lavoro (art. 1, 4, 35, 36, 37, 38 e 40 Cost.) • L’Unione europea • Le organizzazioni mondiali: l’ONU e la NATO
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare nella sovranità dello Stato il collante della vita sociale • Riconoscere i criteri che ispirarono i Costituenti nella redazione del testo costituzionale • Analizzare i caratteri che differenziarono la Costituzione italiana dallo Statuto Albertino •Cogliere l’importanza sociale ed economica della funzione legislativa • Comprendere l’esigenza di sottoporre al controllo parlamentare l’attività del Governo • Riflettere sul ruolo <i>super partes</i> del Capo dello Stato e comprendere le ragioni dell’elevata maggioranza richiesta per la sua elezione • Riconoscere l’importanza e la complessità delle relazioni tra gli Stati • Individuare i punti di forza e di debolezza delle principali organizzazioni internazionali • Cogliere i vantaggi collegati alla cittadinanza europea • Cogliere l’importanza dei sistemi alimentari sostenibili
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifica orale
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Ricerche on line Mappe concettuali PowerPoint fornito dal docente

7.9 Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
--	---

<p>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce gli strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi e conoscenza dei diversi tipi di allestimenti di servizi a buffet; • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web; • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e riduzione di sprechi in linea ai principi di sostenibilità ambientale; • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari); • Conosce il menu, la lista delle vivande e la corretta sequenza di servizio anche in funzioni delle diverse esigenze della clientela; • Predisporre dei servizi enogastronomici attraverso i servizi di Delivery food service; • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio; • Supportare-pianificazione-organizzare la promozione del territorio sotto l'aspetto enogastronomico, culturale e ambientale.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Catering, Banqueting e la Gestione delle Aziende Ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catering e Banqueting • Il contratto di catering • Forme di catering • Forme di banqueting • L'organizzazione di un banchetto e servizi a buffet • La gestione delle aziende enogastronomiche <p>UDA 1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione sostenibile • La qualità degli alimenti • Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali <p>UDA 2: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione sostenibile • Il vino e la carta dei vini • La qualità nell'approvvigionamento • I prodotti di qualità • Piatti tipici regionali

	<ul style="list-style-type: none"> • Composizione e successione delle vivande in un menu <p>UDA 3: “Il rapporto tra gastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piatti tipici regionali • I rapporti con la clientela • La qualità degli alimenti • La carta dei vini; <p>UDA 4: “Destination marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • I rapporti con la clientela • Alimenti e piatti tipici regionali
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare diversi servizi a buffet in base al contesto ed effettuare la mise en place • Simulare eventi di catering e banqueting ed effettuare il servizio nelle sue varie tipologie di esecuzione • Redigere la lista delle vivande, un menu anche i base alle diverse tipologie di clientela e di prodotti di qualità regionali • Criteri per la realizzazione della carta dei vini e calcolo del wine cost • Gestione del cliente e del reclamo • Operare attraverso i criteri di eco-sostenibilità • Gestione delle derrate in magazzino • Esegue correttamente il servizio “Flambé” in sicurezza
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state svolte lezioni: tradizionali frontali, dialogata, attività di ricerca, “Brain storming”, “Problem solving”, lavori di gruppo, esercitazioni in laboratorio di sala e d’informatica.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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 è 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; - Prove pratiche: divisa in ordine, correttezza nell’esecuzione dei lavori, lavoro in team, autonomia, osservazione delle norme di sicurezza sul posto di lavoro.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: Sarò Maître sarò Barman Corso di Sala Vendita per il quinto anno ISBN 9788809802667, Giunti T.V.P. editori - Slow Food Editore, Autori: Mauro Prato; Sergio Pedone; Guido Moscatiello; Roberta Orsini.</p>

	Nel corso dell'anno scolastico diversi sono stati gli strumenti utilizzati per l'acquisizione dei contenuti: pptx del docente, mappe concettuali e schemi, ricerca su web, condivisione di materiali su classroom, libro di testo, LIM/TV 72 pollici.
--	---

7.10 Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • 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; • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/banqueting ed eventi. • Principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy; • Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. • 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.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Il cibo come esperienza di cultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi due secoli • Come si formano i modelli alimentari • Gli alimenti modalità d'uso e le loro funzioni • Gli alimenti nella storia <p>UDA 1: "Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali"</p> <p>Catering e Banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il contratto di catering • Forme di catering • Forme di banqueting

	<ul style="list-style-type: none"> • Il banqueting manager • L'organizzazione di un banchetto e servizi a buffet <p>UDA 2: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità in cucina • I menu sostenibili • KM 0 • Gli alimenti OGM • La produzione biologica • I marchi di qualità <p>UDA 3: “Il rapporto tra gastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo • Valorizzazione del territorio • La sicurezza alimentare • HACCP: igiene e procedure di autocontrollo • Tracciabilità e rintracciabilità <p>UDA 4: “Destination marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • F&B Manager • Economo • Approvvigionamento • Gestione delle scorte
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Simulare un piano di HACCP. • Applicare il sistema di autocontrollo in materia dell'HACCP. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Gestire e operare attivamente nell'area approvvigionamento.
<u>METODOLOGIE:</u>	Sono state svolte lezioni: tradizionali frontali, attività di ricerca, “Brain storming”, “Problem solving”, lavori di gruppo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Ogni spiegazione teorica è stata affiancata da una verifica orale e relazioni scritte in allo scopo di accertare il grado di apprendimento riguardante l'argomento trattato, per riprendere i punti meno chiari e per compiere un'azione di recupero per quella fascia di alunni particolarmente in difficoltà e di potenziamento per chi non aveva difficoltà.</p> <p>Quando l'accertamento ha evidenziato lacune nell'apprendimento, sono stati ripresentati gli argomenti non compresi.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: “Cucina per sala e vendita”, ALMA, Edizione Plan” suddivisi in moduli ed unità didattiche, tabelle schemi e allegati.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico diversi sono stati gli strumenti utilizzati per l'acquisizione dei contenuti: visione di video di Youtube, ppt, semplificando gli argomenti attraverso mappe concettuali e schemi.</p>

7.11 Scienze Motorie e Sportive

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di salute dinamica e di movimento come stato di benessere psicofisico. • Educazione alimentare e regole corrette da seguire: l'idratazione.
---	---

<p><u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>Scienze motorie e sportive</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principali traumi della pratica sportiva e prevenzione degli infortuni. • Norme elementari di primo soccorso. • Il valore formativo dello sport: fair play, spirito sportivo. • Conoscenze delle discipline dell'atletica leggera.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>UDA1: “Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali (giochi tradizionali, individuali e di gruppo). <p>UDA 2: “La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione ieri e oggi <p>UDA 3: “Rapporto tra enogastronomia e società”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri basilari di una alimentazione equilibrata per affrontare i carichi di un allenamento <p>UDA 4: “Destinazion marketing”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente naturale, corpo e movimento • Physical activity in the natural environment
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maturare un'educazione relazionale al rispetto della persona promuovendone il pieno sviluppo • Conoscere i principi nutritivi delineandone le loro funzioni metaboliche • Saper comprendere le implicazioni e i benefici dell'attività fisica in relazione al connubio mente-corpo
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale, dibattito, lavoro di gruppo, brainstorming</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Verifiche orali e pratiche per accertare la conoscenza degli argomenti trattati</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>“Più movimento”, G. Forini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa, Ed. DeA Scuola Libro di testo, materiale fornito dal docente, strumenti multimediali, video lezioni, presentazioni power point</p>

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p style="text-align: center;">IRC</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano. • Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo. • Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi. • Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Società e Religione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il villaggio globale secolarizzato • Cultura contemporanea e fede • Fede e ragione: ali della verità • Il dialogo tra fede e scienza <p>Una società fondata sui valori cristiani</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo della famiglia cristiana • La bioetica al servizio dell'uomo <p>La Chiesa nel XX secolo</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Chiesa e il fascismo • I Patti Lateranensi • Le persecuzioni contro i cristiani • La Shoah distruzione di un popolo • Il Concilio Vaticano II <p>UDA 1: "Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari nelle religioni. • Cibo tradizioni e feste religiose locali. <p>UDA 2: "La salute a tavola"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le religioni a tavola. • Le principali norme e prescrizioni alimentari delle grandi religioni. <p>UDA 3: "Rapporto tra enogastronomia e società"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enogastronomia, società e religione. • I criteri che regolamentano l'alimentazione nelle religioni. <p>UDA 4: "Destination marketing"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marketing e religione: come agganciare il turista religioso. • Il marketing della Chiesa.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale • Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo • Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia • Individuare le sfide e le minacce subite dalla Chiesa nei secoli recenti • Riconoscere il ruolo della Chiesa di fronte ai mutamenti storico sociali
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ex cathedra • Metodo induttivo • Metodo deduttivo • Problem solving • Ricerca-azione • Cooperative learning • Brain-storming • Debate

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

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

I criteri e le modalità di valutazione sono scaturiti dalle verifiche disciplinari e interdisciplinari che hanno costituito un'importante fase dell'azione formativa, pertanto, ogni docente ha predisposto una serie di prove per verificare sia l'efficacia dell'azione progettuale, definita dal consiglio di classe e dai dipartimenti disciplinari, sia il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno. Per il trimestre sono state effettuate una prova scritta e due prove orali; per il pentamestre due prove scritte e due orali. Sia per il trimestre che per il pentamestre, fondamentalmente, l'attività di valutazione ha avuto una valenza formativa volta ad un monitoraggio dei percorsi, dell'interesse e della motivazione degli studenti oltre che dell'apprendimento e del consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini. È per tale ragione che è stata redatta una apposita rubrica di valutazione. È stato privilegiato, inoltre, il processo di autovalutazione in modo da rendere l'alunno protagonista e consapevole delle risorse e delle carenze.

8.2 Criteri attribuzione crediti

I criteri di attribuzione dei crediti seguiti sono quelli sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs,62/2017, ai sensi dell'O.M. 14/03/2022 n° 65

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

ALLEGATO C DELL'O.M 65 DEL 14 MARZO 22

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

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

8.3 Griglia di valutazione 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)

	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	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	

TIPOLOGIA A	suoi snodi tematici e stilistici	Ottimo	10	10
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	
		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	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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

8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta

Scienza e cultura dell'alimentazione –settore Sala e Vendita A.S. 2021/22

CANDIDATO..... CLASSE DATA.....

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

8.5 Griglia di valutazione colloquio

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Level	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a	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	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e	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	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite,	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali,	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali,	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica,	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una	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	3	
Punteggio totale della prova				

9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame

9.1 Percorsi trasversali

UDA 1 Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela "Il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali"		
INSEGNAMENTI COINVOLTI		CONTENUTI
Lingua e Letteratura Italiana - Storia		G. Verga <ul style="list-style-type: none"> • "Nedda" (La festa religiosa) • "La coda del diavolo" G. Pascoli <ul style="list-style-type: none"> • "L'inno all'olivo" • "Il risotto romagnolesco che mi fa Mariù" <p style="text-align: center;">Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unità d'Italia: Salemi prima capitale. • Gli albori della questione meridionale • Giolitti
Lingua e civiltà Inglese		<ul style="list-style-type: none"> • The heritage of Sicilian customs and traditions • The heart of the Sicilian culture
Scienza e cultura dell'Alimentazione		M.T.A (malattie trasmesse dagli alimenti)
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Sala e Vendita		<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione sostenibile • La qualità degli alimenti • Tecniche di valorizzazione dei prodotti e tradizioni locali
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Cucina		<ul style="list-style-type: none"> • Catering e Banqueting • Il contratto di catering • Forme di catering • Forme di banqueting • Il banqueting manager • L'organizzazione di un banchetto e servizi a buffet
Scienze Motorie e Sportive		<ul style="list-style-type: none"> • Le ricerche storiche delle nostre tradizioni culturali: • Giochi tradizionali • Giochi individuali • Giochi di gruppo

UDA 2 "La salute a tavola"		
INSEGNAMENTI COINVOLTI		CONTENUTI

Lingua e Letteratura Italiana- Storia		<p>G. Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Il risotto romagnolo” • “Convivio” • “I tre grappoli” <p>G. D’Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Il Parrozzo” • “Il dono di Dioniso” <p style="text-align: right;">Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fine dell’età giolittiana • I guerra mondiale • Art. 11 della Costituzione
Lingua e civiltà Inglese		<ul style="list-style-type: none"> • The food Pyramid • The Mediterranean diet • Balanced diet: what is it and how to achieve it • Healthy eating for a healthy weight • How to create a healthy plate
Scienza e cultura dell’Alimentazione		<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e tumori • Dislipidemie • Ipertensione • Diabete • Obesità
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Sala e Vendita		<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione sostenibile • Il vino e la carta dei vini • La qualità nell’approvvigionamento • I prodotti di qualità • Piatti tipici regionali • Composizione e successione delle vivande in un menu.
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Cucina		<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità in cucina • I menu sostenibili • KM 0 • Gli alimenti OGM • La produzione biologica • I marchi di qualità
Scienze Motorie e Sportive		<ul style="list-style-type: none"> • L’alimentazione ieri e oggi

UDA 3 “Rapporto tra enogastronomia e società”		
INSEGNAMENTI COINVOLTI		CONTENUTI
Lingua e Letteratura Italiana - Storia		<p>L. Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Il guscio delle uova. La tavola nelle pagine di Pirandello” di Lina Grossi <p style="text-align: right;">Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fascismo • Arti. 21
Lingua e civiltà Inglese		<ul style="list-style-type: none"> • Eating habits and religion • Islam: alcohol and taboos • The roots of vegetarianism • Fasting and religions
Scienza e cultura dell’Alimentazione		<ul style="list-style-type: none"> • Stili alimentari dietetici

Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Sala e Vendita		<ul style="list-style-type: none"> • Piatti tipici regionali • I rapporti con la clientela • La qualità degli alimenti • La carta dei vini
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Cucina		<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo • Valorizzazione del territorio • La sicurezza alimentare • HACCP: igiene e procedure di autocontrollo • Tracciabilità e Rintracciabilità
Scienze Motorie e Sportive		<ul style="list-style-type: none"> • Criteri basilari di una alimentazione equilibrata per affrontare i carichi di un allenamento

UDA 4 “Destination Marketing”		
INSEGNAMENTI COINVOLTI		CONTENUTI
Lingua e Letteratura Italiana		<p>D. Dolci</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Gente semplice”: “Santuzza”, “Betta”, “Zu Peppinu”, “Mario”, “Giacinto”, “Salvatore”, “Domenico”, “La mamma di Donatella”, “Luisa”, Francesco”, “Paolo”, “Daniela”, “Vincenzo M.”, “Luisa”, “Ugo”, “Rosario”, “Bruno”, “Divina”. <p>B. Fenoglio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La liberazione di Alba: “I ventitre giorni della città di Alba” <p style="text-align: center;">Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> • II Guerra mondiale • La violazione dei diritti umani
Lingua e civiltà Inglese		<ul style="list-style-type: none"> • The world of hospitality • Marketing and promotion • Business image • Customer profiling • Marketing strategies
Scienza e cultura dell’Alimentazione		<ul style="list-style-type: none"> • Pubblicità alimentare • Mass media • Il packaging e la sua evoluzione • Smaltire il packaging nel modo corretto • Le 3R: riduci, riutilizza e ricicla • Consumi alimentari ed educazione al consumo
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Sala e Vendita		<ul style="list-style-type: none"> • I rapporti con la clientela • Alimenti e piatti tipici regionali
Laboratorio di Serv. Enogastronomia Sett. Cucina		<ul style="list-style-type: none"> • F&B Manager • Economo • Approvvigionamento • Gestione delle scorte
Scienze Motorie e Sportive		<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente naturale, corpo e movimento • Physical activity in the natural environment

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

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

10. ALLEGATI

10.1 Relazione e prospetto triennale ore PCTO

10.2 Simulata prima prova

10.3 Simulata seconda prova

10.4 N° 3 Documenti riservati prodotti dalle docenti specializzate

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	
Lingua e Letteratura Italiana	Gulino Grazia	
Storia	Gulino Grazia	
Lingua e Civiltà Inglese	D'Anna Stefana	
Lingua e Civiltà Francese	Puccio Blanche Maria Sara	
Matematica	Di Marco Caterina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pontillo Giovanna	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Speciale Vittoria	
Educazione Civica	Speciale Vittoria	
Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita	Bellavia Salvatore Paolo	
Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Cucina	Salvia Susanna	
Scienze Motorie e Sportive	Barranca Giuseppe	
IRC	Cardile Maria Grazia	
Docente Specializzata	Guagliardo Giuseppina	
Docente Specializzata	Di Franco Anna Maria	
Docente Specializzata	Adamo Francesca	

Partinico, 12/05/2022

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.re Gioacchino Chimenti

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

10.1 Relazione e prospetto triennale ore PCTO



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"

PCTO

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

A.S. 2021/2022

Relazione finale tutor scolastico interno **RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO** **(ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

Anno Scolastico	2019/20 2020/21 2021/22
Classe	V
Sezione	B
Corso	ENOGASTRONOMIA settore Sala e Vendita
Tutor scolastico	Prof.ssa Salvia Susanna
Progetto	Esperto dei servizi di Sala
Tipologia di Percorso	PCTO a scuola, on line, stage
EVENTI	- Orientamento presso scuola medie
	- Sagra dell'olio Parrini
	- Cous Cous fest
ERASMUS	- Portogallo - Malta
CONVEGNI	- Cantina Borbonica - Hotel delle Povere

FORMAZIONE ON LINE	<ul style="list-style-type: none"> - #YouthEmpowered - Sportello Energia - #Giovani previdenti Pronti, Lavoro, VIA! - Gocce di sostenibilità - Anfos
EVENTI ON LINE	<ul style="list-style-type: none"> - “Cooking Quiz” organizzato da RENAIA con ALMA SCUOLA, con l’Alto Patrocinio MIUR, del Ministero dell’Ambiente, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. - I.I.S. Danilo Dolci di Partinico. Progetto “Educazione Finanziaria per lo sviluppo economico e sociale del Paese e del Mediterraneo” - Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: Fare formazione - Digital Weeks. - I.I.S. Danilo Dolci di Partinico. Corsi di formazione obbligatoria ai sensi dell’art. 37, comma 1, lett. a), b), comma 2, comma 3, comma 4, lett. a) del D. L. 81/08 e s. m. e i. e degli Accordi Stato-Regione del 21/12/2011 e del 07/07/2016.

Attività svolte

Nel corso del triennio, il progetto si è sviluppato attraverso molteplici attività secondo la connotazione del percorso di studi ed è stato volto ad approfondire le competenze acquisite a scuola anche attraverso le esercitazioni laboratoriali e le mansioni svolte in azienda.

Le attività sono state svolte in parte in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare.

Le attività extracurricolari sono state organizzate per piccoli gruppi o singolarmente tenendo conto:

- della disponibilità dell’alunno e della famiglia ad eventuali spostamenti nel territorio regionale e nazionale;
- delle esigenze personali e di quelle relative ai trasporti;
- delle attività formative proposte dal consiglio di classe.

La maggior parte degli alunni ha superato le 210 ore previste, alcuni di loro hanno potenziato il percorso attraverso molteplici esperienze presso strutture ricettive e ristorative sia in Italia che all’estero, solo qualche alunno non è riuscito a completare il percorso previsto per motivi personali e a causa dell’emergenza Corona Virus. Il giudizio espresso dei tutor aziendali è complessivamente più che positivo.

Il Docente Tutor

- Il Tutor scolastico **opera** continuamente a stretto contatto con le aziende svolgendo un monitoraggio continuo che consente di verificare l’efficiente dinamica che via via si stabilisce tra ogni alunno e il contesto operativo;
- **assiste e guida** gli studenti nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- **elabora**, insieme al tutor esterno, **il percorso formativo** personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);

- **monitora le attività e affronta** le eventuali **criticità** che dovessero emergere dalle stesse;
- **valuta, comunica e valorizza gli obiettivi** raggiunti e **le competenze** progressivamente sviluppate dallo studente;
- **promuove l'attività di valutazione** dell'efficacia e della coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto.

I risultati ottenuti

Valutazione complessiva in relazione alle competenze acquisite

Dalla documentazione acquisita dal tutor scolastico e presente nei fascicoli degli studenti, si evince che dall'esperienza di PCTO, ex Alternanza scuola-lavoro, gli alunni hanno ottenuto i seguenti risultati:

- Hanno maggiore sicurezza nel gestire situazioni inedite, soprattutto gli alunni che hanno fatto gli stage fuori dal loro territorio di provenienza, in quanto hanno sviluppato capacità e competenze personali per quanto riguarda la fruizione dei mezzi di trasporti e per la gestione della quotidianità al di fuori dall'ambito abituale.
- Hanno maggiore consapevolezza del valore che la sicurezza assume nella vita quotidiana e nei contesti lavorativi.
- Hanno conoscenza maggiore della realtà imprenditoriale del territorio.
- Sanno riportare, con qualche difficoltà, le azioni svolte.

Complessivamente gli studenti hanno dimostrato di saper operare in contesti strutturati.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro/PCTO è stata oggetto di verifica e valutazione da parte dei tutor aziendali e del tutor scolastico secondo i descrittori previsti nella scheda di valutazione alunni del progetto iniziale, riferita alle linee guida della legge 107 del 2015 e riferita, inoltre, ai descrittori delle competenze trasversali riportati nella scheda allegata.

A.S. 2019 /2022 QUADRO RIEPILOGATIVO Percorso PCTO CLASSE V SEZ: B

Alunni	Anno di riferimento 19/20	Anno di riferimento 20-20/21	Anno di riferimento 21-22	Totale
	Le attività di PCTO sono state tutte effettuate a supporto degli eventi della scuola			
1 A. A.	38	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Ambasciatori del gusto 12	- Sale viaggi 3	53
2 B. L. G.	/	/	- Pronti lavoro...via - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia	

			- Gocce di sostenibilità - Eventi scuola - Sale viaggi 165	165
4 C. R.	66	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto 149	- Sale viaggi - Eventi scuola 63	278
5 D. G.	23	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Ambasciatori del gusto 16	- Sale viaggi 3	42
6 D. F. G.	51	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto 117	- Sale viaggi - Eventi scuola - Erasmus 185	353
7 G. M.	60	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - Persefone - Ambasciatori del gusto 140	- Sale viaggi - Eventi scuola - Ristoro e Servizi srl 126	326
8 L. G.M.	70	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto 149	- Sale viaggi - Eventi scuola - Eventi scuola - Erasmus - Ristoro e Servizi srl 168	387
8 L. V. F. G.	45	- Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto 155	- Gocce di sostenibilità - Sale viaggi 28	228

9 M. A.	33	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">145</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sale viaggi - Eventi scuola - Erasmus <p style="text-align: right;">127</p>	305
10 P. C.	33	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">128</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gocce di sostenibilità - Eventi scuola - Sale viaggi <p style="text-align: right;">70</p>	231
11 P. Y.	45	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone -Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">155</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sale viaggi - Eventi scuola - Erasmus <p style="text-align: right;">120</p>	320
12 S. A.	48	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - Persefone - Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">81</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gocce di sostenibilità - Sale viaggi - Eventi scuola <p style="text-align: right;">49</p>	178
13T. E.	28	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">132</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pronti lavoro...via - Gocce di sostenibilità - Sale viaggi <p style="text-align: right;">50</p>	210
14 T. S.	40	<ul style="list-style-type: none"> - Ed. Finanziaria - Sicurezza - Anfos - Sportello energia - #YouthEmpowered – cocca cola HBC Italia - Persefone - Ambasciatori del gusto <p style="text-align: right;">116</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pronti lavoro...via - Gocce di sostenibilità - Sale viaggi - Eventi scuola <p style="text-align: right;">72</p>	228
15 T. P.		<ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza - Ambasciatori del gusto 	<ul style="list-style-type: none"> - Sportello energia - #YouthEmpowered 	

	21	10	cocca cola HBC Italia - Eventi scuola - Sale viaggi 113	144
16 V. F.	23	- Ed. Finanziaria - Ambasciatori del gusto 8	- Sale viaggi 3	34

Il Progetto e le Competenze

Il comparto dei Servizi della Ristorazione, per il continuo evolversi di costumi, usi e consuetudini, richiede prestazioni sempre più qualificate e aggiornate, specifiche nelle sue diverse estrinsecazioni, con competenze professionali adeguate all'evoluzione in atto.

Il progetto **“Esperto dei servizi di Sala”** è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e per la realizzazione di un percorso di formazione professionale finalizzato a fornire una specifica preparazione e competenza nel settore della ristorazione e, l'orientamento in ambito lavorativo attraverso competenze declinate in conoscenze, abilità e atteggiamenti, per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di ristorazione e, al tempo stesso, di valorizzare il patrimonio enogastronomico regionale e nazionale. A tal fine sono stati realizzati stage e percorsi che hanno consentito l'acquisizione e lo sviluppo di competenze di base, professionali e trasversali, coerentemente con le finalità del progetto, di seguito elencate.

COMPETENZE di BASE: elementi di enogastronomia, elementi di dietologia, elementi di enologia, attrezzature per la conservazione dei cibi, elementi di scienze dell'alimentazione, parametri per la determinazione dei prezzi di vendita delle bevande, tipologie e strumenti per il controllo dei costi, funzionamento di software gestionali.
COMPETENZE PROFESSIONALI: applicazione di criteri per l'abbinamento di cibi e bevande, di criteri di selezione di ingredienti alimentari, di selezione di ricette alimentari, criteri per la definizione di menu, di tecniche per la preparazione di cibi, controllo degli standard qualitativi, applicazione di metodi per la determinazione dei prezzi di menu, applicazione di strumenti e strategie per il controllo dei costi, applicazione di tecniche di analisi dei bisogni del cliente.

COMPETENZE TRASVERSALI: attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle “diversità”, rispetto delle procedure, orientamento all'organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell'assunzione di decisioni operative nell'ambito del proprio lavoro, orientamento al problem solving, tolleranza allo stress, attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione all'ordine degli spazi di lavoro, attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall'azienda, orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell'attività.

SCHEDA VALUTAZIONE COMPETENZE TRASVERSALI

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

	ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con Il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale . Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione finale (media punteggi parziali)
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.			X				X				X				X			Base
2.				X				X				X				X		Intermedia
3.					X				X				X				X	Avanzata
4.			X				X				X				X			Base
5.					X				X				X				X	Avanzata
6.					X				X				X				X	Avanzata
7.					X				X				X				X	Avanzata
8.					X				X				X				X	Avanzata
9.					X				X				X				X	Avanzata
10.					X				X				X				X	Avanzata
11.					X				X				X				X	Avanzata
12.				X				X				X				X		Intermedia
13.				x				x				x				x		Intermedia
14.					X				X				X				X	Avanzata
15.				X				X				X				X		Intermedia
16.			X				X				X				X			Base

IL TUTOR SCOLASTICO
Prof.ssa Susanna Salvia

IL CONSIGLIO DI CLASSE

10.2 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 adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per 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 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.

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.

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.

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 ATTUALITÀ**

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinatae aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

10.3 Simulata seconda prova



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"

SIMULATAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SETTORE SALA E VENDITA

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 e

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/)

Pag. 2/3

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:

- 7 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.

Pag. 3/3

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola secondaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d’esame.

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

10.4 N° 3 Documenti riservati prodotti dalle docenti specializzate