



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



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



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

**"Ciascuno cresce solo se sognato"**

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

#### CLASSE V SEZ. D

**Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Settore: Cucina**

**Anno scolastico 2021/2022**



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

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

# INDICE

<b>1. Descrizione del contesto generale</b> 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	<b>Pag. 3</b>
<b>2. Informazioni sul curriculum</b> 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Competenze trasversali 2.3 Quadro orario settimanale	<b>Pag. 4</b>
<b>3. Descrizione situazione classe</b> 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia della classe	<b>Pag. 7</b>
<b>4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</b>	<b>Pag. 9</b>
<b>5. Indicazioni generali attività didattica</b> 5.1 UDA 5.2 Metodologie e strategie didattiche 5.3 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova 5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato 5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica	<b>Pag. 10</b>
<b>6. Attività e progetti</b> 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" 6.3 Percorsi interdisciplinari 6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari 6.5 Attività specifiche di orientamento 6.6 Prove invalsi	<b>Pag. 26</b>
<b>7. Indicazioni su discipline</b>	<b>Pag. 29</b>

<p><b>8. Valutazione degli apprendimenti</b></p> <p>8.1 Criteri di valutazione</p> <p>8.2 Criteri di attribuzione crediti</p> <p>8.3 Griglia di valutazione prima prova scritta</p> <p>8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta</p> <p>8.5 Griglia di valutazione colloquio</p>	<p><b>Pag. 61</b></p>
<p><b>9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame</b></p> <p>9.1 Percorsi con trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare</p> <p>9.2 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (Ordinanza n° 64 del 14.3.22 art 22 comma 2 lettera b).</p>	<p><b>Pag. 71</b></p>
<p><b>10. ALLEGATI</b></p>	<p><b>Pag. 74</b></p>
<p><b>N° 1 Prove simulate di Italiano e Scienza degli Alimenti</b></p>	
<p><b>N° 2 Allegato Relazione e prospetto triennale ore di PCTO</b></p>	
<p><b>N° 3 Allegato con documenti riservati prodotti dai docenti specializzati</b></p>	

## **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'IPSEO** è uno degli indirizzi dell'Istituto d'Istruzione Superiore Danilo Dolci.

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

### **1.2 Presentazione Istituto**

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

## 2. Informazioni sul curriculum

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo enogastronomico

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

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

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

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

rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

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

Il profilo, a far data dal corrente anno scolastico, reca le integrazioni previste dalla legge 20 agosto 2019, n. 92 (e relative disposizioni attuative), che ha introdotto il nuovo insegnamento trasversale dell'educazione civica, con la precipua finalità di “contribuire a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri” (art. 1 della Legge).

## **2.2 Competenze trasversali**

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

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

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

### 3. Quadro orario settimanale

L'orario di svolgimento delle attività didattiche sia in presenza consta di 32 ore settimanali, distribuite in 5 giorni, dal lunedì al venerdì, e presenta per ogni classe una configurazione che prevede 6 ore antimeridiane dalle ore 8:10 alle ore 13.30.

Di seguito si riporta la tabella oraria delle attività didattiche.

#### Orario In presenza (32 ore settimanali)

<b>DISCIPLINE</b>	<b>ORE</b>
Italiano	4
Storia	2
1^ Lingua straniera (Inglese)	3
2^ Lingua straniera (Francese)	3
Matematica e informatica	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4
Ed. Civica	1
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	4
Educazione fisica	2
IRC	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>

### 3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione Consiglio di Classe: D.S. prof. Gioacchino Chimenti

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA/E</b>
Inserillo Vita Gisella	Italiano e Storia
Castellino Giuseppina Maria	Matematica
Mazzola Angela	Inglese
Anzelmo Maria Rosa	Francese
Perricone Giuseppe	Scienza e cultura dell'alimentazione

Mezzoiuso Giovanna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva/ Educazione civica
Barbera Gaspare	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
Barbera Lillo	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala
Gaglio Giovanni	Scienze motorie e sportive
Noto Antonino	IRC
Di Stefano Giuseppe	Docente Specializzato
Passalacqua Gaspare	Materia Alternativa Religione
Lo Baido Antonio	Docente Specializzato
Calagna Salvatore	Docente Specializzato

### 3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano e storia	Cannella Giuseppa	Cannella Giuseppa	Inserillo Vita Gisella
Matematica	Castellino Giuseppin a Maria	Castellino Giuseppin a Maria	Castellino Giuseppina Maria
Inglese	Mazzola Angela	Mazzola Angela	Mazzola Angela
Francese	Anzelmo Maria Rosa	Anzelmo Maria Rosa	Anzelmo Maria Rosa
Alimentazione	Di Fiore Renata	Perricone Giuseppe	Perricone Giuseppe
Diritto e Tecniche amministrative	Campanella Natale	Celestra Grazia	Mezzoiuso Giovanna
Ed. Civica		Mezzoiuso Giovanna	Mezzoiuso Giovanna
Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina	Maenza Girolamo	Abruzzo Calogero	Barbera Gaspare
Lab. di servizi enogastronomici sett. sala/vendita		Barbera Lillo	Barbera Lillo
Scienze motorie e sp.	Gaglio Giovanni	Gaglio Giovanni	Gaglio Giovanni
IRC	Noto Antonino	Noto Antonino	Noto Antonino
Attività alternativa alla IRC	D'Amico Girolama	Meli Giovanna	Passalacqua Gaspare
Docente specializzato			Lo Baido Antonio
Docente specializzato	Di Stefano Giuseppe	Di Stefano Giuseppe	Di Stefano Giuseppe

Docente specializzato	Salvia Gioacchino	Francesco Paolo Pipitone	Calagna Salvatore
-----------------------	-------------------	--------------------------	-------------------

### 3.3 Composizione e storia classe

N° ALUNNI ISCRITTI	N° ALUNNI FREQUENTANTI	MASCHI	FEMMINE	ALUNNI H	ALUNNI BES
20	20	14	6	3	1

La classe V<sup>a</sup> sezione D dell'Istituto I.I.S.S. Danilo Dolci indirizzo enogastronomico settore cucina, è composta da 20 alunni di cui 14 maschi e 6 femmine, due alunni ripetenti, di cui un'alunna proveniente dalla classe 5 A enogastronomia. Vi è la presenza, di tre alunni diversamente abili le cui documentazioni sono tra gli allegati in un fascicolo riservato. La maggior parte degli alunni provengono dai paesi limitrofi mentre altri risiedono sul posto, tutti gli alunni provengono da ambienti socio-culturali diversi. Il gruppo classe può essere definito eterogeneo per quanto riguarda il livello socio-culturale-economico, che complessivamente risulta medio. Eterogeneo è anche il carattere degli studenti: molti mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti, altri invece, una stretta minoranza, sono più introversi. I rapporti con i docenti sono stati sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli. Non tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni regolarmente. Alcuni hanno, anche, fatto registrare parecchie assenze e ingressi posticipati.

La classe, nel corso del triennio, ha subito modifiche rilevanti nella sua compagine. In terza la classe contava 23 alunni di cui n°2 ripetenti e 2 diversamente abili.

Al quarto anno due alunni si sono ritirati, altri due studenti si sono trasferiti al percorso serale.

All'inizio del presente anno scolastico al gruppo classe sono stati aggiunti 2 alunni ripetenti provenienti dalle classi 5 A e 5 D enogastronomia; alla fine del quinto anno la classe risulta formata da 20 alunni.

Dal punto di vista didattico il Consiglio di Classe è concorde nel ritenere che il livello di formazione e di istruzione raggiunto dal gruppo classe è diversificato, poiché è eterogeneo in rapporto alle capacità, all'impegno ed al profitto, pertanto la classe può essere suddivisa in 3 fasce di livello:

- la prima composta da gruppo di 7/8 alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione.
- un gruppo di 4/5 alunni che ha raggiunto un sufficiente livello di preparazione in quasi tutte le discipline.
- un ultimo gruppo di circa 6/7 alunni, che nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello complessivo che varia dal mediocre al quasi sufficiente

La partecipazione e l'interesse per le attività didattiche si sono mantenuti costanti per i 2/3 della classe, mentre la restante parte degli alunni si è mostrata incostante.

Il C.d.C. ha instaurato con tutti gli studenti, anche con quelli meno partecipi, un dialogo

educativo costruttivo sul piano umano. In tutti i progetti e attività proposti dalla scuola la classe ha risposto positivamente, dimostrando interesse per le iniziative proposte. Si è cercato, pertanto, di stimolare in senso critico, le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare la realtà. E', infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati in rapporto alle capacità dei singoli, tenendo conto delle indicazioni del PTOF.

Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni ed è proseguito con la messa a punto di un progetto articolato di attività collegiale ed interdisciplinare. Come previsto dalla riforma degli Istituti Professionali è stata utilizzata una programmazione per UDA così da consentire l'acquisizione di competenze trasversali necessarie sia per affrontare il mondo del lavoro che per proseguire gli studi; gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente tutti raggiunti.

#### **4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

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

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

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

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

**Le metodologie didattiche** utilizzate sono state:

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

## 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 curricolo di ed. civica, attraverso le seguenti UDA dal titolo:

1. *Il rapporto tra gastronomia e società*
2. *Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela*
3. *La salute a tavola*
4. *Destination marketing* in concomitanza ad un'altra UDA parallela "*Alimentazione e salute*" (solo per le discipline che non sono riuscite a collegarsi a quest'ultima UDA).

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

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

### UDA N 1

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>Il rapporto tra gastronomia e società</b>
<b>2. Finalità generale</b>	Riconoscere all'enogastronomia una valenza culturale ed antropologica: buon cibo e buon vino, espressioni di un territorio della gente che vi vive e delle sue tradizioni.
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Novembre - Dicembre (3 settimane)</b>
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Presentazione di un prodotto turistico / gastronomico del territorio nazionale e/o internazionale mediante un PowerPoint
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 4</b> 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.

<b>6. Competenze di area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> </ul>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X competenza alfabetica funzionale;</li> <li>X competenza multilinguistica;</li> <li>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>X competenza digitale;</li> <li>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>X competenza imprenditoriale;</li> <li>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

<b>UDA 1 Il rapporto tra gastronomia e società</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>OR E</b>	<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO	12	<b>Autore:</b> Verga <b>Opera:</b> Cavalleria rusticana <b>Autore:</b> Pascoli <b>Opera:</b> il risotto romagnolesco che mi fa Mariù
STORIA	6	La questione meridionale; Imperialismo e colonialismo
MATEMATICA	9	" Linguaggio naturale e linguaggio simbolico linguaggio delle funzioni": limiti e forme indeterminate
INGLESE	8	The Mediterranean diet the eatwell plate HACCP and the HACCP system
FRANCESE	8	Les différents types de régimes alimentaires La pyramide alimentaire. Qualité de produits et sécurité. Système de contrôle et de prévention.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	12	Filiera agroalimentare e sostenibilità ambientale. prod. Km 0; linee guida per una sana alimentazione; piramide alimentare della dieta mediterranea e vegetariana

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	12	I vari tipi di ristorazione; il Catering e il Banqueting. La ristorazione nel periodo COVID-19. Un prodotto finito da ristorante.
LABORATORIO DI SALA	6	Realizzare le diverse tipologie di menù e saperli utilizzare ai fini della vendita del servizio di sala. Il servizio del vino: presentazione e stappatura di una bottiglia davanti ai clienti.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	14	-Sicurezza e sostenibilità alimentare: "F2F" (la nuova strategia U.E.): "farm to fork"; -I marchi di qualità agroalimentare (DOP, IGP, STG, PAT).
EDUCAZIONE CIVICA	4	-Artt. 9 e 41 Cost. italiana; L'agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile: obiettivi correlati; -I principi di sostenibilità applicati alle imprese in generale e a quelle ricettive in particolare; L'Economia circolare.
SCIENZE MOTORIE	6	Ricerca del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva.
RELIGIONE	4	Cibo e società nei testi sacri delle varie religioni

## UDA N 2

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità generale dell'UDA è quella di analizzare i prodotti offerti dal territorio locale e nazionale, il contesto nel quale vengono coltivati, preparati, serviti e consumati, le norme che regolano i luoghi di lavoro. Il cibo, oltre che strumento per soddisfare un bisogno primario di nutrimento, è tradizione, cultura, espressione di quella che è la storia di un Paese. Tradizioni enogastronomiche significa anche turismo; il cibo è infatti il motore degli spostamenti di tanti che, approfittando di sagre locali o particolari eventi, fanno turismo, alimentando anche l'economia del Paese.
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Gennaio - Febbraio (5 settimane)</b> Dal 22 Gennaio al 25 Febbraio
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Compito di realtà. Realizzazione di un menu in occasione della giornata internazionale della donna
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 7</b> 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 <i>Made in Italy</i> .

<b>6. Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 2</b> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 4</b> - 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><b>Competenza 5</b> - 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><b>Competenza 12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

<b>UDA 2 Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO	15	D'Annunzio: vita ,pensiero e opere D'annunzio,Opera:Il Piacere  Pirandello: vita,pensiero,opere Pirandello,opera:Novelle per un anno- " la patentei"
STORIA	7	Le cause della I guerra mondiale Lo scoppio della grande guerra I trattati di pace
MATEMATICA	18	"Caratteristiche delle funzioni" (anche utilizzando strumenti informatici): Derivate e studio, massimi e minimi, crescita e

		decrescenza, significato ed interpretazione
INGLESE	15	Made in Italy; Wine and Wine appellation; Most famous Italian food and products; Enogastronomic tour of Italy; Food and wine in North-west, in Emilia Romagna and north-east; in central Italy; in southern Italy and the islands
FRANCESE	15	Présentation d'événements concernant le patrimoine culturel, artistique et œnogastronomique du territoire italien en utilisant le lexique de la micro-langue
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	- Promozione del "Made in Italy" - Etichettatura d'origine dei prodotti di qualità
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	20	I prodotti con marchio di qualità. La territorialità dei prodotti e i prodotti a km 0.
LABORATORIO DI SALA	10	-I Vini ( DOP, IGP) Siciliani -I Menù - Metodi di servizio
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	16	-Il fenomeno del turismo e le imprese turistiche; la legislazione turistica; le diverse forme di turismo, in particolare il <b>turismo culturale/enogastronomico</b> e il <b>turismo di comunità</b> ; - L'Impresa agrituristica e il turismo rurale.
EDUCAZIONE CIVICA	4	-La valorizzazione del patrimonio culturale e dei territori nella Cost. italiana (art. 9 Cost.); -L'UNESCO e il Patrimonio Culturale, materiale e immateriale, dell'Umanità; -l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e la valorizzazione dei territori e dei loro patrimoni culturali: in particolare i target, SDG 8.9; SDG 12.8.b.; SDG 14.7.
SCIENZE MOTORIE	10	Olimpiadi antiche e moderne
RELIGIONE	6	Cultura e religione nel territorio di appartenenza

### UDA N 3

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>La salute a tavola</b>
<b>2. Finalità generale</b>	Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire

	conoscenze, abilità e competenze inerenti all’impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandosi in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Marzo - Aprile (6 settimane)</b>
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Compito di realtà: realizzazione di un menù con prodotti biologici
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 8 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.</b>
<b>6. Competenze di area generale</b>	<p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

<b>UDA 3 LA SALUTE A TAVOLA</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONTENUTI</b>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18	- Contaminazioni alimentari e igiene nella ristorazione
ITALIANO	18	Il male del vivere: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno Il neorealismo: Primo Levi: se questo è un uomo;
STORIA	9	La Rivoluzione d'ottobre; I totalitarismi: fascismo, stalinismo, nazismo
MATEMATICA	12	"Caratteristiche delle funzioni": asintoto obliquo e interpretazione delle caratteristiche di una funzione a partire dal grafico
INGLESE	18	Food safety and food quality. Food contamination. Food preservation. Alternative diets. Special diets for food allergies and intolerances.
FRANCESE	9	La pyramide alimentaire. Les cuissons diététiques. Le régime crétois. Le système HACCP.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	16	L'igiene nella ristorazione.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	12	Gli stili di servizio. L'igiene della persona sul posto di lavoro
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	18	-le abitudini alimentari -la normativa comunitaria e nazionale in materia di prodotti biologici; - prodotti a Km0; -i presidi slow food.
EDUCAZIONE CIVICA	6	-il diritto al cibo quale diritto umano universale riconosciuto nella -Dichiarazione Universale dei diritti umani; -Il diritto al cibo nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: obiettivo n. 2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	10	Rapporto tra alimentazione sana ed attività motoria
RELIGIONE	5	Cibo e religione. la Quaresima tempo di : cibi poveri; Pasqua: tempo di cibi ricchi.

## UDA N 4

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>Destination marketing</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità generale dell'UDA è quella di Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Aprile - Maggio - Giugno (5 settimane)</b> Dal 28 Aprile al 07 Giugno
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Compito di realtà. Realizzazione di un menu utilizzando prodotti tipici del t territorio.
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 11</b> <b>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.</b>
<b>6. Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 2</b> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 3</b> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenza 5</b> - 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><b>Competenza 8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>Competenza 12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p>

	X competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	- Asse dei linguaggi - Asse Scientifico-tecnologico e professionale - Asse Storico-sociale - Asse matematico

<b>UDA 4 Destination marketing</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>OR E</b>	<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO	18	B.Fenoglio: i ventitre giorni della città d'Alba ( tratto da :La liberazione di Alba) D.Dolci: Gente semplice ( brani)
STORIA	9	La seconda guerra mondiale
MATEMATICA	18	"Caratteristiche delle funzioni": dalla rappresentazione grafica alle proprietà di una funzione.
INGLESE	15	Marketing and promotion Marketing strategies Marketing considerations Managing a function
FRANCESE	15	Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing mix. Les différents moyens de promotion d'un hôtel/restaurant
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	10	La preparazione di un evento speciale.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	18	-il marketing in generale -il marketing territoriale - le strategie di destination marketing
EDUCAZIONE CIVICA	6	-artt. 6 e 111 del Codice dei Beni Culturali:la valorizzazione integrata territoriale del patrimonio culturale
RELIGIONE	6	Sostenibilità: lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà. Profit e no profit

#### **UDA N 4 Parallela**

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>Alimentazione e salute</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità generale dell'UDA è quella di 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 e favorendo la diffusione di abitudini

	e stili di vita sostenibili ed equilibrati
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Aprile - Maggio - Giugno (5 settimane)</b> Dal 28 Aprile al 07 Giugno
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Presentazione di un menu settimanale equilibrato, attraverso Microsoft PowerPoint
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
<b>6. Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 2</b> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 3</b> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenza 5</b> - 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><b>Competenza 8</b> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenza 12</b> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

UDA 4 Parallela Alimentazione e salute		
INSEGNAMENTI COINVOLTI	ORE	CONTENUTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche e patologiche: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumori
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	15	Le reazioni avverse agli alimenti
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	L'alimentazione nella pratica motoria e sportiva protettiva per la salute: dieta dello sportivo, prevenzione delle malattie patologiche: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, allergie. etc

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

TITOLO UDA	CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME	
<i>“Il lavoro tra diritti e sicurezza.”</i>	V <sup>a</sup> A			
	VOTO	<b>1. RUBRICA DI PROCESSO</b> (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	<b>2. RUBRICA DI PRODOTTO</b> (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)	<b>3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA</b> (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)
<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)</b>	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	L'elaborato prodotto risulta appena accennato, mostra scarsa coerenza testuale ed è privo di conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione manca di riflessione personale, di contenuti e degli obiettivi del percorso.
<b>INSUFFICIENTE (E)</b>	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	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa

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

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

### **SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE**

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

<b>Presentazione del percorso</b>	Ho compreso con chiarezza il percorso presentato Ho compreso il percorso presentato Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
<b>Comprensione del compito</b>	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto Ho compreso il compito richiesto Ho fatto fatica a comprendere il compito
<b>Impostazione del lavoro</b>	Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale Ho impostato il lavoro senza difficoltà Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
<b>Utilizzo delle risorse</b>	Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze Ho utilizzato le mie conoscenze Ho utilizzato le mie scarse conoscenze
<b>Svolgimento del compito</b>	Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo Ho svolto il compito in modo autonomo Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
<b>Completamento del compito</b>	Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi Ho completato il compito Ho completato solo parzialmente il compito
<b>Collaborazione</b>	Ho collaborato intensamente con i compagni Ho collaborato positivamente con i compagni Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
<b>Risultati raggiunti</b>	Ho raggiunto buoni risultati Ho raggiunto risultati positivi Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti

### **5.2 Metodologie e strategie didattiche**

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

E' stato favorito il dialogo educativo e didattico anche attraverso l'utilizzo di piattaforme video per alcuni studenti che per pochi giorni (4/10 giorni) hanno seguito le lezioni in DAD. Sono stati attivati incontri congiunti tra docenti e studenti volti al dibattito e alla riflessione del momento storico pandemico, nell'ottica del peer tutoring tra i docenti e del coaching tra docenti e studenti, il cooperative learning, esercitazioni pratiche, problem solving.

## Ambienti di apprendimento

Gli strumenti utilizzati durante l'attività didattica in presenza sono stati: libri di testo, testi didattici, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, computer, proiezione di film, proiezione di documentari, proiezione di filmati di tipo didattico, ascolto di brani musicali, dirette video o video tutorial, registrazioni audio, file di testo pdf, presentazioni in PowerPoint, file di immagini, link di argomenti didattici. I mezzi utilizzati sono stati: e-mail, hangouts, meet, facebook, whatsapp, telegram, skype, youtube.

Gli spazi utilizzati sono stati: l'aula, il laboratorio di informatica, il laboratorio di sala e di cucina, salone del Plesso "Cappuccini". Con la DaD gli spazi utilizzati sono stati le piattaforme Argo Didup, Google Suite for education (classroom).

La scansione temporale del percorso formativo è stata suddivisa in un primo trimestre e in un secondo pentamestre.

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

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Scienza e cultura dell'alimentazione	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li><li>2. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li><li>3. Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona;</li><li>4. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</li><li>5. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li></ol>
Italiano	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti</li><li>2. Saper contestualizzare testi letterari e professionali</li><li>3. Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti</li><li>4. Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato</li><li>5. Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto</li><li>6. Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici</li></ol>
Laboratorio di servizi	Simulare un piano HACCP.

<p>enogastronomici- settore cucina</p>	<p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici- sala</p>	<p>Saper presentare una bottiglia di vino Accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti Conoscere i diversi stili di servizio Conoscere le caratteristiche della professione del barman Organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar in base alle tipologie di bar e gestione Presentare e predisporre una carta delle vivande coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>
<p>Inglese</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità;</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio;</li> <li>- Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio.</li> <li>- Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro;</li> <li>- Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale.</li> <li>- Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale</li> </ul>

Scienze motorie e sportive.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprendere il concetto di salute</li> <li>2. Comprendere la necessità di dedicarsi alle attività motorie e sportive</li> <li>3. Conoscere i principi nutritivi e saper delineare le loro funzioni metaboliche</li> <li>4. Delineare una corretta ed equilibrata alimentazione per lo sportivo</li> <li>5. Conoscere i traumi da esercizio fisico e intervenire con il primo soccorso</li> <li>6. Conoscere i comportamenti che espongono a rischio dipendenza dalle droghe.</li> </ol>
-----------------------------	---

**5.5 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)**

1. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
2. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
4. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
5. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.
6. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

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

<b>Circ.</b>	<b>ATTIVITÀ</b>	<b>Data</b>
149	ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XIX Edizione orienta Sicilia –ASTER Sicilia”	09/11/2021
172	Giornate di lettura nelle scuole: Libriamoci	18/11/2021
193	Contro ogni violenza sulle donne – incontro on-line organizzato dai Lions	24/11/2021
202	Contro la violenza sulle donne. Partecipazione all’inaugurazione della “Panchina Rossa” presso Piazza del Progresso.	25/11/2021
214	Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità. “Abbatti la differenza, supera l'indifferenza”. Visione di alcuni video e realizzazione di un prodotto finale	29/11/2021
227	Partecipazione evento commemorativo 37° anno dalla scomparsa della “Medaglia d’oro alla memoria” dell’Appuntato dell’Arma dei Carabinieri Antonino Favazzi.	06/12/2021
248	Orientamento in uscita “Formazione con l’Esercito Italiano” presso l’auditorium del Plesso “Cappuccini”	17/12/2021
255	Partecipazione all’incontro di apertura del progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"presso l’Istituto "Pietro Piazza” di Palermo	16/12/2021
292	"Il giorno della memoria - Live da Fossoli" Tenuto dalla Sale Scuola Viaggi S.r.l. Di Rimini	27/01/2022
296	Partecipazione ai webinar progetto "Coltivi... Amo il patrimonio di Sicilia"	1,8,15,22/02/2022
297	Partecipazione Cerimonia del 27 gennaio 2022 “Giorno della Memoria” presso il monumento ai caduti di Partinico	27/01/2022
303	Orientamento in uscita: “welcome week 2022” in presenza a Palermo e on-line	18/02/2022
331	Assemblea di Istituto “ droghe tra informazione e prevenzione” prof.ssa Biundo	21/02/2022
350	L’Italia ripudia la guerra, un’iniziativa per la pace: la scuola rilancia l’articolo 11 della Costituzione (evento on-line)	02/03/2022
358	“Giornata internazionale della donna” 08\03\2022 Invito intitolazione Vie e partecipazione convegno “NOI PER LE DONNE”, organizzato dalla FIDAPA e dalla Commissione Straordinaria di Partinico.	08/03/2022
364	Solidarietà a favore dell’Ucraina. Raccolta di beni di prima necessità	10/03/2022
414	ORIENTAMENTO IN USCITA – Presso Salone dei Cappuccini- Presentazione dell’azienda AUTOGRILL, sportello lavoro, presso il Salone Cappuccini	06/04/2022
430	Partecipazione Seminario "Democrazia vs. Autocrazia - Per la partecipazione e la pace in Europa “-organizzato dall’Associazione “Politela” in collaborazione con Inikon. Presso Salone dei Cappuccini	08\04\2022 10/05/2022

431	ORIENTAMENTO IN USCITA – Presso Salone dei Cappuccini- partecipazione presentazione Offerta formativa 2022 UNIPA Dipartimento SAAF . Laurea triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI e Laurea magistrale in MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	11/04/2022
464	Incontro di formazione e prevenzione delle dipendenze e di orientamento, a cura della fondazione Alessia, presso il Salone Cappuccini	22/04/2022
453	Convegno “Verdure spontanee per l’alimentazione” auditorium dei Cappuccini di Partinico	13/04/2022
502	Partecipazione 37° Congresso Urcs - ExpoCook 10 maggio 2022	10/05/2022

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate nel corso della pausa didattica che si è svolta dal’13 al 21 gennaio 2022. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine delle quali, sono state effettuate delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni.

### 6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

La classe, nell’ambito delle attività attinenti a Cittadinanza e Costituzione, ha partecipato ai sottoelencati eventi:

- Contro ogni violenza sulle donne – incontro on-line organizzato dai Lions (24/11/2021)
- Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità. “Abbatti la differenza, supera l’indifferenza”. Visione di alcuni video e realizzazione di un prodotto finale (29/11/2022)
- Evento commemorativo 37° anno dalla scomparsa della “Medaglia d’oro alla memoria” dell’Appuntato dell’Arma dei Carabinieri Antonino Favazzi. (06/12/2021)
- “Il giorno della memoria – live da Fossoli” (27/01/2022)
- “Droghe tra informazione e prevenzione” (21/02/2022)
- Contro ogni violenza sulle donne – incontro on-line organizzato dai Lions (24/11/2021)
- L’Italia ripudia la guerra, un’iniziativa per la pace: la scuola rilancia l’articolo 11 della Costituzione
- (evento on-line 02/03/2022)

### 6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

La classe ha partecipato ai seguenti progetti PON:

- MODULO: PENSARE CON LA PROPRIA TESTA – esperta INSERILLO VITA GISELLA

PROGETTO: 10.2.2A-FSEPON-SI-2021-83-Titolo “PROFESSIONISTI DI QUALITA”.					
CUP J83D21001570007-					
MOD.	TITOLO	ESPERTO	TUTOR	COLL SCOL.	ASS.TECN.
1	IL PROFESSIONISTA DELLA ROSTICCERIA E DELLO STREET FOOD SICILIANO	BARBERA GASPARE 1902 DEL 16/2/22	INTERRANTE IGNAZIO 1911 DEL 16/2/22	LO BELIA Prot.	GRIMAUDO Prot.
2	PROFESSIONISTA DELL’ALTA CUCINA	INTERRANTE IGNAZIO 1906 DEL 16/2/22	BARBERA GASPARE 1913 DEL 16/2/22	RUVOLO PROT.	GRIMAUDO Prot.

### 6.4 Attività specifiche di orientamento

Circ.	Attività	Data
149	ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XIX Edizione orienta Sicilia –ASTER Sicilia”	09/11/2021
303	Orientamento in uscita: “welcome week 2022” in presenza a Palermo e on-line	18/02/2022
414	ORIENTAMENTO IN USCITA – Presso Salone dei Cappuccini- Presentazione dell’azienda AUTOGRILL, sportello lavoro, presso il Salone Cappuccini	06/04/2022
431	ORIENTAMENTO IN USCITA – Presso Salone dei Cappuccini- partecipazione presentazione Offerta formativa 2022 UNIPA Dipartimento SAAF . Laurea triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI e Laurea magistrale in MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	11/04/2022

### 6.5 Prove invalsi

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

- 14 marzo italiano
- 15 marzo matematica
- 16 marzo inglese

## 7. PROGRAMMI TRATTATI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

<p><b><u>COMPETENZE</u></b> <b><u>RAGGIUNTE alla</u></b> <b><u>fine dell'anno per</u></b> <b><u>la disciplina:</u></b> <b><u>ITALIANO</u></b></p>	<p>La partecipazione degli alunni alle attività didattiche è stata eterogenea. Un piccolo gruppo di alunni ha manifestato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, particolare interesse per la disciplina, ha partecipato attivamente ed ha raggiunto dei risultati soddisfacenti altri, la maggior parte, pur con molte difficoltà si sono impegnati e hanno cercato di colmare alcune carenze di base sia nella produzione orale che scritta raggiungendo risultati appena sufficienti. La classe, per quanto riguarda il profitto, in generale ha raggiunto i risultati; un piccolo gruppo si è distinto per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti; altri, meno partecipi alla lezione, hanno studiato in modo più mnemonico e hanno fatto interventi solo se sollecitati; un ristretto gruppo infine si è limitato a uno studio di tipo nozionistico ed evidenzia ancora difficoltà ad operare confronti e collegamenti.</p> <p>Per quanto riguarda la produzione scritta si segnalano alcune carenze diffuse: il registro linguistico e la competenza lessicale risultano di livello medio-bassi, in alcuni casi si notano lacune ortografiche dovute alla scarsa padronanza della lingua italiana poiché non lingua madre e il contenuto non sempre risulta adeguatamente approfondito e ben organizzato.</p> <p>L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli alunni alla progressiva conquista degli obiettivi relativi alle discipline di insegnamento.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <p><b>CONOSCENZE.</b> - Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere vita, opere, poetica e pensiero dei principali autori del periodo considerato</li><li>. - Conoscere le correnti letterarie e il contesto storico-culturale degli autori considerati.</li></ul> <p><b>COMPETENZE</b> - Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche e linguistiche dei seguenti generi letterari: poesia, novella, romanzo. - Saper contestualizzare i principali fenomeni culturali, gli autori e i testi considerati</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper operare collegamenti fra testi di uno stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze</li><li>- Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto</li></ul>
---	---

<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>4 Il secondo Ottocento: caratteri generali sul piano storico, politico, economico</p> <p>5 Il Positivismo, la teoria dell'evoluzione della specie di Darwin;</p> <p>6 Il Naturalismo</p> <p>7 Il Verismo</p> <p>8 G. Verga: vita, poetica.; Brani Antologici: Rosso Malpelo La lupa La roba</p> <p><input type="checkbox"/> Decadentismo, Simbolismo, Estetismo</p> <p><input type="checkbox"/> Giovanni Pascoli: vita, poetica; Brani Antologici: il risotto romagnolesco che mi fa Mariù</p>
	<p>10 Gabriele D'Annunzio: vita, poetica</p> <p>11 Brani Antologici: Il Piacere</p> <p>12 Il Futurismo: il primo manifesto</p> <p>13 Luigi Pirandello: vita e poetica Brani Antologici: la patente Il Neorealismo</p> <p>14 Primo Levi: vita, poetica Brano Antologico: " Se questo è un uomo"</p> <p>Italo Svevo: vita e opere Opera: la coscienza di Zeno Beppe Fenoglio</p> <p>15 Brano Antologico: i ventitre giorni della città d'Alba (tratto da : La liberazione di Alba)</p> <p>16 Danilo Dolci</p> <p>17 Opera: Gente semplice (brani scelti)</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <p>18 contestualizzare criticamente testi e autori facendo collegamenti tematici e stilistici;</p> <p>19 discutere spontaneamente o guidati di testi e autori cogliendone la attualità o la diversità o la distanza</p>

<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;</li> <li>- 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;</li> <li>- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;</li> <li>- le ricerche per stimolare all'approfondimento;</li> <li>- 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;</li> <li>- la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa.</li> </ul> <p>La didattica a distanza si è avvalsa delle seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavoro individuale assistito anche tramite Classroom</li> <li>-Attività differenziate assistite</li> <li>- Flipped classroom</li> <li>- Cooperative learning</li> <li>- Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet</li> <li>- Utilizzazione di materiali on line</li> <li>- Tutorial didattici</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. Nel corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <p>verifiche orali e scritte</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);</li> <li>- prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi)</li> </ul> <p>Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.</p> <p>Durante la DaD le modalità di verifica dei lavori svolti sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restituzione del compito</li> <li>- Prodotti digitali</li> </ul>

<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- File audio</li> <li>- Visione di filmati</li> <li>- YouTube</li> <li>- Schede</li> <li>- Attività grafiche</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>-Materiali prodotti dal docente</li> <li>- Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici</li> </ul> <p>Testo adottato: I colori della letteratura, vol 3, autori: Carnero - Iannaccone, casa editrice: Giunti TVP</p>
--	---

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: STORIA</u></b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico la classe ha avuto un atteggiamento positivo nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva, e ha dimostrato, nel complesso, buone capacità di apprendimento e discrete capacità linguistiche. Un gruppo ristretto ha raggiunto una buona maturazione per quanto riguarda la strutturazione del metodo di studio, in ordine alle capacità di organizzare il lavoro personale, di acquisire strumenti operativi e di sistemare in modo organico i contenuti trasmessi. Altri meno volenterosi, tendono ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Infine un gruppo ristretto di alunni presenta qualche incertezza nella preparazione a causa di un impegno discontinuo e/o di lacune pregresse. Lo strumento prevalentemente utilizzato è stato il libro di testo, integrato da appunti, video/documentari e schemi proposti dall'insegnante.</p> <p>L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli studenti alla progressiva acquisizione degli obiettivi stabiliti in sede di programmazione. Gli alunni sono stati condotti all'analisi di fatti e personaggi, a saper argomentare e sostenere un giudizio critico sugli eventi, nel rapporto causa/effetto. Si è cercato di rendere sempre più consapevoli gli allievi dell'importanza dello studio del passato per la comprensione del presente e della sua evoluzione per la partecipazione critica e responsabile alla vita collettiva.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p>
---	--

	<p>CONOSCENZE: Gli alunni conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le tematiche storiche fondamentali dell'800 e del '900</li> <li>• gli sviluppi della storia e le relazioni tra dati concetti e fenomeni</li> </ul> <p>COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizzare, sintetizzare e coordinare i fatti della storia</li> <li>• cogliere gli elementi di continuità e di mutamento nella storia fra l'800 e il '900</li> <li>• prendere coscienza dei fatti storici per meglio comprendere e vivere la storia</li> </ul>
--	--

<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche della Belle Epoque</li> <li>• la situazione politica dell'Italia Giolittiana</li> <li>• L' Europa verso la guerra</li> <li>• La Grande Guerra</li> <li>• Il dopoguerra e il trattato di pace</li> <li>• La Rivoluzione d'Ottobre</li> <li>• Crisi politica e crisi sociale in Europa:Il Biennio Rosso</li> <li>• La scalata di Mussolini al potere e il fascismo</li> <li>• La crisi del '29</li> <li>• Lo stalinismo in Unione Sovietica</li> <li>• Il Nazismo in Germania</li> <li>• La seconda guerra mondiale</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esporre i concetti usando il linguaggio specifico della disciplina</li> <li>• operare collegamenti storici e confronti tra passato e presente.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<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"> <li>- la lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;</li> <li>- 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;</li> <li>- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;</li> <li>- le ricerche per stimolare all'approfondimento;</li> <li>- la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Le verifiche orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. Nel corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <p>verifiche orali</p>

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

--	--

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b> <b><u>MATEMATICA</u></b></p>	<p>Fin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata eterogenea dal punto di vista didattico e disciplinare: un gruppo di alunni difatti ha mostrato interesse allo studio, capacità di sintesi, di rielaborazione personale, di autonomia, capacità critiche, di comprensione e di osservazione raggiungendo profitti apprezzabili; un gruppo si è impegnato costantemente, nonostante le gravi carenze di base; un gruppo, condizionato da una partecipazione superficiale dovuta anche a carenze di fondo, ha seguito in modo poco agevole mostrando un ritmo di apprendimento lento comunque con miglioramenti significativi verso la fine dell'anno scolastico.</p> <p>Considerando l'indirizzo di studio, gli argomenti sono stati affrontati privilegiando l'aspetto pratico in termini di esercitazioni, pur non rinunciando agli aspetti teorici più significativi.</p>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>Richiami: Equazioni frazionarie Disequazioni Disequazioni di primo e secondo grado Sistemi di disequazioni Le funzioni; Il dominio di una funzione; Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali Funzioni crescenti, decrescenti Intorno di un punto; intorno destro e sinistro</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limiti di funzioni</li> <li>2. le forme determinate e indeterminate</li> <li>3. asintoti: verticali, orizzontali ed obliqui</li> <li>4. Rappresentazione per punti delle funzioni</li> <li>5. Il rapporto incrementale e il concetto di derivata;</li> <li>6. Il significato geometrico;</li> <li>7. La derivata delle funzioni elementari;</li> <li>8. Le regole di derivazione</li> <li>9. Derivate di ordine superiore;</li> <li>10. La ricerca dei punti di massimo e minimo;</li> <li>11. La concavità e i punti di flesso</li> </ol>

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

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

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b><u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u></b></p>	<p>La classe ha mantenuto un comportamento generalmente corretto e rispettoso delle regole. L'attenzione e la partecipazione sono state costanti e proficue per un gruppo di studenti e alterni per altri; diversi alunni sono stati assidui nell'impegno e hanno raggiunto un buon profitto, altri hanno manifestato un impegno adeguato o alterno. Alcuni studenti hanno frequentato in modo irregolare. Tutti hanno raggiunto gli obiettivi stabiliti.</p> <p><b>Competenze raggiunte alla fine dell'anno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>● Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata.</li> <li>● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Tracciabilità di filiera e nuovi prodotti alimentari</b> Filiera corta o “km 0”, sviluppo sostenibile, doppia piramide alimentare e ambientale. I nuovi prodotti: alimenti arricchiti e alleggeriti; Gli integratori</p>

alimentari; Gli alimenti funzionali; Gli alimenti geneticamente modificati; alimenti biologici.

### **Alimentazione equilibrata e LARN**

I 5 gruppi alimentari e la dieta equilibrata; I LARN; Bioenergetica e IMC ; Linee guida per una sana alimentazione; Stili alimentari: dieta mediterranea e vegetariana

### **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Cenni)**

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

### **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche**

Aspetti generali (dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia); La dieta nell'età evolutiva; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto; La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice; La dieta nella terza età.

### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

La dieta nelle diverse condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi e MCV, diabete, tumori, anoressia e bulimia, allergie e intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia.

### **Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti**

Contaminazioni fisiche e chimiche; Le micotossine; Agrofarmaci e zoofarmaci; Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti. Contaminazioni biologiche; Il prione e l'encefalopatia spongiforme; I virus: epatite A; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Infezioni e tossinfezioni alimentari; Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo; I funghi microscopici: lieviti e muffe; Le parassitosi: Teniasi.

### **Sistema HACCP e qualità degli alimenti**

La sicurezza alimentare in Europa: la rintracciabilità di filiera e l'etichettatura degli alimenti; il pacchetto igiene; Le frodi alimentari; La qualità totale degli alimenti; Le produzioni di qualità: i marchi di tutela (DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici e da agricoltura integrata); Igiene degli alimenti: requisiti generali in materia di igiene; Il sistema di autocontrollo HACCP; Il controllo ufficiale in Italia; Certificazioni volontarie ISO.

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo sensoriale, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni partecipate</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> <li>• Presentazioni</li> <li>• Problem – solving</li> <li>• Videolezioni (didattica a distanza)</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Sono state effettuate prove scritte e orali. Per la valutazione delle prove, espresse in decimi, si è fatto riferimento ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità, conoscenze stabiliti nel piano di lavoro annuale e si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione alle attività proposte.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;</li> <li><input type="checkbox"/> i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;</li> </ul>

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

<b><u>COMPETENZE e CONOSCENZE raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina: Lingua straniera FRANCESE</u></b>	<p>La partecipazione delle studentesse e degli studenti alle attività didattiche è stata eterogenea. Un gruppo di alunni ha manifestato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, particolare interesse per la disciplina, ha partecipato attivamente ed ha raggiunto dei risultati soddisfacenti altri pur con molte difficoltà si sono impegnati e hanno cercato di colmare alcune carenze di base sia nella produzione orale che scritta raggiungendo dei risultati sufficienti. Riguardo al comportamento la classe ha sempre avuto un comportamento corretto nel pieno rispetto delle regole. Alla fine dell'anno scolastico, quasi tutte le studentesse e tutti gli studenti hanno, nel complesso, raggiunto gli obiettivi prefissati, acquisendo quelle competenze in virtù delle quali sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper comprendere un testo in lingua francese ed individuarne i punti fondamentali;</li> <li>● Saper sintetizzare in modo semplice i contenuti appresi;</li> <li>● Saper documentare adeguatamente il proprio lavoro.</li> <li>● Saper utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non;</li> <li>● Comprendere ed utilizzare testi di vario genere;</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico professionali, in base alle costanti che le caratterizzano</li> <li>● Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità il lavoro o il settore di indirizzo.</li> <li>● Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</li> <li>● Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</li> </ul>

	<b>CONTENUTI</b>
UDA 1: Il rapporto tra gastronomia e società	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régime crétois</li> <li>• Le végétarisme et le végétalisme</li> <li>• Le régime macrobiotique</li> <li>• Les régimes religieux</li> </ul>
UDA 2: Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation d'événements concernant Le patrimoine culturel, artistique et œnogastronomique du territoire italien en utilisant le lexique de la micro-langue</li> </ul>
UDA 3: La salute a tavola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pyramide alimentaire.</li> <li>• Les cuissons diététiques.</li> <li>• Le système HACCP</li> </ul>
UDA 4: Destination marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les stratégies pour se placer dans le marché.</li> <li>• Le marketing mix.</li> <li>• Les différents moyens de promotion d'un hôtel/restaurant</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>E' stato utilizzato un approccio di tipo nozionale- funzionale che ha privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento ed il riutilizzo del materiale linguistico attraverso moduli didattici articolati in unità didattiche, che miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi: 1) presentazione dell'argomento, evidenziazione delle funzioni, strutture o vocaboli relativi al linguaggio professionale; 2) fissaggio del materiale linguistico in esercizi guidati e mappe testuali; 3) reimpiego delle strutture/funzioni e potenziamento dell'uso autonomo della lingua in abilità scritte e orali; 4) verifica del processo di apprendimento in atto.</p>
	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione in presenza e a distanza</li> <li>• Impegno e puntualità in presenza ed a distanza</li> <li>• Autonomia nei processi di apprendimento</li> <li>• Esecuzione delle consegne proposte in presenza e a distanza</li> </ul>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione dei contenuti</li> <li>• Acquisizione di conoscenze, abilità e competenze</li> </ul> <p>Sono state effettuate verifiche sia periodiche che finali mediante prove tradizionali e prove oggettive quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogues</li> <li>• Choix multiple</li> <li>• lecture compréhension</li> <li>• Vrai/faux</li> <li>• Questionnaire</li> <li>• Résumé</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Oltre al libro di testo, si è fatto ricorso anche ad altri mezzi e strumenti didattici: PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici e mappe concettuali.</p>
<p>Libro di testo adottato: M.Olivieri – P. Beaupart “Prêt à manger” Rizzoli Languages.</p>	

<p><b><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere il significativo contributo del turismo nello sviluppo socio-economico e culturale di un paese e saperne individuare gli effetti sull'economia nazionale, unitamente alle variabili che possono influenzarne l'andamento.</li> <li>- Riconoscere l'importanza del turismo sostenibile e del turismo responsabile nella difesa dell'ambiente e della integrità delle culture dei territori.</li> <li>- Sapersi orientare, per una scelta consapevole, tra le diverse forme di turismo.</li> <li>- Riconoscere l'importanza dei sistemi di controlli integrati di filiera da parte Ufficiali e su iniziativa dell'imprenditore, tra questi ultimi in particolare il piano di autocontrollo HACCP, quali strumenti necessari per la sorveglianza epidemiologica e per lo studio di epidemie di origine alimentare, ai fini preventivi.</li> <li>- Organizzare la produzione e la vendita di prodotti agroalimentari, valorizzando le risorse del territorio, i prodotti tipici territoriali di qualità (DOP, IGP, STG) e della tradizione, i prodotti biologici, i prodotti a Km 0.</li> </ul> <p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e applicare i principi e le norme fondamentali che regolano il settore turistico.</li> <li>- Conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali, comunitarie ed internazionali ed i principi fondamentali ad esse sottese, in materia di igiene, sicurezza e sostenibilità alimentare, a garanzia della salute dei consumatori, del benessere degli animali, delle piante e degli ecosistemi.</li> <li>- Conoscere e applicare i principi in materia di sostenibilità e di economia circolare.</li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>CONTENUTI RELATIVI ALLE UDA INTERDISCIPLINARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sicurezza e sostenibilità alimentare:</b> "F2F" (la nuova strategia U.E.): "farm to fork";</li> <li>- <b>I marchi di qualità agroalimentare</b> (DOP, IGP; STG, PAT).</li> <li>- <b>Il fenomeno del turismo;</b> la legislazione turistica; le diverse forme di turismo, in particolare il <b>turismo culturale/enogastronomico</b> e il <b>turismo di comunità;</b></li> <li>- <b>L'Impresa agrituristica</b> e il <b>turismo rurale</b></li> <li>- <b>Le abitudini alimentari</b></li> <li>- <b>La normativa comunitaria e nazionale in materia di prodotti biologici;</b></li> <li>- <b>I prodotti a Km0;</b></li> <li>- <b>I presidi slow food.</b></li> <li>- <b>Il marketing in generale</b></li> <li>- <b>Il marketing territoriale</b></li> <li>- <b>le strategie di destination marketing</b></li> </ul>

	-
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico.</li> <li>- Individuare gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico.</li> <li>- Individuare e applicare le norme e le procedure relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.</li> <li>- Individuare e applicare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi.</li> <li>- Lezione di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata".</li> <li>- Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>- Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.</li> <li>- Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente..</li> <li>- Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento.</li> <li>- Strategia del "problem solving", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Per la valutazione, comunque effettuata secondo i criteri stabiliti dagli organi collegiali e, in ogni caso, nel rispetto delle vigenti normative, sono state utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verifiche formative, per il controllo in itinere del processo di apprendimento: esercizi strutturati (vero/falso, scelta multipla);</li> <li>- verifiche sommative, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione: domande a risposta aperta, sia per le verifiche orali, sia per le verifiche scritte.</li> </ul> <p>Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● i progressi rispetto alla situazione di partenza;</li> <li>● le potenzialità dell'alunno;</li> <li>● la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;</li> <li>● le sue capacità critiche</li> <li>● i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.</li> </ul>

<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo.</li> <li>- La Costituzione italiana.</li> <li>- Sussidi didattici e/o di approfondimento.</li> <li>- Articoli di quotidiani e/o tratti dal web e da siti dedicati.</li> <li>- File di testo pdf.</li> <li>- Schede cartacee semplificate.</li> <li>- materiale fornito dal docente</li> </ul> <p><b><u>STRUMENTI ULTERIORI UTILIZZATI:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piattaforma Argo DidUp.</li> <li>- Video-lezioni youtube di approfondimento.</li> <li>- Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google)</li> <li>- Whatsapp</li> </ul>
--	--

<p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO come da curriculum di Istituto di Ed. Civica</b>, che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</li> <li>- 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.</li> <li>- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>
--	---

**CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

**CONTENUTI UDA DISCIPLINARE “L’Ordinamento dello Stato Italiano, l’U.E. e i principali organismi internazionali:**

- La Costituzione in sintesi: origini, struttura e caratteri e principi fondamentali.
- La gerarchia delle fonti del diritto italiano.
- Gli Organi dello Stato in sintesi: Parlamento, Governo, Magistratura e Presidente della Repubblica.
- l’Unione Europea: principali istituzioni e fonti normative.
- L’ONU, La Nato, il Consiglio d’Europa in sintesi.

**CONTENUTI RELATIVI ALLE UDA INTERDISCIPLINARI:**

- **L’ Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, adottata dall’Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015: concetto di sostenibilità e principali obiettivi;
- **I principi dell’economia circolare.**
- **Il Turismo nella Costituzione italiana** (artt. 9,16,32,41, 117 Cost.).
- **Il turismo e l’Agenda 2030**, in particolare il goal 8 (consumo e produzioni sostenibili).
- **La valorizzazione del patrimonio culturale nella Cost. italiana** (art. 9 Cost.);
- **La valorizzazione dei territori e dei prodotti locali nell’Agenda 2030;**
- **L’UNESCO** e la tutela del patrimonio culturale dell’umanità.
- **Artt. 6 e 111 Codice dei beni Culturali:** la valorizzazione integrata territoriale del patrimonio culturale.
- **Igiene e sicurezza alimentare:** art. 32 Cost. italiana; goal 2 (sconfiggere la fame) e target correlati; goal 3 (salute e benessere) Agenda 2030;
- **-Il diritto al cibo**, di qualità (e sicuro) e in quantità adeguata, quale diritto umano universale: art. 25 della Dichiarazione Universale dei diritti umani e art. 11 della Convenzione (o Patto) Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali; Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: obiettivo n.

2

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promuovere iniziative di sensibilizzazione per la valorizzazione e salvaguardia dei patrimoni culturali-paesaggistici dei territori, diffondendo la conoscenza dei principi costituzionali in materia di cittadinanza attiva, per la cura e il governo dei beni comuni.</li> <li>- Promuovere iniziative di sensibilizzazione per forme di consumo e stili di vita, e alimentari, sostenibili.</li> <li>- Porre in essere condotte responsabili e sostenibili, volte alla riduzione dello spreco delle risorse, al riuso dei prodotti di ogni genere e al riciclo dei rifiuti.</li> <li>- Individuare e applicare i principi e le regole in materia di sostenibilità alimentare.</li> <li>- Individuare modelli sostenibili di produzione e di consumo, riconoscendone l'importanza per il benessere dei singoli e della collettività.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Come previsto nel curriculum di istituto di Ed. Civica, è stata accordata prevalenza al percorso di tipo induttivo, prendendo spunto dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico, che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi dell'Educazione civica. Ci si è avvalsi, tra l'altro, della lettura di</p>
	<p>articoli da commentare, della visione di video di approfondimento e della partecipazione ai diversi progetti approvati dal collegio dei docenti, pertinenti ai temi anzidetti ma anche delle svariate iniziative formative e degli incontri con alcuni esponenti delle istituzioni locali o con testimoni di cittadinanza attiva, tutti organizzati dalla scuola, al fine di sensibilizzare i discenti verso i medesimi temi e stimolarli all'adozione di comportamenti confacenti alle regole della convivenza civile e alla legalità, e a svolgere un ruolo positivo nella società, con senso di responsabilità.</p> <p>Ove necessario, sono state, altresì, adottate le ulteriori seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi.</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata".</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.</li> <li><input type="checkbox"/> Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente.</li> <li><input type="checkbox"/> Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento.</li> <li><input type="checkbox"/> Strategia del "problem solving", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione è stata effettuata in base alla griglie di valutazione approvate dal Collegio docenti e, pur sempre, in coerenza con i</p>

	<p>risultati di apprendimento specificati nel citato Curricolo di Ed. Civica e nel e rispetto delle vigenti previsioni normative di riferimento.</p> <p>In ordine alle verifiche, ci si è avvalsi delle stesse tipologie previste per l'insegnamento della disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, dunque, sia di verifiche formative, sia di verifiche sommative, applicando, altresì, i particolari criteri di valutazione previsti per le UDA interdisciplinari individuate dal CdC, per i contenuti alle stesse riconducibili.</p> <p>In ogni caso, sono stati valutati, e verranno ulteriormente valutati per ogni alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> i progressi rispetto alla situazione di partenza;</li> <li><input type="checkbox"/> la partecipazione alle attività/iniziative didattiche e/o formative;</li> <li><input type="checkbox"/> le sue capacità critiche</li> <li><input type="checkbox"/> il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti.</li> <li><input type="checkbox"/> i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità/abilità..</li> <li><input type="checkbox"/></li> </ul> <p>In ogni caso, la valutazione di tipo prevalentemente formativo si è basata, e si baserà ancora, nel prosieguo, sul monitoraggio continuo dei percorsi e sull'interesse e la motivazione concretamente dimostrati dagli studenti, oltre che sull'apprendimento e sul consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze.</p> <p>La Valutazione Finale verrà, comunque, effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni normative nonché delle prescrizioni speciali adottate dal Ministro dell'Istruzione, per il corrente anno scolastico, che tengono conto delle esigenze correlate alla situazione emergenziale in atto.</p> <p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b> interrogazioni orali, domande a risposta multipla, mappe concettuali, PowerPoint etc.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La Costituzione italiana.</li> <li><input type="checkbox"/> Sussidi didattici e/o di approfondimento forniti dal docente.</li> <li><input type="checkbox"/> Articoli di quotidiani e/o tratti dal web e da siti dedicati.</li> <li><input type="checkbox"/> File di testo pdf.</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Schede cartacee semplificate. <input type="checkbox"/> STRUMENTI ULTERIORI TILIZZATI <input type="checkbox"/> Piattaforma Argo DidUp. <input type="checkbox"/> Video-youtube di approfondimento. <input type="checkbox"/> E mail. <input type="checkbox"/> Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google). <input type="checkbox"/> Whatsapp.
--	--

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

	cerimoniale), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
--	--

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

	<p><b>UNITA' 2– Il banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Che cosa si intende per banqueting</li> <li><input type="checkbox"/> Forme di banqueting</li> <li><input type="checkbox"/> Il Banqueting manager</li> <li><input type="checkbox"/> L'organizzazione di un banchetto</li> <li><input type="checkbox"/> Il contratto di banqueting</li> <li><input type="checkbox"/> La scheda evento</li> <li><input type="checkbox"/> L'organizzazione della logistica</li> <li><input type="checkbox"/> La preparazione delle pietanze</li> <li><input type="checkbox"/> L'organizzazione della sala</li> </ul>
--	--

	<p><b>UNITA' 3– Il servizio a buffet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Il buffet</li> <li><input type="checkbox"/> La classificazione</li> <li><input type="checkbox"/> Come organizzare il buffet</li> <li><input type="checkbox"/> Accorgimenti operativi</li> </ul> <p><b>UDA interdisciplinari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>UDA 1 “Il rapporto tra gastronomia e società”:</b> I vari tipi di ristorazione, il catering e il banqueting. La ristorazione nel periodo Covid 19. Un prodotto finito da ristorante.</li> <li><input type="checkbox"/> <b>UDA 2 “ Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela”:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> I prodotti con marchio di qualità.</li> <li><input type="checkbox"/> La territorialità dei prodotti e i prodotti a km 0.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>UDA 3 “ La salute a tavola”:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> L'igiene nella ristorazione.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>UDA 4 Parallela “Alimentazione e salute”:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Le reazioni avverse agli alimenti.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>CULTURA:</b> la conservazione degli alimenti e i metodi di cottura.  <b>LAVORO:</b> il catering a domicilio. Il banqueting.  <b>SALUTE:</b> allergie e intolleranze alimentari. L'igiene nella ristorazione e il sistema HACCP.  <b>ECOLOGIA/AMBIENTE:</b> i prodotti a km zero. La tracciabilità dei prodotti.</p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>
--	--

<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Simulare un piano HACCP</li> <li><input type="checkbox"/> Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> <li><input type="checkbox"/> Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li> <li><input type="checkbox"/> Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li><input type="checkbox"/> Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie</li> <li><input type="checkbox"/> Progettare menu per tipologia di eventi</li> <li><input type="checkbox"/> Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li><input type="checkbox"/> Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lezione frontale in aula e in laboratorio dimostrativo</li> <li><input type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuale o di gruppo</li> <li><input type="checkbox"/> Esperienza stage presso strutture ricettive e ristorative attraverso i PCTO.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzo della LIM o di strumenti multimediali.</li> <li><input type="checkbox"/> Mappe concettuali.</li> <li><input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education</li> <li><input type="checkbox"/> Classroom</li> <li><input type="checkbox"/> Meet</li> <li><input type="checkbox"/> Google Moduli</li> <li><input type="checkbox"/> Google Drive</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Partecipazione: Interviene con pertinenza esprimendo valutazioni personali</li> <li><input type="checkbox"/> Impegno: Esegue i compiti in modo puntuale ed accurato</li> </ul>

<b><u>VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Metodo di studio: Organizza le informazioni in modo coerente ed ordinato</li> <li><input type="checkbox"/> Socializzazione: Collabora ed offre il proprio apporto durante le attività</li> <li><input type="checkbox"/> Comportamento: Controlla le proprie reazioni e gestisce i propri stati emozionali</li> <li><input type="checkbox"/> Frequenza: Mantiene una frequenza regolare alle lezioni e alle attività proposte</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Libro di testo</li> <li><input type="checkbox"/> Esercitazioni in laboratorio</li> <li><input type="checkbox"/> Prove strutturate</li> <li><input type="checkbox"/> Video Tutorial di settore</li> <li><input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education</li> </ul> <p>Le verifiche delle competenze e conoscenze sono state svolte a completamento dei blocchi tematici o unità didattiche. La verifica permette di conoscere le capacità comunicative dei discenti e inoltre ha un duplice scopo quello di appurare le conoscenze degli alunni per l'insegnante, mentre</p>

	Per l'alunno è uno strumento di autoriflessione e valorizzazione in proiezione agli esami di stato.
--	---

<p><b><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>  <b><u>LINGUA STRANIERA INGLESE</u></b></p>	<p>La partecipazione della classe alle attività didattiche è stata eterogenea. Pochi gli alunni che hanno manifestato particolare interesse per la disciplina, raggiungendo risultati soddisfacenti; un nutrito gruppo, seppur con molte difficoltà ha cercato di colmare alcune carenze di base raggiungendo dei risultati sufficienti. Alla fine dell'anno scolastico, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio;</li> <li>• Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio.</li> <li>• Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro;</li> <li>• Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale.</li> <li>• Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu planning, "What's in a menu"</li> <li>• Different kind of menu</li> <li>• "types of menu" table d'hote menu, à la carte menu</li> <li>• Explaining menus to customers, explaining dishes;</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• the eatwell plate</li> <li>• HACCP and the HACCP system</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Made in Italy:</li> <li>• Wine and Wine appellation;</li> <li>• Most famous Italian food and products;</li> <li>• Enogastronomic tour of Italy;</li> <li>• Food and wine in North-west, in Emilia Romagna and north-east; in central Italy; in southern Italy and the islands</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food safety and food quality.</li> <li>• Food contamination.</li> <li>• Food preservation.</li> <li>• Alternative diets.</li> <li>• Special diets for food allergies and intolerances.</li> <li>• <b>Eating disorders</b></li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing and promotion</li> <li>• Marketing strategies</li> <li>• Marketing considerations</li> <li>• Managing a function</li> </ul>

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

<p><b>COMPETENZE /CONOSCENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE</b></p>	<p>Il discente avvalentesi dell'attività alternativa alla religione è: R.B. ( n.º1 ora a settimana) Le attività proposte sono state improntate soprattutto a favorire lo sviluppo del senso civico e la presa di coscienza dei diritti e doveri dell'essere cittadini: sviluppare atteggiamenti che consentano di prendersi cura di se stessi, degli altri, favorire forme di cooperazione e di solidarietà attraverso un'adesione consapevole a valori condivisi e atteggiamenti collaborativi, educare all'interiorizzazione e al rispetto delle regole come strumenti indispensabili per una convivenza civile.</p> <p>La studentessa sia in presenza che in DID ha dimostrato impegno e partecipazione adeguata verso le attività proposte. La frequenza è stata regolare e il comportamento corretto e rispettoso. La partecipazione al dialogo educativo è stata più che buona. Nel complesso il livello di preparazione raggiunto è da considerarsi buono.</p>
<p><b>CONTENUTI AFFRONTATI</b></p>	<p>La dichiarazione internazionale dei diritti dell'infanzia e l'adolescenza. Le regole che governano la società italiana con particolare riferimento alla Costituzione della Repubblica Italiana (legalità, uguaglianza e pari opportunità).</p> <p>Problematiche inerenti il tema della diversità e dell'integrazione. Gli obiettivi dell'Agenda 2030.</p> <p>Problematiche e riflessioni su tematiche varie: violenza di genere, amicizia, pace solidarietà ecc...</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<p>Saper valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali e sociali nel rispetto di regole condivise. Gestire l'interazione comunicativa in relazione agli interlocutori e al contesto.</p>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Si è cercato di privilegiare il metodo induttivo, in modo di rispettare l'esperienza diretta dei ragazzi. Si sono utilizzate lezioni dialogate e frontali, discussioni, dibattiti guidati e attività di Problem solving .</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>La valutazione espressa con giudizio sintetico, ha tenuto conto delle abilità raggiunte, dell'apprendimento e rielaborazione dei concetti fondamentali relative alle tematiche affrontate, la 56 partecipazione al dialogo educativo, l'impegno profuso e l'interesse dimostrato durante le lezioni. La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso domande orali in itinere, conversazione guidate, dibattiti e confronti didattici.</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI</b></p>	<p>Contenuti digitali. Dispense fornite dal docente. PowerPoint. G Suite. Telefonino (messaggistica WhatsApp) Bachecca Argo (registro elettronico).</p>

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b>  <b>alla</b>  <b><u>fine dell'anno per</u></b>  <b><u>la disciplina:</u></b>  <b><u>RELIGIONE</u></b></p>	<p><b><u>COMPETENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano.</li> <li>● Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo.</li> <li>● Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi.</li> <li>● Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa.</li> </ul>
---	--

<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Società e Religione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Il villaggio globale secolarizzato</li> <li><input type="checkbox"/> Crisi dei valori e Ateismo pratico</li> <li><input type="checkbox"/> Cultura contemporanea e fede</li> <li><input type="checkbox"/> Fede e ragione: ali della verità</li> <li><input type="checkbox"/> Il dialogo tra fede e scienza</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Una società fondata sui valori cristiani</b></li> <li><input type="checkbox"/> Il ruolo della famiglia cristiana</li> <li><input type="checkbox"/> Accoglienza e solidarietà</li> <li><input type="checkbox"/> La bioetica al servizio dell'uomo</li> <li><input type="checkbox"/> La sfida ecologica ("Laudato Si", Art.9 Cost., Carta mondiale della Natura 1982 D.lgs n.152/2006 sull'Ambiente, Agenda 2030)</li> <li><input type="checkbox"/> <b>La Chiesa nel XX secolo</b></li> <li><input type="checkbox"/> La Chiesa e il fascismo</li> <li><input type="checkbox"/> I Patti Lateranensi</li> <li><input type="checkbox"/> Le persecuzioni contro i cristiani in Turchia, Russia, Spagna e in Germania</li> <li><input type="checkbox"/> La Shoah distruzione di un popolo</li> <li><input type="checkbox"/> Il Concilio Vaticano II</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale</li> <li>● Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo</li> <li>● Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia</li> <li>● Individuare le sfide e le minacce subite dalla Chiesa nei secoli recenti</li> <li>● Riconoscere il ruolo della Chiesa di fronte ai mutamenti storico sociali</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE</u></b>  <b>⋮</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ex cathedra</li> <li>● Metodo induttivo</li> <li>● Metodo deduttivo</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Ricerca-azione</li> <li>● Cooperative learning</li> <li>● Brain-storming</li> <li>● Debate</li> </ul>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Il livello di partenza e il progresso effettuato, la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, le capacità logico-espressive, di sintesi, di analisi e di rielaborazione, con riferimento anche al linguaggio specifico. Inoltre il comportamento, la frequenza, la partecipazione, l'interesse, l'impegno.</p> <p>Tipo di voto: orale. Tipologia di verifica per il voto orale: interrogazione-dialogo, semplici domande dal posto, lavoro individuale e a gruppi. Restituzione di semplici riflessioni scritte sugli argomenti proposti e di questionari con risposta a scelta multipla o con risposta libera.</p>
---------------------------------------	---

<b><u>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Testo: R. Manganotti-N. Incampo, <i>Il nuovo Tiberiade</i>, Editrice La Scuola. Vol.U</p> <p><b>STRUMENTI e MEZZI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Quaderno degli appunti</li> <li>● Sussidi audiovisivi</li> <li>● Computer/tablet</li> <li>● Gsuite</li> <li>● Ambiente e-learning</li> <li>● WhatsApp</li> </ul>
---	--

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze Motorie</b>	
<p>La classe 5<sup>^</sup> D, è una classe eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base, nell'interesse, ma soprattutto nella volontà di studio. Infatti, si distingue un piccolo gruppo di alunni che partecipa in modo serio motivato al dialogo educativo filtrando, grazie ad una maturità cognitiva e culturale, i contenuti proposti. La fisionomia della classe dal punto di vista didattico, è quasi omogenea sia per quanto afferisce il livello culturale dei discenti sia per il possesso di specifiche abilità e competenze. Gli alunni hanno seguito le lezioni pratiche e teoriche con interesse, partecipando attivamente alle attività proposte con impegno e diligenza, collaborando con l'insegnante e tra di loro. Gli obiettivi educativi e didattici sono stati discretamente raggiunti da tutti gli alunni, grazie ad una metodologia basata su esigenze individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale delle ragazze si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà. Per quanto riguarda il periodo dell'emergenza pandemica da COVID-19, l'anno si è svolto regolarmente in presenza. Buona parte degli alunni ha sempre svolto con regolarità le consegne rispettando i tempi concessi e mostrando senso di responsabilità.</p> <p>Hanno individuato dalle Scienze Motorie contenuti riguardanti la tematica.</p> <p>Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero.</p>	
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	
<p>Il rapporto con la natura si è sviluppato attraverso attività che permetteranno esperienze motorie ed organizzative di maggior difficoltà, stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che nel gruppo.</p> <p>Il Corpo Umano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Apparato Scheletrico</li> <li><input type="checkbox"/> Apparato Articolare</li> </ul>	

- Apparato Muscolare Sport di squadra:
- Pallavolo
- Pallacanestro
- Pallamano
- Calcio

Traumatologia e Pronto soccorso:

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

Il Corpo Umano

- Apparato Cardiovascolare
- Apparato Respiratorio
- Sistema Nervoso

Le capacità motorie - Atletica leggera:

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

Educazione alimentare:

1. Alimentazione e fabbisogno energetico;
  2. La doppia piramide alimentare-ambientale;
  3. I principi nutritivi;
  4. I Disturbi alimentari. Doping e sostanze d'Abuso
- Il Doping;
  - Le sostanze d'Abuso;
  - Il Campionario dell'illecito;
  - Danni da tabacco, alcol e droghe
  - 1 UDA: ricerca del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva, piramide alimentare e principi nutritivi.
  - 2 Uda: olimpiade antiche e moderne, la carta olimpica, i valori olimpici (fair play, partecipazione, lealtà \pace, uguaglianza e internazionalismo).
  - 3 UDA: Il rapporto tra alimentazione sana e sport, dieta e igiene dello sportivo.
  - 4 UDA: L'alimentazione nella pratica motoria e sportiva protettrice per la salute, prevenzione delle malattie patologiche, obesità diabete, malattie cardiovascolari, allergie.

**ABILITA':**

Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.  
Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.

**METODOLOGIE:**

In presenza:

Lezione frontale e partecipata, mediante dialogo costruttivo e cooperativo con e tra gli alunni, con particolare attenzione alla ricerca e alla scoperta; Esercitazione teorico pratica individualmente al Campetto Polivalente durante i periodi in presenza.

A distanza:

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

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

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

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

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

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

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

#### **TESTI:**

**PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK**

Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, materiale in formato PDF forniti dal docente, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo della piattaforma.

#### **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

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

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SALA</u></b></p>	<p>Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• 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;</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico – ristorativa;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;</li> <li><input type="checkbox"/> Principi di analisi sensoriale dei vini.</li> <li><input type="checkbox"/> Enografia nazionale e internazionale;</li> <li><input type="checkbox"/> Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera;</li> <li><input type="checkbox"/> Criteri e strumenti per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro.</li> </ul>
<p><b><u>MODULO 1 ABBINAMENTO CIBO E BEVANDE</u></b></p>	<p>La successione dei vini a tavola</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> L'analisi sensoriale del vino</li> <li><input type="checkbox"/> Il servizio del vino</li> </ul>
<p><b><u>MODULO 2 IL SOMMELIER ATTREZZATURE LA DECANTAZIONE</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> la figura professionale del sommelier</li> <li><input type="checkbox"/> le bottiglie</li> <li><input type="checkbox"/> l'attrezzatura per la degustazione l'esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo</li> </ul>

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

<b><u>ABILITA':</u></b>	<input type="checkbox"/> Simulare la gestione di un'azienda turistico – ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie; <input type="checkbox"/> Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici; <input type="checkbox"/> Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio; <input type="checkbox"/> Eseguire analisi sensoriali del vino <input type="checkbox"/> Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale;
-------------------------	---

	<input type="checkbox"/> Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera; <input type="checkbox"/> Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo e individuale con lezioni teoriche e pratiche sia in aula che in DAD
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<input type="checkbox"/> Partecipazione: Interviene con pertinenza esprimendo valutazioni personali <input type="checkbox"/> Impegno: Esegue i compiti in modo puntuale ed accurato <input type="checkbox"/> Metodo di studio: Organizza le informazioni in modo coerente ed ordinato <input type="checkbox"/> Socializzazione: Collabora ed offre il proprio apporto durante le attività <input type="checkbox"/> Comportamento: Controlla le proprie reazioni e gestisce i propri stati emozionali <input type="checkbox"/> Frequenza: Mantiene una frequenza regolare alle lezioni e alle attività proposte
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b><u>Mezzi e strumenti di lavoro</u></b> - Lavagna luminosa, appunti, fotocopie, libro di testo, Attrezzature di laboratorio, PC - Materiale audio-visivo, CD - rom, DVD

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

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

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

## 8.2 Criteri attribuzione crediti

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

### Tabella A - assegnazione credito scolastico

Attribuzione credito scolastico 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

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D. Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui massimo dodici per il terzo anno, massimo tredici per il quarto anno e massimo quindici per il quinto anno e di seguito provvede alla conversione del credito scolastico complessivo sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65 fino ad un massimo di cinquanta punti.

### Tabella "1" allegato "C" DELL'O.M. 65:

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo	
Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## 8.3 Griglia di valutazione della prima prova scritta

Griglia di valutazione compito di Italiano per il secondo biennio e per il quinto anno

**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)**

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

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40**

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

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA B</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)**

<b>TIPOLOGIA C</b>	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)

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SETTORE CUCINA 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
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	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	
	<b>Essenziale e sufficientemente corretta</b>	<b>4</b>	
	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	
	<b>Sufficiente</b>	<b>5</b>	
	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
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	Completa, corretta e approfondita	3	

TOTALE PUNTI ...../20

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	TOTALE PUNTI 20/20
1. COMPRENSIONE DEL TESTO DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	Completa, corretta e approfondita	3	
2. CONOSCENZA DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA	Nulla o frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Decisamente lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	<b>Essenziale e sufficientemente corretta</b>	<b>4</b>	
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi	5	
	Esaustiva e approfondita	6	
3. COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Scorretta/frammentaria e lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Parziale	4	
	<b>Sufficiente</b>	<b>5</b>	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
4. CAPACITA' DI ESPORRE LE PROPRIE ARGOMENTAZIONI USANDO IL LINGUAGGIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA ANCHE IN MANIERA SEMPLICE	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	Completa, corretta e approfondita	3	

TOTALE PUNTI ...../20

Si provvederà alla conversione del punteggio della prima e della seconda prova scritta sulla base delle tabelle 2 e 3 dell'allegato C dell'O.M. 14/03/2022 N. 65

<b>Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta</b>	
<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

<b>Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta</b>	
<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

## 8.5 Griglia valutazione colloquio

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Live	Descrittori	Punti	Punti
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum,	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline,	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera	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	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	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in	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	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni	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,	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato,	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico,	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire	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	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 9.MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME

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

<b>UDA 1 Il rapporto tra gastronomia e società</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO		<b>Autore:</b> Verga <b>Opera:</b> Cavalleria rusticana <b>Autore:</b> Pascoli <b>Opera:</b> il risotto romagnolesco che mi fa Mariù
STORIA		La questione meridionale; Imperialismo e colonialismo
INGLESE		The Mediterranean diet the eatwell plate HACCP and the HACCP system
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		Filiera agroalimentare e sostenibilità ambientale. prod. Km 0; linee guida per una sana alimentazione; piramide alimentare della dieta mediterranea e vegetariana
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		I vari tipi di ristorazione; il Catering e il Banqueting. La ristorazione nel periodo COVID-19. Un prodotto finito da ristorante.
LABORATORIO DI SALA		Realizzare le diverse tipologie di menù e saperli utilizzare ai fini della vendita del servizio di sala. Il servizio del vino: presentazione e stappatura di una bottiglia davanti ai clienti.
SCIENZE MOTORIE		Ricerca del benessere attraverso il rapporto tra cibo e attività sportiva.

<b>UDA 2 Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO		D'Annunzio: vita ,pensiero e opere D'annunzio,Opera:Il Piacere  Pirandello: vita,pensiero,opere Pirandello,opera:Novelle per un anno- “ la patentei”
STORIA		Le cause della I guerra mondiale Lo scoppio della grande guerra

		I trattati di pace
INGLESE		Made in Italy: Wine and Wine appellation; Most famous Italian food and products; Enogastronomic tour of Italy; Food and wine in North-west, in Emilia Romagna and north-east; in central Italy; in southern Italy and the islands
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		- Promozione del "Made in Italy" - Etichettatura d'origine dei prodotti di qualità
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		I prodotti con marchio di qualità. La territorialità dei prodotti e i prodotti a km 0.
LABORATORIO DI SALA		- I Vini ( DOP, IGP) Siciliani - I Menù - Metodi di servizio
SCIENZE MOTORIE		Olimpiadi antiche e moderne

<b>UDA 3 LA SALUTE A TAVOLA</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		- Contaminazioni alimentari e igiene nella ristorazione
ITALIANO		Il male del vivere: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno Il neorealismo: Primo Levi : se questo è un uomo;
STORIA		La Rivoluzione d'ottobre; I totalitarismi: fascismo, stalinismo, nazismo
INGLESE		Food safety and food quality. Food contamination. Food preservation. Alternative diets. Special diets for food allergies and intolerances.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		L'igiene nella ristorazione.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI		Gli stili di servizio. L'igiene della persona sul posto di lavoro

CI SETTORE SALA E VENDITA		
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		Rapporto tra alimentazione sana ed attività motoria

<b>UDA 4 Destination marketing</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO		B.Fenoglio: i ventitre giorni della città d'Alba ( tratto da :La liberazione di Alba) D.Dolci: Gente semplice ( brani)
STORIA		La seconda guerra mondiale
INGLESE		Marketing and promotion Marketing strategies Marketing considerations Managing a function
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMI CI SETTORE SALA		La preparazione di un evento speciale.

<b>UDA 4 Parallela Alimentazione e salute</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE		Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche e patologiche: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumori
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMI CI SETTORE CUCINA		Le reazioni avverse agli alimenti
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		L'alimentazione nella pratica motoria e sportiva protettrice per la salute: dieta dello sportivo, prevenzione delle malattie patologiche:obesita',diabete, malattie cardiovascolari, allergie, etc.

## **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 dall'ordinanza n 64 del 14.3.22 art 22 comma 2 lettera b.

## **10. ALLEGATI**

1. Prove simulate di Italiano
2. Prova simulata Scienza e cultura dell'alimentazione
3. Relazione e prospetto triennale ore PCTO svolte dagli alunni
4. Documenti riservati prodotti dai docenti specializzati

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	
Italiano e Storia	INSERILLO VITA GISELLA	
Matematica	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	
Inglese	MAZZOLA ANGELA	
Francese	ANZELMO ROSA MARIA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	PERRICONE GIUSEPPE	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva/Ed. Civica	MEZZOIUSO GIOVANNA	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	BARBERA GASPARE	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala	BARBERA LILLO	
Scienze motorie	GAGLIO GIOVANNI	
Religione	NOTO ANTONINO	
Docente Specializzato	DI STEFANO GIUSEPPE	
Materia Alternativa a IRC	PASSALACQUA GASPARE	
Docente Specializzato	LO BAIDO ANTONIO	
Docente Specializzato	CALAGNA SALVATORE	

Partinico, 11/05/2022

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

**Allegato 1 Prove simulate di Italiano e Scienza degli alimenti**  
**SIMULAZIONE DELLA 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 Tantalò 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'affisarono<sup>1</sup> 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, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> 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*<sup>6</sup>: 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.

---

<sup>1</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smânia mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *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 ricorrono 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.

## SIMULAZIONE DELLA 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.

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### ***SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA — ESEMPIO TIPOLOGIA C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO - ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

*Non studiano, non lavorano, ma sono anche molto più infelici dei loro coetanei: è questa la condizione dei cosiddetti Neet (l'acronimo sta per Not Engaged in Education, Employment or Training), che nel 2013, secondo i dati Eurostat, hanno raggiunto quota 2,4 milioni, pari al 26 % dei giovani tra i 15 e i 29 anni (erano il 19% nel 2007: solo Bulgaria e Grecia presentano valori peggiori dei nostri). Un esercito che rischia ormai la marginalizzazione cronica, caratterizzata non solo da deprivazione materiale e carenza di prospettive ma anche di depressione psicologica e disagio emotivo. I nuovi dati del Rapporto Giovani, la grande indagine curata dall'Istituto Giuseppe Toniolo in collaborazione con Ipsos e il sostegno di*

*Fondazione Cariplo e di Intesa Sanpaolo, esplorano a preoccupante condizione di questa fascia di giovani anche in relazione ai loro coetanei. L'indagine è stata condotta tra la fine del 2013 e l'inizio del 2014 su un campione di 2350 giovani di età 19-29 anni. (Il pianeta Neet, in [www.rapportogiovani.it](http://www.rapportogiovani.it), Giovani e lavoro) In questo passo tratto dal Rapporto giovani 2014 è descritta la condizione giovanile attuale.*

A partire dalle informazioni offerte dal testo, sviluppa la tua riflessione sulle criticità che vive la tua generazione, anche alla luce di più recenti dati statistici o di tue personali conoscenze in merito. Articola la tua trattazione in paragrafi, assegna a ciascuno di questi un titolo e presenta il testo con un titolo complessivo che ne esprima in maniera coerente il contenuto.

**Allegato 2 Prova simulata Scienza e cultura dell'alimentazione**  
**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 CUCINA

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'**

**DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

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

**Guadagnare salute**

**Alimentazione**

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

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

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

**I benefici di una sana alimentazione**

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

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

[...]

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

[...]

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

**DOCUMENTO N.2**

**MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE**

**Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola**

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti Pag. Pag 2/3

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:

1. **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;
2. **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;
3. **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\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pdf](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf)...?)

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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

## Allegato 3 Relazione e prospetto triennale ore PCTO svolte dagli alunni



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE



**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**  
**Servizi per la sanità e per l'assistenza**  
**sociale**

**Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei**



**PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI**

***“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 DEL TUTOR SCOLASTICO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO**
- **NEL TRIENNIO 2019/20 – 2020/2021 – 2021/2022**

Relazione conclusiva delle attività dei PCTO (Ex Alternanza scuola/lavoro) svolte dalla classe 5° D Enogastronomia Settore Cucina nell'anno 2021-2022 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la nuova normativa (210 ore nel triennio 2019/20-2020/21-2021/22).

La classe ha seguito, nell'anno scolastico 2021/2022, un percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto, “Primi Passi nel Futuro”, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine da quasi tutti gli studenti rispettando quanto previsto dalla normativa. Sono state svolte per la maggior parte degli alunni tutte le 210 ore previste, integrate con attività atte ad approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda; alcuni allievi avevano manifestato l'intenzione di effettuare altre ore di stage in alcune aziende del territorio nazionale nel mese di marzo, ma purtroppo non è stato possibile

a causa dell' emergenza Covid 19. Comunque quasi tutti gli studenti, nel corso del triennio 2019/20, 2020/21 e 2021/2022, hanno effettuato più ore, rispetto a quanto richiesto dalla normativa, poiché avevano espresso, negli anni precedenti, il desiderio di prolungare ed

approfondire la propria esperienza di stage e non essendovi alcuna condizione ostativa è stato loro concesso. Tutti gli alunni hanno dimostrato garbo, serietà, responsabilità e professionalità, conseguendo risultati positivi e creando i presupposti per future assunzioni al termine del corso di studi. Le attività sono state svolte sia attraverso convenzioni stipulate tra l'istituto e le aziende di Partinico, Camporeale e San Vito Lo Capo; sia attraverso le varie piattaforme on line come educazione digitale, webinar fic, educazione finanziaria, cooking quiz, progetto smettere di fumare, progetto sicuramente donna, we can job, nic in school, ambasciatori del gusto e anche tramite le varie attività di banchettistica interne ed esterne alla scuola. I PCTO si presentano come un'offerta formativa coerente con i bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali di riferimento. Il progetto formativo dei PCTO in azienda ha risposto, dunque, ai bisogni individuali di formazione e istruzione ed ha perseguito le seguenti finalità:

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

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

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

**Partinico lì 09/05/2022**

**Firma Tutor Scolastico interno**

**Prof. Gaspare Barbera**

**PROSPETTO DEI PCTO 2021 -2022**  
**E ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA**  
**LAVORO CLASSE 5° D ENOGASTRONOMIA**  
**SETTORE CUCINA TRIENNIO 2019/20 –**  
**2020/21 – 2021/22**

N.	COGNOME/NONE/STUDENTI	MOD. SICUREZZA (ORE 12) HACCP (ORE 12)	ANNO 2019/20 STAGE PCTO Partecipazioni agare Ed eventi n. ore	ANNO 2020/2021 STAGE PCTO Partecipazioni agare Ed eventi n. ore	ANNO 2021/2022 PCTO Partecipazioni a gare Ed eventi n. ore	Totale ore nel triennio
1.		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Couscous fest 5 Open day Scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20	Banchetto esterno alla scuola 22 Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 6	229
2.		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Autunno in festa 10 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 10 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiv. il patrim. Sicilia 6 Welcome Week Orientamento 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	250
3.		12 ore sicurezza 12 ore	Bar del Centro Camporeale (PA) 170 A.S. 2018/19	Corso di formazione in aula 6 Corso di formazione	Formazione Esercito Italiano 3 Webinar Coltiv. il patrim.	258

		HACCP		on line 20 A.S . 2019/20	Sicilia 4 Welcome Week Orientamento 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	
4.		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Couscous fest 5 Incontro Ass. Osso Animazione2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18  Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Banchetto esterno alla scuola 12 Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 3 Progetto Gocce di sostenibilità 25	238
5.		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Giornata della disabilità 3 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 12 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 14 Ambasciatori del gusto 16 Progetto PON Laboratorio d'inclusione 21	Demo finger food scuola 6 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiv. il patrim. Sicilia 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	216
6.		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Couscous fest 5 Open day scuola 5 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 12 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione  Finanziaria 16 Nic in School 2	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiv. il patrim. Sicilia 4 Welcome Week Orientamento 6 Progetto Erasmus Malta 108	310

				Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20		
7.	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Couscous fest 5 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 12 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Banchetto esterno alla scuola 12 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Progetto Gocce di sostenibilità 25	233	
8.	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Banchetto esterno alla scuola 12 Demo finger food scuola 6 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	234	
9.	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5 Educarnival 5 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del	Banchetti esterni alla scuola 34 Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 3	237	

				gusto 20		
10	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 5 Progetto Sicuramente donna Educarnival 5	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 14  Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	227	
11	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 16	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 3 Progetto Gocce di sostenibilità 25	220	
12	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 15 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5  Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Formazione Esercito Italiano 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 3 Welcome Week Orientamento 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	226	

13	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Couscous fest 5 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Banchetto interno alla scuola 8	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il	245
----	--	---	---	--	-----

			Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 10 Progetto We Can Job 20	Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20	patrimonio di Sicilia 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	
14	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Autunno in festa 10 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 6 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 6	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 16 Progetto We Can Job 20	Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 6 Welcome Week Orientamento 6 Rist. Mamma Rosa Partinico PA21	221	
15	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 10 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 18 Progetto We Can Job 20	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Progetto Gocce di sostenibilità 25	221	

16	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 5 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma	Banchetto esterno alla scuola 12 Demo finger food scuola 6 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Progetto Gocce di	229
			Scuola 5 Progetto Educazion eFinanziaria 16 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	sostenibilità 25	
17	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazion eFinanziaria 18 Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Welcome Week Orientamento 6 Progetto Gocce di sostenibilità 25	226
18	12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Incontro Ass. Osso Animazione 2 Banchetto interno alla scuola 8 Open day scuola 8 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 10 Progetto We Can Job 20	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18  Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Azienda Ristoro e Servizi SRL 313	Banchetti esterni alla scuola 34 Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Progetto Erasmus Malta 120 Welcome Week Orientamento 6 ore	686

19		12 ore sicurezza 12 ore HACCP	Autunno in festa 5 Giornata della disabilità 3 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Banchetto esterno alla scuola 14 Open day scuola 18 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 12	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Giornata della Memoria 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 6 Welcome Week Orientamento 6 ore	339
			Sicuramente donna 6 Progetto We Can Job 20	Nic in School 2 Azienda Ristoro e Servizi SRL 124		
20		12 ore sicurezza 12 ore HACC P	Giornata della disabilità 3 Incontro Ass. Osso Animazione 2 Open day scuola 10 Progetto Smettere di fumare 3 Progetto Sicuramente donna 5	Webinar FIC 14 Progetto Sportello Energia 35 Progetto Coca Cola 25 Giornata della Memoria 3 Cooking Quiz Alma Scuola 5 Progetto Educazione Finanziaria 18  Nic in School 2 Ambasciatori del gusto 20 Progetto We Can Job 20	Demo finger food scuola 6 Formazione Esercito Italiano 3 Webinar Coltiviamo il patrimonio di Sicilia 4 Progetto Gocce di sostenibilità 25	227

• **SCHEDA VALUTAZIONE COMPETENZE TRASVERSALI**

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

N	ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delleregole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con i 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 digitale. 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	
	<b>COGNOME/NO M E</b>																	
1.				x				x					x			x		Intermedio
2.				x					x				x				x	Avanzato
3.			x				x				x				x			Sufficiente
4.				x				x				x				x		Intermedio
5.				x					x			x				x		Intermedio
6.					x				x				x				x	Avanzato
7.			x				x				x				x			Sufficiente
8.			x				x				x					x		Sufficiente
9.				x				x				x				x		Intermedio
10			x				x				x				x			Sufficiente
11				x				x			x					x		Intermedio
12			x				x				x				x			Sufficiente
13				x					x				x				x	Avanzato
14				x				x			x					x		Intermedio
15			x				x				x				x			Sufficiente
16			x				x				x					x		Sufficiente
17				x			x				x				x			Sufficiente
18					x				x				x				x	Avanzato
19				x				x			x					x		Intermedio
20				x				x				x					x	Intermedio

**IL TUTOR INTERNO**  
**Prof. Gaspare Barbera**

## **Allegato 4 Documenti riservati prodotti dai docenti specializzati**

