Istruzione Secondaria Superiore "Enrico Medi" di Randazzo
Commerciale Turistico/Amministrativo
Liceo Classico e Linguistico "Don Cavina"
Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Istituto Professionale per i Servizi Agricoltura e Sviluppo Rurale "A.M. Mazzei"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2020/21

Classe V° sez. C

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGRASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA E PASTICCERIA

Coordinatore di classe — Prof.ssa Franco Maria Rita

Il dirigente Scolastico — Prof.ssa Maria Francesca Miano

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus. La presente ordinanza definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 ai sensi dell'articolo 1, comma 504 della legge 30 dicembre 2020, n. 178 e dell'articolo 1 del decreto legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41.

ARTICOLAZIONE DEL DOCUMENTO

PARTE PRIMA

1 PRESENTAZIONE ISTITUTO ..... Pag 3

1.1 VALORI E FINALITA' ..... Pag 4

1.2 PECUP ..... Pag 5

1.3 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ..... Pag 7

1.4 MEMBRI INTERNI SETTORE ACCOGLIENZA ..... Pag 10

1.5 MEMBRI INTERNI SETTORE PASTICCERIA ..... Pag 10

1.6 PROFILO DELLA CLASSE ..... Pag 11

PARTE SECONDA

2. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO ..... Pag 13

2.1 STRUMENTI DI MISURAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO ..... Pag 16

2.2 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO ..... Pag 18

2.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI ..... Pag 18

2.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE ..... Pag 19

2.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO. Pag 20

2.6 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA ..... Pag 22

PARTE TERZA.

3. ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO ..... Pag 23

3.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO ..... Pag 25

3.2 MATERIALI PER IL COLLOQUIO ..... Pag 26

3.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ..... Pag 27

3.4 DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE ..... Pag 28

3.5. ALLEGATO 1 – *contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati* ..... Pag 29

3.6. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE... ..... Pag 92

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto Superiore "Enrico Medi" nasce come Istituto Tecnico Commerciale nel 1961-1962, scuola legalmente riconosciuta all'interno dell'istituto San Basilio per volontà dell'allora congregazione salesiana. Nell'anno scolastico 1971-1972 l'istituto diventa statale e nel 1981 dopo le dovute deliberazioni assume il nome di Enrico Medi. Nel 1997 all'I.T.C. viene aggregata la sezione I.P.S.I.A. Elettrotecnica di Bronte e Odontotecnica di Randazzo, fino ad arrivare all'attuale configurazione composta dall'I.T.C. "Enrico Medi" con indirizzo per ragionieri e turistico, dal Liceo Classico "Don Cavina" anche ad indirizzo linguistico e dal Professionale per i Serv. Alberghieri e Ristorativi. Dall'anno scolastico 2016/2017 si aggrega anche la sede dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura "A. M. Mazzei" di Randazzo con la relativa azienda. Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. L'Istituto dispone di diversi laboratori all'avanguardia tra cui una cucina didattica, un laboratorio bar ed una sala ristorante didattica. I laboratori, dotati di tutte le attrezzature necessarie per elevarsi a strumenti all'avanguardia, complessivamente formano un ristorante didattico in cui si alternano le varie classi, simulando a tutti gli effetti il funzionamento di un ristorante reale. I docenti che guidano le attività pratiche del ristorante didattico sono professionisti del settore enogastronomico, capaci di trasferire agli alunni non soltanto gli aspetti teorici e tecnici necessari per lo svolgimento di queste professioni, ma anche la passione che li contraddistingue e la professionalità necessari per emergere ed eccellere nel mondo del lavoro. Si punta a creare un clima sereno e costruttivo in cui si studia e si lavora, si impara e si cresce, creando in 5 anni professionisti seri e preparati, pronti per inserirsi nel migliore dei modi nel mondo del lavoro.

L'ambiente socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario. Negli ultimi anni sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e di sviluppo socio-economico. In tale contesto l'Istituto, in collaborazione con gli enti locali, le associazioni professionali e imprenditoriali, porta avanti, da alcuni anni, progetti di formazione e orientamento rivolte non solo agli studenti ma alla comunità tutta.

VALORI E FINALITA'

L'istituto è una comunità di apprendimento che realizza lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità ed esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, ed in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro. Al fine di permettere lo sviluppo negli studenti di quei saperi e di quelle competenze che sono necessarie per assumere ruoli tecnici operativi nei settori specifici è prevista una forte integrazione tra istruzione generale e cultura professionale.

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore. La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- Promuovere una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;
- Comprendere e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza;
- Promuovere la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazione ed europeo;
- Stimolare un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;
- Supportare gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;

- Facilitare la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale;
- Incentivare lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalenti.

Profilo educativo, culturale e professionale

Il **PECUP** è il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere. Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale al termine dell'obbligo scolastico.

Obiettivi Generali

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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 all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

In termini di *competenze*:

- Saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- Saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- Saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- Saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali in termini di capacità e comportamenti;
- L'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomi attraverso i mezzi parlati, scritto e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- Il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- La crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- La consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina	Continuità didattica		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive			X
Crimi Mariaelena	Religione		X	X
D'agata Maria Alfia	Analisi e contr. chimici dei prodotti alimentari (chimica)		X	X
Finocchiaro Lisa	Tecniche di org. e gest. dei processi produttivi		X	X
Franco Maria Rita	Lingua e letteratura italiana – Storia	X	X	X
Giuliano Maria	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e tecniche amministrative Articolazione Produzioni Dolciarie			X
Lupo Enrica	Lingua Francese			X
Parisi Giuseppe	Matematica			X
Pennisi Angelina	Accoglienza turistica		X	X
Russo Forcina Valentina	Prodotti dolciari industriali ed artigianali (Pasticceria)			X

Salmeri Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Sortino Giuseppe	Laboratorio Chimica			X
Vinci Carolina	Lingua Inglese			X
Zingali Adriana (sostituzione della collega Venezia Daniela)	Tecniche di Comunicazione			X
COORDINATORE E SEGRETARIO Prof.ssa *FRANCO MARIA RITA*				

Docenti settore *Accoglienza*

Docente	**Disciplina**	**Continuità didattica**		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Giuliano Maria	Diritto	X	X	X
Franco Maria Rita	Lingua e Lett. Italiana – Storia	X	X	X
Lupo Enrica	Lingua Francese			X
Pennisi Angelina	Accoglienza	X	X	X
Parisi Giuseppe	Matematica			X
Salmeri	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Vinci Carolina	Lingua Inglese			X
Zingali Adriana (in sostituzione della collega Venezia Daniela)	Tecniche di Comunicazione			X

Docenti settore *Pasticceria*

Docente	Disciplina	Continuità didattica		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive		X	X
D'Agata Maria Alfia	Analisi e contr. chimici dei Prod. Alimentari (chimica)		X	X
Finocchiaro Lisa	Tecniche di org. e getione dei processi produttivi		X	X
Franco Maria Rita	Lingua e Lett. Italiana-Storia	X	X	X
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e tec. Amm.ve artic.e prod. dolciarie			X
Lupo Enrica	Lingua Francese			X
Russo Forcina Valentina	Pasticceria			X
Vinci Carolina	Lingua Inglese			X
Parisi Giuseppe	Matematica			X
Salmeri Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Sortino Giuseppe	Laboratorio di Chimica			X

Membri interni della commissione di Esame

ACCOGLIENZA

Docente	Disciplina
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive
Franco Maria Rita	Lingua e letteratura italiana - Storia Cittadinanza e Costituzione
Giuliano Maria	Diritto e tecniche amm.ve della strut. ricet.
Pennisi Angelina	Accoglienza turistica
Salmeri Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione
Vinci Carolina	Lingua Inglese

Tutor : *Prof.ssa Vinci Carolina*

Membri interni della commissione di Esame

PASTICCERIA

Docente	Disciplina
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive
Franco Maria Rita	Lingua e letteratura italiana - Storia Cittadinanza e Costituzione
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e tec. Amm.ve artic. e prod. dolc.
Russo Forcina Valentina	Prod. dolc. e indus. ed artig. (Pasticceria)
Salmeri Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione
Vinci Carolina	Lingua Inglese

Tutor: *Prof.ssa Franco Maria Rita* e *Prof.re Labruna Salvatore Andrea*

Profilo della classe

La classe è costituita da 15 alunni, 8 ragazze e 7 ragazzi e si presenta articolata in accoglienza e pasticceria: nella classe vi è presente un alunno DSA che ha comunque seguito una programmazione con obiettivi minimi e contenuti ridotti ed inoltre è presente un'alunna che non si avvale dell'insegnamento della Religione Cattolica. L'attività didattica, in particolar modo durante il triennio, è stata caratterizzata dalla continuità solo per alcune discipline; si sono alternati diversi docenti per l'insegnamento di Matematica, di Lingua inglese, di lingua Francese e di Diritto.
Alla luce della normativa scolastica vigente, integrata dalle misure urgenti emanate per l'emergenza Covid 19, ogni docente della classe ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione didattica, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne ed adeguando le modalità di verifica.
I docenti hanno continuato a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile adottando modalità di Didattica a Distanza; in particolare, per coinvolgere e motivare tutti gli studenti, hanno utilizzato le seguenti strategie: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso la piattaforma digitale Moodle, fruizione di tutte le funzioni del Registro elettronico, utilizzo di video e testi digitali. Nel secondo quadrimestre, lo svolgimento della programmazione disciplinare non è risultato regolare perché ha subito consistenti rallentamenti e interruzioni per le condizioni in cui docenti e allievi ci siamo trovati ad operare, soprattutto per quanto riguarda alcune azioni di sviluppo, approfondimento e rielaborazione di temi e percorsi previsti nel piano di lavoro iniziale. Il gruppo-classe è risultato piuttosto omogeneo rispetto alle aspettative e alle motivazioni di scelta professionale e culturale, diversificato rispetto all'impegno e alla partecipazione. I rapporti fra docenti e studenti della classe sono risultati soddisfacenti.

Dal punto di vista strettamente didattico-cognitivo, la maggior parte degli alunni ha mostrato ottime capacità di comprensione e comunicazione, manifestando volontà ed interesse adeguati, intervenendo in modo costruttivo sia nel momento della spiegazione che in quello della verifica. Hanno dimostrato un valido interesse per le attività svolte, partecipando in modo attivo e costruttivo; difatti, si sono impegnati con costanza e continuità tanto da raggiungere risultati ottimi. Tali discenti sono in grado di applicare in maniera corretta e autonoma le conoscenze acquisite esprimendosi con terminologia specifica e valida, effettuando collegamenti interdisciplinari e conoscendo approfonditamente gli argomenti disciplinari studiati. Pochi gli alunni che si sono caratterizzati durante l'anno scolastico per un impegno non sempre adeguato, presentando qualche

lacuna nella preparazione di base: hanno conseguito, difatti, modeste capacità di apprendimento ed elaborazione delle cognizioni acquisite, sia per mancanza del metodo di studio che per superficialità.

Dal punto di vista comportamentale, la condotta risulta abbastanza corretta: gli allievi, mostrano di possedere un discreto spirito di coesione e ciò si evince dalle discussioni stimolanti e costruttive svolte sia in classe, sia durante il periodo della didattica a distanza.
Il Consiglio di Classe, pur nella fluttuazione della sua composizione, ha svolto nel triennio, sulla base di un'adeguata programmazione educativo-didattica, un'intensa azione di formazione, al fine di far conseguire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di continuare gli studi o di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro.
Nella diversità degli interventi, unico è stato l'obiettivo del Consiglio di Classe da perseguire: fare acquisire agli alunni conoscenze, competenze ed abilità nelle varie discipline che possano essere fruibili professionalmente e culturalmente.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

Metodi

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

Strumenti adottati

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

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria le lezioni in presenza sono state sostituite da attività diDidattica a Distanza e i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD:

Metodi – DAD

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

Strumenti adottati – DAD

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

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

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

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria, a causa del COVID-19, attività di DaD (Didattica a distanza), sono stati utilizzati libri di testo, testi digitali integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer, smartphone. In particolare, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e/o strategie:

- videolezioni e video verifiche orali attraverso l'applicazione **"Cisco Webex meeting"**;
- inserimento di materiale didattico, mappe concettuali, presentazioni in Power point e file audio -video nella piattaforma **"Moodle** , utilizzata anche per inviare consegne e ricevere gli elaborati prodotti dagli allievi;
- registro elettronico "Argo" per annotare i compiti assegnati e le attività svolte.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inadeguati rispetto al lavoro assegnato.

Strategie adottate

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

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali

- rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno
- interesse, impegno, partecipazione e continuità nello studio
- autonomia organizzativa e sistematicità
- progressi rispetto alla situazione di partenza
- raggiungimento degli obiettivi, anche minimi
- valorizzazione degli elementi (conoscenze, competenze, capacità).

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, sono stati adottati i seguenti criteri:

- frequenza delle attività di DaD;
- interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- valutazione delle conoscenze, competenze e abilità acquisite dagli allievi
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

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

Strumenti di misurazione

In conformità con quanto deliberato nei Consigli di dipartimento e ratificato nel collegio dei docenti si riportano, in allegato, le griglie di valutazione.

Numero verifiche per quadrimestre

Numero verifiche per quadrimestre – Accoglienza Turistica						
	1° quadrimestre			2°quadrimestre		
disciplina	**scritte**	**orali**	**pratiche**	**scritte**	**orali**	**pratiche**
Italiano	2	2		2	2	
Storia		2			2	
Lingua Inglese	2	2		2	2	
Lingua Francese	2	2		2	2	
Matematica	1	2		1	2	
Scienza e cult. dell'Aliment.		2		2	2	
Dir. Tec. Amm. della strut. ricet.	2	2		3	1	
Tecniche di comunicazione	1	2			2	
Lab. Serv. Accoglienza Tur.			3			3
Scienze Motorie e Sportive		2	2		2	
Religione		2			2	

Numero verifiche per quadrimestre – PASTICCERIA						
	1° quadrimestre			2°quadrimestre		
disciplina	**scritte**	**orali**	**pratiche**	**scritte**	**orali**	**Pratiche**
Italiano	2	2		2	2	
Storia		2			2	
Lingua Inglese	2	2		2	2	
Lingua Francese	2	2		2	2	
Matematica	1	2		1	2	
Analisi e contr. chimici dei prodotti alimentari (chimica)	2	1		1	2	
Tecniche di org. e gest. dei processi produttivi		3		2	2	
Scienza e cult. dell'aliment.		2		2	2	
Dir. Tec. Amm. della strut. ric.		2		2	2	
Scienze Motorie e Sportive			2		2	
Religione		2			2	

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

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

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
"Educazione alla Salute" Incontro di supporto psicologico	Gennaio/ febbraio	Tutte	La dott.ssa Chiara Platania, ha proposto agli alunni il progetto di supporto psicologico chiarendo che quest'ultimo è rivolto a persone che vivono un momento di disagio o crisi personale a seguito di una situazione particolare o di un determinato momento di vita, difatti la discussione è stata guidata sulla prevenzione Covid-19

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, da svolgere in 33 ore annue nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche ed in maniera trasversale, dai docenti della classe.

L'insegnamento è articolato in tre grandi assi tematici:

- Costituzione e Cittadinanza
- Sviluppo Sostenibile
- Cittadinanza Digitale

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti moduli di Educazione Civica, riassunti nella seguente tabella

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA – VC IPSSAR			
Titolo del modulo	**Discipline coinvolte**	**Descrizione percorso**	**Classe**
Gli Organi Costituzionali dello Stato	Diritto e Tecniche Amministrative	1. Parlamento 2. Governo 3. Presidente della Repubblica Riferimenti agli articoli della Costituzione	Tutta la classe
Genesi e promulgazione della Costituzione	Storia	Contesto storico che portò alla redazione e promulgazione della Costituzione Italiana: referendum del 1946, Assemblea Costituente, entrata in vigore della Carta nel 1948	Tutta la classe
Gli organismi internazionali	Storia	Unione Europea, Nato, Onu	Tutta la classe
La sicurezza alimentare	Scienze degli Alimenti, Laboratorio Pasticceria, Diritto e Tec. Amministrative	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, valorizzazione del Made in Italy e prodotti tipici, pericoli da tossinfezioni alimentari	Produzioni Dolciarie
Educazione Alimentare	Scienze degli Alimenti, Scienze Motorie	Sana e corretta alimentazione e stili di vita	Tutta la classe
Cittadinanza digitale	Diritto e Tecniche Amministrative	Visione del documentario "The Social Dilemma". La privacy sul web e il lato oscuro dei social network.	Tutta la classe
Turismo Sostenibile	Laboratorio Accoglienza Turistica	Progettazione di itinerari con proposte di viaggio di turismo sostenibile.	Accoglienza Turistica

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRESVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (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 .

Tali percorsi hanno dato agli studenti l'occasione di acquisire competenze inerenti ai propri settori, nello specifico:

- Sapersi relazionare con le diverse tipologie di clientela
- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa turistica
- Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici del proprio settore.
- Saper applicare le più comuni tecniche di comunicazione
- Approfondire le conoscenze enogastronomiche e di pasticceria;
- Sapersi muovere all'interno di una struttura ricettiva e ristorativa

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
"Sagra del suino nero dei Nebrodi" presso Cesarò .	Ottobre 2018/19	Pasticceria Accoglienza Sala Cucina	Preparazione e degustazione delle specialità del territorio e degli ottimi prodotti caseari. hostess/steward / promoter
" Ottobrando" Floresta	Ottobre 2019/20	Pasticceria Accoglienza Sala Cucina	Preparazione e degustazione delle specialità del territorio e degli ottimi prodotti caseari. hostess/steward / promoter
" Nivarata festival internazionale della granita" presso Acireale	Maggio 2018/19	Pasticceria Accoglienza Sala Cucina	Preparazione e degustazione e somministrazione della specialità del territorio " la Granita" hostess/steward / promoter
"Erasmus" Ist.Enrico Medi	Maggio 2018/19	Pasticceria Accoglienza Sala Cucina	Preparazione e degustazione delle specialità del territorio e degli ottimi prodotti caseari. addetti alla reception e hostess/steward / promoter e Accompagnatori in diverse escursioni sul territorio
" Città del mare" a Terrasini	Giugno Luglio Agosto 2018/2019	Pasticceria Accoglienza Sala Cucina	Attività presso il back office e front office della struttura e nel settore animazione. Attività nel settore pasticceria del villaggio

Tuttavia dopo il mese di marzo 2019/20 a causa dell'emergenza Covid non è più stato possibile organizzare e partecipare a nessun evento, identica situazione per l'anno scolastico in corso.

ATTIVITÁ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Sono state realizzate le seguenti esperienze formative:

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Partecipazione agli incontri, organizzati per le V classi, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post- diploma: Salone dello Studente Delle Isole Incontro per l'orientamento presso l'Università degli Studi di Catania Incontro Università Telematica	Tutti
Incontro di prevenzione supporto psicologico *Incontro con Aereonautica Militare*	Tutti

ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

In ottemperanza a quanto stabilito dall' O.M. 3 Marzo 2021, n.53 art. 10, comma 1,lettera a)

L'esame è così articolato:

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.

SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	**SERVIZI DI PASTICCERIA**
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	DISCIPLINE DI INDIRIZZO
• Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva • Laboratorio di Servizi di AccoglienzaTuristica	• Scienza e Cultura dell'Alimentazione • Prodotti dolciari industriali ed artigianali (Pasticceria)
TIPOLOGIA DELL'ELABORATO	TIPOLOGIA DELL'ELABORATO
• Analisi di documenti • Creazione di un itinerario • Produzione di un testo che coniuga varie discipline attraverso l'individuazione di un argomento comune. Gli argomenti sono stati assegnati individualmente a ciascun candidato.	Produzione di un testo che coniuga le due discipline attraverso l'individuazione di un argomento comune. All'interno della suddetta tipologia sono stati individuati due argomenti assegnati a due diversi gruppi di studenti.

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

AUTORE	OPERA	BRANO/TESTO POETICO
GIOVANNI VERGA	I Malavoglia	La famiglia Toscano L'addio alla casa del nespolo La morte di Bastianazzo La fiumana del progresso
	Novelle Rusticane	Libertà
	Mastro don Gesualdo	La morte di Gesualdo
GIOSUE' CARDUCCI	Rime Nuove	Traversando la maremma toscana
GABRIELE D'ANNUNZIO	Il piacere	Il ritratto dell'esteta Il superuomo
	Alcyone	La pioggia nel pineto
GIOVANNI PASCOLI	Myricae	Novembre Il lampo Il tuono Temporale X Agosto
	Canti di Castelvecchio	Il gelsomino notturno
ITALO SVEVO	La coscienza di Zeno	La morte di mio padre
LUIGI PIRANDELLO	Il fu Mattia Pascal	Adriano Meis
GIUSEPPE UNGARETTI	Il porto sepolto	San Martino del Carso
		Veglia
		Soldati Il dolore
UMBERTO SABA	Il canzoniere	A mia moglie
EUGENIO MONTALE	Ossi di Seppia	Spesso il male di vivere ho Incontrato
		Meriggiare pallido e assorto I limoni
PRIMO LEVI	Se questo è un uomo	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 alpercorso 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 diattualità	tutte le discipline d'esame	- contestualizzazione storica - capacità di utilizzare leconoscenze acquisite
Esperienze	- esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossidalla scuola	tutte le discipline d'esame	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavorosvolto - effettuare collegamenti concontenuti disciplinari - capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	riferimento a progetti di istituto o diindirizzo 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 lavorosvolto - effettuare collegamenti concontenuti disciplinari
Grafici	modelli di realtà e funzioni	tutte le discipline d'esame	- analisi e descrizione di ungrafico - individuazione dei legami tra matematica e realtà

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.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	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	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	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	
2.	Fascicoli personali degli alunni
3.	Verbali consigli di classe e scrutini
4.	Elaborati disciplina ed indirizzi

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI

DISCIPLINARI singole

MATERIE

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc,)

Lingua e Letteratura Italiana

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia: Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Franco Maria Rita</td><td colspan="2">Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 4</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.132</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N.130</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE: : L’alunno conosce:
- gli aspetti determinanti della biografia e delle opere (integrali o parziali) degli autori;
- gli elementi fondamentali della poetica degli autori e delle correnti letterarie.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE: L’alunno:
- individua nei testi gli elementi caratterizzanti la poetica di un autore e di una corrente letteraria;
- riconosce le caratteristiche del genere narrativo;
- individua alcuni elementi di raffronto fra correnti letterarie e autori diversi</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ: L’alunno:
- contestualizza l’evoluzione della civiltà letteraria italiana dall’Unità in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici dell’epoca di riferimento;
- identifica e analizza temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature;
- sostiene colloqui su tematiche specifiche utilizzando il lessico specifico;
- produce testi di diverse tipologie e complessità;
- produce sintesi e commenti.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	Modulo 1: **La letteratura dell'Ottocento Dal Positivismo al Naturalismo** - La nuova immagine della scienza; - L'idea del progresso; - Dalla Francia la novità del Naturalismo; - La poetica naturalistica; - Il Verismo italiano; - Differenze tra Naturalismo e Verismo; - Positivismo e letteratura: il ruolo sociale del letterato; **Giovanni Verga:** La vita, le opere, la poetica e lo stile - *Da Vita dei campi:* Cavalleria rusticana La lupa Fantasticheria Rosso Malpelo - *Da Novelle rusticane*: Libertà da I Malavoglia : La famiglia Toscano L'addio alla casa del nespolo La morte di Bastianazzo La fiumana del progresso - *dal Mastro- don Gesualdo:* La morte di Gesualdo Modulo 2: **Il Decadentismo in prosa e in poesia** - Il Decadentismo: dal Simbolismo all'Estetismo **Giousè Carducci:** la vita e il pensiero poetico Da rime nuove: - Traversando la maremma toscana **Gabriele D'Annunzio:** la vita; la poetica dell'Estetismo; la struttura del piacere; da Alcyone: - La pioggia del Pineto Da il Piacere: - Il ritratto dell'esteta - Il superuomo **Giovanni Pascoli:** La vita, le opere, la poetica e lo stile *Da Il fanciullino*: Il fanciullo che è in noi *Da Myricae:* - Novembre - -Il lampo - -Il tuono - X agosto - Temporale *Da i Canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno Modulo 3**: Il grande romanzo italiano ed europeo** **Luigi Pirandello** : La vita, le opere, la poetica e lo stile - Romanzi umoristici e il Fu Mattia Pascal

	- Da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis e la sua ombra Modulo 4: **Il romanzo psicologico.** **Italo Svevo** : La vita, le opere, la poetica e lo stile - Svevo e la psicoanalisi - La coscienza di Zeno - La morte di mio padre Modulo 5**: Le nuove frontiere della poesia del Novecento** - Le Avanguardie (cenni) - L'Ermetismo: caratteristiche del movimento **Giuseppe Ungaretti:** La vita, le opere, la poetica e lo stile. Da L'Allegria: - San Martino del Carso - Soldati - Veglia - Il dolore **Umberto Saba**: la vita, la poetica e lo stile Il canzoniere - A mia moglie **Eugenio Montale**: la vita, la poetica - Ed è subito sera; Da Ossi di Seppia: - I limoni - Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere ho incontrato **Italo Calvino**: la vita, la poetica e la fase del Neorealismo: - Il sentiero dei nidi di ragno **Primo Levi**: La Vita, le opere e la poetica - Se questo è un uomo Modulo 6: **Educazione linguistica e Linguaggi professionali** Testo argomentativo, articolo di giornale, analisi del testo e parafrasi, relazione.

METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia didattica ha avuto come punto di partenza la lezione frontale integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli 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)che ha permesso la presentazione dei vari moduli. All'educazione letteraria si sono dedicate apposite lezioni finalizzate al potenziamento della metodologia di analisi e comprensione delle strutture dei testi narrativi e poetici soprattutto del Novecento. La DAD si è espletata in attività sincrone e asincrone: le prime si sono svolte sulla piattaforma Cisco Webex con video lezioni, discussioni sui vari argomenti trattati; le seconde sulla piattaforma Moodle attraverso il caricamento di testi, compiti da svolgere, con relativa valutazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, schede di lavoro e mappe concettuali, collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti. - Verifiche scritte con interpretazioni di fonti e documenti di vario genere; - Elaborazione scritta con costruzione di mappe del periodo letterario studiato; - Verifica orale con trattazione di uno o più argomenti ed effettuando collegamenti interdisciplinari Le verifiche scritte ed orali sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti. In particolare nel valutare le prove orali e scritte si è tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie inserite nel ptof
Firma del Docente	Franco Maria Rita

STORIA

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia: Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Franco Maria Rita</td><td colspan="2">Disciplina: Storia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N.2</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.66</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N.42</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE: :
- Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.
- I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano.
- I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture.
- Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.
- I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio.
- Le diverse tipologie di fonti.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
- 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 a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente</td></tr>
</table>

	CAPACITÀ: - Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche. - Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali. - Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. - Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.

CONTENUTI SVOLTI	Il primo Novecento La società di massa - Che cos'è la società di massa? - Il dibattito politico e sociale - Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo L' età giolittina: - I caratteri dell'età giolittiana - Il doppio volto di Giolitti - Tra successi e sconfitte - Documenti di approfondimento La Prima guerra mondiale: - Cause e inizio della guerra - La situazione in Italia nell'anno neutrale - La Grande guerra - I trattati di pace - Documenti: L'inferno delle trincee ; le nuove armi da guerra; il genocidio degli Armeni; La Rivoluzione Russa - L'impero russo nel XIX secolo - Le tre rivoluzioni - La nascita dell'URSS - L'URSS di Stalin L'Italia tra le due guerre - Il biennio rosso in Italia - Mussolini alla conquista del potere - L'Italia fascista - La politica estera - L'Italia antifascista La Germania tra le due guerre - Il nazismo - La repubblica di Weimar - La fine della repubblica di Weimar - Il nazismo - Il Terzo Reich La Seconda Guerra Mondiale - 1939-40: la "guerra lampo" - 1941: la guerra mondiale

	- Il dominio nazista in Europa - Il genocidio degli Ebrei - 1942-43: la svolta - 1944-45: la vittoria degli Alleati - Dalla guerra totale ai progetti di pace - La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945 Le origini della Guerra Fredda - Il formarsi dei due blocchi EST-OVEST. La fase acuta: dal blocco di Berlino (1948-49) alla crisi cubana (1962). - Le guerre in Vietnam - La nascita dell'ONU - La divisione del mondo Il Mondo attuale - Guerra al terrore e globalizzazione: dalla guerra al terrorismo (attacco terroristico dell' 11 settembre 2001) alla crisi economica globale
METODOLOGIE ADOTTATE	Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; discussione guidata, discussione su tema; indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche. La DAD si è espletata in attività sincrone e asincrone: le prime si sono svolte sulla piattaforma Cisco Webex con video lezioni, discussioni sui vari argomenti trattati; le seconde sulla piattaforma Moodle attraverso il caricamento di testi, compiti da svolgere, con relativa valutazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, schede di lavoro e mappe concettuali, collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti. - Verifiche scritte con interpretazioni di fonti e documenti di vario genere; - Elaborazione scritta con costruzione di mappe del periodo storico studiato; - Verifica orale con trattazione di uno o più argomenti ed effettuando collegamenti interdisciplinari Le verifiche orali, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.
Firma del Docente	Franco Maria Rita

Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari
Laboratorio di Chimica e Chimica Industriale

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia
Anno Scolastico : 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: D’Agata Maria Alfia
I.T.P.: Sortino Giuseppe</td><td>Disciplina: Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari
Laboratorio di Chimica e Chimica Industriale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 2 (di cui N. 1 ora in compresenza con Laboratorio di Chimica e Chimica Industriale)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>Curriculari</td><td>N.66 di Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari
N. 33 ore di Laboratorio di Chimica e Chimica Industriale</td></tr>
<tr><td>Complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>Curriculari</td><td>N.46 di Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari
N.21 ore di Laboratorio di Chimica e Chimica Industriale</td></tr>
<tr><td>Complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• L’Analisi Chimica
• Gli oli e i Grassi
• Le sostanze zuccherine
• Il latte, alimento proteico
• Le farine</td></tr>
</table>

	COMPETENZE: • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico; • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali da forno e dolciarie; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • 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.
	CAPACITÀ: • Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico; • Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli alimenti; • Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse degli alimenti; • Conoscere attraverso l'esecuzione di alcune misure, il valore dell'attività di laboratorio e le problematiche annesse;

CONTENUTI SVOLTI	• L'analisi Chimica (Le fasi di un analisi chimica; gli errori sperimentali; le cifre significative; notazione scientifica) • Norme di sicurezza e attrezzatura di laboratorio • Gli oli e i grassi (Acidi Grassi; Gliceridi; Fosfolipidi; Steroli; funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno; classificazione merceologica dell'olio; irrancidimento idrolitico ed irrancidimento ossidativo) • Determinazione dell'acidità di un olio; Valutazione della rancidità di un olio • Le sostanze zuccherine (Glucidi; monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi; le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno; il potere anticongelante degli zuccheri; il miele) • Determinazione del contenuto di acqua di un miele; determinazione del contenuto di zuccheri riducenti di un miele mediante metodo di Fehling. • Il latte, alimento proteico (amminoacidi e proteine del latte; il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno; composizione chimica del latte; tipi di latte reperibili in commercio). • Determinazione del contenuto proteico di un latte mediante il metodo Kjeldahl • Determinazione del contenuto di ceneri di un latte • Le farine (Cereali; Struttura e composizione chimica della cariosside del frumento; la molitura; le farine e le semole; le fasi della panificazione; trasformazioni chimico-fisiche che avvengono durante la cottura) • Determinazione dell'umidità di una farina; determinazione del tenore di ceneri di una farina.
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezioni frontali e dialogate con presentazione dell'argomento e approccio problem-solving; esempi di applicazione, utilizzo di schemi riassuntivi e comparativi scritti alla lavagna tradizionale; • Ripasso sistematico della lezione precedente, prima di affrontare nuovi argomenti.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo; Fotocopie di testi specifici su determinati argomenti; Video dal Web
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche scritte in modalità a distanza; Verifiche orali; Interesse e partecipazione al dialogo didattico
Firma del Docente	

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Pennisi Angelina</td><td colspan="2">Disciplina: Accoglienza Turistica</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N.4</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.138
N.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N.112
N.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Le mansioni del direttore delle risorse umane
• Le diverse fasi di un colloquio di lavoro
• Le diverse tipologie di contratto di lavoro
• I livelli e le figure del CCNL Turismo
• Le caratteristiche del contratto di apprendistato
• Inserirsi adeguatamente all’interno di una realtà aziendale
• Essere in grado di instaurare rapporti positivi con i colleghi-
Il Marketing turistico
• Il Marketing dei servizi
• Il Marketing relazionale
• La certificazione di qualità in albergo
• Il web Marketing
• La web reputation
• Il Piano di Marketing
• Comunicazione e attività promozionali
• Il Room Division manager</td></tr>
</table>

	COMPETENZE: • Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità. • Sapersi presentare per un colloquio di lavoro • Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un impresa. • Essere in grado di tutelare i propri diritti di lavoratore • Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento l'attività alberghiera • Elaborare l'organigramma di un'impresa di dimensioni • Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di un'impresa o di una destinazione turistica • Progettare piani di marketing e iniziative promozionali sulla base delle specifiche caratteristiche di un'impresa ricettiva • Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri • Progettare opportune strategie in linea con la programmazione aziendale
	CAPACITÀ: • Classificare le varie figure professionali del settore turistico Elaborare il proprio curriculum vitae Europass • Redigere una lettera di risposta a una proposta di lavoro • Decodificare le principali voci di una busta paga • Essere in grado di descrivere attraverso una relazione quanto appreso nel periodo di tirocinio formativo • Decodificare gli elementi che caratterizzano il mercato turistico di una località • Redigere una relazione tecnica- Utilizzare Internet come strumento di Marketing • Progettare piani di marketing • Creare iniziative promozionali per l'hotel- Analizzare l'andamento della domanda turistica • Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita • Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi Redigere il Budget del settore camere

CONTENUTI SVOLTI	• Le risorse umane • Il rapporto di lavoro • L'alternanza scuola lavoro • Marketing turistico • Il web marketing • Il Piano di Marketing • Il Revenue Management • La Room Division • la programmazione • di settore
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lavori progettuali legati alle diverse competenze • Lezione frontale con discussioni ed interventi • Esercitazioni guidate e simulazioni • Progettazione ed elaborazione di un lavoro multimediale per la promozione di un pacchetto alberghiero o turistico territoriale. • Esercitazioni pratiche in laboratorio con l'utilizzo del PC, problem solving
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Lezioni frontali • Libro di testo • Ricerche in Laboratorio Computer
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Esercitazioni pratiche di settore
Firma del Docente	Pennisi Angelina

DISCIPLINA:

LINGUA INGLESE

CLASSE: 5°C

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia
Anno Scolastico
2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:</td><td colspan="2">CAROLINA VINCI Disciplina: LINGUA INGLESE</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.99 (Pasticceria)
N.99 (Accoglienza)</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N.77(Pasticceria)
N.72(Accoglienza)</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3"><u>CONOSCENZE</u>:
• Strategie di esposizione orale e d’interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;
• Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.
• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d’uso.
• Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l’ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
• Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d’indirizzo.
• 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 specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d’indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</td></tr>
</table>

	CAPACITÀ: • Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • 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.

	<u>COMPETENZE</u>: • Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio. • Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato. • Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI SVOLTI	**PASTICCERIA** SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION: Food transmitted infections and food poisoning Food contamination The eatwell plate Organic food and GMOs The Mediterranean diet Teenagers and diet Sports diets Food allergies and intolerances Eating disorders Alternative diets (macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian, dissociated diets) Healthy recipes Slow food IN THE RESTAURANT: The restaurant staff Buffet service and finger food Serving and pairing desserts with wine AT THE BAR: The staff and the equipment Spirits and liqueurs Cocktails/Alcohol-free cocktails/Long drinks/ Juices, milkshakes and frappés Hot drinks: tea and coffee CAREER PATHS: Job descriptions - Getting a job(how to write a CV, how to write a covering letter- job advertisements- getting ready for an interview **ACCOGLIENZA** TRAVEL: HOW TO GET THERE Air travel Land travel Sea travel ACCOMODATION- WHERE TO STAY Tourist accomodation Hotels Alternatives to hotels ACTIVITIES- WHAT TO DO Sightseeing Entertainment Activity holidays

	DESTINATIONS- WHERE TO GO City-breaks Seaside holidays Countryside holidays The attractions of Britain and the attractions of Italy EFFECTS OF TOURISM Economy, society and environment Ecotourism and the International Ecotourism Society Global warming How to be a good tourist
METODOLOGIE ADOTTATE	L'attività didattica è stata orientata allo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (reading, writing, listening, speaking) attraverso: 1. lezioni frontale e interattive, 2. videolezioni su Cisco Webex in Dad; 3. lavori individuali, a coppie e a piccoli gruppi; 4. correzione sistematica degli esercizi svolti a casa; 5. utilizzo della piattaforma Moodle; 6. autovalutazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo adottato + CD player Dizionario bilingue e monolingua Personal computer
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche scritte (close-tests, vero/falso, scelta multipla, semplici comprensioni e produzioni) e orali. A queste verifiche svolte in classe si sono affiancate valutazioni relative a lavori svolti a casa e caricati sulla piattaforma Moodle.
Firma del Docente	Carolina Vinci

DISCIPLINA: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2020-2021	
Docente: Lisa Finocchiaro		Disciplina: Tec. di org. e gestione dei proc. produttivi	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 4		
Numero di ore annuali previste		Curriculari	N. 132 N.
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		Curriculari	N. 116 N.
		complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: UDA 1 • Tipologie e posizionamento delle scorte • Quantità economica di riordino • Politiche di riordino (FOQ) • Costi fissi e variabili UDA 2 • Trasportatori: generalità e classificazione • Trasportatori a rulli, a nastri, a catena, pneumatici • Cenni sui sistemi di trasporto automatici UDA 3 • Diversi tipi di forno • Forno a microonde • Pastorizzatore • Friggitrice • Pralinatrice • Celle e armadi frigoriferi • Gelatiere • Macchine per il sottovuoto • Temperatrice e ricopritrice UDA 4 • Tipi di focus • Tipi di layout • Tecniche reticolari • Metodo del percorso critico • Stima tempi delle attività (PERT) UDA 5 (cenni) • La Qualità Totale • Strumenti per il miglioramento della qualità • La sicurezza nei luoghi di lavoro		

	COMPETENZE: UDA 1 • Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. UDA 2 • Individuare il sistema di trasporto adeguato in base al materiale/prodotto da trasportare nelle fasi di approvvigionamento delle materie prime, produzione del bene e spedizione del prodotto finito. UDA 3 • Riconoscere macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno. • Effettuare scelte tecniche di settore. • Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche. UDA 4 • Saper definire focus e layout in base al tipo di prodotto ed al volume di produzione • Organizzare le diverse attività in modo da ottimizzare tempi e risorse
	CAPACITÀ: UDA 1 • Calcolare valore e turnover del magazzino. • Stabilire un piano di approvvigionamento. • Definire le risorse necessarie alla produzione (costi fissi e variabili). • Determinare il Break Even Point (BEP). UDA 2 • Descrivere le caratteristiche tecniche e operative dei trasportatori industriali. • Individuare i principali componenti dei trasportatori industriali UDA 3 • Individuare e descrivere i principali componenti delle macchine di settore. • Condurre e controllare macchine e impianti del settore. • Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno UDA 4 • Riconoscere i diversi tipi di focus e layout • Calcolare il percorso critico in un insieme di attività • Calcolare ed ottimizzare i tempi di saturazione dei macchinari

CONTENUTI SVOLTI	• La gestione dei magazzini e delle scorte • I trasportatori industriali • Attrezzature per la cottura • Attrezzature per raffreddare, mantecare, conservare • Lavorazioni del cioccolato • La gestione dei processi produttivi • Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro (cenni)
METODOLOGIE ADOTTATE	L'attività didattica, sia essa stata in presenza o a distanza, è stata prevalentemente imperniata su lezioni di tipo interattivo con continue sollecitazioni agli alunni in modo da renderli il più possibile partecipi ed attivi. Sono state comunque utilizzate, in base all'argomento da trattare, metodologie didattiche come il confronto tra pari ed il problem solving.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Volumi 1 e 2, Edizione Openschool; autori Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile. Casa editrice Hoepli;: Computer e piattaforme digitali; Attrezzatura per il disegno, appunti delle lezioni, materiale fornito attraverso la piattaforma Moodle.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali Quiz a risposta multipla Risoluzione esercizi
Firma del Docente	Lisa Finocchiaro

DISCIPLINA
Lingua francese per accoglienza turistica

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia</td><td>Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:</td><td>Enrica Lupo</td><td>Disciplina: Lingua francese</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. //</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 76 (al 15 maggio)</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. //</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Consolidamento di argomenti relativi alla presentazione di un hotel e al lavoro alla reception;
• Essere in grado di riconoscere le diverse tipologie di turismo e i vari prodotti turistici.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
• Acquisizione della micro-lingua relativa al turismo finalizzata alla:
- presentazione di una località di particolare interesse turistico;
- redazione di un itinerario di viaggio;
- presentazione di un’agenzia di viaggi;
- redazione di un programma di visita guidata;
- presentazione di una struttura alberghiera.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• Essere in grado di esprimersi in lingua francese, in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale, anche in base al contesto;
• Conoscenza nelle linee essenziali degli argomenti del programma e capacità di saperle applicare in modo operativo;
• Redazione di documenti di carattere professionale (itinerari, visite guidate e circuiti turistici).
• Consolidamento di argomenti relativi alla presentazione di un hotel e al lavoro alla reception;
• Essere in grado di riconoscere le diverse tipologie di turismo e i vari prodotti turistici.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	**Dossier 3 : Les voyagistes** **Unité 13 :** *Le travail en agence* • Les types de voyages ; • Les itinéraires. **Unité 14 :** *Itinéraires touristiques* • L'expression du but ; • Les intermédiaires de voyages. **Unité 15 :** *La demande d'emploi* • Les produits touristiques ; • L'oenogastronomie ; • Une station de ski ; • Une école de langue ; • Un centre de congrès et d'expositions ; • Un parc d'attractions ; • Une location rurale ; • Une station thermale. **Dossier 5 : L'Italie** • La capitale : Rome • La Sicile
METODOLOGIE ADOTTATE	Il metodo d'insegnamento maggiormente utilizzato è stato la lezione frontale, accompagnata da dialoghi costruttivi e cooperativi con gli studenti. Le video lezioni hanno sostituito le lezioni in presenza, ma la metodologia è rimasta quasi del tutto invariata. La lezione frontale è stata strutturata seguendo il metodo dialogico. Gli alunni hanno ascoltato le spiegazioni e insieme abbiamo cercato di porre l'attenzione su tematiche attuali e condivisibili anche con altre discipline. Attraverso la riflessione in classe, e a distanza, gli alunni sono stati capaci di comprendere al meglio gli argomenti spiegati di volta in volta. Con la DDI, gli studenti hanno migliorato le loro competenze in materia di ricerca sul web.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo: « *Nouveaux carnets de voyage »*, L. Parodi, M. Vallacco. Ed. Juvenilia Scuola. Ricerche sul Web.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Come precisato nella programmazione annuale, il controllo in itinere del processo di apprendimento è stato effettuato tramite verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte hanno valutato le competenze grammaticali e lessicali, oltre che la capacità di analisi di diversi tipi di documenti turistici. Le verifiche orali si sono basate su colloqui mediante i quali è stato colto il grado di comprensione, da parte degli alunni, dei contenuti trattati, nonché la capacità di rielaborarli in modo personalizzato e di esporli in una corretta visione d'insieme, usando in modo appropriato la terminologia specifica. La valutazione degli alunni è stata effettuata in riferimento ai seguenti criteri: *a)* livello di partenza; *b)* partecipazione attiva alle lezioni; *c)* costanza nell'impegno; *d)* corretta esposizione dei contenuti e capacità di rielaborarli in modo personalizzato e non mnemonico; *e)* capacità di cogliere la visione d'insieme. La valutazione in itinere è stata espressa in decimi.
Firma del Docente	***Enrica Lupo***

DISCIPLINA
Lingua francese per Pasticceria

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia</td><td>Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:</td><td>Enrica Lupo</td><td>Disciplina: Lingua francese</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. //</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 76 (al 15 maggio)</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. //</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• strutture grammaticali e lessico specifico della micro-lingua di cucina;
• conoscenza delle regole di base della fonetica francese;
• conoscenza di alcuni aspetti della cultura e civiltà francese legata al mondo della ristorazione.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
• essere in grado di comprendere dialoghi e conversazioni relativi ad alcuni aspetti della cultura e gastronomia francese;
• essere in grado di riflettere sulle differenze e somiglianze esistenti tra l’Italia e la Francia, dal punto di vista della tradizione culinaria;
• saper produrre testi scritti per descrivere fenomeni e situazioni;
• saper dare istruzioni per descrivere una ricetta.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• riuscire ad usare nuove funzioni comunicative relative al mondo della ristorazione nella cultura francese;
• padronanza del lessico specialistico;
• riuscire a stabilire collegamenti multidisciplinari;
• riuscire a produrre sintesi di argomenti studiati.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	***Module A : La gastronomie en France*** • ***Unité 1 : La cuisine française*** – les habitudes alimentaires ; des spécialités régionales. • ***Unité 2 : Profils de chefs*** – Hélène Darroze. • ***Unité 3 : Carte et menus*** – la carte ; les menus ; des menus pour mariage ; la carte des desserts. • ***Espace géo*** **:** *Provence-Alpes-Côte d'Azur.* ***Module B : Les aliments*** • ***Unité 1 : Les principes nutritifs*** – les sept groupes ; les macro-nutriments ; les micro-nutriments. • ***Unité 2 : Les aliments*** – le jambon blanc ; les huitres ; le chocolat. • ***Approfondissement*** *: L'aubergine ; la sardine.* ***Module C : Les boissons et les vins*** • ***Unité 1 : Les boissons*** – l'eau ; les jus de fruits ; la bière ; Eau de Perrier. • ***Unité 2 : Le vin*** – le vin ; la dégustation ; les étapes du service des vins ; la route des vins. ***Module D : La sûreté et l'hygiène*** • ***Unité 1 : La filière alimentaire*** – la filière alimentaire ; la traçabilité ; codes à barres et étiquettes RFID ; les produits Bio. • ***Unité 2 : L'HACCP*** – le système HACCP ; HACCP : la mise en place et les principes. • ***Unité 3 : Hygiène et santé*** – l'hygiène : le personnel. ***Module E : L'alimentation équilibrée*** • ***Unité 1 : Pour une alimentation saine*** – les pyramides alimentaires. • ***Unité 2 : Les régimes alimentaires*** **–** le régime méditerranéen ; les régimes végétariens. • ***Unité 3 : L'alimentation et ses pièges*** **–** obésité ; allergies et intolérances chez l'enfant ; les intoxications alimentaires.

METODOLOGIE ADOTTATE	Il metodo d'insegnamento maggiormente utilizzato è stato la lezione frontale, accompagnata da dialoghi costruttivi e cooperativi con gli studenti. Le video lezioni hanno talvolta sostituito le lezioni in presenza, ma la metodologia è rimasta quasi del tutto invariata. La lezione frontale è stata strutturata seguendo il metodo dialogico. Gli alunni hanno ascoltato le spiegazioni e insieme abbiamo cercato di porre l'attenzione su tematiche attuali e condivisibili anche con altre discipline. Attraverso la riflessione in classe, e a distanza, gli alunni sono stati capaci di comprendere al meglio gli argomenti spiegati di volta in volta. Con la DDI, gli studenti hanno migliorato le loro competenze in materia di ricerca sul web.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo: « *Voyages à thème. Vins et gastronomie »*, E. Auricchio, Ed. Medusa. Ricerche sul Web.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Come precisato nella programmazione annuale, il controllo in itinere del processo di apprendimento è stato effettuato tramite verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte hanno valutato le competenze grammaticali e lessicali, oltre che la capacità di analisi di diversi tipi di documenti turistici. Le verifiche orali si sono basate su colloqui mediante i quali è stato colto il grado di comprensione, da parte degli alunni, dei contenuti trattati, nonché la capacità di rielaborarli in modo personalizzato e di esporli in una corretta visione d'insieme, usando in modo appropriato la terminologia specifica. La valutazione degli alunni è stata effettuata in riferimento ai seguenti criteri: *a)* livello di partenza; *b)* partecipazione attiva alle lezioni; *c)* costanza nell'impegno; *d)* corretta esposizione dei contenuti e capacità di rielaborarli in modo personalizzato e non mnemonico; *e)* capacità di cogliere la visione d'insieme. La valutazione in itinere è stata espressa in decimi.
Firma del Docente	***Enrica Lupo***

DISCIPLINA

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia
Anno Scolastico:2020-‘21</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Prof. Salvatore Andrea Labruna</td><td colspan="2">Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Articolazione Produzioni Dolciarie</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N.2</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.66
.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte al 15 maggio</td><td>curriculari</td><td>N. 49</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Risorse umane e lavoro
• I finanziamenti
• Gestione economica e determinazione dei costi
• Il marketing
• Tracciabilità e rintracciabilità</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio
Gestire i dati fondamentali per la liquidazione della retribuzione netta
Individuare e rappresentare gli elementi della gestione finanziaria.
Correlare le fonti di finanziamento agli investimenti tipici delle imprese ristorative.
Individuare e rappresentare gli elementi della gestione economica dell’azienda.
Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.
Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari.</td></tr>
</table>

	CAPACITÀ: Individuare gli elementi caratterizzanti i contratti di lavoro più diffusi nell'ambito del settore ristorative Interpretare schemi contrattuali individuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti. Leggere una busta paga Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale Distinguere le diverse operazioni aziendali Calcolare il reddito globale e di esercizio di un'azienda Classificare e configurare i costi di un'azienda ristorativa Individuare i segmenti di mercato ai quali vendere. Analizzare il prodotto. Definire il prezzo di un prodotto. Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi. Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale. Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.
CONTENUTI SVOLTI	U.D. 1 – RISORSE UMANE E LAVORO Le regole che governano il mercato del lavoro. Diritti e doveri delle parti Gli elementi necessari alla determinazione della retribuzione netta U.D.2 – MERCATO DEL CREDITO E FINANZIAMENTI Capitale proprio e di terzi I finanziamenti bancari a breve, medio, lungo termine Mutuo ipotecario Pegno Leasing U.D. 3 – GESTIONE ECONOMICA E COSTI I costi aziendali: fissi e variabili, diretti ed indiretti Full costing e direct costing, break even point U.D. 4 – IL MARKETING I bisogni della persona, la piramide di Maslow Marketing interno ed esterno Marketing turistico: micro e macromarketing Il marketing strategico La segmentazione, targeting e posizionamento. Il marketing mix: prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione, persone U.D.5 – TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti.

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione in presenza, lavoro di gruppo, lezioni in modalità DDI Emergenza Covid19 Nel corso dell'anno si sono susseguite tre fasi: • da inizio anno scolastico a fine ottobre didattica in presenza; • da fine ottobre alla prima settimana di febbraio DAD; • da metà febbraio alla fine dell'anno DDI al 50% o 70% in presenza. Le attività in DAD e DDI sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Alla classe sono state fornite dispense a cura del docente sulle diverse unità didattiche e link di approfondimento online.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate periodicamente attraverso colloqui orali volti ad accertare il raggiungimento delle competenze. Nei periodi di didattica a distanza si è proceduto a rimodulare le modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.
Firma del Docente	Salvatore Andrea Labruna

DISCIPLINA: MATEMATICA

Scheda Consuntivo per singola materia			Anno Scolastico 2020/2021
Docente:	Giuseppe Parisi Disciplina: Matematica		
Numero di ore settimanali di lezione	N. 3		
Numero di ore annuali previste	curriculari		N. N.
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curriculari		N. 69 N.
	complementari ed integrative		N.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

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

CONTENUTI SVOLTI	• Le disequazioni e le loro proprietà. • Le disequazioni di primo grado. • Le disequazioni di secondo grado. • Le disequazioni di grado superiore al secondo scomponibili in fattori. • Le disequazioni fratte. • • Le funzioni di variabile reale. • Il dominio di una funzione. • Gli zeri di una funzione e il suo segno. • Le proprietà delle funzioni (crescenti, decrescenti, monotone, pari, dispari). • Primo studio di una funzione • • Definizione intuitiva di limite. • La definizione di limite finito della funzione per la variabile che tende ad un valore finito • La definizione di limite infinito della funzione per la variabile che tende ad un valore finito. • La definizione di limite finito della funzione per la variabile che tende ad infinito. • La definizione di limite infinito della funzione per la variabile che tende ad infinito. • Le operazioni sui limiti. • Le forme indeterminate. • Limiti notevoli. • Le funzioni continue. • Punti di discontinuità di una funzione. • Gli asintoti. • Grafico probabile di una funzione.
METODOLOGIE ADOTTATE	• L'introduzione dei nuovi argomenti è avvenuta, dove possibile, mediante la presentazione di situazioni problematiche per cercare di suscitare l'interesse degli alunni. • I procedimenti applicativi sono stati puntualizzati, sistemati e formalizzati tramite lezioni frontali • Si è in genere svolta una fase di approfondimento e rielaborazione personale dell'alunno con esercizi volti all'acquisizione delle capacità operative.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Per le lezioni svolte a distanza si è utilizzata la piattaforma Cisco Webex in modalità sincrona. • Sono stati assegnati esercizi da svolgere da parte degli studenti e da trasmettere utilizzando la piattaforma Moodle. • Sono state selezionate e fornite tramite la piattaforma Moodle video lezioni da utilizzare come mezzo di studio. • Per la comunicazione e la memorizzazione degli argomenti trattati e degli esercizi assegnati si è anche utilizzato il registro elettronico Argo.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	• La valutazione è stata effettuata attraverso prove scritte e prove orali. • Le verifiche, di tipo sommativo, hanno avuto il valore di valutazioni periodiche o finali dei risultati raggiunti. • In itinere sono state effettuate verifiche formative realizzate tramite interventi spontanei, domande, correzione di compiti assegnati per casa, ed interrogazioni. • Nella valutazione è stato preso in considerazione anche l'impegno, l'interesse, la partecipazione e la costanza nell'esecuzione dei compiti assegnati. • Le verifiche formative sono state condotte anche attraverso il controllo dell'esecuzione di compiti e consegne assegnati tramite la piattaforma Moodle e attraverso le richieste di feed-back durante le attività sincrone di video-collegamento. • E' stato considerato indice di interesse, la qualità degli interventi degli studenti durante i video collegamenti e anche la regolarità e la qualità dei compiti assegnati e trasmessi tramite la piattaforma Moodle.
Firma del Docente	

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td>Docente: Valentina Russo Forcina</td><td colspan="2">Disciplina: prodotti dolciari industriali ed artigianali (Pasticceria)</td></tr>
<tr><td>Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 62</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="2">CONOSCENZE:
• Le produzioni industriali e artigianali nella tradizione locale, nazionale e internazionale;
• Il prodotto dolciario e il valore culturale che riveste nella gastronomia e nella società;
• Tecniche di banqueting e catering;
• Le intolleranze e allergie alimentari;
• Il sistema HACCP;
• Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro;
• La qualità e la certificazione degli alimenti;
• Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</td></tr>
</table>

	COMPETENZE: • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
	CAPACITÀ: • Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria; • Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito; • Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio; • Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; • Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con necessità dietologiche specifiche; • Operare nel rispetto del piano HACCP; • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; • Utilizzare lessico e fraseologie di settore anche in lingua straniera.

CONTENUTI SVOLTI	• La pasticceria nella storia • Allergie e intolleranze alimentari • Igiene e salubrità • Qualità, certificazione e alimenti moderni • Il catering • Il banqueting • Il buffet • Le decorazioni in pasticceria
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, learning by doing, problem solving, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, laboratorio di pasticceria, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali e pratiche.
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Giuliano Maria</td><td colspan="2">Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 6 ore</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 198</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. 0</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 160</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N. 0</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">Conoscenze: Tutti gli alunni conoscono, anche se non sempre approfonditamente:
• le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;
• le tecniche di marketing turistico;
• le fasi e le procedure di redazione di un business plan nelle diverse imprese turistiche;
• le fasi e le procedure di redazione di un budget nelle diverse tipologie di aziende turistiche;
• il Bilancio d'esercizio delle imprese turistiche, la sua rielaborazione e gli indici più significativi;</td></tr>
</table>

	Competenze: Tutti gli alunni, anche se in situazioni semplici, sono in grado di: • non commettere errori nell'esecuzione di semplici compiti; • effettuare analisi, anche se non approfondite; • sintetizzare le conoscenze, se guidato, ed esporre in forma chiara, anche se semplice e con terminologia appropriata, i concetti appresi. Capacità: solo alcuni alunni sono in grado di: • Redigere la documentazione studiata applicandola a vari casi ipotizzati ed il più possibili vicini alla realtà effettuale; • Cogliere il valore segnaletico dei margini e degli indici di bilancio e saper effettuare una semplice analisi prospettica; utilizzare le tecnologie telematiche applicate alle imprese turistiche e alberghiere con particolare riferimento alle tematiche trattate. • Rielaborare le informazioni e applicarli a casi specifici ipotizzati dagli stessi discenti.

CONTENUTI SVOLTI	Curriculari: **Modulo 1 – Pianificazione strategica e programmazione:** • Il processo decisionale nelle imprese turistiche; • Pianificazione programmazione e controllo; • Analisi e comprensione dell'ambiente esterno: • La pianificazione strategica; • La qualità aziendale; • Gli indicatori di performance nelle imprese turistiche. **Modulo 2- Il mercato turistico nel terzo millennio:** • Il settore turistico oggi ; • Gli aspetti controversi del turismo; • Le nuove tendenze del turismo. **Modulo 3 – La contabilità dei costi:** • Analisi dei costi e dei ricavi; • La classificazione dei costi nelle imprese turistiche; • I costi fissi nel settore turistico; • I costi variabili; • Il costo totale e il costo medio unitario; • Il controllo dei costi con il metodo direct - costing; • Il controllo dei costi con il metodo del full - costing. • **Modulo 4- Il business plan:** • La business idea e il progetto imprenditoriale; • Dalla business idea al business plan; • I contenuti del business plan: dall'analisi di mercato alle misure di sicurezza; • L'analisi economico - finanziaria. Il piano di start - up, il preventivo finanziario, la previsione delle vendite, il

preventivo economico ed il calcolo del ROE e del ROI;

- Il lean start up.

Modulo 5 - Il budget delle imprese turistiche:

- Il budget, le funzioni e le tipologie;
- Il controllo di budget e il reporting;
- La redazione del budget;
- I budget di settore delle agenzie intermediarie;
- I budget di settore dei tour operator;
- Il budget economico generale, degli investimenti, finanziario delle imprese di viaggi (ADV e TO);
- Il budget delle fonti e degli impieghi delle imprese di viaggi (ADV e TO).

Modulo 6 - Il piano di marketing:

- Il marketing e le strategie di marketing;
- Pianificazione strategica di marketing;
- La stesura del marketing plan;
- Brevi cenni sul marketing territoriale.

METODOLOGIE ADOTTATE	**Metodologie adottate** I vari argomenti oggetto del programma sono stati proposti con gradualità e curando di promuovere le conoscenze e l'apprendimento partendo da situazioni reali per sviluppare negli alunni l'abitudine a costruire modelli. Sono stati privilegiati momenti di scoperta e successiva generalizzazione, partendo da casi semplici, per favorire l'acquisizione di comportamenti rivolti alla creazione e alla successiva soluzione di problemi. Particolare attenzione è stata dedicata alla cura della terminologia tecnica e la lezione frontale è stata affiancata da lezioni interattive con dibattito in classe sugli argomenti trattati per indurre gli alunni alla rielaborazione critica ed al dialogo. In relazione ai temi affrontati si sono utilizzate le metodologie che, nelle varie situazioni, si sono ritenute più adeguate. L'esposizione teorica dei contenuti è stata supportata da esercitazioni applicative svolte in classe, esercitazioni guidate. Si è curata la coordinazione interdisciplinare ed i vari argomenti, oggetto del programma, sono stati esaminati nelle loro molteplici sfaccettature allo scopo di consentire all'alunno una più ampia visione dei temi trattati. Nell'insegnamento della disciplina si è mirato non solo a migliorare ed approfondire il livello culturale degli alunni ma anche ad orientarli verso scelte consapevoli di vita nel rispetto della persona, della collettività e delle Leggi dello Stato. Il recupero è stato effettuato in itinere e con tempestività.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Libro di testo: "Discipline turistiche e aziendali - C - Pianificazione e Controllo " di N. Agusani ,F.Cammisa e P. Matrisciano - Casa Editrice : Scuola & Azienda • fotocopie per i compiti in classe e per le esercitazioni guidate, calcolatrice, lavagna, elaboratore elettronico;
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Tutte le fasi del lavoro sono state accompagnate da verifiche (prove scritte, test, prove orali) con lo scopo di: rilevare e correggere gli errori di apprendimento; controllare l'adeguatezza dei metodi; accertare il raggiungimento degli obiettivi ed avere una pluralità di elementi di valutazione. Speciale attenzione è stata rivolta alla predisposizione delle griglie di correzione per tutti i tipi di prove al fine di contenere al minimo la soggettività dei giudizi. Nel corso dell'anno sono state effettuate N. 6 verifiche scritte e n. 4/ 5 verifiche orali per ogni alunno. In sede di valutazione si è tenuto e si terrà conto dei livelli di partenza, dell'impegno nello studio, dei progressi fatti rispetto ai livelli iniziali, della partecipazione al dialogo educativo, della frequenza, dell'esito delle prove scritte, delle verifiche orali e di ogni altro elemento che possa aver influito sul rendimento scolastico di ciascun alunno; il tutto in un clima di dialogo e di collaborazione reciproca.
Firma del Docente	Maria Giuliano

RELIGIONE

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia
Anno Scolastico: 2020-2021
Classe: V C Alberghiero</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:</td><td>Crimi Mariaelena</td><td>Disciplina: Religione</td></tr>
<tr><td>Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="3">N. 1</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 33</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 8 in presenza e n. 20 a distanza</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
- Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo etico, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo aperta ai nuovi scenari religiosi, alla secolarizzazione, in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- l’identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all’evento centrale della nascita, morte, resurrezione di Gesù di Nazareth e alla prassi di vita che propone;
- le caratteristiche della tradizione cristiana e le responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo in relazione alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale;
- gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiana cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio Vaticano II, come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e tecnologica.</td></tr>
</table>

	COMPETENZE: -Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo; - individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; -sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della pace, della giustizia, della solidarietà, del rispetto dell'ambiente in un contesto multiculturale; - riconosce il rilievo morale delle azioni umane, in modo particolare in riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

	CAPACITÀ: -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; -argomentare criticamente le scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo; - riconoscere differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza; -discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecniche in riferimento alla vita; -prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, il rispetto dell'ambiente, la mondialità, la promozione umana.
CONTENUTI SVOLTI	-La ricerca di Dio, il rapporto tra fede e ragione: L'ateismo, l'agnosticismo e l'uomo secolarizzato; -L'intelligenza artificiale e l'uomo tecnologico; Il postumano e il transumano: una sfida inedita tra rischi e opportunità; -La crisi della postmodernità e della globalizzazione: la crisi dei valori tradizionali, il relativismo e le etiche contemporanee; -Le religioni moderne e la necessità del sacro, i nuovi fermenti religiosi; -I Nuovi Movimenti Religiosi: caratteristiche e tipologie. I movimenti di matrice cristiana: i Mormoni e i Pentecostali; -il bisogno del sacro oggi: La Santeria africana, la New Age, la Meditazione Trascendentale, gli Amish; -I movimenti di matrice buddhista e induista: i Sikh; - Il problema ambientale: il pensiero di Papa Francesco nella "Laudato sì" e la conversione ecologica;

	-La questione ambientale: le isole di plastica e l'inquinamento; -Il problema ambientale: lo spreco alimentare cause e rimedi; -La responsabilità del cristiano di fronte al creato; L' Etica sociale: -La giustizia sociale e bene comune; -Il laicismo; -La libertà religiosa e la laicità; -La sfida alla povertà, lo sviluppo sostenibile, l'economia solidale il risparmio e l'acquisto alternativo; -Il mercato equo e solidale: prodotti Fair Trade; -Gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; - Il turismo responsabile e sostenibile; -La dottrina sociale della Chiesa: l'impegno dei credenti per la pace, giustizia, carità; -Lo sfruttamento minorile e la Dichiarazione dei Diritti del fanciullo; i bambini soldato, la prostituzione minorile; -I Diritti Universali dell'uomo (ONU 1948): tipologie e contenuti; L'etica della vita le sfide della bioetica e delle tecnologie avanzate applicate alla ricerca. Alcuni problemi etici: • La clonazione: la vita alla catena di montaggio e il Magistero della Chiesa; • Le manipolazioni genetiche: gli OGM; • L'aborto, e le implicazioni etico-morali. L'aborto nelle religioni; • La fecondazione assistita, la legge 40/2004. problemi etici dell'inseminazione artificiale, l'inseminazione postmortem; • La fecondazione nelle religioni; • L'eutanasia, il suicidio assistito, l'accanimento terapeutico;
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezioni frontali, interattive, multimediali, power point • Momenti di dibattito e di confronto interpersonale • Brainstorming • Lezione attiva e problematica e ricerca guidata (problem solving) • Lavori di gruppo • Discussione guidata • Confronto diretto con i testi, lettura, analisi e commento di documenti religiosi • Studio per piccoli gruppi con la continua sollecitazione all'intervento ed alla partecipazione • Lezione a distanza (Moodle e Cisco webex).
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di Testo adottato: Solinas Luigi, *Tutti i colori della vita*, SEI. Libri vari, fotocopie, riviste, sussidi audiovisivi, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	• Verifiche orali individuali e collettive correlate a piccoli gruppi di lavoro; • Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità • Dialogo interattivo • Interventi pertinenti e costruttivi • colloquio individuale e collettivo • Lavori assegnati sulla piattaforma Moodle • Interventi attraverso la piattaforma.
FIRMA DEL DOCENTE	

DISCIPLINA

Scheda Consuntivo per singola materia			Anno Scolastico 2020/2021
Docente:	Adriana Zingali	Disciplina:	Tecniche di Comunicazione
Numero di ore settimanali di lezione	N.2		
Numero di ore annuali previste		curriculari	N. 66 N.
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte al 06/05/2021		curriculari	N.12 N.
		complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: Strumenti e stili comunicativi; I processi comunicativi e i target di riferimento; I flussi di comunicazione interna ed esterna; I modelli comunicativi e i linguaggi dei media tradizionali e dei new media; Le aspettative ed i bisogni del consumatore; La comunicazione in azienda, con il cliente, con i colleghi.		
	COMPETENZE: Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.		

	CAPACITÀ: Riconoscere e interpretare tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all'azienda; Riconoscere la comunicazione ed il fattore umano come elementi di qualità strategica nell'ambito Turistico; Produrre testi scritti di vario tipo comprese brochure pubblicitarie e pagine web per la commercializzazione di prodotti e risorse; Stabilire un'efficace comunicazione con la clientela e individuarne i bisogni; Interagire con il team di lavoro; Stabilire le strategie di azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno del team di lavoro; Comunicare secondo il contesto e gli obiettivi; Identificare e pianificare i flussi di informazione all'interno del team di lavoro; Gestire una comunicazione anche con supporti multimediali.

CONTENUTI SVOLTI	La Comunicazione in azienda: - Perché per un'impresa è importante comunicare; - La comunicazione aziendale; - La comunicazione all'interno dell'impresa; - La comunicazione all'esterno dell'impresa; - La comunicazione con il cliente; - Il coordinato d'immagine e la brochure; - Il catalogo; - Il menù; - L'insegna e la segnaletica interna ed esterna all'impresa; - La gestione reclami. Il Direct Marketing: - Gli obiettivi del marketing di relazione; - Gli strumenti del direct marketing; - Il Customer Relationship Management; - Il database; - Il telemarketing. Comunicare con gli eventi: - Cosa s' intende per evento; - La pianificazione; - Scegliere la sede dell'evento e promuoverlo. Comunicare con la pubblicità: - La pubblicità: un po' di storia; - I mezzi di comunicazione pubblicitaria; - Affissioni e cartellonistica; - Il manifesto pubblicitario e il volantino; - La pubblicità sul web; - I contenuti di una campagna pubblicitaria; - Le tipologie di pubblicità. Il marketing mix delle imprese turistiche: - Il marketing delle imprese turistiche; - Il piano di comunicazione; - Il marketing plan. Il marketing turistico integrato: - Il marketing turistico pubblico; - Il marketing della destinazione turistica.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale mediante un approccio funzionale- comunicativo, Lezione Dialogata, Lezioni in PowerPoint e Mappe Concettuali.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Testo adottato, lezioni in PowerPoint.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifica Orale
Firma del Docente	Zingali Adriana

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntiva per singola materia

anno scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: COSENTINO MIMMO ROSARIO</td><td colspan="2">disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</td></tr>
<tr><td colspan="3">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. DUE</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 60</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 54 fino al 15 maggio</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Obiettivi raggiunti</td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ: 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.</td></tr>
<tr><td><u>Obiettivi trasversali:</u></td><td colspan="3">Concorrere con le altre componenti educative alla formazione degli alunni allo scopo di favorirne l’inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.
Abituare gli alunni al rispetto delle regole, del fair – play, all’autocontrollo ed al rispetto dei ruoli.
Raggiungere un buon livello nelle capacità motorie.
Rendere gli alunni partecipi della trasversalità delle materie scolastiche.
Al raggiungimento di detti obiettivi trasversali è stata sempre orientata l’attività fisica.</td></tr>
<tr><td>Contenuti svolti</td><td colspan="3">CURRICULARI:
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, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità.
Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.</td></tr>
</table>

	Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori. Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, 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: pre-acrobatica, organizzazione di attività per lo più singole, rispetto delle regole, corsa istintiva e corsa ragionata, organizzazione di giochi singoli e a squadre con competizioni a tempo e a misure. Compiti di arbitraggio. Tempi: I° e II° quadrimestre U.D. n. 4 Gioco Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli ed autocontrollo. Mezzi operativi: calcio: fondamentali Volley: fondamentali. Orienteering: 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, tramite l'esperienza attiva durante l'ora di lezione di una **camminata** del gruppo classe della durata di 30/45 minuti, benefici della camminata. Nozioni sulla prevenzione degli infortuni e di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo. Epistassi, ferita, emorragia, ustione. Apparato locomotore, paramorfismi, dimorfismi e corretta postura, apparato cardiocircolatorio, apparato respiratorio. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Le dipendenze: Il doping. Corretta alimentazione.
METODOLOGIE ADOTTATE E STRUMENTI DI LAVORO	METODI**:** Lavoro individuale, in coppia e in gruppo. Lezione frontale (con appunti e libri di testo). Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale. E' stato privilegiato il metodo induttivo, utilizzando la didattica breve per assicurare ad alcuni alunni i saperi minimi. Si è utilizzata una metodologia inizialmente globale per passare successivamente ad una metodica più analitica. E' stato utilizzato *con coinvolgimento degli alunni il problem-solving e la lezione capovolta.*
	STRUMENTI: Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini, video, filmati, uso delle nuove tecnologie, (LIM, computer, smartphone, piattaforma cisco webex e moodle). Libro di testo consigliato. "più movimento" di G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa, casa editrice Dea Scuola marietti scuola. Appunti, ricerche, gruppi di lavoro. Utilizzo degli strumenti multimediali e di diffusori di musica Spazi utilizzati; Spazi all' aperto, Palestra dell'istituto.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifica pratica, Verifica orale e test. 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.

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia **5ª C (PASTICCERIA)** anno scolastico **2020/2021**</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: **Antonino Salmeri**</td><td>disciplina: **Scienza e cultura dell’alimentazione e controlli microbiologici degli alimenti**</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. **3**</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>Curriculari</td><td>N. **90**</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte al 30 maggio</td><td>Curriculari</td><td>N. **63**</td></tr>
<tr><td>In modalità DAD in seguito al DPCM del 5 maggio 2020</td><td>N. 20</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**OBIETTIVI RAGGIUNTI**</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
Gli studenti conoscono i principi di un’educazione alimentare equilibrata nelle varie fasce di età , le principali malnutrizioni e patologie legate all’assunzione di alimenti. Conoscono le diverse tipologie di diete. Conoscono le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. Conoscono quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscono i principali contaminanti di tipo biologico.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
Gli studenti hanno raggiunto appieno gli obiettivi previsti dimostrando interesse, puntualità nelle consegne e senso di responsabilità. In generale, tutti gli alunni hanno raggiunto una buona padronanza degli aspetti cardini della materia “scienza e cultura dell’alimentazione”. Gli studenti, infatti, hanno preso consapevolezza dell’importanza che riveste una sana, varia ed equilibrata alimentazione, definendo quest’ultima come la base di una vita in salute, mentre un’alimentazione inadeguata, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l’insorgenza di numerose malattie croniche, oltre a incidere sul benessere psico-fisico. Tutto il gruppo classe ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia nel formulare soluzioni ai casi affrontati. Quindi gli alunni sono in grado di:
• Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo la dietetica, l’igiene degli alimenti, la loro conservazione in situazioni e/o casi riguardanti, in particolare, il settore ristorativo in cui si troveranno ad operare
Il gruppo classe presenta, invece, carenze sui processi tecnologici e sulle caratteristiche merceologiche degli alimenti, ascrivibili ad una mancata continuità didattica.</td></tr>
</table>

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

STRUMENTI</td><td>Metodi:
Sono stati utilizzati sia metodi induttivi che deduttivi quali: lezione frontale; lezione partecipata; dibattito; flipped classroom e attività laboratoriale al fine di coinvolgere gli alunni ed attuare un apprendimento costruttivo e significativo.
Dal 5 marzo 2020 – emergenza Covid 19
Le attività di DAD dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiale concordati fra i docenti dell’Istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma moodle per le attività asincrone come deposito di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte, la piattaforma cisco webex per le attività sincrone in video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</td></tr>
<tr><td></td><td>Strumenti:
Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche web</td></tr>
</table>

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: verifiche scritte (semi-strutturate e relazionali), verifiche orali e lavori di gruppo con la metodologia della flipped-classroom L'interruzione delle attività didattiche in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando on line strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, . la valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenza acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno e della situazione particolare
Firma del Docente	**ANTONINO SALMERI**

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia **5ª C (accoglienza)** anno scolastico **2020/2021**</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: **Antonino Salmeri**</td><td>disciplina: **Scienza e cultura dell’alimentazione**</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. **2**</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>Curriculari</td><td>N. **60**</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Numero di ore annuali svolte al 30 maggio</td><td>Curriculari</td><td>N. **40**</td></tr>
<tr><td>In modalità DAD in seguito al DPCM del 5 maggio 2020</td><td>N. 15</td></tr>
<tr><td rowspan="2">**OBIETTIVI RAGGIUNTI**</td><td colspan="2">CONOSCENZE:
Gli studenti conoscono i principi di un’educazione alimentare equilibrata nelle varie fasce di età , le principali malnutrizioni e patologie legate all’assunzione di alimenti. Conoscono le diverse tipologie di diete. Conoscono le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. Conoscono quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscono i principali contaminanti di tipo biologico.</td></tr>
<tr><td colspan="2">COMPETENZE:
Gli studenti hanno raggiunto appieno gli obiettivi previsti dimostrando interesse, puntualità nelle consegne e senso di responsabilità. In generale, tutti gli alunni hanno raggiunto una buona padronanza degli aspetti cardini della materia “scienza e cultura dell’alimentazione”. Gli studenti, infatti, hanno preso consapevolezza dell’importanza che riveste una sana, varia ed equilibrata alimentazione, definendo quest’ultima come la base di una vita in salute, mentre un’alimentazione inadeguata, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l’insorgenza di numerose malattie croniche, oltre a incidere sul benessere psico-fisico. Tutto il gruppo classe ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia nel formulare soluzioni ai casi affrontati. Quindi gli alunni sono in grado di:

• Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo la dietetica, l’igiene degli alimenti, la loro conservazione in situazioni e/o casi riguardanti, in particolare, il settore ristorativo in cui si troveranno ad operare

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

<table>
<tr><td></td><td>ABILITA’
La maggior parte della classe ha dimostrato di essere in grado di comprendere ed elaborare in maniera autonoma i contenuti appresi acquisendo le abilità di:
• Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.
• Elaborare i punti salienti di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
• Riconoscere pregi e difetti delle più comuni tipologie dietetiche
• Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate all'alimentazione nelle quali l'intervento dietetico può essere terapeutico
• Mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari
• Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambienti lavorativi
• Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti
• Applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari
• Indicare le modalità d’uso dei nuovi alimenti</td></tr>
<tr><td>CONTENUTI SVOLTI</td><td><table>
<tr><th>Modulo</th><th>Unità</th></tr>
<tr><td>1. intercultura cibo e turismo</td><td>1.1 il cibo nell’arte</td></tr>
<tr><td>3. principi di dietologia</td><td>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
2.2 Diete e stili alimentari
2.3 l’alimentazione nella ristorazione collettiva</td></tr>
<tr><td>4. principi di dietoterapia</td><td>3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari
3.2 La dieta nelle malattie metaboliche
3.3 La dieta nelle malattie dell’apparato digerente
3.4 Allergie e intolleranze
3.5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CONTENUTI DA SVOLGERE</td><td><table>
<tr><th>Modulo</th><th>Unità</th></tr>
<tr><td>2. turismo enogastronomico in Italia</td><td>2.1 turismo enogastronomico nel sud e nelle isole</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>METODOLOGIE ADOTTATE

STRUMENTI</td><td>Metodi:
Sono stati utilizzati sia metodi induttivi che deduttivi quali: lezione frontale; lezione partecipata; dibattito; flipped classroom e attività laboratoriale al fine di coinvolgere gli alunni ed attuare un apprendimento costruttivo e significativo.
Dal 5 marzo 2020 – emergenza Covid 19
Le attività di DAD dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiale concordati fra i docenti dell’Istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma moodle per le attività asincrone come deposito di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte, la piattaforma cisco webex per le attività sincrone in video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</td></tr>
<tr><td></td><td>Strumenti:
Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche web</td></tr>
</table>

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: verifiche scritte (semi-strutturate e relazionali), verifiche orali e lavori di gruppo con la metodologia della flipped-classroom L'interruzione delle attività didattiche in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando on line strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, . la valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenza acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno e della situazione particolare
Firma del Docente	**ANTONINO SALMERI**

Docente	Disciplina	Firma
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive	
Crimi Maria Elena	Religione	
D'agata Maria Alfia	Analisi e contr. chim. dei prod. alimentari	
Finocchiaro Lisa	Tecniche di organ. e gest. dei Processi Produttivi	
Franco Maria Rita	Lingua e letteratura italiana – Storia	
Giuliano Maria	Diritto e tecniche amm.ve della strutt. ricettiva	
La Bruna Andrea Salvatore	Diritto e tecniche amm.ve articolazione prod. dolciarie	
Lupo Erica	Lingua Francese	
Parisi Giuseppe	Matematica	
Pennisi Angelina	Accoglienza turistica	
Russo Forcina Valentina	Prodotti dolciari industriali ed artigianali(Pasticceria)	
Salmeri Antonino	Alimentazione	
Sortino Giuseppe	Laboratorio Chimica	
Vinci Carolina	Lingua Inglese	
Zingali Adriana (sostituzione della collega Venezia Daniela)	Tecniche di Comunicazione	

Documento approvato all'unanimità dal Consiglio di classe nella seduta del 10.05.2021

Il Dirigente Scolastico
Maria Francesca Miano