ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENRICO MEDI

RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE III periodo corso serale

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CUCINA

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

INDICE	
SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 4
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 7
COMMISSARI INTERNI E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 11
STRUMENTI DI MISURAZIONE	pag. 12
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	pag.13
CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI	pag. 14
PERCORSI INTERDISCIPLINARI: EDUCAZIONE CIVICA	pag. 15
ELABORATI MATERIE D'INDIRIZZO	pag. 21
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	pag. 24
MATERIALI PER COLLOQUIO	pag. 26
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE (ALLEGATO 1)	pag. 27
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO 2)	pag.54

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag.56

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati. Ottime le palestre, a cui si aggiungono i campetti esterni. Non mancano laboratori e aule speciali sia nella sede centrale che nei plessi. A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'Istituto dispone di:

- una cucina costruita nel rispetto delle più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- un laboratorio di pasticceria dotato di moderne attrezzature;
- una sala mensa in cui vengono quotidianamente effettuate esercitazioni e serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar in cui si acquisisce esperienza e professionalità;
- il laboratorio linguistico per perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere;
- il laboratorio di informatica per acquisire competenza nell'utilizzo del computer;
- un laboratorio di accoglienza turistica;
- una biblioteca;

Laboratori informatici per Matematica, Trattamento testi, Economia aziendale, tutti dotati dei programmi più recenti.

La scuola ha attivato, sul proprio sito, l'albo on line al fine di rendere accessibile in via telematica sia agli operatori che agli utenti tutta la documentazione riguardante le proprie attività di tipo didattico e organizzativo. La scuola, come previsto dalla nota MIUR prot. 1682 del 2 ottobre 2012 e dal Decreto legge 95 /2012, ha introdotto, a pieno regime, l'utilizzo dei registri on line sia per quanto riguarda i docenti sia per le classi. In questi ultimi sono state riportate, quotidianamente, le assenze degli studenti e le relative giustificazioni, note disciplinari, annotazioni varie inerenti le attività della classe. Nei documenti riservati ai docenti, gli stessi hanno registrato interrogazioni e le diverse tipologie di prove sostenute dagli studenti nonché la programmazione personale e le attività svolte. Il contesto socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario, all'interno del quale si collocano nuove attività volte all'offerta dei servizi ricettivi e turistici legati al settore della ristorazione e in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e della realtà socio-economica del territorio. Sono ormai di consolidata tradizione le iniziative di formazione e orientamento attivate dall'Istituto in collaborazione con le associazioni imprenditoriali e professionali locali e non. Tali iniziative si sviluppano attraverso stage formativi ed esperienze lavorative estive presso aziende private, enti pubblici e studi professionali.
Purtroppo a causa dell'emergenza determinatasi nel mese di ottobre 2020, il presidente della regione Sicilia, in data 18/10/2020, emanava un provvedimento che dichiarava Randazzo zona rossa e imponeva la sospensione delle lezioni in presenza.
Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Francesca Miano, con Circ. N. 44 del 18/10/2020 , avente per oggetto: **Sospensione attività didattica per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19**, informava che a decorrere da Lunedì 19 Ottobre e fino a Lunedì 26 Ottobre 2020, che tutte le attività didattiche, come stabilito dall'ordinanza N. 47 del 18 Ottobre

2020 del Presidente della Regione Siciliana sarebbero state svolte con modalità DAD fino al 26/10/2020 con rientro a scuola previsto per il giorno successivo.

Con successive comunicazioni da parte delle autorità competenti si sarebbe dovuto rientrare a scuola in data 01/02/2021; In Sicilia si è posticipata ancora tale data per cui il dirigente scolastico prof.ssa Maria Francesca Miano con Circ. N. 101 del 31/01/2021 avente per **Oggetto**: **Rinvio rientro in presenza delle attività didattiche,** comunicava che, come specificato nella nota del Presidente della Regione Siciliana N° 11 del 30 Gennaio 2021, le attività didattiche in presenza e, al 50%, sarebbero iniziate in data 8 Febbraio 2021.

Tutte le attività di ampliamento dell'offerta formativa programmate (corsi PON, stage, e progetti PTOF) non hanno avuto luogo durante il periodo della DAD.

STAFF DIRIGENZIALE

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

PROFILO DELL'INDIRIZZO
SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATIVI

Il Diplomato di istruzione professionale 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. 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; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; 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 orientate al cliente e finalizzate alla ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno 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. Nell'articolazione "Enogastronomia – Sezione cucina", a conclusione del percorso quadriennale, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Puglisi Marianna	Lingua e letteratura italiana
Puglisi Marianna	Storia
Patanè Raffaella	Lingua francese
Franco Maria Rosalia	Lingua inglese
Greco Fabio Massimo	Diritto e tecniche amministrative
Azzarone francesca	Matematica
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione
Russo Elia	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

COMMISSARI INTERNI	
Docente	**Disciplina**
Russo Elia	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione
Greco Fabio Massimo	Diritto e tecniche amministrative
Puglisi Marianna	Italiano e storia
Franco Maria Rosalia	Lingua inglese

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	COGNOME E NOME	CLASSE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

PROFILO DELLA CLASSE

La classe III A serale dell'istituto superiore alberghiero "Enrico Medi" di Randazzo, è composta da 13 alunni, 4 uomini e 9 donne, i quali hanno espletato il corso di studi nel medesimo istituto; otto candidati già in possesso di diploma, nel cui patto formativo individuale è previsto l'esonero dalla frequenza di due intere discipline, hanno chiesto, ai sensi dell'art. 17 dell'O.M. sugli Esami di Stato 2020/2021, di essere esonerati dalle stesse nell'ambito del colloquio. Nel corso del triennio, l'azione didattica ha potuto godere parzialmente della continuità sotto il profilo metodologico e didattico, per l'avvicendarsi dei docenti in alcune discipline. Nonostante ciò, il gruppo classe ha costruito nel tempo una sua specifica identità capace di confrontarsi con i vari approcci educativi in ambito tecnico pratico ed umanistico. Sul piano relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso, pur in presenza di sensibilità e caratteri molto differenti, disponibile alle varie problematiche di carattere sociale, scolastico o di più ampia rilevanza culturale. I docenti hanno sempre cercato di stabilire all'interno della classe un sereno clima educativo, basato sul reciproco rispetto, sollecitando la motivazione allo studio e coordinando le diverse esperienze educative, curriculari ed extracurriculari. Durante l'anno scolastico, la frequenza degli allievi è stata nel complesso regolare e sotto il profilo disciplinare il comportamento è risultato sempre corretto, rispettoso delle regole, aperto al dialogo ed al confronto. Gli alunni hanno mostrato partecipazione attiva al dialogo educativo, interesse ed attenzione nei riguardi dell'attività didattica svolta. Alcuni allievi, motivati e più assidui nell'applicazione, si sono distinti nello studio e nell'approfondimento dei vari argomenti disciplinari trattati dimostrando capacità di rielaborazione personale dei contenuti, conseguendo buoni risultati. Un secondo e più numeroso gruppo di studenti, in relazione alle diverse potenzialità acquisite nel corso degli anni, supportato dalla volontà e dall'impegno, ha conseguito un positivo grado di conoscenze, competenze e abilità ed ha raggiunto un discreto profitto. Un terzo e più esiguo gruppo di allievi, non costante nell'impegno e nell'applicazione, non ha sempre risposto adeguatamente alle sollecitazioni dei docenti verso uno studio più mirato di alcune discipline; ne consegue un profitto appena sufficiente.

Dal 29/10/2020, a causa dell'emergenza pandemica, per le lezioni è stato avviato un percorso di didattica a distanza (DDI) che ha previsto l'uso di piattaforme digitali sia per la condivisione dei materiali di studio che per la consegna delle verifiche. Dall' 08/02/2021 la didattica si è svolta in presenza al 50%, secondo le varie direttive emanate dalle competenti autorità, fino al 12/04/2021, dal 13/04/2021 fino al 24/04/2021 la didattica è stata al 100% in Dad per riprendere al 50% da

lunedì 26/04/2021 fino al 05/05/2021. Dal 05/05/2021 le lezioni sono riprese con la didattica in presenza al 100%.

I docenti, dall'inizio dell'emergenza sanitaria, hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione "Cisco Webex Meetings", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso la piattaforma "Moodle", registro elettronico; hanno ricevuto correzione degli esercizi attraverso la mail, tramite immagini su Whatsapp, spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuali e Power Point con audio scaricati nel materiale didattico sulla piattaforma Moodle, registrazione di micro-lezioni su Youtube, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione la difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o da altri problemi tecnici.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

In conformità con quanto deliberato nei Consigli di dipartimento e ratificato nel collegio dei docenti sono state espletate due verifiche per quadrimestre; le discipline che comportano scritto e orale hanno svolto due verifiche scritte e due orali. I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che obiettivo comune degli insegnanti è quello di stimolare l'alunno al dialogo, coinvolgendolo in attività di ricerca e culturali. Pur nella diversità della loro personalità, delle loro abilità, capacità e competenze ed in relazione all'impegno profuso nello studio, gli allievi hanno migliorato la loro situazione di partenza.

Per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

a) frequenza delle attività;

b) interazione durante le attività didattiche;

c) puntualità nelle consegne di verifiche scritte e orali;

d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

In ogni caso la valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- Rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno;
- Autonomia organizzativa e sistematicità;
- Progressi rispetto alla situazione di partenza;
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi;
- Valorizzazione degli elementi (conoscenze, competenze, capacità)

STRUMENTI DI MISURAZIONE

Metodi

• Lezione frontale	• Didattica laboratoriale
• Lezione partecipativa	• Problem solving
• Lavori di gruppo	• Analisi dei casi

Strumenti adottati

• Libri consigliati	• Piattaforma Edmodo
• Riviste specializzate	• Software didattici
• Appunti e dispense	• Documenti autentici
• Dizionari	• Internet
• Dispense redatte dall'insegnante	• LIM
• Piattaforma Moodle	• Piattaforma Cisco Webex Meetings

Strategie adottate

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

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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 non superino il 10% del monte ore annuale (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica, di lavoro 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.

Per l'attribuzione della lode il candidato deve avere ottenuto il credito massimo, conferitogli dal consiglio di classe all'unanimità ed il punteggio massimo al colloquio orale.

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

ALUNNO	3° ANNO	4° ANNO	TOTALE

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

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

Programmazione didattica educazione civica

CLASSE serale - terzo periodo didattico

EDUCAZIONE CIVICA INTEGRAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE

1. COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ				
Contenuti	**Trasversalità disciplinare**	**Obiettivi di apprendimento**		**Ore e docente**
		Conoscenze	**Competenze**	
genesi e promulgazione della Costituzione Unione Europea *Nascita ed evoluzione della CEE / UE, organi dell'UE e relative funzioni* Organismi internazionali *ONU, FAO, OMS, UNESCO, NATO*	• Italiano • Storia • Lingue straniere • Arte oppure Discipline afferenti alle aree: • linguistica • storico-sociale • artistico-espressiva	Processo di formazione dell'UE, Stati membri e cittadinanza europea La Costituzione europea Organi e istituzioni dell'unione europea	Acquisire consapevolezza dell'importanza della collaborazione tra stati al fine di favorire la pace ed il progresso Saper individuare i principali organismi dell'Unione europea e le loro relative competenze Saper collocare le fonti normative europee all'interno del nostro sistema delle fonti	3 ore diritto 4 ore diritto 4 ore italiano

2. AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE				
Contenuti	**Trasversalità disciplinare**	**Obiettivi di apprendimento**		**Ore e docente**
		Conoscenze	**Competenze**	
Educazione alimentare e ai corretti stili di vita salutari	• Italiano • Storia • Lingue straniere • Arte • Religione oppure Discipline afferenti alle aree: • linguistica • storico-sociale • artistico-espressiva	Rielaborare in modo concreto le abitudini di vita in un ambiente ecologicamente sano e saper individuare in modo operativo azioni e comportamenti della vita quotidiana che sono a favore della salute. Saper distinguere un ambiente dominato da abitudini sbagliate che possono danneggiare la salute della persona.	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	Ore totali 7: 3 enogastronomia sala e vendita 4 scienza e cultura alimentare
Rispetto dei beni ambientali e culturali *I beni ambientali e culturali nel turismo, i siti Unesco, parchi naturali*		I siti Unesco in Sicilia L'Etna e il territorio di Randazzo	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Riconoscere l'importanza del codice dei beni culturali e del codice dell'ambiente come strumento di tutela e valorizzazione del patrimonio culturle e paesaggistico Individuare e illustrare le peculiarità dei beni artistici e ambientali del proprio territorio	3 francese
Volontariato e cittadinanza attiva *Esperienze a confronto*				*4 ore*

eccellenze territoriali e agroalimentari i marchi di qualità (DOP, IGP, DOCG ecc.)				*4* enogastronomia sala e vendita

3. CITTADINANZA DIGITALE				
Contenuti	**Trasversalità disciplinare**	**Obiettivi di apprendimento**		**Ore e docente**
		Conoscenze	**Competenze**	
• La comunicazione in Rete • Educazione all'informazione • Informazione e disinformazione in Rete	• Italiano • Lingue straniere • Matematica oppure Discipline afferenti alle aree: • linguistica • tecnico-scientifica	• lettura e dibattito critico intorno al manifesto della comunicazione non ostile sul web	Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale	2 ore italiano
		• Le *fake news:* cosa sono, come riconoscerle e principali cause	Riconoscere e analizzare le *fake news* in Rete, anche tramite la valutazione della qualità delle fonti • Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali	2 ore diritto

Rubrica di valutazione delle attività di educazione civica:

	CONOSCENZE	ABILITA'	TRAGUARDI/OBIETTIVI
1 – 3	L'alunno non ha acquisito alcuna conoscenza in merito ai temi ed alle attività proposte	L'alunno non ha acquisito alcuna abilità da mettere in relazione con i temi trattati	L'alunno non adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni da parte degli adulti
4 INSUFFICIENTE	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico le abilità connesse ai temi trattati	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti
5 MEDIOCRE	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili solo con l'aiuto del docente	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza e con il supporto del docente	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di frequenti richiami e sollecitazioni degli adulti
6 SUFFICIENTE	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente	L'alunno mette autonomamente in atto le abilità connesse ai temi trattati in casi semplici e/o vicini alla propria esperienza diretta	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e con lo stimolo degli adulti mostra capacità di riflessione in materia.
7 DISCRETO	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi	L'alunno mette autonomamente in atto le abilità connesse ai temi trattati in contesti noti e con il supporto del docente collega le esperienze ai testi studiati	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra autonoma capacità di riflessione in materia.
8 BUONO	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro	L'alunno mette autonomamente in atto le abilità connesse ai temi trattati con buona pertinenza	L'alunno adotta dentro e fuori la scuola comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra autonoma capacità di riflessione in materia argomentando le proprie riflessioni personali
9 DISTINTO	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa	L'alunno mette autonomamente in atto le abilità connesse ai temi trattati con buona pertinenza e	L'alunno adotta regolarmente dentro e fuori la scuola comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra autonoma capacità di riflessione in materia argomentando le proprie riflessioni

	recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro	completezza, apportando contributi personali	personali, mostra capacità di rielaborazione delle questioni trattate
10 OTTIMO	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi	L'alunno mette autonomamente in atto le abilità connesse ai temi trattati con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali	L'alunno adotta sempre dentro e fuori la scuola comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra autonoma capacità di riflessione in materia argomentando le proprie riflessioni personali, mostra capacità di rielaborazione delle questioni trattate, propone attività di miglioramento

ELABORATI MATERIE DI INDIRIZZO

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

TRACCIA N.1

(È richiesto l'utilizzo del carattere "Times New Roman" dimensione 16/18)

LA SICUREZZA ALIMENTARE

I PARTE

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.
Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione.
In particolare:
- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore;
- fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

II PARTE

Un servizio ristorativo che produce a mezzogiorno "piatti da asporto" intende osservare scrupolosamente le norme igieniche richieste in questo tempo di pandemia da COVID-19 e vuole proporre un menù costituito da quatto portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) che sia di stagione (aprile-maggio). Inoltre si deve ipotizzare per alcuni gruppi di persone anche un menù vegetariano.
Il candidato elabori la scheda tecnica di un singolo piatto indicando la tipologia di cottura utilizzata.

Scheda tecnica della ricetta
Nome del piatto: Scheda n°
Tipologia:
Composizione della ricetta Tempi di preparazione:
Ingredienti Quantità X
pax
Esecuzione
Utensili utilizzati
Varianti

Foto del piatto

TRACCIA N.2

(È richiesto l'utilizzo del carattere "Times New Roman" dimensione 16/18)

Educazione alimentare:

PIRAMIDE ALIMENTARE

I PARTE

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato, quale può essere la dieta mediterranea, svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi e analizzando la piramide alimentare della dieta mediterranea, spieghi come le abitudini alimentari mediterranee indicate nella piramide contribuiscono alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate a errate scelte alimentari e tratti aspetti di alimentazione sostenibile.

II PARTE

Il candidato basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea stili un menù degustazione di 4 portate (antipasto, primo, secondo con rispettivo contorno ed un dessert) nel rispetto dei princìpi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale con riferimento ad una cucina e alimentazione di tipo sostenibile ed indicare un prodotto Siciliano che sia a marchio di qualità.

Il candidato elabori la scheda tecnica di un singolo piatto e come intende procedere alla scelta degli ingredienti e dei fornitori.

Scheda tecnica della ricetta
Nome del piatto: Scheda n°
Tipologia:
Composizione della ricetta Tempi di preparazione:
Ingredienti Quantità X
pax
Esecuzione
Utensili utilizzati
Varianti

Foto del piatto

TRACCIA N. 3

(È richiesto l'utilizzo del carattere "Times New Roman" dimensione 16/18)

TERAPIA NUTRIZIONALE DELL'OBESITA'
E DELLE MALATTIE METABOLICHE

I PARTE

Negli ultimi decenni le malattie croniche legate al metabolismo come diabete, dislipidemie, ipertensione ecc.., sono in costante aumento.

Il candidato supponga in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) ed in collaborazione con un dietista, di dover preparare un menu ipocalorico adatto per chi soffre di sovrappeso/obesità e di diabete.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, chiarisca cosa si intende con salute cardiovascolare o diabete di tipo 2 e spieghi inoltre in maniera motivata la formulazione di una dieta equilibrata per persone in sovrappeso/obese che soffrono anche di diabete.

II PARTE

Il candidato prepari un menu di 4 portate ipocalorico adatto per chi soffre di sovrappeso/obesità che soddisfino il gusto e che nel contempo ne esaltino la qualità dei prodotti locali e le motivazioni salutistiche indicando le linee guida per una sana alimentazione.

Il candidato elabori la scheda tecnica di un singolo piatto attribuendo la tecnica di cottura considerata più salutare.

Scheda tecnica della ricetta
Nome del piatto: Scheda n°
Tipologia:
Composizione della ricetta Tempi di preparazione:
Ingredienti Quantità X
pax
Esecuzione
Utensili utilizzati
Varianti

Foto del piatto

TRACCIA N. 4

(È richiesto l'utilizzo del carattere "Times New Roman" dimensione 16/18)

LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO

I PARTE

Per definire i disturbi legati all'ingestione del cibo sono stati e vengono tuttora usati molti termini. L'*American Academy of Allergy Asthma and Immunology* ha proposto una classificazione, largamente accettata, che utilizza il termine generico "reazione avversa al cibo", distinguendo poi tra allergie e intolleranze.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi qual è la differenza tra allergia e intolleranze alimentari.

Il candidato inoltre riferisca come si sviluppa una allergia alimentare, considerando con un esempio sia la fase di sensibilizzazione, che la seconda fase mediata dal riconoscimento antigene-anticorpo.

II PARTE

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite il candidato elabori un menu per celiaci costituito da tre portate (un primo piatto, un secondo e un dolce come fine pasto) possibilmente valorizzando l'ambito regionale, e quali vini proporre alla clientela.

Inoltre consideri la corretta prassi igienica da adottare nell'elaborazione dei piatti.

Il candidato elabori la scheda tecnica di un singolo piatto.

Scheda tecnica della ricetta
Nome del piatto: Scheda n°
Tipologia:
Composizione della ricetta Tempi di preparazione:
Ingredienti Quantità X
pax
Esecuzione
Utensili utilizzati
Varianti

Foto del piatto

Assegnazione delle tracce agli studenti:

GRUPPO	ALUNNI			
Traccia 1				
Traccia 2				
Traccia 3				
Traccia 4				

Insegnanti di riferimento:

DOCENTE DI RIFERIMENTO	ALUNNI				
PUGLISI					
GRECO					
CACCIOLA					
FRANCO					

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

GIOSUÈ CARDUCCI
Da *Rime Nuove*: San Martino
Pianto Antico

GIOVANNI VERGA
Da *Primavera e altri racconti*: Nedda
Da *Vita dei campi*: Rosso Malpelo
Da *I Malavoglia*: La ribellione di 'Ntoni

GIOVANNI PASCOLI
Da *Myricae*: Lavandare
X Agosto

GABRIELE D'ANNUNZIO
Da *Alcione*: La pioggia nel pineto
La sera Fiesolana

ITALO SVEVO
Da *La coscienza di Zeno*: Il dottor S.
Il vizio del fumo
La morte del padre

LUIGI PIRANDELLO

Da *Novelle per un anno*: La patente
Ciàula scopre la luna
Un invito a tavola

Dal romanzo *Uno, nessuno e centomila*: Il naso storto

GIUSEPPE UNGARETTI

Da *L'allegria*: Fratelli
Veglia
Soldati
Sono una creatura
San Martino del Carso
Mattina
Agonia

UMBERTO SABA

Da *Il canzoniere*: La capra
Goal

EUGENIO MONTALE

Da *Ossi di seppia*: Non chiederci la parola
Spesso il male di vivere ho incontrato
I Limoni

Da *Satura*: Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale

PRIMO LEVI

Da *Se questo è un uomo*: Considerate se questo è un uomo

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

tipologia di materiale	Esempi	discipline coinvolte	Consegna
Testi	poesie, brani di autore, brevi racconti, immagini riconducibili al percorso di studi, articoli di giornale.	tutte le discipline dell'esame	- lettura orientativa del testo - analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti - contestualizzazione storica
Documenti	Documenti riferiti a: - periodi/episodi/personaggi/ che si richiede di contestualizzare - episodi/fenomeni/esperienze di attualità	tutte le discipline d'esame	- contestualizzazione storica - capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Esperienze	- esperienze professionali legate al curriculo	tutte le discipline d'esame	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Grafici e foto	Modelli di realtà e funzioni	tutte le discipline d'esame	- analisi e descrizione di un grafico - individuare i legami tra matematica e realtà

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

Disciplina: ITALIANO	
DOCENTE	Marianna Puglisi
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	38
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	46
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	84 (al 15 maggio 2021)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana e comprenderne gli sviluppi e gli esiti sperimentali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole di testi in versi e in prosa.
- Orientarsi fra testi e autori del secondo Ottocento e del primo Novecento.
- Comprendere i rapporti tra poetiche individuali e fenomeni culturali e storici generali.

CONOSCENZE

- Il testo argomentativo: comprensione, struttura e progettazione.
- Evoluzione della lingua italiana e delle forme poetiche dopo l'Unità d'Italia.
- Contesto storico, culturale e ideologico della fine dell'Ottocento.
- Rapporti fra letteratura italiana e letteratura europea.
- Caratteristiche della produzione poetica italiana nel secondo ottocento.
- Caratteristiche della prosa italiana verista e decadente.
- Caratteristiche stilistiche e tematiche del romanzo modernista italiano. □ Caratteristiche della poesia primonovecentesca.

ABILITÀ

- Confrontare le principali tesi dei movimenti e il pensiero dei principali autori.
- Analizzare testi narrativi e poetici riconducendoli, in modo coerente, a contesti di autore, di genere e storico-culturali .
- Individuare autori ed opere significative dell'epoca in esame e sintetizzarne a grandi linee il contenuto.
- Costruire una mappa concettuale per rappresentare i diversi elementi che caratterizzano i movimenti culturali e le interconnessioni tra loro e tra gli spetti sociali, economici e storicopolitici.
- Presentare in modo sintetico gli elementi caratterizzanti i movimenti culturali dell'epoca tematizzata: secondo Ottocento e primo Novecento.
- Utilizzare in maniera appropriata documenti e fonti.
- Selezionare gli argomenti più adatti al contesto e al destinatario. □ Produrre testi corretti sul piano grammaticale e coerenti.

CONTENUTI
• Il contesto culturale del secondo Ottocento • La poesia risorgimentale: Carducci • Naturalismo e verismo: Verga • Simbolismo e decadentismo: Pascoli e D'Annunzio • Il contesto culturale del primo Novecento
• Il grande romanzo modernista italiano: Pirandello e Svevo • Avanguardie e poetiche del primo Novecento • La triade Ungaretti, Saba e Montale • La letteratura come testimonianza: Primo Levi • Il testo argomentativo • Il testo espositivo
METODI
Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante: • lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali riguardanti movimenti letterari e autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; • lettura dei testi come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche); ☐ discussione guidata, discussione su tema;
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
Per realizzare gli interventi di recupero e consolidamento durante l'anno si è fatto uso di materiali di sintesi (schemi, mappe concettuali, presentazioni power point, video e audio); è stata attuata la pausa didattica e sono state fornite agli studenti indicazioni per il recupero autonomo.
STRUMENTI DI LAVORO
Gli strumenti didattici utilizzati nel corso sono stati: • Manuali scolastici per la vita ed il pensiero degli autori (in particolare Letteratura.it della Pearson) e altre antologie scolastiche per i brani antologici. • Video approfondimenti a cura di Rai Scuola e Rai Storia, Hub scuola e Treccani.it
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
☐ Verifiche di tipo formativo e sommativo

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

Disciplina: STORIA	
DOCENTE	Marianna Puglisi
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	15
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	28
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	43 (al 15 maggio 2021)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Analizzare le strutture complesse dei processi storici e riconoscerne gli intrecci in particolare l'intreccio tra questione politica, sociale, sviluppo economico e interesse e relazioni tra Stati nel primo Novecento.
- Definire e saper utilizzare il lessico storico specifico.
- Riconoscere e analizzare il dibattito politico e le caratteristiche dei principali eventi storici dall'Unità d'Italia alla Guerra fredda, sapendo collocarli nel tempo e nello spazio e identificandone di volta in volta le cause, gli effetti e le conseguenze sulla situazione italiana.
- Rielaborare in modo critico i materiali storiografici.
- Operare confronti tra passato e presente relativamente a crisi sociale, economica e politica.
- Cogliere e analizzare gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica italiana e argomentare sugli elementi di continuità nel mondo contemporaneo.

CONOSCENZE

- Processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società postindustriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione).
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico-istituzionali.
- Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.
- Territorio come fonte storica: tessuto socioeconomico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: critica delle fonti).
- Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.

ABILITÀ
• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. • Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.
Utilizzare semplici strumenti della ricerca.
CONTENUTI
• La Belle époque e la società di massa • L'Europa prima della Grande Guerra • L'Italia giolittiana • La Grande Guerra • La Rivoluzione in Russia • I trattati di pace e il difficile dopoguerra europeo • L'avvento del fascismo in Italia • La crisi del '29 e il New Deal negli Stati Uniti • Il nazismo • L'Unione Sovietica di Stalin • La Seconda guerra mondiale • La vittoria degli Alleati e della Resistenza • La Shoah • Dopo la guerra: il mondo diviso in due blocchi • La nascita dell'ONU e dell'Unione Europea • Boom economico in Occidente • L'Italia: dalla Costituente agli anni Sessanta
METODI
Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante: • lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali riguardanti movimenti letterari e autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; • lettura dei testi storiografici come momento analitico-valutativo; • discussione guidata, discussione su tema;
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
Per realizzare gli interventi di recupero e consolidamento durante l'anno si è fatto uso di materiali di sintesi (schemi, mappe concettuali, presentazioni power point, video e audio); è stata attuata la pausa didattica e sono state fornite agli studenti indicazioni per il recupero autonomo.
STRUMENTI DI LAVORO
Gli strumenti didattici utilizzati nel corso sono stati: • LA STORIA È SERVITA PLUS. CON ESPANSIONE ONLINE. VOL. 1, M. Montanari, Laterza comprensivo del volume relativo a cibo ed enogastronomia. • Video approfondimenti a cura di Rai Scuola e Rai Storia, Hub scuola e Treccani.it

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE					
☐ Verifiche di tipo sommativo					
		NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE			
1° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	-	ORALI N.	1	PRATICHE N.	-
2° QUADRIMESTRE					
SCRITTE N.	1	ORALI N.	2	PRATICHE N.	-

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	GRECO FABIO MASSIMO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	32
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	52
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	84

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

CONOSCENZE

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e
- internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- Prodotti a chilometro zero.
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Normativa di settore.
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo

integrato.

Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
CONTENUTI
• Il mercato turistico - Il marketing - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione - La normative del settore turistico ristorativo - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
METODI
• È stato privilegiato l'aspetto di costruzione personale e consapevole dei concetti, attraverso la proposta di situazioni problematiche, modelli, esempi • È stato favorito l'approccio alle varie tematiche da molteplici punti di vista, suggeriti dall'insegnante o frutto dell'esperienza personale degli alunni
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo • Articoli tratti da riviste e quotidiani • Casi aziendali • LIM e Internet • Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni) - utilizzo di risorse didattiche digitali per introdurre, esemplificare, studiare e approfondire i contenuti disciplinari - utilizzo di materiale didattico preparato dall'insegnante
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
• orali e scritte
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 2 ORALI N. 2 PRATICHE N.
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 2 ORALI N. 2 PRATICHE N.

Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA	
DOCENTE COORDINATORE **DISCIPLINE COINVOLTE**	GRECO FABIO MASSIMO DIRITTO – ITALIANO – ENOGASTRONOMIA – SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE – FRANCESE – INGLESE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	33
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Comprendere il contesto storico-politico-sociale dell'Italia nell'immediato dopoguerra - Acquisire consapevolezza dell'importanza della collaborazione tra stati al fine di favorire la pace ed il progresso - Saper individuare i principali organismi dell'Unione europea e le loro relative competenze - Saper collocare le fonti normative europee all'interno del nostro sistema delle fonti - Comprendere il ruolo che tali organismi svolgono nell'ambito della comunità internazionale - 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 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Riconoscere l'importanza del codice dei beni culturali e del codice dell'ambiente come strumento di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico - Individuare e illustrare le peculiarità dei beni artistici e ambientali del proprio territorio - Comprendere Il volontariato quale elemento centrale del processo formativo - Coglierne la capacità di rafforzare la coesione sociale e la democrazia - creare condizioni favorevoli al volontariato - migliorare il riconoscimento delle attività di volontariato - sensibilizzare al valore e all'importanza del volontariato - Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni - Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri - Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale - Riconoscere e analizzare le fake news in Rete, anche tramite la valutazione della qualità delle fonti - Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali-	
CONOSCENZE	
Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana - Processo di formazione dell'UE, Stati membri e cittadinanza europea - La Costituzione europea - Organi e istituzioni dell'unione europea - Enti e organismi internazionali - Rielaborare in modo concreto le abitudini di vita in un ambiente ecologicamente sano e saper individuare in modo operativo azioni e comportamenti della vita quotidiana che sono a favore della salute - Saper distinguere un ambiente dominato da abitudini sbagliate che possono danneggiare la salute della persona - I siti Unesco in Sicilia - L'Etna e il territorio di Randazzo - identità, motivazioni e finalità dell'azione volontaria - il ruolo sociale e politico del volontariato - Il concetto di qualità - La certificazione di qualità - lettura e dibattito critico intorno al manifesto della comunicazione non ostile sul web - Le fake news: cosa sono, come riconoscerle e principali cause.	
ABILITÀ	

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
CONTENUTI
genesi e promulgazione della Costituzione 3 ore Diritto Unione Europea Nascita ed evoluzione della CEE / UE, organi dell'UE e relative funzioni 4 ore Diritto Organismi internazionali ONU, FAO, OMS, UNESCO, NATO 4 ore Italiano Educazione alimentare e stili di vita corretti 3 ore enogastronomia Alimentazione sostenibile ed agricoltura biologica Alimentazione sostenibile 4 ore Scienze e cultura Alim. (il covid e le conseguenze nel settore alimentare) Stagionalità dei prodotti Rispetto dei beni ambientali e culturali I beni ambientali e culturali nel turismo, i siti Unesco, parchi naturali. 3 ore Francese Volontariato e cittadinanza attiva Esperienze a confronto. 4 ore Inglese eccellenze territoriali e agroalimentari i marchi di qualità (DOP, IGP, DOCG). 4 ore Enogastronomia

La comunicazione in Rete • Educazione all'informazione	2 ore Italiano
Informazione e disinformazione in Rete: le Fake news	2 ore Diritto

METODI
È stato privilegiato l'aspetto di costruzione personale e consapevole dei concetti, attraverso la proposta di situazioni problematiche, modelli, esempi. È stato favorito l'approccio alle varie tematiche da molteplici punti di vista, suggeriti dall'insegnante o frutto dell'esperienza personale degli alunni.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
STRUMENTI DI LAVORO
Articoli tratti da riviste e quotidiani Casi aziendali LIM e Internet Software (programmi di videoscrittura, per presentazioni) - utilizzo di risorse didattiche digitali per introdurre, esemplificare, studiare e approfondire i contenuti disciplinari - utilizzo di materiale didattico preparato dall'insegnante
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
• Orali e scritte

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

LINGUA INGLESE	
DOCENTE	MARIA ROSALIA FRANCO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	Dal 08/02/2021 al 12/04/2021 e dal 26/04/2021 al 03/057 2021 presenza al 50% Dal 06/05/2021 presenza al 100% (5 ore)
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	34
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	73
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 • 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
- Cooking methods

EATING STYLES

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

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

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, 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

VERIFICHE SCRITTE

test strutturati con esercizi di diversa tipologia

VERIFICHE ORALI

Conversazioni, report, simulazioni, role play,

VERIFICHE SCRITTE (DDI)

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.	/

Disciplina: Francese	
DOCENTE	Patané Raffaella Francesca
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	44
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	39
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	83

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

La classe ha raggiunto nel complesso dei buoni risultati. Si possono distinguere tre gruppi. Il primo gruppo ha raggiunto risultati ottimi o buoni. Il secondo gruppo risultati discreti. Il terzo gruppo ha raggiunto risultati sufficienti

COMPETENZE

- Comprendere brevi testi letti o ascoltati
- Partecipare a brevi dialoghi ed esporre gli argomenti trattati
- Redigere brevi testi sugli argomenti trattati

CONOSCENZE

- Regole grammaticali di base
- Regole di pronuncia
- Lessico di base per l'espressione dei principali bisogni comunicativi
- Lessico specifico: gli alimenti, gli utensili da cucina, i metodi di cottura

ABILITÀ

- Comprendere messaggi scritti e orali incentrati sull'alimentazione, sulle caratteristiche dei vari tipi di dieta. Comprendere una ricetta di cucina
- Esporre gli argomenti trattati utilizzando il lessico specifico
- Redigere brevi riassunti sugli argomenti trattati utilizzando il lessico specifico

CONTENUTI

- Les habitudes alimentaires des français
- Que veut dire bien manger
- Les différents régimes alimentaires
- Les certifications de qualité en France
- Les certifications de qualité en Italie
- La cuisine italienne :
  - La caponata
  - La parmigiana
  - Il risotto
- La cuisine française
  - La bouillabaisse
  - La ratatouille
  - La salade niçoise

- Les régions viticoles françaises
- Les régions viticoles italiennes

Grammatica

- Presente, passato prossimo, imperfetto, futuro, condizionale e gerundio dei verbi regolari e dei seguenti verbi irregolari: *venir, prendre, faire, aller, boire, pouvir, vouloir* e *devoir.*
- Preposizioni e locuzioni prepositive di tempo e di luogo

METODI

L'azione didattica si è organizzata nel modo seguente

- Illustrazione dell'UDA
- Lettura e comprensione di testi relativi agli argomenti trattati
- Riflessione sul lessico e sui contenuti grammaticali attraverso esercizi di completamento e/o collegamento o brevi traduzioni
- Redazione di riassunti scritti e orali finalizzati all'acquisizione e all'esposizione dei contenuti

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

- Recupero in itinere sulle regole di pronuncia attraverso la lettura di testi
- Recupero in itinere sulle regole grammaticali di base attraverso esercizi di completamento e brevi traduzioni

STRUMENTI DI LAVORO

- Dispense create dall'insegnante
- Piattaforme didattiche CISCO WEBEX MEETING (attività sincrone); MOODLE (condivisione documenti e attività asincrone)

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Comprensione scritta e breve produzione a partire dal testo analizzato
- Esposizione orale degli argomenti studiati

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 1	ORALI N. 1	PRATICHE N.

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 1	ORALI N. 2	PRATICHE N.

Disciplina:MATEMATICA	
DOCENTE	Azzarone Francesca
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	14
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	59
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	73

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.
- 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

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di:

- utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Intuire l'andamento di una funzione mediante l'utilizzo del calcolo infinitesimale
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e interpretare dal punto di vista geometrico il concetto di derivata
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

CONOSCENZE

- Equazioni, disequazioni e sistemi
- Intervalli di una retta
- Concetto di funzione
- Definizione e classificazione di funzioni
- Proprietà delle funzioni
- Concetto di limite
- Operazioni sui limiti
- Limiti finiti, infiniti, di forma determinata ed indeterminata
- Concetto di asintoto orizzontale, verticale e obliquo
- Concetto di continuità e punti di discontinuità
- Concetto di derivabilità

- Significato geometrico di derivata
- Calcolo di derivate di funzioni razionali
- Il calcolo con le derivate
- Relazioni tra segno della derivata prima e della derivata seconda con il grafico di una funzione
- Studio di una funzione con rappresentazione grafica

ABILITÀ

Gli alunni hanno acquisito la capacità di:

- Saper risolvere equazioni, disequazioni, sistemi di disequazioni e discutere graficamente i risultati
- Saper riconoscere e classificare le funzioni.
- Saper riconoscere funzioni suriettive, iniettive e biiettive
- Saper individuare il dominio, il codominio, gli zeri ed il segno di una funzione
- Comprendere il concetto di limite
- Saper operare con i limiti di semplici funzioni
- Saper dedurre se il grafico di una funzione presenta asintoti verticali, orizzontali, obliqui
    - Riconoscere la continuità di una funzione
- Riconoscere i punti di discontinuità
- Saper calcolare le derivate di semplici funzioni
- Saper individuare i punti di massimo e di minimo assoluti e relativi
- Analizzare il grafico di una funzione individuandone e determinando tutte le caratteristiche

CONTENUTI

Equazioni e disequazioni

- Equazioni intere II grado
- Richiami sulle disuguaglianze numeriche
- Disequazioni intere di I e II grado
- Disequazioni fratte
- Sistemi di disequazioni razionali intere
- Disequazioni di grado superiore al secondo

Fondamenti dell'analisi

- Concetto di relazione e di funzione.
- Proprietà delle funzioni: iniettive, suriettive e biettive
- Definizione e classificazione di funzioni reale di variabile reale
- Classificazione di funzioni
- Dominio e codominio di una funzione
- Studio degli zeri di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Funzioni pari, dispari, monotone, crescenti e decrescenti

Topologia della retta

- L'insieme R dei numeri reali
- Principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli

aperti,chiusi, limitati o illimitati.

- Definizione di intorno di un punto, di infinito e di punto di accumulazione

Limiti

- Concetto di limite
- Definizione di limite di una funzione
- Limiti finiti e infiniti per una funzione in un punto e significato geometrico
- Limite finiti e infiniti per una funzione all'infinito e significato geometrico
- Teoremi sui limiti (solo enunciati)
- Limiti di forma determinate ed indeterminate
- Operazioni sui limiti
- Concetto di asintoto orizzontale, verticale e obliquo

Derivabilità e continuità

- Concetto di continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo
- Punti di discontinuità
- Concetto di derivabilità
- Significato geometrico di derivata
- Derivate di alcune funzioni elementari.
- Teorema sulla continuità e derivabilità (solo enunciato)
- Regole di derivazione: derivate di una somma, di un prodotto e di un quoziente.
- Equazione della tangente ad una curva
- Calcolo di derivate di funzioni razionali
- Calcolo dei punti di massimo e minimo assoluti e relativi di semplici funzioni
- Concetto di concavità e convessità
- Definizione di punto di flesso e stazionari
- Derivate e funzioni crescenti e decrescenti
- Derivate e funzioni concave e convesse

Studio completo di funzione con rappresentazione grafica

- Razionale intera e razionale fratta

METODI

- Per l'insegnamento della disciplina si è tenuto conto delle effettive capacità e necessità degli alunni, che in alcuni casi si sono rivelate non adeguate per una acquisizione continua e scorrevole degli argomenti trattati. L'attività didattica, se pur accentrandosi sulla lezione frontale, ha comunque favorito il dialogo e la discussione permettendo agli alunni di manifestare dubbi e perplessità. I vari argomenti sono stati presentati in modo chiaro e accessibile, ma rigoroso. Ogni nuovo concetto è stato affrontato facendo prima di tutto convergere l'attenzione sul percorso che si sta tracciando, in modo da dare un senso ad ogni argomento che via via si studia, poi è stato approfondito, chiarito in ogni particolare e illustrato da opportuni esempi al fine di rendere più chiaro possibile l'argomento trattato. Infine per ogni argomento sono stati posti numerosi esercizi a difficoltà graduale, alcuni ripetitivi, altri mirati a stimolare capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione. L'esercitazione ha trovato spazio soprattutto durante le ore di lezione, dove si è cercato di mettere tutti, anche gli alunni con minori capacità, nelle condizioni di

poter operare autonomamente. Il lavoro assegnato a casa è generalmente servito soprattutto per una verifica personale.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
• In alcuni casi, come strategie di recupero, sono state dedicate ore di lezione alle esercitazioni mirate alla facilitazione dell'apprendimento e al miglioramento delle potenzialità operative degli alunni
STRUMENTI DI LAVORO
• Gli strumenti di lavoro utilizzati sono stati la lavagna, il libro di testo, fotocopie, materiali come documenti video, link, etc caricati su piattaforma moodle, WhatsApp.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
• Gli strumenti di verifica usati sono stati i colloqui orali e le verifiche scritte
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 1 ORALI N. 1 PRATICHE N.0
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 2 ORALI N. 2 PRATICHE N.0

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
DOCENTE	Russo Elia
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	44
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	41
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	85

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Integrare le competenze professionali orientando al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
CONOSCENZE
• Caratteristiche di prodotti del territorio • Tecniche di catering e banqueting • Tipologie di intolleranze alimentari • Sistema HACCP • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
ABILITÀ
• Realizzare piatti con prodotti del territorio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Progettare menù per tipologia di eventi • Simulare eventi di catering e banqueting • Realizzare piatti funzionali alle esigenze dei clienti con problemi di intolleranze alimentari • Simulare un piano HACCP • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni

• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
CONTENUTI
• La forza del territorio • I marchi di qualità • I prodotti tipici Italiani • Le intolleranze, le allergie e gli stili alimentari • Il menù • La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro (cenni) • Il sistema HACCP (cenni) • Il buffet
METODI
Lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, laboratorio, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Verifiche orali, scritte e pratiche

Disciplina: tecnica di laboratorio di sala e vendita	
DOCENTE	Prof. SALVATORE CACCCIOLA
MATERIA	TECNICA DI LABORATORIO DI SALA E BAR
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	8
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	41 di cui 27 didattica mista
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	49 DI CUI (11 IL SUPPLENTE)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

IL candidato sotto il profilo delle competenze deve possedere:

-Capacità organizzative

- Spirito di collaborazione con i reparti che dovrà operare

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

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

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

Competenze delle lingue straniere

Competenze fondamentali di dietologia e merceologiche degli alimenti

Conoscenza del panorama agroalimentare nazionale e internazionale.

CONOSCENZE

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

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

Deve maturare competenze inerenti alle tecniche operative del settore ristorativo.

Conoscere tutti gli aspetti non solo operative, ma anche quelli relativi alla gestione aziendale

sotto il punto di vista: -economico- gestionale -il mercato ed il suo posizionamento -quello alimentare -igienico -normativo.
ABILITÀ
Le sue capacità sono: -capacità organizzative - Capacità di formulare l'offerta ristorativa che si vuole proporre al mercato ed al tipo di segmento. -Capacità di conoscere il tipo di mercato in cui si vuole operare. - Saper organizzare un'attività di pertinenza in riferimento alla struttura, all'attrezzatura, alle risorse umane ed economiche. -Capacità e tecniche di comunicazione e vendita - Saper organizzare e curare eventi del tipo banqueting e catering -Capacità di valorizzare il patrimonio agroalimentare regionale e nazionale e di conseguenza la loro conoscenza. - Capacità delle conoscenze enologiche nazionali e non, con tutti gli aspetti correlati al vino (degustazione, servizio, abbinamento). -Saper predisporre e pianificare un menù per qualsiasi evento, sotto l'aspetto organizzativo, delle risorse, dei costi e del prezzo di vendita. -Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità merceologiche, valorizzando i prodotti tipici.
CONTENUTI
Gli stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina - approfondimenti sui vari stili di servizio - al" italiana - all'inglese - alla francese diretto ed indiretto - alla russa (guéridon) - al buffet Enologia - la vite: storia - ciclo biologico - il grappolo e sue parti - impianto, coltivazione sistemi di allevamento - - la vinificazione in bianco e rosso, rosato, macerazione carbonica. I vini spumanti - la spumantizzazione - la Champagne - il metodo Champenoise e metodo

Classico - il metodo Charmat

Il Sommelier ed il servizio del vino • la figura del Sommelier • le attrezzature • la cantina di conservazione e del giorno • le temperature di servizio dei vini • la sequenza di servizio •

La degustazione organolettica • aspetto visivo • aspetto olfattivo •

approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino • l" aspetto gusto olfattivo

Il menù come strumento di vendita di comunicazione e di gestione.

Le aziende ristorative tipologie

I vari momenti di servizio in un albergo

I vari stili di cucina e nuove forme di gastronomia

Il food and beverage manager compiti e mansioni

I marchi di qualità

L'enogastronomia regionale e nazionale (eccellenze, piatti regionali e vini regionali)

IL banqueting e catering

I formaggi ed il loro servizio

Le abitudini alimentari

Principi del Marketing

METODI

METODI:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

STRUMENTI DI LAVORO

- Verifiche orale e di ricerca

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno
- Interventi dal posto

• Conversazione guidata con tutta la classe • Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento • **Lavori svolti da casa** • **Interventi attraverso la piattaforma**
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. nessuna ORALI N. 2 PRATICHE N. nessuna
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. nessuna ORALI N. 2 PRATICHE N .nessuna

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
DOCENTE	Bucca Francesca Daniela
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	45
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	30
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	75

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Anche se gli impegni lavorativi hanno distolto alcuni degli alunni da uno studio più approfondito , in linea di massima gli obiettivi legati alla conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina sono stati raggiunti da tutti gli alunni; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, gli alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della "scienza dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli allievi hanno raggiunto consapevolezza dell'importanza che una corretta alimentazione ha nel mantenimento della salute e del benessere psicofisico
CONOSCENZE
Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal sufficiente al discreto al buono.
ABILITÀ
Buona parte degli alunni ha evidenziato discrete capacità ed è in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Solo per alcuni l'acquisizione e l'esposizione dei contenuti è il risultato di uno studio mnemonico e a volte superficiale.
CONTENUTI
1.L'alimentazione nell'era della globalizzazione Nutrienti - Nuovi prodotti alimentari 2.La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva 3.La dieta nelle principali patologie La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche 4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti Allergie e intolleranze Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
5. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità Tossinfezioni alimentari

METODI
Strategia didattica adottata per la DAD mediante l'utilizzo di lezioni frontali in videoconferenza per poterne facilitare l'apprendimento attraverso la condivisione di dispense e materiale digitale e la conseguente spiegazione con supporto di videoscrittura, interdisciplinarietà per favorire una conoscenza globale più ampia e profonda. Lavori individuali da svolgere in DDI e consegnare su piattaforma digitale, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche, costruzione di schede e mappe concettuali.
STRUMENTI DI LAVORO
Gli strumenti didattici adottati sono libro di testo e supporti digitali messo a disposizione dalla casa editrice , audiovisivi inclusi nelle risorse digitali del libro di testo e PPT scaricati sul PC. Le piattaforme e i canali di comunicazione utilizzati sono quelli suggerite dall'Istituto (Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle).
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Le tipologie di verifiche adottate nella prima parte dell'anno sono state test strutturati, relazioni scritte inviate su Moodle durante la DDI e verifiche orali. Nella seconda parte dell'anno, poiché in didattica mista e in presenza al 50%,per gli elaborati inviati su piattaforma Moodle in modalità asincrona e in formato PDF, è stato possibile restituirli corretti e valutati. Il livello di interazione è stato globalmente buono anche se andrà diversificato di caso in caso.

ALLEGATO n. 2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

di settore, anche in lingua straniera		
DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di 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.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Verbali consigli di classe e scrutini
5.	Griglia di valutazione
6.	Materiali utili

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	FIRMA
Puglisi Marianna	Lingua e letteratura italiana	
Puglisi Marianna	Storia	
Patanè Raffaella	Lingua francese	
Franco Maria Rosalia	Lingua inglese	
Greco Fabio Massimo	Diritto e tecniche amministrative	
Azzarone francesca	Matematica	
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Russo Elia	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina	
Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO