ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"ENRICO MEDI"

RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2020/2021

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA

CLASSE V A IPSSAR

Servizi di Sala e di Vendita

Il presente documento è stato redatto secondo la seguente normativa vigente, integrata dalle misure urgenti per la scuola, emanate a seguito dell'emergenza sanitaria "coronavirus":

INDICE	
L'ISTITUTO	pag. 3
L'INDIRIZZO	pag. 4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 5
MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME	pag. 7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 12
PERCORSI INTERDISCIPLINARI: cittadinanza e Costituzione	pag. 18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 21
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 28
ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO	pag. 29
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'ITALIANO	pag.32
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	pag.35
GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	pag. 36
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 37
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole discipline e sussidi didattici utilizzati	pag. 39
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 70

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto si avvale di una struttura edilizia con ampi spazi interni ed esterni razionalmente collocati ed è dotato di aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:

- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici
- Laboratori per le discipline tecnico-pratiche: Sala e Vendita, Cucina e Pasticceria, Accoglienza.
- LIM, Schermi interattivi
- Palestra

Gli uffici della Segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e collegati al sistema informativo del Ministero dell'Istruzione.

L'ambiente socio-economico in cui l'istituzione opera è caratterizzato da un tessuto produttivo composto da imprese agricole, prevalentemente del settore vitivinicolo, altre che fanno capo al settore zootecnico, nonché dell'artigianato e del terziario. Negli ultimi anni, inoltre, sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici ed enogastronomici in grado di creare reali occasioni di crescita socio-economica.

In tale contesto, da alcuni anni, l'Istituto - in collaborazione con gli enti locali, le associazioni professionali e imprenditoriali e le strutture ricettive - porta avanti progetti di formazione e orientamento rivolti sia agli studenti che alla comunità nel suo insieme, al fine di creare il tanto auspicato ecosistema formativo integrato. Nello specifico, le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di enogastronomia, lingue straniere, esperienze multimediali e altre attività didattico-educative volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni storico-culturali, ambientali e paesaggistici di cui la zona è ricca. Purtroppo, tali attività di ampliamento dell'offerta formativa sono state sospese a causa dell'emergenza sanitaria in corso.

L'INDIRIZZO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera offre 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.

Nello specifico, il diplomato nell'indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

In particolare è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientata al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare almeno in due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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.

Nell'articolazione servizi di *Sala e Vendita*, il diplomato sarà dunque in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della

clientela; valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

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

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof. Caggegi Antonino Maurizio	Italiano		X	X
Prof. Caggegi Antonino Maurizio	Storia, Cittadinanza e Costituzione		X	X
Prof. ssa Capizzi Carmela Lucia	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	X	X	X
Prof. Giuseppe Isgrò	Matematica			X
Prof.ssa Calanni Rindina Maria Gabriella	Lingua Francese			X
Prof.ssa Franco Maria Rosalia	Lingua Inglese	X	X	X
Prof. Muratore Antonio	Scienza degli Alimenti	X	X	X
Prof. Grasso Giuseppe	Laboratorio Cucina			X
Prof. Garozzo Claudio	Laboratorio Sala e Vendita	X	X	X
Prof. Pavone Mario	Scienze Motorie e Sportive			X
Prof.ssa Sapienza Clara Annunziata	IRC			X
Prof.ssa Silvestro Filippa	Docente funzione sostegno			X
Prof.ssa Monte Piera	Docente funzione sostegno			X

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Caggegi Antonino Maurizio	Materie Letterarie
Muratore Antonio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Garozzo Claudio	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita
Grasso Giuseppe	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
Franco Maria Rosalia	Inglese

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Prof. Claudio Garozzo

ALUNNI	PROVENIENZA
1	IV A
2	IV A
3	IV A
4	IV A
5	IV A
6	IV A
7	IV A
8	IV A
9	IV A
10	IV A
11	IV A
12	IV A
13	IV A
14	IV A

Quadro orario del V anno

Discipline	Ore
Attività ed insegnamenti comuni	
Lingua e letteratura italiana	**4**
Storia, Cittadinanza e Costituzione	**2**
Matematica	**3**
Lingua inglese	**3**
Scienze motorie e sportive	**2**
Religione cattolica o attività alternative	**1**
Totale	**15**
Attività ed insegnamenti di indirizzo	
Francese	**3**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**3**
Diritto e tecniche amministrative della str. ricettiva	**5**
Lab. di servizi enogastr. settore sala vendita	**4**
Lab. di servizi enogastr. settore cucina	**2**
Totale	**17**

Discipline	Ore
Educazione Civica	33

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA (Servizi di Sala e di Vendita) è formata da 14 alunni, provenienti da differenti ambienti socio-culturali. Gli studenti provengono dai seguenti comuni: Randazzo, Maletto, Cesarò, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Francavilla di Sicilia.

Una studentessa segue una programmazione con obiettivi minimi, per la quale è stata predisposta la documentazione prevista dalla normativa e messa a disposizione della commissione.

Tre studenti sono di lingua non italofona.

Dal punto di vista comportamentale, complessivamente, la classe risulta rispettosa delle regole di comportamento.

Nel gruppo-classe si registrano fasce di livello diversificate per interesse, impegno, preparazione di base e ritmo di apprendimento.

Il Consiglio di classe, valutando la situazione generale, consapevole che il compito ad esso affidato non è solo di tipo trasmissivo, ha mirato prioritariamente alla maturazione complessiva della personalità delle studentesse e degli studenti e non ha mai trascurato le occasioni per stimolare gli alunni a serie e costruttive discussioni su argomenti di alto valore formativo e su problemi di carattere sociale che caratterizzano la realtà sociale di cui facciamo parte.

Sotto il profilo prettamente didattico, la normale attività è stata mirata anche al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base e all'acquisizione di un efficace metodo di studio.

In talune occasioni, al fine di promuovere il successo formativo di tutti gli alunni, i contenuti delle varie discipline sono stati semplificati e sono state pianificate anche delle pause didattiche, in modo da consentire il recupero, il consolidamento e/o l'approfondimento.

Nell'anno scolastico 2019/2020, è stato predisposto un PAI in favore di una studentessa (vedi allegato).

Date le disposizioni dell'Ordinanza Ministeriale n° 69 del 23 Luglio 2020, recepita da questo istituto con una modifica al Regolamento dello stesso, si è avviato l'anno scolastico in presenza al 100%, precisamente dal 14 Settembre al 18 Ottobre 2020. In seguito all'aggravarsi dell'emergenza sanitaria, con Ordinanza della Regione Sicilia n° 47 del 18 ottobre 2020, è stata predisposta - dal 19 ottobre 2020 al 26 ottobre 2020 - la zona rossa per il Comune di Randazzo, pertanto è stata attivata la DDI fino al 7 febbraio 2021. Successivamente, dal 08 febbraio al 12 aprile 2021, si è passati in presenza al 50%.

Dal 13 aprile al 24 aprile, a seguito della *Conferenza di servizi* svoltasi presso il Comune di Randazzo in data 13/04/2021, a cui hanno preso parte il Sindaco, Il Direttore dell'ASP del Distretto, i tre Dirigenti Scolastici di Randazzo e altre autorità competenti in materia di prevenzione collettiva e sanità pubblica, si è passati nuovamente in DDI al 100%.

In seguito all'Ordinanza Regionale n° 46 del 22/04/2021, è stata nuovamente predisposta - dal 26 aprile 2021 al 05 maggio 2021 - la zona rossa per il Comune di Randazzo, ed è stata attivata la DDI fino al 50%.

Dal 6 maggio 2021, infine, l'orario è stato nuovamente rimodulato, a seguito della nota del Prefetto di Catania con la quale si obbligano le Scuole a rivedere l'orario sfalsando gli ingressi e le uscite e al fine di ottemperare al *Decreto Covid* che prevede la presenza minima degli studenti delle scuole superiori, ubicate nelle zone gialle e arancioni, di almeno il 70%.

I docenti della classe hanno predisposto la programmazione didattico-disciplinare prevedendo l'utilizzo dei seguenti strumenti metodologici.

Le strategie metodologiche sono state basate principalmente sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il 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 meeting per le attività sincrone dedicate a video lezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali.

Il carico di lavoro da svolgere a casa - date le difficoltà di connessione, a volte compromessa anche dall'assenza di Giga o da altri problemi tecnici - è stato all'occorrenza ridotto, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze.

I genitori degli alunni con scarso rendimento scolastico sono stati regolarmente contattati per informarli e coinvolgerli in determinati aspetti di loro competenza.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione agli obiettivi didattici definiti dal CdC, gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi in modo totale o parziale:

- utilizzare conoscenze e competenze acquisite in un preciso ambito disciplinare anche in contesti diversi;
- utilizzare linguaggi specifici;
- osservare e analizzare, situazioni, problemi e fenomeni per trovare opportune soluzioni;
- sviluppare competenze comunicative orali e scritte.

CAPACITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

In base ai requisiti iniziali, alla partecipazione al percorso formativo-didattico e ai risultati raggiunti, nella classe si possono distinguere tre fasce di livello:

- una fascia formata da alcuni alunni che si sono distinti per continuità nello studio e nella partecipazione attiva al dialogo educativo, raggiungendo pertanto gli obiettivi prefissati.
- una seconda fascia composta da alunni che - pur avendo mostrato disponibilità al dialogo educativo e interesse per alcune discipline - al fine di raggiungere gli obiettivi, hanno avuto bisogno di essere stimolati per migliorare l'impegno, l'interesse, l'attenzione e il ritmo di lavoro.
- Infine, una terza fascia formata da alunni che, fin dal principio, hanno evidenziato carenze nella preparazione di base e nell'impegno, nonché mancanza di un efficace metodo di studio e pertanto hanno raggiunto solo parzialmente gli obiettivi prefissati.

Per una buona parte degli alunni, dunque, il livello di apprendimento nelle varie discipline risulta non sempre omogeneo.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che l'obiettivo comune è stato quello di stimolare le studentesse e gli studenti al dialogo e alla partecipazione attiva.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipativa	• problem solving
• lavori di gruppo (anche online)	• analisi dei casi
• PQ4R	

Strumenti adottati

• Libri di testo	• Software didattici
• Appunti e dispense	• Documenti autentici
• Dizionari	• Internet
• LIM • Schermi interattivi	• Piattaforma Moodle • Cisco Webex meeting

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, le lezioni in presenza sono state alternate da attività in modalità DAD e DDI. Per questa ragione, i docenti hanno – di volta in volta - adottato anche i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

Metodi *DAD-DDI*

• 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-DDI*

• 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); Google moduli.
• Registro elettronico, posta elettronica, gruppi social	• Libri di testo e dizionari anche in versione digitale; quotidiani e riviste; siti web.

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Le verifiche scritte, orali e pratiche, nelle varie discipline, sono state predisposte in maniera diversa, utilizzando la scala decimale in tutta la sua gamma.

Per quanto riguarda le verifiche orali, sono stati valutati le tradizionali interrogazioni, le varie tipologie di test, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande appropriate e richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state, pertanto, modificate coerentemente con le tipologie di compiti assegnati. Le verifiche scritte sono state svolte sia in presenza che tramite piattaforma Moodle. In riferimento all'attività digitale, 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 feedback.

Strategie adottate

- Sollecitare gli alunni tramite discussioni guidate su varie tematiche.
- Favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione.
- Proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- Rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo, illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- Rispetto delle attitudini dell'alunno
- Interesse, impegno, assiduità, partecipazione e continuità nello studio
- Autonomia organizzativa e sistematicità
- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi
- Frequenza delle attività di DAD/DDI
- Interazione significativa durante le attività di DAD/DDI in modalità sincrona e asincrona
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

In relazione alle singole discipline, sono state effettuate riunioni per la definizione di comuni obiettivi formativi e criteri di valutazione. Hanno operato, inoltre, Commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili al processo di apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazione coerenti con le specificità degli insegnamenti e con l'intento comune di monitorare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e due scritte o pratiche in ciascun quadrimestre.

L'interruzione dell'attività didattica in presenza, ovviamente, ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando strumenti come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.

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 degli 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 anche per la valutazione del comportamento durante il periodo di interruzione dell'attività didattica in presenza.

CREDITO SCOLASTICO

Conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del O.M. del 16-05-2020, 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 ANNO	QUARTO ANNO	TOT	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	TOT
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

*La studentessa, alla fine del I quadrimestre, ha saldato il debito di Matematica per cui, in sede di scrutinio finale, come indicato dall'O.M. 11/2020 (art. 4, comma 4) verrà integrato il credito conformemente a quanto previsto dal D. L.vo 62/2017

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.

ALUNNI	SOMMA CREDITI III E IV ANNO CON NUOVO CRITERIO

PERCORSI INTERDISCIPLINARI:
PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato e data la condizione di emergenza sanitaria in corso, ha previsto la trattazione di una unità interdisciplinare di Educazione Civica.

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 quadrimestre ripartire le ore di insegnamento minime assegnate, cosicché 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 rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare perché 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) La tutela del lavoro. Diritti e doveri dei lavoratori, contratti di lavoro, la busta paga	3	Docente di Diritto
b) Gli Organi Costituzionali dello Stato (Parlamento – Governo – Presidente della Repubblica – Corte Costituzionale con relative funzioni)	7	Docente di Diritto
c) Genesi e promulgazione della Costituzione (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana)	1	Docente di Storia
d) L'Unione Europea, Organi e relative funzioni (CEE – UE – Organi e relative funzioni)	2	Docente di Storia
e) B.C.E., SEBC	2	Docente di Diritto
f) 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)**	3	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 I.R.C.
d) Eccellenze territoriali e agroalimentari **(La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio)**	3	Docente di Laboratorio Cucina e/o Sala
PERIODO	Dicembre 2020 – Maggio 2021	

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITÀ	CONOSCENZE
	• Analizzare dati • Leggere documenti e comprenderne il linguaggio specifico • Utilizzare la tecnologia per creare prodotti multimediali • Leggere e sintetizzare articoli	- Conoscere l'origine della Costituzione Italiana e gli Organi che governano lo Stato. - Conoscere I diritti e I doveri dei lavoratori, I contratti di lavoro subordinato e gli elementi della retribuzione contenuti in busta

	di giornale e siti web • Ricercare materiale attendibile in rete • Relazionare ed argomentare in pubblico • Curare grafica ed editing • Redigere documenti • Valorizzare i prodotti a marchio di qualità Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Valorizzare i prodotti da agricoltura biologica e la stagionalità dei prodotti	paga; - Conoscere le varie Istituzioni europee ed internazionali. - Saper utilizzare il web in modo consapevole e responsabile - 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 comune. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Conoscere i prodotti biologici e le normative che li contraddistinguono.
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

PCTO

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 (ex Alternanza Scuola-Lavoro) 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: FOOD AND WINE ASSISTANT MANAGER 18-21 (IN PIATTAFORMA: 3505003)								
5 A SALA								
NOMINATIVO	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	PERIODO	CLASSE	LUOGO	ORE	Valutazione	TOTALE

ATTIVITÁ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

A causa dell'emergenza *Covid 19* tutte le attività previste nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa sono state sospese ad eccezione delle seguenti che sono state svolte in modalità telematica:

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Orientamento online Università degli studi di Catania	Tutti
Incontro online con la Marina Militare	Tutti
Incontro di supporto durante l'emergenza sanitaria con la psicologa dell'ASP	Tutti

ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

In ottemperanza a quanto stabilito dall' O.M. 03-03-2021 art. 18 comma 1a:

- Discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato.

Traccia n. 1

Il Ministero del Turismo ha creato uno staff di esperti di Enogastronomia, all'interno del quale il candidato è stato nominato rappresentante di una regione italiana (a scelta del candidato); tale gruppo di lavoro deve promuovere il "Made in Italy" nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati al cibo, ai prodotti, ai vini e alle bevande del territorio. Dopo una breve premessa iniziale, il candidato rediga, in maniera quanto più possibile interdisciplinare, la propria proposta di promozione, finalizzandola ad un prodotto a marchio di qualità e a un vino relativi alla regione scelta, evidenziandone le specificità e la connessione con il territorio.

Prodotto di qualità: _____ Vino: _____

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere:	Calibri 12
Foto:	Max 5 foto a pagina (formato cm 4,5 x 5)
Formato dell'elaborato alla consegna:	pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti n: 10

Traccia n. 2

Nella Consulta Provinciale Studentesca, il candidato, in quanto studente di un Istituto per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, è stato scelto per relazionare in merito al "bere consapevole", a esporre la normativa vigente e a presentare 3 cocktail di minore impatto calorico in un'ottica di stagionalità; inoltre, il candidato proponga, tenendo conto delle sue conoscenze nell'ambito delle varie discipline, un uso consapevole delle bevande alcoliche.

Caratteristiche dell'elaborato:

Tipo di carattere:	Calibri 12
Foto:	Max 5 foto a pagina (formato cm 4,5 x 5)
Formato dell'elaborato alla consegna:	pdf o presentazione in power point (da convertire in pdf)

Studenti n: 11

Prof Garozzo Claudio (referente materie di indirizzo – Sala e vendita)

Tutti gli studenti

Prof. Muratore Antonio (referente materie di indirizzo – Scienze e cultura dell'alimentazione)

Tutti gli studenti

Prof.ssa Capizzi Carmela Lucia

Studenti n: 4

Prof. Caggegi Antonino Maurizio

Studenti n: 4

Prof.ssa Franco Maria Rosalia

Studenti n: 3

Prof. Grasso Giuseppe

Studenti n : 3

SERVIZI DI SALA E VENDITA
DISCIPLINE DI INDIRIZZO
• Scienza e Cultura dell'Alimentazione • Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita
TIPOLOGIA DELL'ELABORATO
Elaborato concernente le discipline caratterizzanti integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. Gli argomenti sono stati assegnati individualmente a ciascun candidato.

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL' ITALIANO		
AUTORE	**OPERA**	**BRANO/TESTO POETICO**
Giovanni Verga	Da *Rosso Malpelo* ("Vita dei campi")	*Rosso Malpelo e Ranocchio* (pp. 172 – 174)
	Da "I Malavoglia" (da pag. 127 a pag. 130; Pag. 147)	*La famiglia Toscano* (da pag. 136 a pag. 140)
	Da "Novelle rusticane" Da "Mastro-don Gesualdo" (da pag. 158 a pag. 161)	*Libertà* da pag. 152 a pag. 157 *La morte di Gesualdo* (pp. 160 – 165)
Gabriele D'annunzio	Da "Il piacere" Da "Alcyone" (pag. 228)	*Il ritratto dell'esteta* (pp. 219 – 222) *La pioggia nel pineto* (pp. 232 – 236)
Giovanni Pascoli	Da "Myricae" (pag. 259)	*Il lampo* (pp. 265 – 266) *Novembre* (pp. 262 – 263) *X agosto*

		(pp. 268 – 271)
Italo Svevo	Da "La coscienza di Zeno" (pp. 383 – 387)	*Il fumo* (pp. 388 – 391)
Luigi Pirandello	Da “Il fu Mattia Pascal” Da "Uno, nessuno e centomila" Da “L’umorismo” Da “Novelle per un anno”	*Adriano Meis* (pp. 446 – 450) *Il naso di Moscarda* (pp. 452 – 456) *La vecchia imbellettata* (dispensa su Moodle) *La giara* (dispensa su Moodle) *La patente* (dispensa su Moodle)
Giuseppe Ungaretti	Da “L’allegria” Da “L’allegria” Da “Sentimento del tempo”	*Soldati* (pag. 558) *Mattina* (pag. 565) *Veglia* (pag. 556) *San Martino del Carso* (pp. 554 – 555) *Stelle* (pag. 566)
Salvatore Quasimodo	Da “Erato e Apòllion” Da “Giorno dopo giorno”	*Ed è subito sera* (pag. 597) *Alle fronde dei salici* (pp. 599 – 600)
Primo Levi	Da “Se questo è un uomo”	*Sul fondo* (pp. 709 – 715)
Dal 15 maggio 2021, è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:		
Primo Levi	Da “Se questo è un uomo”	*Shemà* (dispensa)
Eugenio Montale	Da “Ossi di seppia” Da “Satura”	*Spesso il male di vivere ho incontrato* (pp. 665 – 666) *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* (pp. 678 – 679)

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Tipologia di materiale	Esempi	Discipline coinvolte	Consegna
Testi	Brani di testi poetici e narrativi riconducibili al percorso di studi, titoli e/o brani 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 da contestualizzare - episodi/fenomeni di attualità - Immagini	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	Modelli di realtà e funzioni	Tutte le discipline d'esame	- Analisi e descrizione di un grafico

Allegato B- Griglia di valutazione della prova orale

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ALLEGATO B (O.M. 16-05-2020)		
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	
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 settore, parzialmente adeguato	2	
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.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali Consigli di classe e scrutini
6.	Griglia di valutazione

CONTENUTI DISCIPLINARI E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE	ANTONIO MURATORE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	43
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	38
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	81

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

COMPETENZE

Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al discreto e al buono.

CONOSCENZE

Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza minima dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, alcuni alunni (n°2) hanno raggiunto una piena padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina "Scienza e cultura dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli altri allievi (n°5) hanno raggiunto una normale consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del buon mantenimento della salute e del benessere psicofisico. Il traguardo minimo è stato raggiunto da tutti gli alunni. Alcuni alunni nella fase con DAD si sono alienati e non hanno migliorato le proprie conoscenze e hanno raggiunto livelli non del tutto sufficienti.

ABILITÀ

Solo alcuni degli alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza.

CONTENUTI

In presenza:

1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione	1.1 Cibo e religioni 1.2 Nuovi prodotti alimentari
2. La dieta in condizioni fisiologiche	2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.2 Diete e stili di vita 2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva

DaD:

3. La dieta nelle principali	3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

patologie	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 (cenni)
4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici 4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

METODI

Si è attuata una strategia didattica differenziata con lezioni frontali, lavori individuali e di gruppo, costruzione di schede e cartelloni, brain-storming.
Per quanto riguarda i materiali didattici, sono stati utilizzati libri di testo, riviste specialistiche (fotocopie), audiovisivi, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche.
Nella parte con DAD è stata attuata una strategia didattica utilizzando filmati presi da piattaforme convenzionate con il MIUR, libro di testo in parte digitale, lezioni registrate da docenti e altri specialisti della disciplina, YouTube per le nozioni di approfondimento. Per la visione delle lezioni o per gli approfondimenti i ragazzi hanno attuato, dato loro la possibilità di collegarsi durante la video lezione, dei link per ogni lezione e inoltre dove possibile è stato dato loro il percorso per poter scaricare eventuale materialo didattico utile per la Didattica a Distanza.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Si è attuata una strategia di recupero in itinere durante le lezioni frontali, con pause didattiche in maniera asincrona e durante le lezioni in DAD.

STRUMENTI DI LAVORO

Per la Didattica a Distanza è stato adottato tra gli strumenti, l'utilizzo di piattaforme che possano migliorare l'apprendimento dello studente e in particolare:
Cisco Webex Meeting, come piattaforma per le video lezioni e le verifiche orali con lo studente;
Portale Argo, rappresenta la piattaforma per inserire le valutazioni e la programmazione giornaliera da effettuare alla classe;
Moodle è la piattaforma per assegnare al gruppo classe gli appunti, dispense, video e link per un corretto apprendimento dello studente.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Per quando riguarda la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità, si è fatto riferimento ad alcuni parametri di primaria importanza:

- interazione tra alunno e docente durante le video lezioni;
- discussione/verifica orale delle conoscenze acquisite;
- puntualità e correttezza nella restituzione delle consegne.

La valutazione è stata perciò continua, formativa e sommativa e gli elaborati venivano restituiti tramite piattaforma Moodle, ed eventualmente per elaborati grafici con dimensioni particolarmente elevate tramite email.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N. -	ORALI N. 2	PRATICHE N. -
2° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N. -	ORALI N. 2	PRATICHE N. -

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
DOCENTE	GIUSEPPE GRASSO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N°2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	23
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	26
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	49

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Redigere menu coerenti con le esigenze della clientela valorizzando e promuovendo i prodotti tipici del territorio tenendo conto della stagionalità e delle esigenze nutrizionali specifiche della clientela, riconoscere in fase progettuale di un laboratorio le esigenze del cliente e degli utenti interni , gestire e organizzare i reparti di produzione e vendita ,gestire la programmazione del lavoro del proprio reparto , affiancare tradizione ad innovazione utilizzando tecniche di cottura tradizionali ed innovative, riconoscere le tipologie di buffet e le tecniche di allestimento, applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti e dei lavoratori del settore ristorazione

CONOSCENZE

Criteri di base per la stesura dei menu e delle carte accessorie, stili alimentari e le diete equilibrate nella ristorazione commerciale e collettiva, le attrezzature in uso in cucina, le regole di base per la corretta progettazione del reparto di cucina , i criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina, le tipologie di produzione diretta e indiretta, il servizio per regole e eccezioni, i metodi di cottura, tipologie di allestimento dei buffet, regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro

ABILITÀ

Elaborare menù adeguati alle diverse tipologie di ristorazione e clientela utilizzando prodotti che rispettino la stagionalità e valorizzino il territorio, programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa, organizzare il lavoro all'interno del reparto, applicare in modo coretto i vari sistemi di cottura, saper allestire e decorare buffet e piatti. Individua i possibili rischi per la salute e la sicurezza del lavoratore applica i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. I principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.

CONTENUTI

- IL MENU (aspetti generali, i menu della ristorazione commerciale e collettiva)
- LA COSTRUZIONE DEI MENU (la stesura dei menu e gli aspetti nutrizionali)
- L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA (la cucina, organizzazione e gestione della produzione, la programmazione del lavoro)
- TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DELLE VIVANDE (i sistemi di cottura, la presentazione delle vivande)
- SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO (la sicurezza sul lavoro, i rischi lavorativi nella ristorazione)

METODI
• LEZIONE FRONTALE, DEBATE, COOPERATIVE LEARNING.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
STRUMENTI DI LAVORO
• LIM, PC, LIBRO DI TESTO
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
• ORALI
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 0 ORALI N. 1 PRATICHE N. 0
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 0 ORALI N. 2 PRATICHE N.0

LINGUA INGLESE	
DOCENTE	MARIA ROSALIA FRANCO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	27
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	54
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	81

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale
- Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo
- Progettare, documentare e presentare servizi e/o prodotti
- Utilizzare il sistema delle comunicazioni relative al settore dell'enogastronomia

CONOSCENZE

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strategie di comprensione di testi
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale

ABILITÀ

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni in maniera semplice su argomenti generali, di studio e di lavoro
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro
- Utilizzare il lessico di settore
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONTENUTI

THE CATERING INDUSTRY

- Catering (Welfare catering vs commercial catering)
- Restaurants (Main types of restaurants)

AT THE RESTAURANT

- Meals
- Responsibilities of the waiting staff
- Service styles
- The recipe
- Place setting or cover
- Menus
- Cooking methods

EATING STYLES

- Healthy eating
- Categories of food
- The Mediterranean diet
- Particular diets

DRINKS

Hot and cold drinks

- Tea
- Coffee
- Non-alcoholic or soft drinks
- Wine
- Spirits
- IBA Cocktails

FOOD SAFETY

- H.A.C.C.P.
- Food contamination

WORKING IN THE CATERING INDUSTRY

- Common accidents in the restaurant and hotel industry
- Contracts and workers' rights

A TASTE OF SICILY

- Explaining Sicilian specialties

FOOD AND WINE - TERRITORY'S PROMOTION

- Winemaking on the slopes of Sicily's volcano (The Wall Street Journal)

METODI

- Metodo comunicativo- funzionale, lezione frontale, lezione partecipata, conversazione, brain storming, simulazione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Sono stati predisposti diversi periodi di pausa per recuperare, attraverso esercitazioni, peer tutoring e/o chiarimenti da parte dell'insegnante. Ciò è avvenuto soprattutto durante le lezioni in presenza.

STRUMENTI DI LAVORO

Materiale prodotto dall'insegnante, libro di testo materiale autentico (articoli di giornale, audio e video) web class (Edmodo), risorse in rete.

DAD

Libro digitale reperibile sulla piattaforma editoriale b.smart o disponibile in c.d. in versione easy-book

- **Cisco-Webex Meetings (suggerita dall'Istituto)** Moodle (suggerita dall'Istituto) Portale Argo (suggerita dall'Istituto) Gruppi whatsapp (comunicazioni veloci)

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

LEZIONI IN PRESENZA 100% (dal 14/09 2020 al 18/09/2020)

LEZIONI IN PRESENZA AL 50%

VERIFICHE SCRITTE

test strutturati con esercizi di diversa tipologia

VERIFICHE ORALI

Conversazioni, report, simulazioni, role play,

DDI 100% (dal 19/10 2020 al 07/02/2021 e dal 13/04/2021 al 24/04 2021)

VERIFICHE SCRITTE

Condivise dall'insegnante, consegnate dagli alunni, corrette e valutate dall'insegnante utilizzando la piattaforma MOODLE.

I compiti sono stati digitati dall'insegnante e proposti in formato pdf ma in versione editabile. Gli alunni hanno scaricato il pdf, ne hanno copiato il contenuto in un documento word, hanno svolto la consegna, convertito il documento in pdf e caricato sulla piattaforma Moodle.
I compiti sono stati corretti all'interno della piattaforma, utilizzando gli strumenti di correzione della stessa. Al momento della valutazione gli alunni hanno ricevuto il feed-back con valutazione e commento dell'insegnante

VERIFICHE ORALI

- Le verifiche orali sono state svolte durante le video lezioni sulla piattaforma CISCO-WEBEX MEETING. Agli alunni che vengono sottoposti a verifica è stato chiesto di attivare la video camera. La valutazione è avvenuta in tempo reale

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE					
1° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.	/
2° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.	/

LINGUA FRANCESE	
DOCENTE	Calanni Rindina Maria Gabriella
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	10
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	75
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	85

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Solo un piccolo gruppo di studenti è in grado di sostenere una semplice conversazione, di comprendere testi scritti e orali di carattere generale e professionale di difficoltà medio-bassa e di esporre oralmente e per iscritto i contenuti proposti. Il resto della classe, che ha dimostrato scarsa motivazione allo studio della materia e impegno modesto, possiede un limitato bagaglio lessicale, si esprime in modo molto frammentario e con errori di diversa natura.

CONOSCENZE

Lessico e fraseologia della lingua standard e di settore
Strutture morfosintattiche di base
Strategie di comprensione di testi di medio-bassa difficoltà riferiti in particolare al settore di indirizzo
Modalità di produzione di testi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali
Aspetti socio-culturali, inerenti il settore di indirizzo, del paese di cui si studia la lingua

ABILITÀ

Le quattro abilità linguistiche (comprensione e produzione orale e scritta) sono state esercitate costantemente mediante apposite attività. I risultati sono , nel complesso, quasi sufficienti

CONTENUTI

Lingua di specialità

Testo: Voyages à thème 2 – Medusa

Module 1 : La gastronomie en France

Unité1- La cuisine française
- Les habitudes alimentaires
- Des spécialités régionales
  Des produits typiques

Unité 2- Profils de chef
- Auguste Escoffier

Unité 3 – Cartes et menus
- La carte
- Les menus
- La carte des desserts

Module 2 : Les aliments

Unité 1 – Les principes nutritifs

- Les sept groupes

Module 3 : Les boissons et le vin

Unité 1- Les boissons

- L'eau
- Eau de Perrier

Unité 2- Le vin

- Le vin
- La dégustation
- Les étapes du service des vins
- La route des vins

Module 4 : l'alimentation équilibrée

Unité 1- Pour une alimentation saine

- Neuf conseils clés
- Les pyramides alimentaires

Unité 2- Les régimes alimentaires

- Le régime méditerranéen
- Slow food

Espace géo

- La région PACA
- La route des vins
- Paris ville Lumière

METODI

- Approccio funzionale e situazionale a scopo comunicativo;
- Lezione frontale e interattiva

Strategie

- Lettura o ascolto
- Domande-risposte per verificare la comprensione globale
- Comprensione dettagliata attraverso domande più mirate
- Riconoscimento delle parole chiave
- Riflessione sulla lingua
- Rielaborazione personale

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

In itinere

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo, CD, vocabolario, LIM, internet

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche formative

Verifiche sommative

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 2 ORALI N. 2

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2

RELIGIONE CATTOLICA	
DOCENTE	SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	1
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	5
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	19
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	24

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 perché 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 sé 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;
-il 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

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.

STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
DOCENTE	CAGGEGI ANTONINO MAURIZIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	23
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	33
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	56

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Saper utilizzare gli strumenti concettuali per analizzare e comprendere le società complesse;
- Saper collocare gli eventi in un quadro storico
- Saper utilizzare correttamente concetti e categorie storiografiche
- Saper leggere documenti e saper utilizzare le fonti
- Saper argomentare, utilizzando i dati storici per produrre ipotesi e prevedere conseguenze in modo logico
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica italiana e dalle Carte internazionali a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Imparare ad imparare

- Organizzazione temporale e autonomia nello studio in modalità asincrona
- Sviluppo delle competenze digitali, sociali e civiche
- Responsabilità delle proprie azioni sia in modalità sincrona che asincrona
- Spirito di iniziativa.

CONOSCENZE

Conoscenza degli avvenimenti del passato storico nella loro dimensione politica, economica, sociale, culturale e nella loro evoluzione verso il presente.
Conoscenza dei principali processi di trasformazione intervenuti tra la fine del secolo XIX e la metà del secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo.
Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio economiche e assetti politico istituzionali.
Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica
Radici storiche della Costituzione della Repubblica italiana
Carte internazionali dei diritti
Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

ABILITÀ

Comprensione delle principali categorie storiografiche;
Adeguata padronanza del linguaggio storico specifico;
Capacità di spiegare, collegare e confrontare in modo autonomo concetti caratterizzanti gli argomenti svolti;
Disponibilità all'ascolto, all'apprendimento, alla partecipazione attiva e al dialogo educativo.

CONTENUTI
L'Europa alla fine dell'Ottocento: Imperialismo e colonialismo La *Belle époque* e la società di massa L'Europa prima della *Grande Guerra* L'Italia giolittiana La *Grande Guerra* La Rivoluzione in Russia Trattati di pace, l'Europa e gli Stati Uniti dopo la guerra Crisi dello Stato liberale in Italia e affermazione del fascismo Nascita e crisi della Repubblica di Weimar La crisi del 1929 in Usa e in Europa Il nazismo in Germania L'Unione Sovietica di Stalin Il fascismo degli anni Trenta Tensioni internazionali Hitler prepara la guerra La Seconda guerra mondiale La vittoria degli Alleati e della Resistenza La Shoah UDA di Educazione civica **Genesi e promulgazione della Costituzione** (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana) **Gli organismi internazionali** **Dal 15 maggio 2021, è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:**

Storia, Cittadinanza e Costituzione

Dopo la guerra: il mondo diviso in due blocchi

Il mondo della guerra fredda

Boom economico in Occidente

UDAdi Educazione civica

L'Unione Europea, Organi e principali funzioni
(CEE – UE – Organi e relative funzioni)

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, didattica breve, *Debate e PQ4R*, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il 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 dedicate a videolezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali.

La scansione delle varie attività ha previsto le seguenti fasi:
Fase 1: sincrona: condivido un metodo, preparo un lavoro, spiego e indico consegne.
Fase 2: asincrona: lo studente prepara e approfondisce.
Fase 3: sincrona: restituzione di compiti e di materiali didattici per il loro svolgimento, la consegna è stata eseguita da piccoli gruppi, dall'intero gruppo-classe o singolarmente (in caso di consegna di verifiche scritte).
Sono stati effettuati anche alcuni sportelli individuali in video conferenza e tramite altri canali di comunicazione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Gli interventi di recupero, nei limiti del possibile, sono stati effettuati in itinere mediante l'analisi degli indici testuali, l'utilizzo di mappe concettuali e di schede di recupero/consolidamento su specifici segmenti della programmazione didattico-disciplinare in cui sono state riscontrate carenze.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, ipertesti, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, biblioteca, riviste. Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, filmati e documentari *Treccani Scuola*, RAI per la didattica, materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri

canali tematici.
Strumenti digitali di studio: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice.
Piattaforme e altri canali di comunicazione:
Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, *WhatsApp*

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale.
Verifiche formative: test, questionari, domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe.
Verifiche sommative: prove scritte strutturate e non strutturate (questionari, temi, esercizi, relazioni…), prove orali (anche brevi).
Criteri di valutazione: metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti.
Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e metacognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà.
Le procedure di valutazione sono state anche quelle consentite dalla piattaforma Moodle, tenuto conto che - in talune circostanze – si è reso necessario anche l'utilizzo di altri canali di comunicazione.
Questionari strutturati e semi strutturati; interrogazioni predisposte a mo' di interview (si pone un problema e si opera assieme valutando i feedback dell'intervistato: elementi di forza - elementi di debolezza).
I voti sono stati comunicati agli studenti sia tramite piattaforma, sia mediante registro elettronico.
Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi con BES: personalizzazione dell'offerta formativa in favore di una studentessa certificata in base alla Legge 104.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

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

ITALIANO	
DOCENTE	CAGGEGI ANTONINO MAURIZIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	40
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	70
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	110

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana nelle sue diverse forme e manifestazioni
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali
- Cogliere il legame tra le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali
- Padroneggiare strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Riuscire a mettere a fuoco gli snodi argomentativi di un testo
- Riuscire a commentare un testo, evidenziando collegamenti con l'attualità e con la propria esperienza personale
- Saper esporre in modo chiaro e corretto quanto si è appreso e compreso, sia oralmente sia in un testo scritto.

Imparare ad imparare

- Organizzazione temporale e autonomia nello studio in modalità asincrona
- Sviluppo delle competenze digitali, sociali e civiche
- Responsabilità delle proprie azioni sia in modalità sincrona che asincrona
- Spirito di iniziativa

CONOSCENZE

Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana dall'l'Unità d'Italia al primo Novecento.
Riconoscimento dei modelli culturali e delle poetiche del periodo oggetto di studio.
Caratteristiche della produzione in prosa e in versi.
Studio di testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale.
Rinforzo delle tecniche di analisi e commento dei testi poetici e narrativi.
Conoscenza, attraverso letture di carattere storiografico e letterario, della realtà storica e comprensione delle problematiche legate al tema del cibo e dell'alimentazione presenti in determinate situazioni storico-culturali.

ABILITÀ

Capacità di comprendere, analizzare e interpretare testi di diversa natura.
Capacità di scrivere testi corretti dal punto di vista formale, coesi e coerenti con la traccia assegnata.
Capacità critica dei contenuti affrontati.
Capacità di analisi e interpretazione di testi poetici, narrativi e teatrali.
Individuazione dei principali temi, problemi e messaggi nella produzione di un autore. Riconoscimento delle principali caratteristiche stilistiche e della poetica di un singolo autore e di una corrente letteraria.

CONTENUTI
Naturalismo e Verismo Giovanni Verga Itinerario testuale: *Rosso Malpelo* (*Vita dei campi*) *Libertà; La roba* (*Novelle rusticane*) *La famiglia Toscano* (*I Malavoglia*) Il Decadentismo Gabriele D'Annunzio Itinerario testuale: *Il ritratto dell'esteta* (*Il piacere*) *La pioggia nel pineto* (*Alcyone*) Giovanni Pascoli Itinerario testuale: *Novembre* (*Myricae*) *X Agosto* (*Myricae*) *Il lampo* (*Myricae*) Il contesto culturale del primo Novecento Italo Svevo Itinerario testuale: *Prefazione – Preambolo; Il fumo* (*La coscienza di Zeno*) Luigi Pirandello Itinerario testuale: *La vecchia imbellettata* (*L'umorismo*) *Adriano Meis* (*Il fu Mattia Pascal*) *Il naso di Moscarda* (*Uno, nessuno e centomila*) *La giara; La patente* (*Novelle per un anno*) Avanguardie storiche e poetiche del primo Novecento Giuseppe Ungaretti Itinerario testuale: *Soldati; Mattina; Veglia; San Martino del Carso* (*L'allegria*) *Stelle* (*Sentimento del tempo*)

S. Quasimodo
Itinerario testuale:
Ed è subito sera (*Erato e Apòllion*)
Alle fronde dei salici (*Giorno dopo giorno*)

Primo Levi
Itinerario testuale:
Sul fondo (*Se questo è un uomo*)

UDA di Educazione civica

Cittadini digitali si diventa: nascita della società digitale, uso responsabile delle tecnologie, la comunicazione sul web, rischi del web e fake news.

Dal 15 maggio 2021, è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:

Primo Levi
Itinerario testuale:
Shemà (*Se questo è un uomo*)

E. Montale
Itinerario testuale:
Spesso il male di vivere ho incontrato (*Ossi di seppia*)
Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (*Satura*)

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, didattica breve, *Debate e PQ4R*, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il 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 dedicate a videolezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali.

La scansione delle varie attività ha previsto le seguenti fasi:
Fase 1: sincrona: condivido un metodo, preparo un lavoro, spiego e indico consegne.
Fase 2: asincrona: lo studente prepara e approfondisce.
Fase 3: sincrona: restituzione di compiti e di materiali didattici per il loro svolgimento, la consegna è stata eseguita da piccoli gruppi, dall'intero gruppo-classe o singolarmente (in caso di consegna di verifiche scritte).
Sono stati effettuati anche alcuni sportelli individuali in video conferenza e tramite altri canali di

comunicazione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Gli interventi di recupero, nei limiti del possibile, sono stati effettuati in itinere mediante l'analisi degli indici testuali, l'utilizzo di mappe concettuali e di schede di recupero/consolidamento su specifici segmenti della programmazione didattico-disciplinare in cui sono state riscontrate carenze.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, ipertesti, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, biblioteca, riviste. Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, filmati e documentari *Treccani Scuola*, RAI per la didattica, materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici.

Strumenti digitali di studio: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice.

Piattaforme e altri canali di comunicazione:

Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, *WhatsApp*

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale.

Verifiche formative: test, questionari, domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe.

Verifiche sommative: prove scritte strutturate e non strutturate (questionari, temi, esercizi, relazioni…), prove orali (anche brevi).

Criteri di valutazione: metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti.

Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e meta cognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà.

Le procedure di valutazione sono state anche quelle consentite dalla piattaforma Moodle, tenuto conto che - in talune circostanze – si è reso necessario anche l'utilizzo di altri canali di comunicazione.

Questionari strutturati e semi strutturati; interrogazioni predisposte a mo' di interview (si pone un problema e si opera assieme valutando i feedback dell'intervistato: elementi di forza - elementi di debolezza).

I voti sono stati comunicati agli studenti sia tramite piattaforma, sia mediante registro elettronico.

Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi con BES: personalizzazione dell'offerta formativa in favore di una studentessa certificata in base alla Legge 104.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	81 IN PRESENZA E IN MODALITA' MISTA
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	68
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	149
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	

- *Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione, saper redigere, anche se in casi semplici, una busta paga calcolando l'IRPEF e i contributi previdenziale;*
- Distinguere i vari contratti di lavoro subordinato cogliendo le differenze e le affinità;
- Individuare i diritti del lavoratore che scaturiscono dalla nostra Costituzione;
- *Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti;*
- Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione;

CONOSCENZE

- ***L****e principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40);*
- *La contabilità gestionale, classificazione dei costi, calcolo delle varie configurazioni di costo, del costo di produzione e del prezzo;*
- Il marketing strategico, il marketing operativo, il ciclo di vita del prodotto e le strategie di marketing non convenzionali;
- La pianificazione e programmazione aziendale, l budget aziendali, il business plan
- Il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità.

ABILITÀ

- *Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti;*
- Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo ;
- Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione;
- Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo;
- *Utilizzare le nuove tecnologie e le nuove strategie di marketing non convenzionali per la promozione e valorizzazione dei prodotti e del territorio;*

CONTENUTI

IL MERCATO DEL LAVORO:

- contratto di lavoro
- contratti di lavoro subordinato
- contratto a tempo indeterminato
- contratto a tempo determinato
- Apprendistato
- Part time
- Lavoro intermittente o a chiamata
- Somministrazione di lavoro
- Contratto di lavoro occasionale
- I contratti collettivi Nazionali di lavoro e i livelli di retribuzione con le mansioni
- La retribuzione e gli elementi che la compongono
- Imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) caratteristiche e calcolo in busta paga
- Contributi previdenziali e premi INAIL
- Diritti e doveri dei lavoratori
- Costituzione e lavoro : art.1- 35-36-37-38-39-40 della nostra Carta Costituzionale
- Estinzione del rapporto di lavoro e trattamento di fine rapporto si lavoro (TFRL)

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Caratteri del turismo e fattori che influenzano il turismo internazionale

IL MARKETING :

- Il marketing turistico strategico
- Caratteristiche generali del marketing; marketing privato, pubblico e integrato
- Il marketing strategico: la ricerca di mercato, l'analisi di settore, la segmentazione, la concorrenza, il target di clientela e il posizionamento
- Il marketing turistico operativo
- l'analisi SWOT
- Il marketing mix: il prodotto, il franchising, il ciclo di vita del prodotto, il prezzo, il punto vendita e la promozione
- Strategie di marketing non convenzionali:
- Viral marketing- marketing tribale - marketing emozionale o motivazionale, ambient marketing
- Web marketing
- Marketing plan

LA PIANIFICAZIONE E IL BUDGET:

- Pianificazione strategica aziendale
- Programmazione
- Controllo di gestione
- Il budget
- La redazione del budget degli investimenti e del piano di ammortamento dei beni strumentali
- La redazione del budget economico di un ristorante e di un albergo
- Il business plan

NORME DI IGIENE ALIMENTARE DI TUTELA DEL CONSUMATORE:

- La filiera agro- alimentare, le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura dei prodotti alimentari (Regol. UE 1169/2011)
- La tracciabilità e la rintracciabilità (Regolamento CE 178/2002)
- I meccanismi di controllo interni ed esterni della filiera agro-alimentare

Educazione Civica:

- **Principi fondamentali e struttura generale della costituzione**
- **Il Parlamento**
- **Il Presidente della Repubblica**
- **Il Governo**
- **Diritti dei lavoratori**

METODI

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.
DID: Power point preparati dall'insegnante per proporre in modo semplice e innovativo gli argomenti, ricerche in siti specifici consigliati dall'insegnante, filmati di you tube.
I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf, sono stati inseriti sulla piattaforma Moodle , utilizzati nelle video lezioni su Cisco Webex Meetings per agevolare la comprensione e interessare , al meglio, i discenti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE – il recupero è stato effettuato in itinere

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, dispense e materiali preparati dall'insegnante, elaboratore elettronico, LIM, calcolatrice, video e altri i supporti informatici.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazioni, discussione e riflessioni, esercitazioni

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

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

Disciplina: Scienze motorie e sportive	
DOCENTE	PAVONE MARIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N. DUE
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	N. ***10*** fino al 15 maggio 2021
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	N. ***40*** 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: Orienteering: conoscenza delle regole, fondamentali, capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola.
Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n 5 Tutela salute
Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso:
distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo.
Epistassi, ferita, emorragia, ustione.
Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.
Le dipendenze: il fumo, l'alcool, ludopatia, dipendenza da internet. Il doping.

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 individuali, esercitazioni a corpo libero come da indicazioni raccomandate dalle competenti autorità in relazione alla situazione pandemica.
Libro di testo consigliato. "Più 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. 2	PRATICHE N. 2
2° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 2	PRATICHE N. 2
Firma del Docente Prof. Pavone Mario		

MATEMATICA	
DOCENTE	ISGRO' GIUSEPPE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	19
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	68
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	87

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

CONOSCENZE

- Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie
- Funzioni: definizioni e classificazione
- I limiti: operazioni, forme indeterminate
- Funzione continue: punti di discontinuità e asintoti
- Analisi del grafico

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
- Calcolare i limiti che presentano forme d'indecisione.
- 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 e gli asintoti
- Tracciare il grafico probabile di una funzione conoscendone le caratteristiche

CONTENUTI

1) DISEQUAZIONI

- Disequazioni di 1° e 2° grado
- Disequazioni di grado superiore al secondo
- Disequazioni fratte
- Sistemi di disequazioni

2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno

- Definizione e classificazione
- Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali
- Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria
- Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi
- Funzioni crescenti e funzioni decrescenti
- Funzioni pari e dispari
- Grafico probabile di una funzione
- Analisi del grafico

3) LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E FUNZIONI CONTINUE

- Limite finito quando x tende a un valore finito
- Limite finito quando x tende a infinito
- Limite infinito quando x tende a un valore finito
- Limite infinito quando x tende a infinito
- Limite destro e limite sinistro
- Limiti di funzioni elementari
- Forme di indecisione $\frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$
- Funzioni continue
- Punti di discontinuità e loro classificazione
- Asintoti orizzontali e verticali
- Analisi del grafico

METODI

L'attività didattica è stata imperniata sulle lezioni frontali di tipo interattivo. Le spiegazioni sono state accompagnate dallo svolgimento di un'ampia casistica di esercizi, in parte a risoluzione guidata ed in parte a risoluzione autonoma, al fine di potere costantemente verificare il livello di conoscenza, di comprensione e la proprietà di espressione dei discenti, ma soprattutto per stimolare gli alunni all'uso del ragionamento e dell'intuizione. Tutti i concetti, anche quelli fondamentali, sono stati presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, complicate definizioni e dimostrazioni.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, appunti, lavagna, LIM.

A seguito dell'introduzione della formazione a distanza le lezioni si sono svolte attraverso:

-attività sincrone con l'ausilio di lavagna interattiva (Microsoft Whiteboard), al fine di dare agli studenti la possibilità di partecipare attivamente alla lezione con domande attraverso la

messaggistica istantanea

- esercizi dimostrativi e sintesi di argomenti teorici preparati dall'insegnante in formato digitale per l'utilizzo durante le video-lezioni e la condivisione con la classe tramite piattaforma Moodle in modo che gli alunni abbiano la possibilità di scaricare i contenuti su proprio pc smartphone.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti. L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite: 1. verifiche orali 2. verifiche scritte strutturate e semistrutturate 3. lavori svolti da casa 4. interventi attraverso la piattaforma **Criteri di valutazione** Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte. La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE					
1° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.	
2° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	2	ORALI N.	1	PRATICHE N.	

LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA	
DOCENTE	GAROZZO CLAUDIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	42
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	61
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	103 al 15 Maggio

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H. A. C. C. P., comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.

CONOSCENZE

Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera.
Principi di enologia.
Lessico e fraseologia di settore,anche in lingua straniera.
Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento.
Mezzi per comunicare le specificità di un attività enogastronomica.
Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.
Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio.
Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica.
Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica.
Software di settore.
Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.
La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.
I principali piatti della tradizione.
Le caratteristiche della cucina regionale.
Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica.
La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionali.
I principali piatti della tradizione etnica.
Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica.
Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.

Tecniche di miscelazione in uso al bar
Gli Home-made
Tecniche di gestione delle materie prime al bar

ABILITÀ

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e del banqueting, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere l'abbinamento enogastronomico e i costi di gestione , saper programmare un'offerta enogastronomica , saper programmare un menu come strumento di vendita.

CONTENUTI

- IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA
- PROGRAMMARE L' OFFERTA ENOGASTRONOMICA
- IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO (IL CATERING E BANQUETING)
- L' ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE
- PRINCIPI DI MARKETING ENOGASTRONOMICO
- MARKETING QUALITA' E TERRITORIO
- CONOSCERE IL TERRITORIO
- VALORIZZARE IL TERRITORIO
- I MARCHI DI TUTELA ITALIANI (DOP, IGP,STG, KM0) UDA INTERDISCIPLINARE
- I MARCHI DI TUTELA INTERNAZIONALI
  (DOLPHIN SAFE, FRIEND OF THE SEA, FAIRTRADE) UDA INTERDISCIPLINARE
- I MARCHI DI TUTELA DEI VINI (DOCG, DOC, IGT) UDA INTERDISCIPLINARE
- LA GASTRONOMIA REGIONALE E L' ANALISI DEI PIATTI
- **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO**
- ENOLOGIA COSTI E ABBINAMENTI
- **ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO**

INFINE SONO STATI APPROFONDITI I SEGUENTI ARGOMENTI:

I DRINK CLASSICI E I VARI TWIST

NEURO MARKETING PER IL FOOD

ABBINAMENTO VINI E FORMAGGI

DEGUSTAZIONE MIELE E UTILIZZO NELLE MISCELAZIONE

LE NUOVE TECNICHE DI MISCELAZIONE

LA TECNICA DI ESTRAZIONE RAPIDA A FREDDO E A CALDO

SI ASPIRA INOLTRE, AD APPROFONDIRE ALCUNI CASI DI STUDIO SPECIFICI:

GESTIRE UNA CANTINA

IL SERVIZIO DI CAFFETTERIA IN ALBERGO

ECONOMIC CRISIS AND BUSINESS CREATIVITY

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, attività in laboratorio privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il 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 dedicate a videolezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Durante il corso dell'anno è stato attuato il recupero in itinere, ed è stato finalizzato ad eliminare eventuali disparità relativamente al possesso dei prerequisiti ritenuti necessari per affrontare in modo proficuo gli argomenti proposti.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, riviste.
Libro di testo, mappe concettuali, mappe interattive, schede, filmati di settore materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici.
Strumenti digitali di studio: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice.
Piattaforme e altri canali di comunicazione:
Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, *WhatsApp*

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti.
L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

5. verifiche orali
6. verifiche pratiche
7. verifiche scritte strutturate e semi strutturate
8. lavori svolti da casa
9. interventi attraverso la piattaforma

Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.
La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Antonino Maurizio Caggegi	Lingua e letteratura italiana	
Antonino Maurizio Caggegi	Storia	
Maria Rosalia Franco	Lingua Inglese	
Maria Gabriella Calanni Rindina	Lingua Francese	
Giuseppe Isgrò	Matematica	
Antonio Muratore	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Carmela Lucia Capizzi	Diritto e Tecniche Amministrative (Acc. Tur.)	
Claudio Garozzo	Lab. Serv. Sala e Vendita	
Giuseppe Grasso	Lab. Serv. Cucina	
Mario Pavone	Scienze Motorie e Sportive	
Clara Sapienza	IRC (Insegnamento Religione Cattolica)	
Filippa Silvestro	Sostegno	
Piera Monte	Sostegno	

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

Il Dirigente Scolastico
Maria Francesca Miano