ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
ENRICO MEDI
RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
CLASSE V sez. B

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CUCINA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente secondo l'ordinanza ministeriale per gli esami di stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020-21, ai sensi dell'art. 1, comma 504 della legge 30 dicembre 2020, n. 178 e dell'art. 1 del D.L. 08 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 06 giugno 2020, n. 41.

INDICE

L'ISTITUTO	**pag. 3**
L'INDIRIZZO	**pag. 4**
STAFF – CONSIGLIO DI CLASSE	**pag. 5**
MEMBRI DELLA COMMISSIONE D'ESAME	**pag. 7**
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	**pag. 7**
PROFILO DELLA CLASSE	**pag. 8**
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	**pag. 9**
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	**pag. 11**
CREDITO SCOLASTICO	**pag. 12**
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	**pag. 13**
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	**pag. 14**
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	**pag. 17**
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	**pag. 21**
ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO	**pag. 22**
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	**pag. 32**
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	**pag. 33**
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	**pag. 34**
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	**pag. 35**
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	**pag. 36**
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	**pag. 73**

L'ISTITUTO

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati; dotato di aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:

- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici con collegamento INTERNET
- LIM
- Palestra

Anche gli uffici della Segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e collegati al Sistema informativo della P.I.

L'ambiente socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario. Negli ultimi anni sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e di sviluppo socio-economico.
In tale contesto l'Istituto, in collaborazione con gli enti locali, le associazioni professionali e imprenditoriali, porta avanti, da alcuni anni, progetti di formazione e orientamento rivolti non solo agli studenti ma alla comunità tutta.
Le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di lingua, di informatica, esperienze multimediali, attività didattiche volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni culturali ed ambientali di cui la zona è ricca.
Purtroppo a causa dell'emergenza determinatasi nel mese di ottobre 2020, il presidente della regione Sicilia, in data 18/10/2020, emanava un provvedimento che dichiarava Randazzo zona rossa e imponeva la sospensione delle lezioni in presenza.
Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Francesca Miano, con Circ. N. 44 del 18/10/2020 , avente per oggetto: **Sospensione attività didattica per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19**, informava che a decorrere da Lunedì 19 Ottobre e fino a Lunedì 26 Ottobre 2020, che tutte le attività didattiche, come stabilito dall'ordinanza N. 47 del 18 Ottobre 2020 del Presidente della Regione Siciliana sarebbero state svolte con modalità DAD fino al 26/10/2020 con rientro a scuola previsto per il giorno successivo.
Con successive comunicazioni da parte delle autorità competenti si sarebbe dovuto rientrare a scuola in data 01/02/2021; In Sicilia si è posticipata ancora tale data per cui il dirigente scolastico prof.ssa Maria con Circ. N. 101 del 31/01/2021 avente per **Oggetto**: **Rinvio rientro in presenza delle attività didattiche,** comunicava che, come specificato nella nota del Presidente della Regione Siciliana N° 11 del 30 Gennaio 2021, le attività didattiche in presenza e, al 50%, sarebbero iniziate in data 8 Febbraio 2021.
La classe V B Alberghiero è andata in DAD per complessivi altri venti giorni a causa della presenza di alunni risultati positivi al Coronavirus, comportando ovviamente ulteriori disagi.
Tutte le attività di ampliamento dell'offerta formativa programmate (corsi PON, stage, e progetti PTOF) non hanno avuto luogo, durante il periodo della DAD.

L'INDIRIZZO

L'ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA risponde all'esigenza di fornire percorsi formativi quinquennali finalizzati al conseguimento di un titolo di studio fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, assumono connotazioni specifiche declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.
Gli elementi distintivi dell'indirizzo sono dunque: l'uso di tecnologie e metodologie tipiche del contesto enogastronomico, la capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei servizi che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy, una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.
L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa.
Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità messe a disposizione della scuola.
L'indirizzo Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, in tutte le sue articolazioni, è connotato da elementi che riguardano principalmente:

- l'evoluzione dei bisogni e le innovazioni in atto nel settore
- la valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- l'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi
- un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti pubblici e privati operanti sul territorio.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti a conclusione dei percorsi quinquennali del settore sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alla filiera.
Il curricolo è orientato a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.
Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

STAFF DIRIGENZIALE

Maria Francesca Miano	Dirigente Scolastico
Antonino Salmeri	Collaboratore Vicario
Maria Teresa Nocifora	Collaboratrice
Antonino Cubito	Collaboratore
Luisella Pontoriero	D.S.G.A.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

SERVIZI DEL SETTORE CUCINA

Lab. di serv. Enogastr. – sett. Cucina

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof.ssa Tempesta Annarosa	Italiano	X	X	X
Prof.ssa Tempesta Annarosa	Storia	X	X	X
Prof. Spina Mario (fino al 31/03/2021)	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	X	X	X
Prof. Spina Mario (fino al 31/03/2021)	Educazione Civica			X
Prof. Russo Rosario	Matematica	X		
Prof.ssa Urso Sebastiana Leana	Matematica		X	
Prof. Parisi Giuseppe	Matematica			X
Prof.ssa Curreri Rossana	Lingua Francese	X	X	
Prof.ssa Lungu Ramona Maria	Lingua Francese			X

Prof.ssa Brigandì Franca Carmela	Lingua Inglese	X	X	X
Prof. Aloschi Salvatore	Scienza degli Alimenti	X		
Prof. Salmeri Antonino	Scienza degli Alimenti		X	X
Prof. Grasso Giuseppe	Laboratorio Cucina			X
Prof. Scandurra Gianfranco	Laboratorio Cucina	X		
Prof.ssa Gullotto Giuliana	Laboratorio Cucina		X	
Prof. Cacciola Salvatore	Laboratorio Sala e Vendita			X
Proff. Agati Giuseppe e Cantarella Alfio	Laboratorio Sala e Vendita		X	
Prof. Mollica Antonino	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
Prof.ssa Musumeci Giuseppina	IRC	X	X	
Prof.ssa Sapienza Clara Annunziata	IRC			X
Prof.ssa Lo Castro Lorenza	Docente funzione sostegno	X		
Prof.ssa Noto Nadia	Docente funzione sostegno	X	X	
Prof.ssa Dilettoso Maria Luisa	Docente funzione sostegno			X
Prof.ssa Monte Piera	Docente funzione sostegno			X

MEMBRI DELLA COMMISSIONE DI ESAME

Docente	Disciplina
Prof.ssa Tempesta Annarosa	Materie Letterarie
Prof. Salmeri Antonino	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prof. Cacciola Salvatore	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita
Prof. Grasso Giuseppe	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Prof. Mollica Antonino	Scienze Motorie
Prof.ssa Brigandì Franca Carmela	Inglese

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

SERVIZI DEL SETTORE CUCINA

Lab. di serv. Enogastr. – sett. Cucina

	COGNOME E NOME	CLASSE DI PROVENIENZA
1		IV B
2		IV B
3		IV B
4		IV B
5		IV B
6		IV B
7		IV B
8		IV B
9		IV B
10		IV B
11		IV B
12		IV B
13		IV B
14		IV B
15		IV B
16		IV B
17		IV B

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, si compone di 17 allievi, dieci femmine e sette maschi di cui uno disabile, che ha seguito la programmazione della classe con obiettivi minimi.
Gli alunni provengono da un eterogeneo ambiente socio-culturale e 8 di loro sono pendolari.
L'impegno e la partecipazione al dialogo educativo del gruppo classe, nel corso del triennio, sono stati quasi sempre continui e in alcuni casi si è riscontrata una vera e propria motivazione allo studio.
Dal punto di vista comportamentale, la classe risulta a volte vivace ma rispettosa delle regole di comportamento. Qualche studente ha avuto bisogno di essere sollecitato per potenziare l'interesse alle attività scolastiche. Buona parte degli studenti ha evidenziato spirito di iniziativa e di collaborazione.
Sotto il profilo prettamente didattico, l'attività è stata mirata al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base e all'acquisizione di un efficace metodo di studio.
I contenuti sono stati, in talune occasioni, semplificati per favorire tutti gli alunni, inoltre, per dare ad ogni allievo la possibilità di progredire, sono state predisposte delle pause didattiche in modo da consentire il recupero, il consolidamento e/o l'approfondimento dei contenuti disciplinari.
Alcuni studenti risentono delle lacune di base che li caratterizzano e conseguentemente evidenziano un bagaglio culturale limitato e una competenza linguistica piuttosto modesta. Pertanto, le abilità trasversali da loro sviluppate denotano un livello medio di padronanza.
Dall'inizio dell'anno scolastico, fino al 19/10/2020 le lezioni si sono svolte in presenza.
Da tale data, fino al 08/02/2021, a causa dell'emergenza pandemica, si è arrivati all'interruzione dell'attività didattica in presenza ed è stato avviato un percorso di didattica a distanza (DDI) che ha previsto l'uso di piattaforme digitali sia per la condivisione dei materiali di studio che per la consegna delle verifiche. Dall' 08/02/2021 la didattica si è svolta in presenza al 50%, secondo le varie direttive emanate dalle competenti autorità, fino al 12/04/2021, dal 13/04/2021 fino al 24/04/2021 la didattica è stata al 100% in Dad per riprendere al 50% da lunedì 26/04/2021 fino al 05/05/2021. Dal 05/05/2021 le lezioni sono riprese con la *didattica* in presenza al 70%.
Si fa notare, altresì, che questa classe è stata messa in quarantena per ben quattro volte, a causa di alunni positivi al coronavirus.
Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, aveva già provveduto, all'inizio dell'anno ad una modulazione della programmazione iniziale, sia in presenza che in didattica a distanza.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di fare scuola, durante questa emergenza sanitaria per contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, hanno cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti.
Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.
Un gruppo di alunni ha partecipato costantemente alle attività di DAD, sia in modalità sincrona che asincrona, provvedendo a svolgere i compiti loro assegnati, dialogando in video conferenza con gli insegnanti sui contenuti disciplinari; qualche alunno ha fatto registrare una frequenza saltuaria e impegno discontinuo, nonostante le molteplici sollecitazioni da parte sia della Dirigenza che dei singoli docenti.
La maggior parte degli studenti ha comunque migliorato la propria situazione di partenza in ordine a competenze, conoscenze e capacità.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che obiettivo comune degli insegnanti è quello di stimolare l'alunno al dialogo, coinvolgendolo in attività di ricerca e culturali.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipata	• problem solving
• lavori di gruppo	• analisi di casi

Strumenti adottati

• libri di testo	• PC e LIM
• riviste specializzate	• software didattici
• appunti e dispense	• documenti autentici
• dizionari	• internet

Durante l'attività di Didattica a Distanza i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DDI:

Metodi – DAD

• video lezioni	• lavori di gruppo da remoto
• condivisione di materiali su piattaforma didattica	• argomentazione "a distanza" in piccoli gruppi
• interazione tramite social	• analisi di casi

Strumenti adottati – DAD

• Cisco-Webex meeting (piattaforma per video-lezioni)	• materiale semplificato, mappe concettuali, appunti, dispense
• Moodle (piattaforma didattica per la condivisione dei materiali e la consegna delle verifiche)	• Software digitali (word, excel, power point)
• Registro elettronico, posta elettronica, gruppi social	• libri di testo e dizionari anche in versione digitale
• Siti internet (link, pagine web, video)	• registrazioni di micro lezioni

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Le verifiche, scritte ed orali, nelle varie discipline sono state organizzate in maniera diversa, utilizzando la scala decimale in tutta la sua gamma.
Per quanto riguarda le verifiche orali, si sono valutate sia le interrogazioni che i test/verifiche, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande, richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Con l'avvio della didattica a distanza il carico di lavoro è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inadeguati rispetto al lavoro assegnato.
Le modalità di verifica degli apprendimenti sono, pertanto, state modificate coerentemente con le tipologie di compiti assegnati. Le verifiche scritte sono state svolte in modalità asincrona o mista (laddove la presenza di alunni in possesso di due dispositivi lo abbia consentito). Nella maggior parte dei casi le consegne sono state postate dai docenti sulla piattaforma Moodle, svolte dagli studenti nei tempi stabiliti e caricati, in formato pdf, sulla medesima piattaforma, dotata di strumenti per la correzione, la valutazione, i commenti ed i feed back. Alcuni docenti, allo scopo di venire incontro alle esigenze degli alunni, hanno accettato anche foto di quaderni, condivise tramite mail o social. Le verifiche orali, durante la DDI, sono state effettuate on line con l'ausilio della piattaforma Cisco-Webex meetings. Durante la didattica in presenza le verifiche sono state effettuate in classe.

Strategie adottate

- sollecitare gli alunni ad una esposizione scritta e orale appropriata e rigorosa sia attraverso le verifiche, sia attraverso i colloqui.
- proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- fare esercitare gli alunni nelle competenze indicate dalla programmazione.
- rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.
- favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione.

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno.
- interesse, impegno, partecipazione e continuità nello studio.
- autonomia organizzativa e sistematicità.
- progressi rispetto alla situazione di partenza.
- raggiungimento degli obiettivi, anche minimi.
- frequenza delle attività sia in DDI che in presenza.
- interazione durante le attività sia di DDI sincrona e asincrona che in presenza.
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali.
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

STRUMENTI DI MISURAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	
VOTO DI CONDOTTA	**DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO**
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degl'altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento.

La presente griglia è stata utilizzata per la valutazione del comportamento sia durante il periodo di DDI che dell'attività didattica in presenza.

CREDITO SCOLASTICO

Conformemente a quanto stabilito dall'art. 11 del O.M. degli esami di stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020-21 e relative tabelle di conversione, il Consiglio di classe ha attribuito agli alunni il credito scolastico maturato nel secondo biennio e ne ha effettuato la conversione

CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO		__/40	__/40	__/40	__/60	__/60	__/60
		TERZO	QUARTO	TOT	TERZO	QUARTO	TOT
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Criteri di attribuzione dei punteggi

1. Se la media dei voti risulta pari o superiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più alto alla banda di appartenenza
2. Se la media dei voti è inferiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza
3. Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno due delle seguenti condizioni:

a. **Le assenze (relativamente al periodo di didattica in presenza) non superino il 10% del monte ore annuale** (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.)

b. **Lo studente abbia partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa** (progetti PTOF, PON)

c**. Lo studente abbia prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza** (Credito Formativo), e da cui derivino competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe nell'ambito dell'educazione civica ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.
La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l'educazione civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le discipline di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. I docenti interessati avranno cura di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore.
Nelle classi del secondo ciclo, come quella oggetto della presente programmazione, il coordinamento della disciplina viene affidato al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di Classe.
La Legge, prevede, inoltre, che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali al pari delle altre discipline. Pertanto, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Quanto sopra comporta che i docenti delle discipline coinvolte dovranno per ciascun bimestre e/o quadrimetre ripartire le ore di insegnamento minime assegnate, cosicchè potranno meglio fornire al docente coordinatore elementi utili alla valutazione periodica.
I tre nuclei tematici dell'insegnamento, che costituiscono I pilastri della legge, sono i seguenti:

1) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresenta il primo e fondamentale aspetto da trattare perchè le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.
I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
a) Gli Organi Costituzionali dello Stato (Parlamento – Governo – Presidente della Repubblica – Corte Costituzionale con relative funzioni)	8	Docente di Diritto
b) Genesi e promulgazione della Costituzione (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana)	2	Docente di Diritto
c) L'Unione Europea, Organi e relative funzioni	4	Docente di Storia

(CEE – UE – Organi e relative funzioni) **d) Gli Organismi internazionali** **(ONU – FAO – OMS – UNESCO – NATO)**	2	Docente di Storia

2) CITTADINANZA DIGITALE

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

CONTENUTI	**ORE**	**DISCIPLINE COINVOLTE**
a) Cittadini digitali si diventa **(Nascita della società digitale, uso responsabile delle tecnologie, come comunicare sul web, i rischi del web, le fake news)**	4	Docente di Italiano

3) SVILUPPO SOSTENIBILE

Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

CONTENUTI	**ORE**	**DISCIPLINE COINVOLTE**
a) Educazione alimentare e corretti stili di vita **(Sana e corretta alimentazione a tutela della salute, l'attività fisica, il consumo di alcol o droghe di vario genere)**	4	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)
b) Rispetto dei beni ambientali e culturali **(L'inquinamento atmosferico, il buco dell'ozono, l'inquinamento idrico, l'inquinamento del mare, la tutale del patrimonio artistico e culturale)**	3	Docente di storia dell'arte
c) Volontariato e cittadinanza attiva **(Il volontariato come mezzo per rendere migliore la propria comunità, cooperare per prevenire forme di emarginazione sociale e di solitudine, forme di aiuto alle persone non autosufficienti)**	3	Docente di religione
d) Eccellenze territoriali e agroalimentari **(La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio)**	3	Docente di Cucina o Sala
PERIODO	Dicembre 2020 – Maggio 2021	

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	CONOSCENZE
	• Analizzare dati • Leggere documenti e comprenderne il linguaggio specifico • utilizzare la tecnologia per creare prodotti multimediali • leggere e sintetizzare articoli di giornale e siti web • Ricercare materiale attendibile in rete • Relazionare ed argomentare in pubblico • Curare grafica ed editing	- Conoscere l'origine della Costituzione Italiana e gli Organi che governano lo Stato. - - Conoscere le varie Istituzioni europee ed internazionali. - - Saper utilizzare il web in modo consapevole e risponsabile - - Far comprendere ai ragazzi come sia utile e necessario aiutare chi è più svantaggiato e sfortunato nella vita. - Saper costruire delle relazioni importanti con "l'altro", mettendo a frutto le proprie capacità ed esperienze, integrandole e coniugandole con quelle degli altri al fine del bene commune.

DURATA COMPLESSIVA	33 ORE
METODI E STRUMENTI	METODI
	• Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet • Attività pratica
	STRUMENTI
	• Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento riguardanti l'alternanza di periodi di apprendimento a scuola con attività svolte in contesti lavorativi, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione

Progetto								
FIGURA PROFESSIONALE: ESPERTO DI CATERING AND BANQUETING 18-21 (IN PIATTAFORMA: 3575492)								
FIGURA PROFESSIONALE: INTERPRETE E GUIDA TURISTICA 18-21 (IN PIATTAFORMA: 3461866) 1° percorso								
5 B ENOGASTRONOMIA								
NOMINATIVO	**DATA DI NASCITA**	**LUOGO DI NASCITA**	**PERIODO**	**CLASSE**	**LUOGO**	**ORE**	**Valutazione**	**TOTALE**
Calà Daria	07/07/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	76	10/30	**93**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Capace Adriana Catena	26/02/2003	Bronte	18/19	3Bcuc	Comune di Cesarò	16	///	**97**
			18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	69	10/30	
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC		///	
Caruso Andrea	22/11/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	118	26/30	**135**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	

			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Chisari Alex	21/05/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	Comune di Cesarò	16	///	**241**
			18/19	3Bcuc	Scrivano Brothers - Randazzo	208	30/30	
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
			20/21					
Imbroscian o Gabriele	30/11/2002	Catania	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	123	29/30	**140**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Lo Castro Gaia	09/09/2001	Catania	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	109	26/30	**126**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Megally Iman Maria Pia	01/07/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	Comune di Cesarò	16	///	**144**
			18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	111	26/30	
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Pafumi Rebecca	13/06/2002	Fano	18/19	3Bcuc	Comune di Cesarò	16	///	**142**
			18/19	3Bcuc	Ditta Eclipse - Randazzo	114	30/30	

			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC		///	
Pasqua Giorgia	20/02/2003	Catania	18/19	3Atur	Manifestazione "Randazzo in fiore" - Comune di Randazzo	32	///	**153**
			18/19	3Atur	Etna Group Travel – Randazzo	104	30/30	
			18/19	3Atur	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Proto Serena	15/04/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	102	28/30	**119**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5		
Putrino Giulio	20/08/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	119	27/30	**136**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Rubbino Marzia	10/12/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	Bar Pasticceria Facondo – Randazzo	120	30/30	**137**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Rubino Giuseppe	10/06/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	125	28/30	**137**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered			

					2020/2021 - Coca Cola HBC			
			20/21					
Salanitri Francesca	31/01/2003	Taormina	18/19	3Bcuc	B&G Food Service di Imbrogio – Randazzo	170	28/30	**182**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC		///	
Tilenni Risignolo Dennis	08/05/2002	Giarre	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	21	06/30	**38**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	
Vasta Mariapia	21/05/2002	Taormina						
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC			
Virzì Leonardo	13/11/2002	Bronte	18/19	3Bcuc	CDS HOTELS SPA – Città del Mare Terrasini	115	27/30	**132**
			18/19	3Bcuc	Ore in aula	12	///	
			20/21	5Bcuc	Progetto "Youth Empowered 2020/2021 - Coca Cola HBC	5	///	

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nell'ambito dei consigli di classe, nell'arco del triennio, sono state deliberate le seguenti attività di ampliamento dell'offerta formativa

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Incontro con la psicologa	Tutti
La mela dell'AISM	Tutti
Campionati studenteschi	Alcuni
Visita guidata del centro storico di Randazzo- la casa della musica	Tutti
Campionato regionale Orienteering	Alcuni
Giornata della memoria (memorie della deportazione)	Tutti
Partecipazione agli incontri, organizzati per le classi quinte, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post- diploma: -Salone dello Studente on line -Incontro-orientamento per la carriera nelle Forze dell'Ordine	Tutti
-Selezione concorso combiguro challenge	Alcuni

ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

Il consiglio di classe, in data 22/04/2021 ha scelto gli argomenti per gli elaborati degli Esami di Stato, definendo le tracce e l'assegnazione delle stesse ai maturandi (Art. 18, comma 1, lettera a dell'O.M. 53 del 03 marzo 2021); ha Individuato, fra i membri del Consiglio di classe, designati per far parte delle sottocommissioni d'esame, gli insegnanti di riferimento per l'elaborato e l'assegnazione agli stessi di un gruppo di studenti (Art. 18, comma 1, lettera a dell'O.M. 53 del 03 marzo 2021).
Gli elaborati devono essere sviluppati dagli alunni e reinviati in formato pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf) all'indirizzo e-mail dell'istituto ctis00600c@istruzione.it entro la data del 30/05/2021.

TRACCIA N. 1

MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE: IL DIABETE MELLITO

I PARTE

Il candidato proponga una trattazione del tema "Il diabete mellito" sviluppando i seguenti aspetti:

- spieghi cosa si intende per diabete mellito;
- illustri il meccanismo ormonale della regolazione della glicemia;
- descriva le tipologie di diabete mellito;
- spieghi le possibili complicanze del diabete e come evitarle, riportando le indicazioni dietetiche e di stili di vita in caso di diabete.

A COMPLETAMENTO DELL'ELABORATO DI ALIMENTAZIONE, SI ALLEGA LA TRACCIA DELLA SECONDA PARTE DELLA SUDDETTA PROVA:

LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA

II PARTE

Il candidato, dato un paniere a disposizione, rediga un intero Menù (dall'antipasto al dessert) per clienti diabetici, che soddisfi il gusto e che nel contempo ne esalti la qualità dei prodotti locali.
Nella realizzazione delle preparazioni assegnate dovrà descrivere, per ognuna, le notizie richieste, motivandone la scelta:

- Nome del piatto;
- Tipologia di piatto;
- Ingredienti e relative quantità;
- Procedimento;
- Utensili utilizzati;
- Eventuali osservazioni.

SCHEDA PANIERE

Prosciutto cotto, pancetta, bresaola, prosciutto crudo, speck, coppa, riso, couscous, farina 0, farina 00, farina di farro, farina di grano saraceno, farina di kamut, farina d'orzo, fiocchi d'avena, crusca d'avena, pane grattugiato, olio d'oliva, olio di semi, olio di canola, aceto di vino bianco, aceto di mele, fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fave, aglio, cipolla, porro, sedano, sale, pepe, peperoncino, alloro, basilico, menta, salvia, cannella, noce moscata, cumino, curcuma, curry, paprika (dolce e forte), ginepro, prezzemolo, origano, rosmarino, timo, uova, panna fresca, panna vegetale, vino bianco, macinato di carne, petto o cosce di pollo, manzo, noce di vitello, coniglio, arrosto di tacchino, costolette di maiale, cotechino, frattaglie, filetti di trota, caviale, tonno, cozze, seppie, vongole, sgombro, merluzzo, orata, salmone, finocchi, spinaci, zucchine, peperoni, melanzane, zucca, bietola, barbabietole, carote, carciofi, broccoli, cavolfiore, patate, pomodori, mascarpone, caciotta, gorgonzola, ricotta fresca, formaggi stagionati, fiocchi di latte, primosale, burro, margarina, strutto, lardo, zucchero semolato, zucchero di canna, zucchero a velo, stevia, latte parzialmente scremato, latte di riso, latte scremato magro, lievito madre, lievito per dolci, cacao amaro, cacao dolce, cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte, miele, gelatina in fogli, marmellate, confetture, vaniglia, limoni, fragole, mele, pere, pesche, albicocche, uva, cachi, mandarino, fichi, melograno, banana, melone, arance, uva passa, frutta candita, castagne, datteri, mandorle, noci, arachidi, pistacchi.

SCHEDA TECNICA DELLA RICETTA		
NOME DEL PIATTO:		
TIPO DI PIATTO:		**PROPORZIONI PER PERSONE N.**

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
Preparazione.		

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere: "Times New Roman" dimensione 16/18
Formato dell'elaborato alla consegna: pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti: n.4

TRACCIA N. 2

MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE: MALATTIE CARDIOVASCOLARI

I PARTE

Il candidato proponga una trattazione del tema "Malattie cardiovascolari" sviluppando i seguenti aspetti:

- Riferisca i fattori eziologici che possono facilitare la comparsa delle malattie cardiovascolari (MCV)
- Esponga sinteticamente l'evoluzione delle MCV, riportando i valori ematici a cui è bene prestare attenzione

- spieghi le possibili relazioni delle MCV con altre patologie legate ad un consumo eccessivo di grassi
- spieghi come si può intervenire per prevenire le MCV

A COMPLETAMENTO DELL'ELABORATO DI ALIMENTAZIONE, SI ALLEGA LA TRACCIA DELLA SECONDA PARTE DELLA SUDDETTA PROVA:

LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA

II PARTE

Il candidato, dato un paniere a disposizione, rediga un intero Menù (dall'antipasto al dessert) che soddisfi le esigenze di un soggetto con patologie cardiovascolari, valorizzando la biodiversità, la stagionalità e i prodotti tipici locali. Nella realizzazione delle preparazioni assegnate dovrà descrivere, per ognuna, le notizie richieste, motivandone la scelta:

- Nome del piatto;
- Tipologia di piatto;
- Ingredienti e relative quantità;
- Procedimento;
- Utensili utilizzati;
- Eventuali osservazioni.

SCHEDA PANIERE

Prosciutto cotto e crudo, pancetta, bresaola, riso bianco e bruno, couscous, farina di farro, farina di grano saraceno, farina di riso, farina d'orzo, semolino, farina 0 e 00, pane grattugiato, olio d'oliva, olio di semi, aceto, aceto di vino bianco, aceto di mele, vino bianco, fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fagiolini, soia, sale, pepe (nero, bianco, verde, rosa), peperoncino, alloro, basilico, prezzemolo, origano, rosmarino, timo, menta, salvia, cannella, noce moscata, cumino, curcuma, curry, paprika (dolce e forte), ginepro, uova, panna fresca, panna vegetale, scamone di bovino, montone, costolette di maiale, salmone, dentice, sardina, aringa, acciuga, sgombro, pesce spada, spatola, aglio, cipolla, cipollotto, porro, sedano, finocchi, spinaci, zucchine, peperoni, melanzane, zucca, bietola, barbabietole, carote, cavolfiore, broccoli, patate, pomodori, maionese, mascarpone, Grana grattugiato, ricotta vaccina, ricotta di mucca, mozzarella, fontina, scamorza affumicata, crescenza, yogurt, yogurt bianco magro, burro, margarina, strutto, lardo, fruttosio, zucchero semolato, zucchero di canna, latte parzialmente scremato, latte intero, lievito madre, lievito per dolci, cacao amaro, cacao dolce, cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte, miele, gelatina in fogli, marmellata, marmellata light, confetture, vaniglia, limoni, fragole, mele, pere, pesche, albicocche, uva, cachi, mandarino, ananas, cocomero, kiwi, fichi, melograno, banana, melone, arance, castagne, datteri, mandorle, noci, arachidi, pistacchi.

SCHEDA TECNICA DELLA RICETTA			
NOME DEL PIATTO:			
TIPO DI PIATTO:			**PROPORZIONI PER PERSONE N.**
INGREDIENTI	**U.M.**	**QUANTITA'**	
PREPARAZIONE.			

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere: "Times New Roman" dimensione 16/18
Formato dell'elaborato alla consegna: pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti: n.4

TRACCIA N. 3

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA: LA DIETA MEDITERRANEA

I PARTE

Il candidato proponga una trattazione del tema "La dieta mediterranea", sviluppando i seguenti aspetti:

- la storia della dieta mediterranea;
- le caratteristiche nutrizionali della dieta mediterranea e le ripercussioni a livello della salute della minore aderenza a tale dieta;
- la sostenibilità della dieta mediterranea;
- il modello grafico della dieta mediterranea.

A COMPLETAMENTO DELL'ELABORATO DI ALIMENTAZIONE, SI ALLEGA LA TRACCIA DELLA SECONDA PARTE DELLA SUDDETTA PROVA:

LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA

II PARTE

Il candidato, dato un paniere a disposizione, rediga un intero Menù (dall'antipasto al dessert) facendo riferimento alle caratteristiche e agli ingredienti specifici della Dieta Mediterranea, valorizzando la biodiversità, la stagionalità e i prodotti tipici locali. Nella realizzazione delle preparazioni assegnate dovrà descrivere, per ognuna, le notizie richieste, motivandone la scelta:

- Nome del piatto;
- Tipologia di piatto;
- Ingredienti e relative quantità;
- Procedimento;
- Utensili utilizzati;
- Eventuali osservazioni.

SCHEDA PANIERE

Prosciutto cotto e crudo, pancetta, bresaola, riso bianco e bruno, couscous, farina di farro, farina di grano saraceno, farina di riso, farina d'orzo, semolino, farina 0 e 00, pane grattugiato, olio d'oliva, olio di semi, aceto, aceto di vino bianco, aceto di mele, vino bianco, fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fagiolini, soia, sale, pepe (nero, bianco, verde, rosa), peperoncino, alloro, basilico, prezzemolo, origano, rosmarino, timo, menta, salvia, cannella, noce moscata, cumino, curcuma, curry, paprika (dolce e forte), ginepro, uova, panna fresca, panna vegetale, scamone di bovino, montone, costolette di maiale, salmone, dentice, sardina, aringa, acciuga, sgombro, pesce spada, spatola, aglio, cipolla, cipollotto, porro, sedano, finocchi, spinaci, zucchine, peperoni, melanzane, zucca, bietola, barbabietole, carote, cavolfiore, broccoli, patate, pomodori, maionese, mascarpone, Grana grattugiato, ricotta vaccina, ricotta di mucca, mozzarella, fontina, scamorza affumicata, crescenza, yogurt, yogurt bianco magro, burro, margarina, strutto, lardo, fruttosio,

zucchero semolato, zucchero di canna, latte parzialmente scremato, latte intero, lievito madre, lievito per dolci, cacao amaro, cacao dolce, cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte, miele, gelatina in fogli, marmellata, marmellata light, confetture, vaniglia, limoni, fragole, mele, pere, pesche, albicocche, uva, cachi, mandarino, ananas, cocomero, kiwi, fichi, melograno, banana, melone, arance, castagne, datteri, mandorle, noci, arachidi, pistacchi.

SCHEDA TECNICA DELLA RICETTA		
NOME DEL PIATTO:		
TIPO DI PIATTO:		**PROPORZIONI PER PERSONE N.**
INGREDIENTI	**U.M.**	**QUANTITA'**
PREPARAZIONE.		

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere:	"Times New Roman" dimensione 16/18
Formato dell'elaborato alla consegna:	pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti: n.5

TRACCIA N. 4

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

I PARTE

Il candidato proponga una trattazione del tema "Allergie e Intolleranze alimentari". Nello specifico:

- spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;
- illustri un esempio di reazione tossica riportandone le cause, gli effetti sulla salute e le azioni da adottare per la prevenzione;
- chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo di azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;
- descriva, infine, il caso particolare della celiachia e proponga per un soggetto celiaco motivate fonti alimentari di amido.

A COMPLETAMENTO DELL'ELABORATO DI ALIMENTAZIONE, SI ALLEGA LA TRACCIA DELLA SECONDA PARTE DELLA SUDDETTA PROVA:

LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA

II PARTE

Il candidato, dato un paniere a disposizione, rediga un intero Menù (dall'antipasto al dessert) per clienti intolleranti al glutine (celiachia o morbo celiaco), che soddisfi il gusto e che nel contempo ne esalti la qualità dei prodotti locali. Nella realizzazione delle preparazioni assegnate dovrà descrivere, per ognuna, le notizie richieste, motivandone la scelta:

- Nome del piatto;

- Tipologia di piatto;
- Ingredienti e relative quantità;
- Procedimento;
- Utensili utilizzati;
- Eventuali osservazioni.

SCHEDA PANIERE

Prosciutto cotto, pancetta, bresaola, salame, prosciutto crudo, gnocchi di patate, couscous, farina 00, farina di frumento, farina di avena, farina di segale, farina di grano saraceno, farina di riso, farina di piselli, farina di soia, fecola di patate, pane grattugiato, olio d'oliva, olio di girasoli, fagioli, fave, lenticchie, piselli, olive, funghi, aglio, cipolla, porro, sedano, sale, pepe, uova, panna, aceto balsamico, vino bianco, noce di vitello, cosciotto di agnello, petto di pollo, coniglio, tonno, sogliole, triglie, prezzemolo, cime di rapa, carote, patate, zucchine, pomodori pelati, carciofi, melanzane, rucola, limone, parmigiano, Grana Padano, formaggi da spalmare, stracchino, gorgonzola, ricotta, mozzarella, robiola, besciamella, burro, margarina, zucchero semolato, zucchero a velo, latte intero, latte di riso, latte di mandorla, latte di soia, latte parzialmente scremato, cannella, noce moscata, curcuma, paprika dolce, paprika piccante, peperoncino, lievito madre, lievito per dolci, yogurt naturale, yogurt alla frutta, cacao, cioccolato fondente, cioccolato bianco, miele, gelatina in fogli, marmellate, vaniglia, frutta fresca di stagione, noci, pistacchio, castagne.

SCHEDA TECNICA DELLA RICETTA		
NOME DEL PIATTO:		
TIPO DI PIATTO:		**PROPORZIONI PER PERSONE N.**
INGREDIENTI	**U.M.**	**QUANTITA'**

PREPARAZIONE.		

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere: "Times New Roman" dimensione 16/18
Formato dell'elaborato alla consegna: pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti: n.4

I sotto elencati docenti individuati all'interno della sottocommissione d'esame sono stati assegnati come tutor di riferimento per l'elaborato ai seguenti studenti interni:

Traccia n. 1
Studenti: Calà Daria, Imbrosciano Gabriele, Pasqua Giorgia, Rubino Giuseppe.
Tutor: Prof.ssa Tempesta Annarosa

Traccia n. 2
Studenti: Capace adriana Catena, Lo Castro Gaia, Proto Serena, Salanitri Francesca.
Tutor: Prof. Mollica Antonino

Traccia n. 3
Studenti: Caruso Andrea, Megally Iman Maria Pia, Putrino Giulio, Tilenni Risignolo Dennis, Virzì Leonardo.
Tutor: Prof.ssa Brigandì Franca Carmela

Traccia n. 4

Studenti: Chisari Alex, Pafumi Rebecca, Rubbino Marzia, Vasta Maria Pia.
Tutor: Prof. Cacciola Salvatore

Ai candidati esterni: Di Pietro Elisa, Muscolino Antonella, Sangani Giada e Spadaro Filippo, vengono assegnate rispettivamente le seguenti tracce:

Traccia n. 1: n. 2
Traccia n. 2: n.1
Traccia n. 3: n.1
Traccia n. 4: n.1

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

TESTI POETICI E IN PROSA

GIOVANNI VERGA
Da Vita dei campi: Rosso Malpelo – La Lupa – Cavalleria rusticana.
Da Novelle rusticane: La roba
Da I Malavoglia: La fiumana del progresso
La famiglia Toscano
Da Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo

GABRIELE D'ANNUNZIO
Dal romanzo Il piacere: Il ritratto dell'esteta
Da Alcione: La pioggia nel pineto
Notturno

GIOVANNI PASCOLI
Da Myricae: Il lampo
Il tuono
X Agosto
Da I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

ITALO SVEVO
Da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta
Il funerale mancato

LUIGI PIRANDELLO
Da L'Umorismo: Il sentimento del contrario
Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La carriola, La patente
Dal romanzo Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis
Uno nessuno e centomila
Enrico IV.

GIUSEPPE UNGARETTI
Da l'allegria: Veglia
Soldati
Mattina
San Martino del Carso

SALVATORE QUASIMODO
Da Acque e terre: Ed è subito sera
Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici

UMBERTO SABA
Da Il canzoniere: Ritratto della mia bambina

PRIMO LEVI
Da Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo
Sul fondo

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

tipologia di materiale	Esempi	discipline coinvolte	Consegna
Testi	poesie, brani di autore, brevi racconti, immagini riconducibili al percorso di studi, articoli di giornale.	tutte le discipline dell'esame	- lettura orientativa del testo - analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti - contestualizzazione storica
Documenti	Documenti riferiti a: - periodi/episodi/personaggi/ che si richiede di contestualizzare - episodi/fenomeni/esperienze di attualità	tutte le discipline d'esame	- contestualizzazione storica - capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Esperienze	- esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola	tutte le discipline d'esame	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/olimpiadi)	discipline interessate dal progetto	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafici e foto	Modelli di realtà e funzioni	tutte le discipline d'esame	- analisi e descrizione di un grafico - individuare i legami tra matematica e realtà

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ALLEGATO B		
INDICATORE		
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
INDICATORE		
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
INDICATORE		
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
INDICATORE		
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di	2	

settore, parzialmente adeguato		
Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
INDICATORE		
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
2	Fascicoli personali degli alunni
3	Verbale scrutinio finale
4	Relazione finale alunno disabile
5	Elaborati discipline di indirizzo

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

E

SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Disciplina: Lingua e letteratura italiana	
DOCENTE	Tempesta Anna Rosa
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	31
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	79
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	110

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente un autore e le sue opere
- Saper analizzare testi noti e non.
- Utilizzare i testi come fonti per ricostruire posizioni teoriche e contesti culturali.
- Saper produrre testi di vario tipo (analisi testuale, testo argomentativo) in forma chiara e corretta.

CONOSCENZE

- Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'Ottocento e del Novecento attraverso le figure e le opere più rappresentative
- Conoscere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria
- Conoscere le poetiche degli autori considerati

ABILITÀ

- Orientarsi all'interno del fenomeno "letteratura", raggiungendo la consapevolezza della sua funzione culturale, sociale, storica e della sua complessità intrinseca.
- Riconoscere e analizzare le principali strutture dei testi letterari.

CONTENUTI

I seguenti contenuti sono stati trattati in presenza e in modalità DIDATTICA A DISTANZA come previsto dai diversi DPCM in seguito all' emergenza COVID 19.

Il Naturalismo. Il Verismo

GIOVANNI VERGA
La vita, le opere e la poetica
Da Vita dei campi: Rosso Malpelo – La Lupa – Cavalleria rusticana.
Da Novelle rusticane: La roba
Da I Malavoglia: La fiumana del progresso
La famiglia Toscano
Da Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo

Il Decadentismo
L'età delle avanguardie
Le avanguardie: il cubismo, l'espressionismo, il dadaismo, il surrealismo
Il manifesto futurista e F.T.Marinetti

GABRIELE D'ANNUNZIO
La vita, la giovinezza, l'impegno politico, l'impresa di Fiume e il ritiro al Vittoriale
I temi di D'Annunzio
Dal romanzo Il piacere: Il ritratto dell'esteta
Da Alcione: La pioggia nel pineto
Notturno

GIOVANNI PASCOLI
La vita, il pensiero e le opere
La poetica del fanciullino
Da Myricae: Il lampo
Il tuono
X Agosto
Dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

ITALO SVEVO
La vita, la poetica e il tema dell'inetto
La psicoanalisi
I romanzi "Una vita" e "Senilità"
La coscienza di Zeno: i contenuti, la struttura, il significato dell'opera
Da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta
Il funerale mancato

LUIGI PIRANDELLO
La vita, la poetica e il tema dell'umorismo
Da L'Umorismo: Il sentimento del contrario
Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La carriola, La patente
Dal romanzo Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis
Uno nessuno e centomila
Enrico IV.

L'ERMETISMO
I contenuti e le forme della poesia ermetica

GIUSEPPE UNGARETTI
La vita e le opere
Le linee fondamentali della poetica
Le principali raccolte
Da l'allegria: Veglia
Soldati
Mattina
San Martino del Carso

SALVATORE QUASIMODO
La vita, le opere e la poetica
Da Acque e terre: Ed è subito sera
Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici

UMBERTO SABA
La vita e le opere
Da Il canzoniere: Ritratto della mia bambina

PRIMO LEVI
La vita e le opere
Da Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo
Sul fondo

METODI

Per introdurre gli argomenti sono state utilizzate le lezioni frontali, seguite da discussioni in classe, spesso scaturite dalle osservazioni degli alunni, che hanno avuto lo scopo di contestualizzare e problematizzare gli argomenti trattati. Molto spesso prima dell'iniziale discussione sull'autore è stato necessario riprendere la terminologia letteraria e i principali concetti relativi alle correnti letterarie. Tutti i brani sono stati letti, analizzati e commentati in classe.
Ho curato ovviamente l'aspetto della elaborazione scritta, per la quale ho fornito tracce in linea con le tipologie previste dal nuovo esame. Ho anche assegnato per casa la redazione di qualche testo argomentativo, per migliorare l'impostazione di questa particolare tipologia di scrittura.
Emergenza Covid19
Le attività di dad sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

In itinere

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo – Fotocopie – Mappe concettuali- Internet

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche sono state momento fondamentale del percorso educativo, monitoraggio del processo insegnamento-apprendimento ed indirizzo per gli interventi successivi. Sono state articolate in prove sia formative che sommative, di varie tipologie, ispirate ai modelli ministeriali di accertamento.
Interrogazioni, prove oggettive strutturate e non. Esse, corredate di criteri espliciti nell'attribuzione del punteggio massimo e minimo, sono state proposte alla fine di ogni unità di apprendimento per accertare il conseguimento dell'obiettivo da parte degli alunni e favorirne così il processo di autovalutazione.
In seno alla programmazione annuale le verifiche sono state programmate tenendo conto della didattica in presenza e a distanza
La valutazione ha privilegiato, oltre che gli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche i miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, nonché l'impegno e la situazione particolare.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. 3	ORALI N. 3
2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. 2	ORALI N. 2

Disciplina: Storia	
DOCENTE	Tempesta Anna Rosa
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	13
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	42
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	55
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
• Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia, in rapporto a contesti diversi, per individuare permanenze e mutamenti; • Saper collocare i fatti storici nello spazio e nel tempo; • Saper ragionare sulla storia individuando soggetti e cause.	
CONOSCENZE	
• Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia dell'Ottocento e della prima metà del Novecento; • Conoscere i concetti chiave : colonialismo, imperialismo, autodeterminazione dei popoli.	
ABILITÀ	
• Saper riconoscere nel passato alcune caratteristiche del mondo attuale; • Conseguire la capacità di orientarsi nei fatti storici per maturare una visione diacronica e sincronica della storia.	
CONTENUTI	
I seguenti contenuti sono stati trattati in presenza e in modalità didattica a distanza come previsto dai diversi DPCM in seguito all' emergenza COVID 19 **L'Europa agli inizi del Novecento** **L' Italia nell'Età giolittiana** La Prima Guerra Mondiale L'Unione sovietica negli anni venti e l'ascesa di Stalin Il regime staliniano Il fascismo al potere Il regime fascista L'ascesa di Hitler Il regime nazista Gli USA e la crisi del '29 L'Europa verso la guerra	

La Seconda Guerra Mondiale
La guerra totale e la Shoah
La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza
Il tramonto dell'Europa

METODI:

Per quanto attiene le metodologie didattiche, le lezioni frontali sono state utilizzate prevalentemente per la sintesi iniziale, per l'approfondimento delle tematiche sono state invece utilizzate lezioni partecipate cercando così di far scaturire la discussione dagli spunti proposti dagli alunni.

Non è mancata, altresì, la lettura e la presa visione di testimonianze e di documenti storici.

Il confronto dialettico tra ieri e oggi è servito per stimolare il più possibile la consapevolezza che ogni individuo è profondamente legato al tempo e allo spazio in cui vive, in connessione profonda con i suoi simili.

Emergenza Covid19

Le attività di dad sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

In itinere

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, mappe concettuali, fotocopie di fonti storiche, Internet.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Interrogazioni, prove oggettive strutturate e non. Esse, corredate di criteri espliciti nell'attribuzione del punteggio massimo e minimo, sono state proposte alla fine di ogni unità di apprendimento per accertare il conseguimento dell'obiettivo da parte degli alunni e favorirne così il processo di autovalutazione.

In seno alla programmazione annuale le verifiche sono state programmate tenendo conto della didattica in presenza e a distanza

La valutazione ha privilegiato, oltre che gli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche i miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, nonché l'impegno e la situazione particolare.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. /	ORALI N. 3
2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. 2	ORALI N. 2

Disciplina: Lingua e Cultura Inglese	
DOCENTE	Brigandì Franca Carmela
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	20
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	59
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	Al 15 maggio 85;preventivate al 9 giugno 95

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

-Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari di studio o di lavoro.
-Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale.
-Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
-Produrre testi per esprimere in modo chiaro concetti e descrivere procedimenti
-Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, il lavoro o il settore di indirizzo.
-Produrre relazioni e sintesi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.
-Utilizzare in autonomia i dizionari online ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto

COMPETENZE

-Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
-Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.
-Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo.
-Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale.

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori.
-Linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina.
-Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione.
- Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura culinaria studiata
- Conoscere il contenuto dei cibi e i principi di una sana e corretta alimentazione

ABILITÀ

-Uso del linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina in contesti comunicativi noti.
-Cogliere il significato globale di testi di carattere specifico e professionale.

CONTENUTI

- **The Catering Industry:**
  Commercial versus non-profit catering
  Types of restaurants.
  Bars and restaurants: services and facilities.
  Pret A' Manger and Eco-friendly restaurants(fot.integr.)

- **Food preparation and drink:**

Cooking fats
Fish
Wine. Wine tasting. Wine appellation.(fot.integr.)
Culinary culture- Italian cuisine: Traditions and festivities(Christmas-Easter)
British cuisine: Traditions and festivities.
Characteristics of Sicilian cuisine and typical Sicilian dishes:
Sicilian caponata,Pasta Norma style, Orange salad (descrizione dei piatti-fotoc. integr.)
A typical Sicilian recipe "arancini"(origin, description and recipe-fotoc.integr.).

- **Menus**:
  What's in a menu ? Menu basics: A' la carte menu and a table d' hote menu(fot.integr.)
  Designing a menu
  Special menus : Breakfast, lunch and dinner menus
- **Health and safety**
  The Mediterranean diet.
  Alternative diets: Macrobiotics, vegetarian, vegan diets
  HACCP

METODI

- Lezione frontale
- Computer
- Piattaforma Moodle come repository di materiale didattico semplificato e/o prodotto dall'insegnante
- Video-lezioni e condivisione di testi su Cisco Webex
- Metodo comunicativo
- Brain storming

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Recupero in itinere e a fine di ogni bimestre

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Computer
- Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione.
  Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Domande stimolo a scopo comunicativo.
- Relazioni orali su argomenti specifici del settore.
- Speaking tests
- **Prove scritte**:Comprensione di semplici testi relativi al settore
  di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice. Paragraph writing

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.
2° QUADRIMESTRE				
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.
Docente: Franca Carmela Brigandì				

Disciplina: Francese	
DOCENTE	Lungu Ramona Maria
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	30
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	68
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	98

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

a) agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione;

b) utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà;

c) utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

d) riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

e) stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;

f) utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

g) riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

h) individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale;

i) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

j) riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

k) comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

l) padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
m) individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

n) utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
o) compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

p) partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

COMPETENZE

Livello B1 del QCERL

- Utilizzare la lingua straniera per comunicare con disinvoltura in un ambiente francofono, ovvero con un interlocutore nativo ed esprimersi in modo chiaro e dettagliato su una grande gamma di soggetti, anche professionali e settoriali; **c**omprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
-Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.

CONOSCENZE

La gastronomia francese ed i vini di fama internazionale.
Profili di cuochi celebri (Auguste Escoffier)
Il menu e la carte
I micro e i macronutrienti
I sette gruppi di alimenti
L'HACCP (sicurezza ed igiene)
Bio e Slow Food
La piramide alimentare
La dieta mediterranea
Le intossicazioni alimentari
Allergie e intolleranze
L'alimentazione equilibrata
Il CV e la lettera di domanda d'impiego
I contratti di lavoro
Approfondimenti Provence-Alpes-Côte d'Azur, Alsace, Ile-de-France, Paris

ABILITÀ

- Interagire in conversazioni inerenti il settore professionale.
- Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale.
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale dei testi riguardanti il settore professionale.
- Produrre testi brevi, semplici e coerenti riguardanti il settore professionale.
- Utilizzare dizionari bilingue (cartacei e on-line) ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua.

CONTENUTI

Module A : La gastronomie en France

Les habitudes alimentaires
Des spécialités régionales
Des produits typiques
Auguste Escoffier

La carte
Les menus

Espace géo : Provence-Alpes-Côte d'Azur

Module B : Les aliments

Les sept groupes
Les macronutriments
Les micro-nutriments
Le chocolat

Module C : Les boissons et le vin

Le vin
Espace géo : Alsace

Module D : La sûreté et l'hygiène

Les produits bio

Le système HACCP
HACCP : la mise en place
HACCP : les principes
Les contrats de travail

Module E : L'alimentation équilibrée

Les pyramides alimentaires
Le régime méditerranéen

Slow Food

Allergies et intolérances chez l'enfant
Les intoxications alimentaires
Espace géo : Île-de-France, Paris Ville Lumière

METODI

- lezione frontale/partecipata
- lezione multimediale (LIM, PPT, audio video)
- studio di caso
- confronto interattivo
- tutoring
- problem solving
- simulazione
- role playing
- cooperative learning
- attività laboratoriali
- attività individualizzate
- riflessione metacognitiva
- metodologia E-learning (le modalità utilizzate all'interno della "classe virtuale" sono sia di tipo sincrono (lezione audio/video, esercitazioni di diverso tipo, dibattito, confronto, condivisione online di contenuti video, mappe, slides, etc. in streaming) che di tipo asincrono (registrazioni audio, registrazioni audio/video, materiali digitali)

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Si è adottata una metodologia di recupero curricolare in itinere, sotto forma di pausa didattica.

STRUMENTI DI LAVORO

- libro di testo (Auricchio Elena, Rubano Amalia – Voyages à thème, Vins et gastronomie, vol. 2, ed. Medusa editrice),
- immagini,
- materiali audio e video,
- siti
- mappe tematiche o concettuali

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- colloqui orali

- prove strutturate - prove semi-strutturate - questionari - compito autentico
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 1 ORALI N. 2 PRATICHE N. -
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 1 ORALI N. 2 PRATICHE N. -

Disciplina: MATEMATICA	
DOCENTE	**GIUSEPPE PARISI**
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	16
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	48
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	64

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per applicazioni quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale per elaborare opportune soluzioni a problemi dati.

CONOSCENZE

- Disequazioni intere, fratte e sistemi di disequazioni.
- Definizione e classificazione delle funzioni reali di una variabile reale.
- Definizione di dominio e codominio di una funzione.
- Positività di una funzione razionale.
- Zeri di una funzione.
- Funzioni pari e dispari.
- Funzioni crescenti e decrescenti.
- Introduzione intuitiva al concetto di limite.
- Limiti finiti e infiniti: definizioni e grafici.
- Definizione di asintoto verticale e orizzontale.
- Limite destro e limite sinistro.
- Limiti delle funzioni elementari.
- Teoremi della somma, della differenza, del prodotto, del quoziente (enunciati).
- Limiti che presentano forme d'indecisione.
- Funzione continua in un punto; continuità a destra e a sinistra.
- Funzione continua in un intervallo.
- Continuità delle funzioni elementari.
- Funzione discontinua in un punto.
- Punti di discontinuità o singolari: discontinuità di1ª ,2ª ,3ª specie.

- Asintoti verticale, orizzontale.
- Primo studio di una funzione.

ABILITÀ

- Risolvere disequazioni razionali e discutere graficamente i risultati.
- Classificare le funzioni reali.
- Individuare il dominio di una funzione.
- Determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale.
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani.
- Calcolare i limiti elementari.
- Utilizzare le proprietà dei limiti.
- Calcolare i limiti che presentano forme d'indecisione.
- Riconoscere la continuità di una funzione in un punto.
- Ricercare e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Analizzare il grafico di una funzione individuando i limiti agli estremi del campo di esistenza.
- Determinare le equazioni degli asintoti. Analizzare il grafico di una funzione ricavando le equazioni degli eventuali asintoti.
- Analizzare il grafico di una funzione individuandone le principali caratteristiche

CONTENUTI

- Le disequazioni e le loro proprietà.
- Le disequazioni di primo grado.
- Le disequazioni di secondo grado.
- Le disequazioni di grado superiore al secondo scomponibili in fattori.
- Le disequazioni fratte.

- Le funzioni di variabile reale.
- Il dominio di una funzione.
- Gli zeri di una funzione e il suo segno.
- Le proprietà delle funzioni (crescenti, decrescenti, monotone, pari, dispari).
- Primo studio di una funzione

- Definizione intuitiva di limite.
- La definizione di limite finito della funzione per la variabile che tende ad un valore finito
- La definizione di limite infinito della funzione per la variabile che tende ad un valore finito.
- La definizione di limite finito della funzione per la variabile che tende ad infinito.
- La definizione di limite infinito della funzione per la variabile che tende ad infinito.
- Le operazioni sui limiti.
- Le forme indeterminate.
- Limiti notevoli.
- Le funzioni continue.
- Punti di discontinuità di una funzione.
- Gli asintoti.
- Grafico probabile di una funzione.

METODI

- L'introduzione dei nuovi argomenti è avvenuta, dove possibile, mediante la presentazione di situazioni problematiche per cercare di suscitare l'interesse degli alunni.
- I procedimenti applicativi sono stati puntualizzati, sistemati e formalizzati tramite lezioni frontali
- Si è in genere svolta una fase di approfondimento e rielaborazione personale dell'alunno con esercizi volti all'acquisizione delle capacità operative.
- Per le lezioni svolte a distanza si è utilizzata la piattaforma Cisco Webex in modalità sincrona.
- Sono stati assegnati esercizi da svolgere da parte degli studenti e da trasmettere utilizzando la piattaforma Moodle.
- Sono state selezionate e fornite tramite la piattaforma Moodle video lezioni da utilizzare come mezzo di studio.
- Per la comunicazione e la memorizzazione degli argomenti trattati e degli esercizi assegnati si è anche utilizzato il registro elettronico Argo.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

STRUMENTI DI LAVORO

Al fine di recuperare le difficoltà degli studenti, la prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata al recupero e al potenziamento delle nozioni basilari della disciplina.
Interventi di recupero sono stati attivati nel corso dell'anno scolastico ogni qualvolta se ne è avvertita la necessità.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- La valutazione è stata effettuata attraverso prove scritte e prove orali.
- Le verifiche, di tipo sommativo, hanno avuto il valore di valutazioni periodiche o finali dei risultati raggiunti.
- In itinere sono state effettuate verifiche formative realizzate tramite interventi spontanei, domande, correzione di compiti assegnati per casa, ed interrogazioni.
- Nella valutazione è stato preso in considerazione anche l'impegno, l'interesse, la partecipazione e la costanza nell'esecuzione dei compiti assegnati.
- Le verifiche formative sono state condotte anche attraverso il controllo dell'esecuzione di compiti e consegne assegnati tramite la piattaforma Moodle e attraverso le richieste di feed-back durante le attività sincrone di video-collegamento.
- E' stato considerato indice di interesse, la qualità degli interventi degli studenti durante i video collegamenti e anche la regolarità e la qualità dei compiti assegnati e trasmessi tramite la piattaforma Moodle.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 1	ORALI N. 2	PRATICHE N.

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 1	ORALI N. 1	PRATICHE N.

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia 5ª B (cucina) anno scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Antonino Salmeri</td><td colspan="2">disciplina: Scienza e cultura dell’alimentazione</td></tr>
<tr><td colspan="3">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>Curriculari</td><td>N. 90</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>Curriculari</td><td>N. 70</td></tr>
<tr><td>In modalità DAD in seguito al DPCM del 5 maggio 2020</td><td>N. 20</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
Gli studenti conoscono i principi di un’educazione alimentare equilibrata nelle varie fasce di età , le principali malnutrizioni e patologie legate all’assunzione di alimenti. Conoscono le diverse tipologie di diete. Conoscono le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. Conoscono quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscono i principali contaminanti di tipo biologico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
Gli studenti hanno raggiunto appieno gli obiettivi previsti dimostrando interesse, puntualità nelle consegne e senso di responsabilità. In generale, tutti gli alunni hanno raggiunto una buona padronanza degli aspetti cardini della materia “scienza e cultura dell’alimentazione”. Gli studenti, infatti, hanno preso consapevolezza dell’importanza che riveste una sana, varia ed equilibrata alimentazione, definendo quest’ultima come la base di una vita in salute, mentre un’alimentazione inadeguata, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l’insorgenza di numerose malattie croniche, oltre a incidere sul benessere psico-fisico. Tutto il gruppo classe ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia nel formulare soluzioni ai casi affrontati. Quindi gli alunni sono in grado di:
• Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo la dietetica, l’igiene degli alimenti, la loro conservazione in situazioni e/o casi riguardanti, in particolare, il settore ristorativo in cui si troveranno ad operare

Il gruppo classe presenta, invece, carenze sui processi tecnologici e sulle caratteristiche merceologiche degli alimenti, ascrivibili ad una mancata continuità didattica.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ABILITA’
La maggior parte della classe ha dimostrato di essere in grado di comprendere ed elaborare in maniera autonoma i contenuti appresi acquisendo le abilità di:
• Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.
• Elaborare i punti salienti di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
• Riconoscere pregi e difetti delle più comuni tipologie dietetiche
• Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate all'alimentazione nelle quali l'intervento dietetico può essere terapeutico
• Mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari
• Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambienti lavorativi
• Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti
• Applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari
• Indicare le modalità d’uso dei nuovi alimenti</td></tr>
<tr><td>CONTENUTI SVOLTI</td><td>
<table>
<tr><th>Modulo</th><th>Unità</th></tr>
<tr><td>1. L’alimentazione nell’era della globalizzazione</td><td>1.2 Nuovi prodotti alimentari</td></tr>
<tr><td>2. La dieta in condizioni fisiologiche</td><td>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
2.2 Diete e stili alimentari
2.3 l’alimentazione nella ristorazione collettiva</td></tr>
<tr><td>3. La dieta nelle principali patologie</td><td>3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari
3.2 La dieta nelle malattie metaboliche
3.3 La dieta nelle malattie dell’apparato digerente
3.4 Allergie e intolleranze
3.5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari</td></tr>
<tr><td>4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</td><td>4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
4.2 Contaminazione biologica degli alimenti
4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (cenni)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CONTENUTI DA SVOLGERE</td><td>
<table>
<tr><th>Modulo</th><th>Unità</th></tr>
<tr><td>4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</td><td>4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

METODOLOGIE ADOTTATE STRUMENTI	Metodi: Sono stati utilizzati sia metodi induttivi che deduttivi quali: lezione frontale; lezione partecipata; dibattito; flipped classroom e attività laboratoriale al fine di coinvolgere gli alunni ed attuare un apprendimento costruttivo e significativo. Dal 5 marzo 2020 – emergenza Covid 19 Le attività di DAD dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiale concordati fra i docenti dell'Istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma moodle per le attività asincrone come deposito di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte, la piattaforma cisco webex per le attività sincrone in video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.
	Strumenti: Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche web
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: verifiche scritte (semi-strutturate e relazionali), verifiche orali e lavori di gruppo con la metodologia della flipped-classroom L'interruzione delle attività didattiche in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando on line strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, . la valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenza acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno e della situazione particolare
Firma del Docente	**ANTONINO SALMERI**

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	GIUSEPPE FAZIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	53
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	117
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	120
RISULTATI DI APPRENDIMENTO L'incarico di supplenza ottenuto soltanto poche settimane a dietro, espletato peraltro quasi interamente tramite DAD, non ha ancora consentito un esame ad ampio spettro del percorso didattico compiuto da ogni alunno/a. Ciò nonostante, è possibile affermare che i livelli di preparazione della classe risultano differenziati. Alcuni allievi/e, hanno apportato il proprio contributo al dialogo educativo, studiando con regolarità e impegno, sviluppando e potenziando le capacità di rielaborazione dei contenuti disciplinari; altri/e, pur avendo, rispetto allo studio, un approccio più "scolastico", si sono comunque impegnati. Nell'arco di circa tre settimane, tutti/e hanno mostrato, relativamente alle competenze e alle capacità maturate, un profilo inevitabilmente eterogeneo. Per circa un terzo di loro le	

competenze raggiunte sono in linea con gli obiettivi prefissati anche se, a volte, non vi si accompagnano, con continuità, efficaci capacità di elaborazione logico argomentativa. In altri casi si riscontrano alcune difficoltà nell'organizzazione metodologica dei contenuti, anche in relazione a carenze di ordine linguistico ed espositivo non ancora adeguatamente superate. Un buon terzo del gruppo classe ha invece partecipato con interesse ed efficacia al dialogo educativo, mostrando una partecipazione per nulla strumentale, rispettando sempre le consegne scolastiche e dimostrando non soltanto di aver raggiunto in misura ottimale i risultati legati all'apprendimento dei contenuti e delle competenze disciplinari ma anche di aver pienamente compiuto un efficace percorso di maturazione culturale e critica. Ciò permetterà loro di raggiungere un profitto che, in certi casi, potrà definirsi ottimo con punte di eccellenza.
I risultati finali, in termini di competenze e capacità maturate oltre che di conoscenze acquisite e di maturazione critica sono da valutare, complessivamente, come discreti.

COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.

CONOSCENZE

Far conoscere ai discenti, nel contesto del mercato turistico, i caratteri peculiari della domanda e dell'offerta.
La forma giuridica e la gestione amministrativa dell'impresa ricettiva.

ABILITÀ

Distinguere le caratteristiche del mercato turistico; identificare le dinamiche del mercato turistico; applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.

CONTENUTI

Sono stati svolti i contenuti preventivati in sede di programmazione dal docente titolare.

METODI

Si sono stimolati l'interesse e la curiosità degli alunni/e collegando i contenuti didattici a problematiche reali o verosimili, al fine di attivare la discussione, la comprensione e la verifica degli argomenti trattati. La metodologia è cambiata, di volta in volta, in relazione al momento di applicazione, passando dal metodo del coinvolgimento personale, al metodo induttivo ed a quello comparativo.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Per le ragioni esposte in via preliminare, non sono stati ancora attuati interventi di recupero e consolidamento in seno alla stessa classe, durante le ore curriculari. I più bravi potenzieranno le

loro conoscenze e competenze, collaborando attivamente con l'insegnante, nell'organizzare interventi di recupero e sostegno in favore dei più deboli, attraverso strategie tutoriali. Gli interventi saranno individualizzati e calibrati sui reali bisogni degli alunni, in funzione degli obiettivi da conseguire.
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Il momento di verifica è avvenuto al completamento di una o più unità didattiche, secondo la complessità degli argomenti trattati, con verifiche orali individuali. Ciò ha consentito di conoscere il livello d'apprendimento dei discenti e su tale base, programmare gli interventi educativi, adattando le prestazioni didattiche a quanto riscontrato. Le valutazioni effettuate fino a questo momento, hanno tenuto conto delle capacità e delle attitudini personali, delle conoscenze acquisite, dell'impegno e della costanza nello studio, della capacità di esporre con uso di terminologia appropriata, nonché del senso critico nell'analisi e nella rielaborazione dei contenuti studiati. Si è tenuto conto, inoltre, delle valutazioni effettuate nel corso dell'anno scolastico dal docente titolare. Il voto di Educazione Civica concorrerà all'ammissione all'Esame di stato e contribuirà all'assegnazione del credito.
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE:
SCRITTE N. 0 ORALI N. 16 PRATICHE N. 0
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 0 ORALI N. 7 PRATICHE N. 0

Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA	
DOCENTE	GIUSEPPE FAZIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	1
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	3
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	7
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	10

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A tutt'oggi i livelli di preparazione della classe risultano differenziati. Alcuni allievi/e, hanno apportato il proprio contributo al dialogo educativo, studiando con regolarità e impegno, sviluppando e potenziando le capacità di rielaborazione dei contenuti disciplinari; altri/e, pur avendo, rispetto allo studio, un approccio più "scolastico", si sono comunque impegnati.

Nell'arco di circa tre settimane, tutti/e hanno mostrato, relativamente alle competenze e alle capacità maturate, un profilo inevitabilmente eterogeneo. Per circa un terzo di loro le competenze raggiunte sono in linea con gli obiettivi prefissati anche se, a volte, non vi si accompagnano, con continuità, efficaci capacità di elaborazione logico argomentativa. In altri casi si riscontrano alcune difficoltà nell'organizzazione metodologica dei contenuti, anche in relazione a carenze di ordine linguistico ed espositivo non ancora adeguatamente superate. Un buon terzo del gruppo classe ha invece partecipato con interesse ed efficacia al dialogo educativo, mostrando una partecipazione per nulla strumentale, rispettando sempre le consegne scolastiche e dimostrando non soltanto di aver raggiunto in misura ottimale i risultati legati all'apprendimento dei contenuti e delle competenze disciplinari ma anche di aver pienamente compiuto un efficace percorso di

maturazione culturale e critica. Ciò permetterà loro di raggiungere un profitto che, in certi casi, potrà definirsi ottimo con punte di eccellenza.
I risultati finali, in termini di competenze e capacità maturate oltre che di conoscenze acquisite e di maturazione critica sono da valutare, complessivamente, come discreti.

COMPETENZE

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integ rato di valori che re-
golano la vita democratica. 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. Conoscere i principali organi dello Stato ed esercitare il diritto di voto così come sancito dalla Carta costituzionale.
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze prod uttive del Paese.
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

CONOSCENZE

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai pr opri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri dirittipolitici a livello territoriale e nazionale.
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

ABILITÀ

Partecipare al dibattito culturale.
Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e fo rmulare risposte personali argomentate.
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società conte mporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. A dottare i comportamenti piùadeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambient e in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizionedi elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

CONTENUTI

Costituzione, Organi costituzionali dello Stato, Cittadinanza digitale, Sviluppo sostenibile.

METODI

Si sono stimolati l'interesse e la curiosità degli alunni/e collegando i contenuti didattici a problematiche reali o verosimili, al fine di attivare la discussione, la comprensione e la verifica degli argomenti trattati. La metodologia è cambiata, di volta in volta, in relazione al momento di applicazione, passando dal metodo del coinvolgimento personale, al metodo induttivo ed a quello comparativo.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
Per le ragioni esposte in via preliminare, non sono stati ancora attuati interventi di recupero e consolidamento in seno alla stessa classe, durante le ore curriculari. I più bravi potenzieranno le loro conoscenze e competenze, collaborando attivamente con l'insegnante, nell'organizzare interventi di recupero e sostegno in favore dei più deboli, attraverso strategie tutoriali. Gli interventi saranno individualizzati e calibrati sui reali bisogni degli alunni, in funzione degli obiettivi da conseguire.
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Il momento di verifica è avvenuto al completamento di una o più unità didattiche, secondo la complessità degli argomenti trattati, con verifiche orali individuali. Ciò ha consentito di conoscere il livello d'apprendimento dei discenti e su tale base, programmare gli interventi educativi, adattando le prestazioni didattiche a quanto riscontrato. Le valutazioni effettuate fino a questo momento, hanno tenuto conto delle capacità e delle attitudini personali, delle conoscenze acquisite, dell'impegno e della costanza nello studio, della capacità di esporre con uso di terminologia appropriata, nonché del senso critico nell'analisi e nella rielaborazione dei contenuti studiati. Si è tenuto conto, inoltre, delle valutazioni effettuate nel corso dell'anno scolastico dal docente titolare. Il voto di Educazione Civica concorrerà all'ammissione all'Esame di stato e contribuirà all'assegnazione del credito.
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE:
SCRITTE N. ORALI N. 16 PRATICHE N. 0
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. ORALI N. 7 PRATICHE N. 0

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "E. MEDI" – RANDAZZO DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA Programmazione classe V B Docente Coordinatore Prof. Giuseppe Fazio
La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l'educazione civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le discipline di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. I docenti interessati avranno cura di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. Nelle classi del secondo ciclo, come quella oggetto della presente programmazione, il coordinamento della disciplina viene affidato al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi

obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di Classe.
La Legge, prevede, inoltre, che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali al pari delle altre discipline. Pertanto, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Quanto sopra comporta che i docenti delle discipline coinvolte dovranno per ciascun bimestre e/o quadrimetre ripartire le ore di insegnamento minime assegnate, cosicchè potranno meglio fornire al docente coordinatore elementi utili alla valutazione periodica.
I tre nuclei tematici dell'insegnamento, che costituiscono I pilastri della legge, sono i seguenti:

4) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresenta il primo e fondamentale aspetto da trattare perchè le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.
I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
e) Gli Organi Costituzionali dello Stato (Parlamento – Governo – Presidente della Repubblica – Corte Costituzionale con relative funzioni)	8	Docente di Diritto
f) Genesi e promulgazione della Costituzione (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana)	2	Docente di Diritto
g) L'Unione Europea, Organi e relative funzioni (CEE – UE – Organi e relative funzioni)	4	Docente di Storia
h) Gli Organismi internazionali (ONU – FAO – OMS – UNESCO – NATO)	2	Docente di Storia

5) CITTADINANZA DIGITALE

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
b) Cittadini digitali si diventa (Nascita della società digitale, uso responsabile delle tecnologie, come comunicare sul web, i rischi del web, le fake news)	4	Docente di Italiano

6) SVILUPPO SOSTENIBILE

Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi

specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
e) Educazione alimentare e corretti stili di vita (Sana e corretta alimentazione a tutela della salute, l'attività fisica, il consumo di alcol o droghe di vario genere)	4	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)
f) Rispetto dei beni ambientali e culturali (L'inquinamento atmosferico, il buco dell'ozono, l'inquinamento idrico, l'inquinamento del mare, la tutale del patrimonio artistico e culturale)	3	Docente di storia dell'arte
g) Volontariato e cittadinanza attiva (Il volontariato come mezzo per rendere migliore la propria comunità, cooperare per prevenire forme di emarginazione sociale e di solitudine, forme di aiuto alle persone non autosufficienti)	3	Docente di religione
h) Eccellenze territoriali e agroalimentari (La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio)	3	Docente di Cucina o Sala
PERIODO	Dicembre 2020 – Maggio 2021	

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITA'	CONOSCENZE
	• Analizzare dati • Leggere documenti e comprenderne il linguaggio specifico • utilizzare la tecnologia per creare prodotti multimediali • leggere e sintetizzare articoli di giornale e siti web • Ricercare materiale attendibile in rete • Relazionare ed argomentare in pubblico • Curare grafica ed editing	- Conoscere l'origine della Costituzione Italiana e gli Organi che governano lo Stato. - - Conoscere le varie Istituzioni europee ed internazionali. - - Saper utilizzare il web in modo consapevole e risponsabile - - Far comprendere ai ragazzi come sia utile e necessario aiutare chi è più svantaggiato e sfortunato nella vita. - Saper costruire delle relazioni importanti con "l'altro", mettendo a frutto le proprie capacità ed esperienze, integrandole e coniugandole con quelle degli altri al fine del bene commune.

DURATA COMPLESSIVA	33 ORE	
METODI E STRUMENTI	METODI	
	• Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet • Attività pratica	
	STRUMENTI	
	• Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato	

VALUTAZIONE

Le verifiche non devono essere necessariamente di tipo tradizionale: la valutazione potrà scaturire da prove strutturate, ma anche dall'interesse dimostrato dagli allievi per le attività proposte, dalla capacità di attenzione dimostrata, dall'autonomia nel promuovere iniziative, dalla maturazione registrata in relazione ad alcuni aspetti quali la dignità della persona, l'alterità e la relazione, il tentativo di partecipare alla vita pubblica, anche con azioni di volontariato.
La valutazione verrà espressa in decimi. Il voto di Educazione Civica concorrerà all'ammissione alla classe successiva, all'ammissione all'Esame di stato e contribuirà all'assegnazione del credito.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

LIVELLO 1 voto 1-3	
Impegno e partecipazione	L'impegno è nullo o quasi nullo, segue le attività didattiche in modo passivo e irregolare
Acquisizione conoscenze	Non ha conoscenza dei contenuti e commette gravi e numerosi errori nell'esecuzione di compiti semplici.
Elaborazione conoscenze	Non sa analizzare ed elaborare i testi e i contenuti proposti.
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	Non ha autonomia e non sa sintetizzare il testo e le conoscenze proposte.
Abilità linguistiche ed espressive	Commette gravi e numerosi errori che rendono illogico e oscuro il significato del discorso.
LIVELLO 2 voto 4	
Impegno e partecipazione	Non rispetta gli impegni, si distrae in classe
Acquisizione conoscenze	Ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nell'esecuzione di compiti semplici
Elaborazione conoscenze	Applica le sue conoscenze commettendo gravi errori e

	non riesce a condurre analisi con correttezza
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	Non sa sintetizzare le proprie conoscenze e manca di autonomia
Abilità linguistiche ed espressive	Commette errori che oscurano il significato del discorso
LIVELLO 3 voto 5	
Impegno e partecipazione	Non rispetta sempre gli impegni, talvolta si distrae
Acquisizione conoscenze	Ha le conoscenze essenziali ma commette qualche errore nella comprensione
Elaborazione conoscenze	Commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	Non ha autonomia nella rielaborazione, coglie solo parzialmente gli aspetti essenziali
Abilità linguistiche ed espressive	Commette qualche errore che non oscura il significato, usa poco frequentemente il linguaggio appropriato
LIVELLO 4 voto 6	
Impegno e partecipazione	Normalmente assolve gli impegni e partecipa alle lezioni
Acquisizione conoscenze	Ha conoscenze sufficienti, non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici
Elaborazione conoscenze	Sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	È impreciso nell'effettuare sintesi ma coglie autonomamente gli aspetti essenziali.
Abilità linguistiche ed espressive	Possiede una terminologia accettabile ed una esposizione poco fluente
LIVELLO 5 voto 7-8	
Impegno e partecipazione	Impegno e attiva partecipazione, fa fronte all'impegno con metodo proficuo
Acquisizione conoscenze	Possiede conoscenze che gli consentono di non commettere errori nell'esecuzione di compiti complessi
Elaborazione conoscenze	Sa applicare e sa effettuare analisi pur con qualche imprecisione
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	E' autonomo nella sintesi con discreto grado di approfondimento
Abilità linguistiche ed espressive	Espone con chiarezza e terminologia appropriata
LIVELLO 6 voto 9-10	
Impegno e partecipazione	Buoni/ottimi, con iniziative personali
Acquisizione conoscenze	Possiede conoscenze complete ed approfondite e non commette errori e imprecisioni
Elaborazione conoscenze	Sa applicare senza errori e imprecisioni ed effettua analisi approfondite
Autonomia e rielaborazione critica delle conoscenze	Sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali ed autonome
Abilità linguistiche ed espressive	Usa la lingua in modo autonomo ed appropriato

Il docente coordinatore
Prof. Giuseppe Fazio

Disciplina: tecnica di laboratorio di sala e vendita	
DOCENTE	Prof. SALVATORE CACCIOLA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	15
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	34 di cui 3 didattica mista
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	49
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	

Il candidato sotto il profilo delle competenze deve possedere:

-Capacità organizzative

- Spirito di collaborazione con i reparti che dovrà operare

-Competenze specifiche nel campo alimentare sotto l'aspetto dell'approvvigionamento, della qualità, della produzione, della preparazione, della distribuzione e del costo del pasto e di vendita.

Competenza sulle conoscenze delle dinamiche di mercato e dell'offerta ristorative.

Conoscenza degli strumenti normative che regolano l'attività ristorativa (sugli alimenti, H.A.C.C.P. e norme sulla sicurezza).

Competenze delle lingue straniere

Competenze fondamentali di dietologia e merceologiche degli alimenti

Conoscenza del panorama agroalimentare nazionale e internazionale.

CONOSCENZE

A conclusione del percorso di studio il candidato deve possedere quelle conoscenze specifiche da poter operare ed affrontare la maturità ed in futuro il percorso professionale.

Le sue conoscenze sono: le aziende ristorative dove dovrà operare, sotto l'aspetto organizzativo; il tipo di offerta che si vuole proporre; gli strumenti; le risorse sia umane che economiche; le tecniche di preparazione della trasformazione e distribuzione e la conoscenza degli obiettivi prefissati di ogni azienda.

Deve maturare competenze inerenti alle tecniche operative del settore ristorativo.

Conoscere tutti gli aspetti non solo operative, ma anche quelli relativi alla gestione aziendale sotto il punto di vista:

-economico- gestionale

-il mercato ed il suo posizionamento

-quello alimentare

-igienico

-normativo.

ABILITÀ

Le sue capacità sono:

-capacità organizzative

- Capacità di formulare l'offerta ristorativa che si vuole proporre al mercato ed al tipo di segmento.

-Capacità di conoscere il tipo di mercato in cui si vuole operare.

- Saper organizzare un'attività di pertinenza in riferimento alla struttura, all'attrezzatura, alle risorse umane ed economiche.

-Capacità e tecniche di comunicazione e vendita

- Saper organizzare e curare eventi del tipo banqueting e catering

-Capacità di valorizzare il patrimonio agroalimentare regionale e nazionale e di conseguenza la loro conoscenza.

- Capacità delle conoscenze enologiche nazionali e non, con tutti gli aspetti correlati al vino (degustazione, servizio, abbinamento).

-Saper predisporre e pianificare un menù per qualsiasi evento, sotto l'aspetto organizzativo, delle risorse, dei costi e del prezzo di vendita.

-Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità merceologiche, valorizzando i prodotti tipici.

CONTENUTI

Gli stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina - approfondimenti sui vari stili di servizio - al‟ italiana - all'inglese - alla francese diretto ed indiretto - alla russa (guéridon) - al buffet
Enologia - la vite: storia - ciclo biologico - il grappolo e sue parti - impianto, coltivazione sistemi di allevamento - - la vinificazione in bianco e rosso, rosato, macerazione carbonica.
I vini spumanti - la spumantizzazione - la Champagne - il metodo Champenoise e metodo Classico - il metodo Charmat
Il Sommelier ed il servizio del vino • la figura del Sommelier • le attrezzature • la cantina di conservazione e del giorno • le temperature di servizio dei vini • la sequenza di servizio •
La degustazione organolettica • aspetto visivo • aspetto olfattivo •

approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino • l' aspetto gusto olfattivo
Il menù come strumento di vendita di comunicazione e di gestione.
Le aziende ristorative tipologie
I vari momenti di servizio in un albergo
I vari stili di cucina e nuove forme di gastronomia
Il food and beverage manager compiti e mansioni
I marchi di qualità
L'enogastronomia regionale e nazionale (eccellenze, piatti regionali e vini regionali)
IL banqueting e catering
I formaggi ed il loro servizio
Le abitudini alimentari
Principi del Marketing

METODI

METODI:

- Lezione frontale
- Lezione multimediale
- Lavoro di ricerche
- **Lezione a distanza (moodle e cisco webex)**

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

STRUMENTI DI LAVORO

- Verifiche orale e di ricerca

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno
- Interventi dal posto
- Conversazione guidata con tutta la classe
- Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento
- **Lavori svolti da casa**
- **Interventi attraverso la piattaforma**

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. nessuna ORALI N. 2 PRATICHE N. nessuna

2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. nessuna ORALI N. 2 PRATICHE N .nessuna	
Disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	
DOCENTE	GIUSEPPE GRASSO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	64
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	30
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	94

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla
  - riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- cogliere criticamente i mutamenti sociali ed economici che stanno alla base nell'esigenza di consumare pasti fuori casa e spesso nel luogo di lavoro.

CONOSCENZE

I prodotti del territorio

LA Globalizzazione

Concetto di qualità oggettiva e soggettiva

I Marchi di qualità

Le certificazioni non ufficiali

La qualità organolettica e sensoriale

La sicurezza nel luogo di lavoro

La sicurezza alimentare

HACCP

Tutela della salute

Catering e banqueting

Ristorazione collettiva

ABILITÀ

Individuare le componenti culturali della gastronomia.

Individuare i prodotti del territorio tenendo conto dei localismi e della globalizzazione.

Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela con particolare attenzione all'uso di prodotti certificati (DIP, IGP, STG, PAT).

Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, delle qualità, della stagionalità target dei clienti.

Elaborare un piano di sicurezza alimentare approntato sul manuale HACCP.

Simulare l'organizzazione di sicurezza dei lavoratori tenendo conto della normativa vigente.

Garantire la sicurezza della salute applicando una corretta prassi igieni

Pianificare l'organizzazione delle varie tipologie di ristorazione collettiva con particolare riferimento al catering e banqueting

CONTENUTI

- I prodotti del territorio
- Globalizzazione
- Concetto di qualità oggettiva e soggettiva
- I Marchi di qualità
- Le certificazioni non ufficiali
- La qualità organolettica e sensoriale
- La sicurezza nel luogo di lavoro
- La sicurezza alimentare
- HACCP
- Tutela della salute
- Catering e banqueting
- Ristorazione collettiva

METODI		
• LEZIONE FRONTALE , LEARNING BY DOING, COOPERATIVE LEARNING, DEBATE,		
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
STRUMENTI DI LAVORO		
• AULA,LABORATORIO, LIM, PC, RETE INTERNET, LIBRO DI TESTO.		
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE		
• ORALI , PRATICHE		
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE		
1° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.3
2° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.2

anno scolastico 2020/21 Classe 5 B I.P.S.S.A.R. **Disciplina: Scienze motorie e sportive**	
DOCENTE	MOLLICA ANTONINO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N. DUE
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	N. ***16*** fino al 15 maggio 2021
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA DDI	N. ***34*** fino al 15 maggio 2021
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	n. **50**
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.	
CONOSCENZE	
la conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obbiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici	

dell'attività sportiva.

ABILITÀ

gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.

CONTENUTI

Le unità didattiche sotto elencate, in parte non potendosi svolgere praticamente sono state svolte in forma teorica.

U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico

Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza, della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche.
Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, corsa, balzi, velocità.
Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.

Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.

Mezzi operativi: pre-acrobatica: Esercizi a corpo libero.
Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale.

Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.

Mezzi operativi: rispetto delle regole, corsa istintiva, corsa ragionata, corsa di resistenza, corsa veloce.
Tempi: I° e II° quadrimestre

U.D. n. 4 Gioco

Obiettivo: rispetto delle regole, rispetto dei ruoli, e autocontrollo.
Mezzi operativi: obiettivo pedagogico del gioco, pallavolo e calcio, fondamentali, tecnica e tattica.
Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n 5 Tutela della salute
Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso:
contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo muscolare, contrattura, stiramento, strappo, epistassi, ferita ed emorragia.
Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.
Il doping. Virus, coronavirus, vaccini, sistema immunitario.

METODI
Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving. Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.
STRUMENTI DI LAVORO
Come strumento di lavoro si è utilizzato, prevalentemente il proprio corpo, utilizzando attività individali, esercitazioni a corpo libero come da indicazioni raccomandate dalle competenti autorità in relazione alla situazione pandemica. Libro di testo consigliato. “Piu movimento” di G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa. Spazi utilizzati; spazi esterni dell’istituto, per l’intero anno scolastico, quando le condizioni meteorologiche lo hanno consentito. Dall’inizio dell’anno scolastico, in relazione a quanto predisposto nella programmazione, prevedendo attività in presenza o in DAD, sono stati utilizzati gli strumenti digitali e le piattaforme messe a disposizione dalla scuola, per la realizzazione della Didattica a Distanza, portando a termine il programma prestabilito fornendo agli alunni dei metodi di lavoro, sia pratico che teorico.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione – abilità. 6 punti partecipazione, 4 punti abilità e conoscenza. Le prove orali sono state effettuate sia in presenza sia in D.A.D. attraverso la piattaforma digitale Moodle e Cisco Webex Meetings. Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. ORALI N. 3 PRATICHE N. 1
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. ORALI N. 3 PRATICHE N. 1
Firma del Docente Prof. Mollica Antonino

RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 1

NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA 7
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA 21
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO 28
RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
-Riconoscere la dimensione materiale e spirituale dell'uomo, il rilievo morale delle azioni umane e la significativa azione della Coscienza Morale; -Sviluppare un maturo senso di responsabilità tenendo sempre presente l'importanza dei Valori umani fondamentali, metro e misura per attuare scelte indirizzate al Bene personale e del prossimo; -Riconoscere, nel pensiero cristiano, il perchè della presenza del Male; -Riconoscere il Libero Arbitrio come segno della nostra responsabilità nei confronti del mondo e degli altri; -Conoscere il pensiero della Chiesa riguardo il concetto di famiglia nella sua inclinazione genitoriale; -Ripercorrere il pensiero della Chiesa riguardo tematiche di forte impatto sociale che riguardano la dignità della persona, facendo riferimento ai contenuti da essa prodotti; -Far comprendere ai ragazzi come sia utile e necessario aiutare chi è più svantaggiato e sfortunato.
CONOSCENZE
-le caratteristiche della tradizione cristiana e le responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo in relazione alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale; -il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e morale; -la concezione cristiana del sacramento del matrimonio e della famiglia; -iil concetto di Libero Arbitrio, di Coscienza Morale e di Responsabilità; -il problema dello sfruttamento della Natura attenzionandone i fattori di crisi e la responsabilità del cristiano nel mondo;

-le varie forme di volontariato.

ABILITÀ

-Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica e confrontare gli orientamenti e risposte cristiane alle questioni della condizione umana, con differenti patrimoni culturali e religiosi;

-prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana;

-saper affrontare con spirito critico e maturo le problematiche poste dalla Bioetica;

-saper cooperare per prevenire forme di emarginazione sociale e di solitudine, saper attuare forme di aiuto alle persone non autosufficienti.

CONTENUTI

- Il corpo e l'anima, l'uomo nella sua concezione materiale e spirituale;
- fede come dono: la fede oggi;
- la Coscienza Morale: i Valori cristiani e la Responsabilità delle azioni;
- il Libero Arbitrio e la presenza del Male;
- Amore e Libertà, amare non vuol dire possedere(giornata contro la violenza sulle donne);
- ricordo della Shoah;
- la Famiglia: maternità e paternità responsabili;
- la Contraccezione;
- Bioetica: fecondazione assistita, lo statuto dell'embrione, l'aborto, l'eutanasia;
- le manifestazioni del Male: esorcismi e malefici. La posizione della Chiesa;
- giornata in ricordo delle vittime innocenti della mafia;
- il bene comune;
- Laudato sii di Papa Francesco;
- ed. civica: il volontariato.

METODI

- Lezioni frontali, interattive, multimediali
- Momenti di dibattito e di confronto interpersonali
- Brainstorming
- Problem solving
- Discussione guidata
- Confronto diretto con i testi
- Lezioni a distanza.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Nessuna insufficienza registrata

STRUMENTI DI LAVORO

- Libri vari, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero, sussidi audiovisivi.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Verifiche orali individuali
- Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità
- Dialogo interattivo
- Interventi pertinenti e costruttivi
- Assiduità nella presenza e nell'interesse mostrato durante l'anno.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. ORALI N. 1 PRATICHE N.

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. ORALI N. 2 PRATICHE N.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Annarosa Tempesta	Lingua e letteratura italiana	
Annarosa Tempesta	Storia	
Franca Carmela Brigandì	Lingua Inglese	
Ramona Maria Lungu	Lingua Francese	
Giuseppe Parisi	Matematica	
Antonino Salmeri	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Giuseppe Fazio	Diritto e Tecniche Amministrative	
Maria Luisa Dilettoso	Sostegno	
Piera Monte	Sostegno	
Salvatore Cacciola	Lab. Serv. Sala e Vendita	
Giuseppe Grasso	Lab. Serv. Cucina	
Antonino Mollica	Scienze Motorie e Sportive	
Clara Annunziata Sapienza	IRC (Insegnamento Religione Cattolica)	

Documento approvato all'unanimità dal Consiglio di classe nella seduta del 10/05/2021.

Il Dirigente Scolastico
Maria Francesca Miano