



I.I.S.S. "E. MEDI" RANDAZZO (CT)
Prot. 0003990 del 16/05/2022
V-4 (Entrata)



***ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"ENRICO MEDI"
RANDAZZO***

***DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
Anno scolastico 2021/2022***

Classe V A IPSSAR

Articolazione: Enogastronomia

Articolazione: Sala e Vendita

INDICE

L'ISTITUTO	pag. 3
L'INDIRIZZO	pag. 3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 6
MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME	pag. 8
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 9
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 10
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 11
PERCORSI INTERDISCIPLINARI: cittadinanza e Costituzione	pag. 16
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag.20
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 20
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	pag.21
GRIGLIE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 22
GRIGLIA SECONDA PROVA SCRITTA	pag.26
GRIGLIA PROVA ORALE	pag.27
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 28
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole discipline e sussidi didattici utilizzati	pag. 28
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 66

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

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

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

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

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

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

L'INDIRIZZO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera offre percorsi formativi quinquennali finalizzati al conseguimento di un titolo di studio fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, assumono connotazioni specifiche declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

Nello specifico, il diplomato nell'indirizzo **“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e

dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

In particolare è in grado di:

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

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti a conclusione dei percorsi quinquennali del settore sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alla filiera.

Nell'articolazione servizi di *Sala e Vendita*, il diplomato sarà dunque in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione

orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

Staff dirigenziale

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

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
articolazione enogastronomia

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof. Aloschi Salvatore	SC. E Cult Alimenta			x
Prof. Cacciola Salvatore	Lab. Ser. Sala. Ven.S			
Prof. ssa Capizzi Carmela Lucia	Dir.Tec. A.ST.R. S, Dir. tec.A.ST.R			x
Prof. di Cugno Saverio	Lingua e Lett.Italiana, Storia	x	x	x
Prof.ssa Di Salvo Valentina Concetta	2^ Lingua straniera			x
Prof.ssa Franco Maria Rosalia	Lingua Inglese	x	x	x
Prof. Garozzo Claudio	Lab. Serv. En. Sala Ven		x	x
Prof. Grasso Giuseppe	Lab. Serv. En. Cuc, Lab.Serv. En Cuc. Sala	x		x
Prof. Isgrò Giuseppe	Matematica	x	x	x
Prof. Rodo Natale Fabio	Sc. Motorie e sport			x
Prof.ssa Sapienza Clara Annunziata	Relig Catt o Att Al		x	x

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
articolazione sala

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof. Aloschi Salvatore	SC. E Cult Alimenta			x
Prof. Cacciola Salvatore	Lab. Ser. Sala. Ven.S		x	x
Prof. ssa Capizzi Carmela Lucia	Dir.Tec. A.ST.R. S, Dir. tec.A.ST.R		x	x
Prof. di Cugno Saverio	Lingua e Lett.Italiana, Storia	x	x	x
Prof.ssa Di Salvo Valentina Concetta	2^ Lingua straniera			x
Prof.ssa Franco Maria Rosalia	Lingua Inglese	x	x	x
Prof. Garozzo Claudio	Lab. Serv. En. Sala Ven	x		
Prof. Grasso Giuseppe	Lab. Serv. En. Cuc, Lab.Serv. En Cuc. Sala			x
Prof. Isgrò Giuseppe	Matematica	x	x	x
Prof. Rodo Natale Fabio	Sc. Motorie e sport			x
Prof.ssa Sapienza Clara Annunziata	Relig Catt o Att Al		x	x

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Gruppo Cucina	
Prof. Aloschi Salvatore	Sc. E Cult Alimentata
Prof.ssa Capizzi Carmela Lucia	Dir. Tec. A. ST.R.S.- Dir.Tec.a.S.R.C
Prof. di Cugno Saverio	Lingua e Lett italiana, Storia
Prof.ssa Franco Maria Rosalia	Lingua inglese
Prof. Garozzo Claudio	Lab. Serv. En. Sala. Ven
Prof. Grasso Giuseppe	Lab. Serv En. Cuc, Lab. Serv. En. Cuc. Sala
Gruppo Sala	
Prof. Aloschi Salvatore	Sc. E Cult Alimentata
Prof. Cacciola Salvatore	Lab. Serv. Sala Ven. S
Prof.ssa Capizzi Carmela Lucia	Dir. Tec. A. ST.R.S.- Dir.Tec.a.S.R.C
Prof. di Cugno Saverio	Lingua e Lett italiana, Storia
Prof.ssa Franco Maria Rosalia	Lingua inglese
Prof. Grasso Giuseppe	Lab. Serv En. Cuc, Lab. Serv. En. Cuc. Sala

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Prof. di Cugno Saverio

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

Quadro orario del V anno

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

Discipline	Ore
Educazione Civica	33

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. A Servizi Sala e Vendita – Enogastronomia Alberghiero dell'istituto superiore "Enrico Medi" di Randazzo è composta da 17 alunni, 9 ragazzi e 8 ragazze, che hanno espletato l'intero corso di studi nel medesimo istituto; grazie a ciò il gruppo classe ha costruito nel tempo una sua specifica identità capace di confrontarsi con i vari approcci educativi in ambito tecnico pratico ed umanistico. Sul piano relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso, pur in presenza di sensibilità e caratteri molto differenti, disponibile alle varie problematiche di carattere sociale, scolastico o di più ampia rilevanza culturale. I docenti hanno sempre cercato di stabilire all'interno della classe un sereno clima educativo, basato sul reciproco rispetto, sollecitando la motivazione allo studio e coordinando le diverse esperienze educative, curriculari ed extracurriculari. Durante l'anno scolastico, la frequenza degli allievi è stata nel complesso regolare e sotto il profilo disciplinare il comportamento è risultato generalmente corretto, rispettoso delle regole, aperto al dialogo ed al confronto. Gli alunni hanno mostrato, globalmente, sufficiente partecipazione attiva al dialogo educativo, interesse ed attenzione nei riguardi dell'attività didattica svolta. Alcuni allievi fortemente motivati e più assidui nell'applicazione si sono distinti nello studio e nell'approfondimento dei vari argomenti disciplinari trattati e si sono dimostrati capaci di rielaborare in modo personale i contenuti conseguendo risultati adeguati.

Un secondo e più numeroso gruppo di studenti, in relazione alle diverse potenzialità acquisite nel corso degli anni, supportato dalla volontà, dall'impegno e da un sufficiente interesse, ha conseguito un positivo grado di conoscenze, di competenze ed abilità ed ha raggiunto sufficiente profitto.

Un terzo e più esiguo gruppo di allievi, infine, non sempre costante nell'impegno e nell'applicazione, ha tuttavia risposto quasi adeguatamente alle sollecitazioni dei docenti verso uno studio più mirato delle discipline ed è riuscito a pervenire ad una graduale e progressiva acquisizione delle conoscenze, ad una loro migliore organizzazione ed interiorizzazione ottenendo un profitto mediamente appena sufficiente. Pur nella diversità della loro personalità, delle loro abilità, capacità e competenze ed in relazione all'impegno profuso nello studio, gli allievi hanno migliorato la loro situazione di partenza, anche se un esiguo numero di essi allo stato attuale non ha ancora raggiunto gli obiettivi programmati in alcune discipline.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

Metodi

<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale	<ul style="list-style-type: none">• didattica laboratoriale
<ul style="list-style-type: none">• lezione partecipativa	<ul style="list-style-type: none">• problem solving
<ul style="list-style-type: none">• lavori di gruppo (anche online)	<ul style="list-style-type: none">• analisi dei casi
<ul style="list-style-type: none">• PQ4R	

Strumenti adottati

<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo	<ul style="list-style-type: none">• Software didattici
<ul style="list-style-type: none">• Appunti e dispense	<ul style="list-style-type: none">• Documenti autentici
<ul style="list-style-type: none">• Dizionari	<ul style="list-style-type: none">• Internet
<ul style="list-style-type: none">• LIM• Schermi interattivi	<ul style="list-style-type: none">• Piattaforma Moodle• Cisco Webex meeting

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria alcuni allievi che hanno contratto il Covid 19 hanno frequentato le lezioni in modalità DAD. Per questa ragione, i docenti hanno – di volta in volta - adottato anche i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

Metodi *DDA*

<ul style="list-style-type: none">• Video lezioni
<ul style="list-style-type: none">• Condivisione di materiali su piattaforma didattica
<ul style="list-style-type: none">• Interazione tramite social

Strumenti adottati *DDA*

<ul style="list-style-type: none">• Cisco-Webex meeting (piattaforma per video-lezioni)
<ul style="list-style-type: none">• Moodle (piattaforma didattica per la condivisione dei materiali e la consegna delle verifiche)
<ul style="list-style-type: none">• Registro elettronico

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

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

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

Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state, pertanto, modificate coerentemente con le tipologie di compiti assegnati. Le verifiche scritte sono state svolte in presenza.

Strategie adottate

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

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- Rispetto delle attitudini dell'alunno
- Interesse, impegno, assiduità, partecipazione e continuità nello studio
- Autonomia organizzativa e sistematicità
- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

CREDITO SCOLASTICO

Conformemente a quanto stabilito dal decreto ministeriale 62/2017 il Consiglio di classe ha attribuito agli alunni il credito scolastico maturato nel secondo biennio.

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

Criteria di attribuzione dei punteggi

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

banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno due delle seguenti condizioni:

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

PERCORSO INTERDISCIPLINARIE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessidocenti della classe o del consiglio di classe.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l'educazione civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le discipline di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. I docenti interessati avranno cura di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore.

Nelle classi del secondo ciclo, come quella oggetto della presente programmazione, il coordinamento della disciplina viene affidato al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di Classe.

La Legge, prevede, inoltre, che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali al pari delle altre discipline. Pertanto, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Quanto sopra comporta che i docenti delle discipline coinvolte dovranno per ciascun bimestre e/o quadrimestre ripartire le ore di insegnamento minime assegnate, cosicché potranno meglio fornire al docente coordinatore elementi utili alla valutazione periodica.

I tre nuclei tematici dell'insegnamento, che costituiscono i pilastri della legge, sono i seguenti:

1) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare perché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUT I	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
a) La tutela del lavoro. Diritti e doveri dei lavoratori, contratti di lavoro, la busta paga	3	Docente di Diritto
b) Gli Organi Costituzionali dello Stato (Parlamento – Governo – Presidente della Repubblica – Corte Costituzionale (con brevi cenni)	10	Docente di Diritto
c) Genesi e promulgazione della Costituzione (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana)	1	Docente di Storia
	2	Docente di Storia
d) L'Unione Europea, Organi e relative funzioni	2	Docente di Storia

<p>2) CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Per “Cittadinanza digitale” deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l’acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall’altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l’ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.</p>		
C O N T E N U T I	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>a) Cittadini digitali si diventa (Nascita della società digitale, uso responsabile delle tecnologie, come comunicare sul web, i rischi del web, le fake news)</p>	3	Docente di Italiano
<p>3) SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l’uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un’istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.</p>		
C O N T E N U T I	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>a) Educazione alimentare e corretti stili di vita (Sana e corretta alimentazione a tutela della salute, l’attività fisica, il consumo di alcol o droghe di vario genere)</p>	3	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)
<p>b) Volontariato e cittadinanza attiva (Il volontariato come mezzo per rendere migliore la propria comunità, cooperare per prevenire forme di emarginazione sociale)</p>	3	Docente I.R.C.

<p>e di solitudine, forme di aiuto alle persone non autosufficienti) c) Eccellenze territoriali e agroalimentari (La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio)</p>	3	Docente di Laboratorio Cucina e/o Sala
P E R I O D O	Dicembre 2021 – Maggio 2022	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITÀ	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati • Leggere documenti e comprenderne il linguaggiospecifico • Utilizzare la tecnologia per creare prodotti multimediali • Leggere e sintetizzare articoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'origine della Costituzione Italiana e gli Organi che governano lo Stato. - Conoscere I diritti e I doveri dei lavoratori, I contratti di lavoro subordinato e gli elementi della retribuzione contenuti in busta paga; - Conoscere le varie Istituzionieuropee ed internazionali. - Saper utilizzare il web in modoconsapevole e responsabile - Far comprendere ai ragazzi come sia utile e necessario aiutare chi è più svantaggiato e sfortunato nellavita. - Saper costruire delle relazioni importanti con "l'altro", mettendo a frutto le proprie capacità ed esperienze, integrandole e coniugandole con quelle degli altri al fine del bene comune. <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Conoscere i prodotti biologici e le normative che li contraddistinguono.</p>

DURATA COMPLESSIVA	33 ORE
METODI E STRUMENTI	METODI
	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet • Attività pratica
	STRUMENTI
	<ul style="list-style-type: none"> • Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema Trattato

PCTO
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La classe, nel corso del secondo biennio ha svolto, a causa dell'emergenza pandemica, in modalità on-line e in quantità ridotta le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma.

Nel corso del biennio sono state svolte le seguenti attività: PERCORSO SULLA SICUREZZA

- PCTO: LABORATORI ON LINE, VISITE DIDATTICHE ON LINE E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – RETE MUSEALE REGIONALE

Nel corso del 5 anno, poiché l'emergenza covid si è attenuata, è stato possibile svolgere anche attività in presenza allo scopo di favorire l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi anche, e soprattutto, con attività pratiche e professionalizzanti spendibili ai fini degli esami di stato e nel mondo del lavoro.

Le attività in questione sono state le seguenti:

- “CONTRADE DELL'ETNA”
- “EXPO CATANIA”: Mediterraria bio & excellens
- EVENTI VARI A SCUOLA
- Viaggio a Parigi di alcuni allievi per partecipazione concorso Arc Academy

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività previste nell'ambito dell'ampliamento dell'offertaformativa sono state le seguenti

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Incontro didattico e organizzativo Arc Academy	Tutti
Progetto Alimentazione dello sportivo. Nell'ambito del progetto vi sono stati degli incontri con lo Chef Comai Gianluca a cui hanno partecipato solo gli allievi di cucina	Tutti
Partecipazione alla celebrazione Giornata mondiale contro l'Aids 2021	Tutti
Partecipazione al Salone dello studente Catania	Tutti
Partecipazione all'evento “A lezione con Davide Oldani-Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro”	Tutti
Incontro per l'orientamento 21/22 Scuola di alta formazione Alma	Tutti
Incontro id orientamento 21/22 Marina Militare	Tutti
Elenco Pon	
Modulo “La scuola in arte” progetto Pon	Alcuni allievi
“Viaggio nei tre Parchi”	Alcuni allievi
“Viaggio nei sapori dei Tre parchi”	Alcuni allievi
Pon di Tedesco	Alcuni allievi

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Tipologia di materiale	Esempi	Discipline coinvolte	Consegna
Testi	Brani di testi poetici e narrativi riconducibili al percorso di studi, titoli e/o brani articoli di giornale.	Tutte le discipline dell'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Lettura orientativa del testo - Analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti - Contestualizzazione storica
Documenti	Documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> - Periodi/episodi/personaggi da contestualizzare - episodi/fenomeni di attualità - Immagini 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzazione storica - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Esperienze	<ul style="list-style-type: none"> - esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	Riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/olimpiadi)	Discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafici	Modelli di realtà e funzioni	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e descrizione di un grafico

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 pt)			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Ideazione, pianificazione e organizzazione ben articolate; esposizione logica, coerente e coesa	17-20	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguate e pertinenti; esposizione organica e sequenziale, con buona coesione del testo	15-16	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione discretamente organiche; esposizione lineare e corretta	13-14	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione semplici, ma complessivamente corrette; esposizione sufficientemente coesa	11-12	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione estemporanee e non sempre organiche; esposizione parzialmente coesa e/o con qualche incongruenza	9-10	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione disorganiche; esposizione non coesa con gravi incongruenze	7-8	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione confuse e approssimative; esposizione confusa con incongruenze	1-6	
Competenza lessicale Competenza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso della punteggiatura	Lessico vario e specifico; periodare fluido; efficace e corretto uso della punteggiatura	17-20	
	Lessico vario e appropriato, periodare scorrevole e corretto; adeguato l'uso della punteggiatura	15-16	
	Lessico adeguato, periodare corretto; discreto uso della punteggiatura	13-14	
	Lessico essenziale e talvolta generico; periodare semplice, prevalentemente parattattico, con qualche imperfezione nell'uso della punteggiatura	11-12	
	Lessico piuttosto generico e talvolta improprio; periodare molto semplice e in qualche caso poco lineare per la presenza di alcuni errori; diffuse imprecisioni nell'uso della punteggiatura.	9-10	
	Lessico scarso e improprio; periodare involuto con numerosi errori formali; uso improprio della punteggiatura	7-8	
	Lessico molto povero, ripetitivo e con qualche travisamento; periodare stentato con anacoluti e/o gravi errori di concordanza e/o di <i>consecutio</i> e punteggiatura	1-6	
Conoscenze e riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contenuti ampi e approfonditi; giudizi critici e valutazioni personali ben ponderati	17-20	
	Contenuti precisi con opportuni riferimenti culturali; giudizi motivati e valutazioni coerenti	15-16	
	Contenuti corretti e riferimenti culturali discreti; giudizi appropriati e valutazioni pertinenti	13-14	
	Contenuti essenziali e riferimenti culturali generali; incertezza nell'espressione del giudizio e semplicistiche valutazioni	11-12	
	Contenuti sommari e riferimenti culturali generici; giudizi semplici e valutazioni essenziali	9-10	
	Contenuti imprecisi e riferimenti culturali approssimativi; gravi difficoltà ad esprimere giudizi e formulare valutazioni	7-8	
	Contenuti non pertinenti o errati, riferimenti culturali inesatti; assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1-6	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/60

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

<u>Tipologia A, Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</u>			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo/ parafrasi/sintesi)	Rispetto della consegna scrupoloso e puntuale	9-10	
	Rispetto della consegna completo e corretto	8	
	Rispetto della consegna adeguato	7	
	Rispetto della consegna complessivamente sufficiente pur con lievi imprecisioni	6	
	Rispetto della consegna parziale e con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Rispetto della consegna carente e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Rispetto della consegna scarso o nullo con gravi imprecisioni e/o lacune	1-3	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione esauriente e approfondita	9-10	
	Comprensione corretta	8	
	Comprensione discretamente corretta	7	
	Comprensione essenziale con qualche inesattezza	6	
	Comprensione parziale o superficiale con qualche errore interpretativo	5	
	Comprensione sommaria con fraintendimenti diffusi	4	
	Comprensione assente con gravi fraintendimenti e/o errori interpretativi	1-3	
Capacità di analisi dei diversi livelli del testo (lessicale/sintattico/ stilistico/retorico)	Analisi esaustiva e approfondita	9-10	
	Analisi completa e puntuale	8	
	Analisi adeguata, pur con qualche imprecisione	7	
	Analisi pertinente, ma semplice e/o con qualche imprecisione	6	
	Analisi parziale e superficiale	5	
	Analisi insufficiente e/o incompleta	4	
	Analisi scorretta e/o molto lacunosa	1-3	
Interpretazione del testo (contestualizzazione/ relazioni e confronti diacronici e sincronici)	Interpretazione accurata con eventuali apporti originali	9-10	
	Interpretazione pertinente e personale	8	
	Interpretazione corretta	7	
	Interpretazione complessivamente corretta, pur con qualche imprecisione	6	
	Interpretazione superficiale e/o con qualche fraintendimento	5	
	Interpretazione frammentaria e scorretta	4	
	Interpretazione mancante o inconsistente	1-3	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia B, Analisi e produzione di un testo argomentativo			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta, consapevole e puntuale	10-9	
	Precisa	8	
	Complessivamente corretta	7	
	Essenziale (limitata alla tesi)	6	
	Incerta o parziale	5	
	Frammentaria	4	
	Assente e/o molto lacunosa	1-3	
Capacità di sostenere un percorso ragionativo; uso dei connettivi	Ragionamento efficace, uso preciso dei connettivi	15-14	
	Ragionamento puntuale, suo corretto dei connettivi	13	
	Ragionamento corretto, uso adeguato dei connettivi	12-11	
	Ragionamento essenziale e semplice, uso complessivamente adeguato dei connettivi	10-9	
	Ragionamento confuso e incompleto, uso incerto dei connettivi	8-7	
	Ragionamento frammentario e poco motivato, uso improprio dei connettivi	6-5	
	Ragionamento lacunoso e/o scarsamente motivato, uso gravemente improprio dei connettivi	1-4	
Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (citazioni, dati statistici, esempi e fatti concreti, etc.)	Ampi, corretti e congruenti	15-14	
	Puntuali e corretti	13	
	Adeguati e complessivamente pertinenti	12-11	
	Essenziali e/o generici	10-9	
	Superficiali e/o imprecisi	8-7	
	Frammentari e per lo più errati	6-5	
	Errati, lacunosi o assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (ma 40 pt)

Tipologia C, Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza e coerenza precise e puntuali	10-9	
	Pertinenza e coerenza complete	8	
	Pertinenza e coerenza adeguatamente corrette	7	
	Pertinenza e coerenza complessivamente adeguate e con lievi imprecisioni	6	
	Pertinenza e coerenza parziali, con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Pertinenza e coerenza carenti e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Pertinenza e coerenza scarse o nulle, con gravi imprecisioni e lacune	1-3	
Sviluppo dell'esposizione	Sviluppo ordinato e coerente	15-14	
	Sviluppo ben equilibrato	13	
	Sviluppo lineare	12-11	
	Sviluppo lineare ma non del tutto armonico	10-9	
	Sviluppo disordinato e confuso	8-7	
	Sviluppo contorto	6-5	
	Sviluppo gravemente involuto	1-4	
Conoscenze e riferimenti culturali (possesso di informazioni specifiche, notizie, fonti, etc.)	Corretti e ben articolati	15-14	
	Corretti e articolati	13	
	Corretti e abbastanza articolati	12-11	
	Essenzialmente corretti e modestamente articolati	10-9	
	Parzialmente corretti e non ben articolati	8-7	
	Scorretti e disarticolati	6-5	
	Assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuti dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi).
Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	3	
	La comprensione risulta sufficiente	2	
	La comprensione è risultata non sufficiente	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esautiva e approfondita	6	
	Completa	5	
	Essenziale	4	
	Limitata/superficiale	3	
	Decisamente lacunosa	2	
	Nulla o frammentaria	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	8	
	Ottima	7	
	Buona	6	
	Discreta	5	
	Sufficiente	4	
	Frammentaria	3	
	Lacunosa	2	
	Nulla	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	3	
	Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	2	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	1	
Totale		/20

Griglia di valutazione della prova orale – ESAME DI STATO A.S. 2021/22 (All. A O.M. 65/2022)

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque 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.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4-4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50-7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4-4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4-4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5-6	
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	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2-2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2-2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Piano triennale dell'offerta formativa

Programmazioni dipartimenti didattici

Fascicoli personali degli alunni

Verbali Consigli di classe e scrutini

Griglia di valutazione

CONTENUTI DISCIPLINARI E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione**

DOCENTE	Prof. Aloschi Salvatore
NUMERODIORESETTIMANALIDILEZIONE	3
NUMERODIORECOMPLESSIVO	80 di 99
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Consuetudini alimentari nelle diverse culture e religioni • Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentare • Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute • Alimentazione equilibrata e malnutrizione • Allergie, intolleranze alimentari. • Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale <p>Autocontrollo e H.A.C.C.P.</p>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrate • Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. • Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione • Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche. • Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica. 	
CONTENUTI	

- Religione, cultura e alimentazione.
- Igiene nella ristorazione
- Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità
- Le contaminazioni degli alimenti
- Alimentazione nelle diverse età.
- Diete, salute e benessere
- Alimentazione equilibrata e malnutrizioni

METODI

- Lezione frontale
- Lezione multimediale con proiezione di file in powerpoint o di filmati su youtube o altro.
- Lezione dialogata

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Individuazione nel dettaglio della lacuna da colmare (sia essa metodologica o di contenuto), invito all'autovalutazione per presa di coscienza del problema, intervento individualizzato in itinere.

STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo
- PC, tablet o smartphone

TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE

- Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe
- Produzione di testo

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTEN. 2 ORALIN. almeno 2

2° QUADRIMESTRE

SCRITTEN. 2 ORALIN. almeno 2

STORIA	
DOCENTE	Saverio di Cugno
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	49
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Comprendere il significato generale di un testo storico</p> <p>Individuare rapporti di causa effetto tra eventi storici e colloca un avvenimento storico studiato all'interno di coordinate temporali convenzionali con quasi sufficiente precisione</p>	
CONOSCENZE	
<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</p> <p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare:</p> <p>sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro)</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico</p> <p>Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti)</p> <p>Strumenti della divulgazione storica</p> <p>Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali</p>	
ABILITÀ	
<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p>	

Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento
Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali

CONTENUTI

L'Europa alla fine dell'Ottocento: Imperialismo e colonialismoLa *Belle*

époque e la società di massa

L'Europa prima della *Grande Guerra*

L'Italia giolittianaLa

Grande Guerra

La Rivoluzione in Russia

Trattati di pace, l'Europa e gli Stati Uniti dopo la guerra

Crisi dello Stato liberale in Italia e affermazione del fascismoNascita e

crisi della Repubblica di Weimar

La crisi del 1929 in Usa e in EuropaIl

nazismo in Germania

L'Unione Sovietica di Stalin

Il fascismo degli anni Trenta

Tensioni internazionali: Hitler

prepara la guerra

La Seconda guerra mondiale

La vittoria degli Alleati e della Resistenza

La Shoah

METODI

È stata privilegiata l'analisi diretta del testo in adozione, con approfondimenti ulteriori su documenti scritti e fonti storiche collegate ad argomenti nodali di alcuni periodi trattati.
 Alla lezione frontale sono state affiancate, talvolta, la discussione ed il confronto in classe con collegamenti a problematiche attuali.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

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

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, ipertesti, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali.

Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, filmati e documentari *Treccani Scuola*, RAI per la didattica, materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici.

Piattaforme e altri canali di comunicazione:

WhatsApp

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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

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

Verifiche sommative: prove orali (anche brevi).

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

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

I voti sono stati comunicati agli studenti mediante registro elettronico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	ORALI N.	almeno 2
------------	----------	----------

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	ORALI N.	almeno 2
------------	----------	----------

ITALIANO	
DOCENTE	Saverio di Cugno
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	109
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi letterari: poesia e prosa</p> <p>Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</p>	
CONOSCENZE	
<p>Lingua</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo</p> <p>Software "dedicati" per la comunicazione professionale</p> <p>Letteratura</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato</p>	
ABILITÀ	
<p>Lingua</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p> <p>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediali maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</p>	

Letteratura

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale

Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto

CONTENUTI

Dal Naturalismo agli scrittori veristi italiani

Il Naturalismo (caratteri generali)

Il Verismo (caratteri generali)

Le differenze tra il Naturalismo francese e il Verismo italiano

Giovanni Verga

Il racconto di una vita

La visione del mondo di Verga e la poetica verista

Vita dei campi (T3 Rosso Malpelo)

T4 La Lupa

I Malavoglia

T6 Il naufragio della Provvidenza

T7 Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confronto

Novelle rusticane (caratteri generali)

T 10 La roba

Mastro don Gesualdo (caratteri generali)

T11 Le sconfitte di Gesualdo

Il Decadentismo (caratteri generali)

Giovanni Pascoli

Il racconto di una vita

Il Fanciullino

Myricae (caratteri generali)

T2 Lavandare

T3 X Agosto

T5 Temporale

T6 Il lampo

T7 Novembre

I Canti di Castelvecchio (caratteri generali)

T9 Il gelsomino notturno

Gabriele d'Annunzio

Il racconto di una vita

Il piacere (caratteri generali)

T3 La pioggia nel pineto

Il futurismo (caratteri generali)

L'Espressionismo (caratteri generali)
Il Crepuscolarismo (caratteri generali)

Luigi Pirandello
Il racconto di una vita
La poetica
Il saggio su L'umorismo e la poetica di Pirandello
T1 L'esempio della vecchia signora "imbellettata"
T2 Il treno ha fischiato
T3 la giara
Il fu Mattia Pascal (caratteri generali)

Italo Svevo
Il racconto di una vita
La poetica
Una vita (caratteri generali)
La coscienza di Zeno (caratteri generali)
T3 Il fumo da La coscienza di Zeno
T5 Augusta: la salute e la malattia

Giuseppe Ungaretti
Il racconto di una vita
La formazione e la poetica
L'Allegria: caratteri generali
T3 Fratelli
T6 San Martino del Carso

Eugenio Montale
Il racconto di una vita
La formazione poetica
Ossi di seppia (caratteri generali)
T1 I limoni

METODI

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

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

Piattaforme e altri canali di comunicazione:

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

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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

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

Verifiche sommative: prove scritte, prove orali (anche brevi).

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

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

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

I voti sono stati comunicati agli studenti mediante registro elettronico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

Lingua Francese per Sala	
DOCENTE	Valentina Concetta Di Salvo
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	99
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • SA APPLICARE LE CONOSCENZE MINIME IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO • UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA SEMPLICE, MA APPROPRIATA 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • ACQUISIZIONE PARZIALE DEI CONTENUTI • CONOSCENZA ESSENZIALE ED ESPOSIZIONE GENERICA 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • ESEGUE UN'ANALISI LIMITATA AGLI ASPETTI FONDAMENTALI E UNA SINTESI ELEMENTARE 	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> • Ripasso di argomenti trattati negli anni precedenti : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les qualités du personnel ➤ L'équipement du restaurant ➤ Le menu ➤ Les différentes formes de service ➤ Les vins ➤ Les boissons • L'hôtellerie • La restauration : vue d'ensemble • La restauration commerciale • La restauration collective • Le traiteur : un restaurateur multitâche • Les banquets • Les buffets • La conservation des aliments • Le système HACCP • L'hygiène et la sécurité du personnel des équipements et des locaux • Qualité des produits et sécurité • La lettre de motivation et le CV • La gastronomie francophone 	

METODI

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità didattiche affrontate, per quanto possibile, in modo operativo.

L'attività didattica è stata incentrata su lezioni di tipo frontale e su attività di verifica strutturate, come esercizi di completamento, questionari e test a risposta multipla.

Le lezioni sono state basate sull'approccio comunicativo - funzionale, così da permettere allo studente di sperimentare in classe l'uso della lingua straniera come reale strumento di comunicazione.

Inoltre, considerate le difficoltà riscontrate per l'acquisizione dei vari contenuti, sono state predisposte dall'insegnante delle sintesi sugli argomenti trattati, al fine di facilitare l'apprendimento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Considerate le difficoltà riscontrate per l'acquisizione dei vari contenuti, sono state predisposte dall'insegnante delle sintesi sugli argomenti trattati, al fine di facilitare l'apprendimento.

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: M. Olivieri, P. Beaupart, "Prêt à servir", Rizzoli Languages
- Materiali forniti dall'insegnante.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Sono state effettuate delle verifiche orali e scritte, per accertare il grado di assimilazione dei contenuti ed il conseguimento degli obiettivi prefissati. Oltre alle verifiche, gli alunni hanno svolto degli esercizi applicativi, che sono stati corretti e discussi in classe.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 2

ORALI N. 2

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 2

ORALI N. 2

LINGUA INGLESE	
DOCENTE	MARIA ROSALIA FRANCO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	76
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale • Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo • Progettare, documentare e presentare servizi e/o prodotti • Utilizzare il sistema delle comunicazioni relative al settore dell'enogastronomia 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro • Strategie di comprensione di testi • Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali • Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro • Lessico di settore codificato da organismi internazionali • Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere e argomentare le proprie opinioni in maniera semplice su argomenti generali, di studio e di lavoro • Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro • Utilizzare il lessico di settore • Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	
CONTENUTI	

THE CATERING INDUSTRY

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

AT THE RESTAURANT

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

EATING STYLES

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

DRINKS

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

FOOD SAFETY

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

WORKING IN THE CATERING INDUSTRY

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

A TASTE OF SICILY

- Explaining Sicilian specialties

CIVILIZATION

- U.K. institutions
- American institutions

METODI

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Sono stati predisposti diversi periodi di pausa per recuperare e/o consolidare competenze e contenuti trattati in DDI, attraverso esercitazioni, peer tutoring e/o chiarimenti da parte dell'insegnante. Nella fase finale dell'anno scolastico si sono proposte simulazioni di colloquio con agganci pluridisciplinari e uso di materiali per avviare il colloquio.

STRUMENTI DI LAVORO

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

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

VERIFICHE SCRITTE

test strutturati con esercizi di diversa tipologia (questionari a risposta chiusa e a risposta aperta, brevi produzioni riguardanti il lessico dell'enogastronomia)

VERIFICHE ORALI

Conversazioni, report, simulazioni, role play.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

Disciplina Lab.Servizi Sala e Vendita	
DOCENTE	Garozzo Claudio
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	51
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H. A. C. C. P., comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.</p>	
CONOSCENZE	
<p>Caratteristiche dell'enografia nazionale. Principi di enologia. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novella, vini passiti, vini liquorosi. Lo spumante: il metodo classic o tradizionale e il metodo Charmat. Lo champagne. La conservazione dei vini. La classificazione dei vini: la normative italiana ed europea. L'etichetta del vino. Le attrezzature per buffet e banchetti. L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti. Servizi di banqueting e catering, I soggetti coinvolti e I profile professionali I principali eventi e le location La gestione operative di banqueting e catering. Che cos'è la degustazione. Le regole per una perfetta degustazione. La temperature del vino. L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, l'indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento. La produzione della birra. La classificazione legale e principali stili di birra. La birra artigianale, in bottiglia e alla spina. L'abbinamento cibo-birra. La distillazione e le acquaviti. I sistemi di distillazione. Le principali acquaviti: brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila, acquavite di frutta, acquavite d'uva, calvados. Liquori: tecniche di produzione. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I marchi di qualità.</p>	
ABILITÀ	

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e saperli porre rimedio. Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e del banqueting, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere l'abbinamento enogastronomico. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrate attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

CONTENUTI

- ENOLOGIA
- LA VITE E LA PRODUZIONE DEL VINO
- SPUMANTE, CHAMPAGNE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO
- ASPETTI TEORICI
- LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO
- IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO (IL CATERING E BANQUETING)
- L' ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE
- BANQUETING E CATERING GESTIONE OPERATIVA
- CONOSCERE IL TERRITORIO
- VALORIZZARE IL TERRITORIO
- I MARCHI DI TUTELA ITALIANI (DOP, IGP, STG, KMO) UDA INTERDISCIPLINARE
- LA BIRRA
- LA PRODUZIONE E LE TIPLOGIE
- IL SERVIZIO
- GLI ABBINAMENTI
- LE ACQUAVITI E I LIQUORI
- DISTILLAZIONE ACQUAVITI E LIQUORI

METODI

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

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

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, riviste.

o di testo, mappe concettuali, mappe interattive, schede, filmati di settore materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici.

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

Piattaforme e altri canali di comunicazione:

Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, Google Moduli

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti.

L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

1. verifiche orali
2. verifiche pratiche
3. verifiche scritte strutturate e semi strutturate
4. lavori svolti da casa
5. interventi attraverso la piattaforma

Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.

La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.2

ORALI N.2

2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N.1	ORALI N. 3

Disciplina:cucina	
DOCENTE	GIUSEPPE GRASSO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	64
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	30
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	94
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; • cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; • svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; • contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; • applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; • intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; • cogliere criticamente i mutamenti sociali ed economici che stanno alla base nell'esigenza di consumare pasti fuori casa e spesso nel luogo di lavoro. 	
CONOSCENZE	
<p>I prodotti del territorio LA Globalizzazione Concetto di qualità oggettiva e soggettiva I Marchi di qualità Le certificazioni non ufficiali La qualità organolettica e sensoriale La sicurezza nel luogo di lavoro La sicurezza alimentare HACCP Tutela della salute Catering e banqueting Ristorazione collettiva</p>	
ABILITÀ	
<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Individuare i prodotti del territorio tenendo conto dei localismi e della globalizzazione.</p> <p>Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela con</p>	

particolare attenzione all'uso di prodotti certificati (DIP, IGP, STG, PAT).		
Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, delle qualità, della stagionalità target dei clienti.		
Elaborare un piano di sicurezza alimentare approntato sul manuale HACCP.		
Simulare l'organizzazione di sicurezza dei lavoratori tenendo conto della normativa vigente.		
Garantire la sicurezza della salute applicando una corretta prassi igienica		
Pianificare l'organizzazione delle varie tipologie di ristorazione collettiva con particolare riferimento al catering e banqueting		
CONTENUTI		
I prodotti del territorio Globalizzazione Concetto di qualità oggettiva e soggettiva I Marchi di qualità Le certificazioni non ufficiali La qualità organolettica e sensoriale La sicurezza nel luogo di lavoro La sicurezza alimentare HACCP Tutela della salute Catering e banqueting Ristorazione collettiva		
METODI		
• LEZIONE FRONTALE, LEARNING BY DOING, COOPERATIVE LEARNING, DEBATE,		
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
STRUMENTI DI LAVORO		
• AULA, LABORATORIO, LIM, PC, RETE INTERNET, LIBRO DI TESTO.		
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE		
• ORALI, PRATICHE		
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE		
<u>1° QUADRIMESTRE</u>		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.3
2° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.2

DISCIPLINA

DOCENTE Giuseppe Grasso	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N°2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	46
NUMERO DI ORE SVOLTE MISTE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	48

RISULTATI DI APPRENDIMENTO**COMPETENZE**

Predisporre: menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONOSCENZE

I diversi tipi di menù, le funzioni e le caratteristiche nella ristorazione collettiva e commerciale, i criteri di base per la stesura di un menù le varie regole per l'elaborazione, gli stili alimentari e la dieta equilibrata. Conoscenza delle attrezzature di cucina, le regole di base per la progettazione di una cucina, le tipologie di produzioni e il servizio per regole e per eccezioni, i metodi di cottura, le decorazioni di piatti e buffet, regole sulla sicurezza sul lavoro e tutela della salute del lavoratore, principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro

ABILITÀ

Elaborare menu adeguati nelle diverse tipologie di ristorazione anche per un offerta ristorativa innovativa tenendo conto della tipicità e della stagionalità degli alimenti e della tipologia di clientela, costruire menù rispettosi dei principi dietetici e nutrizionali della clientela, programmare organizzare e pianificare il lavoro in cucina in base al tipo di utenza, applicare i corretti metodi di cottura e saper presentare adeguatamente i piatti a tavola e sui buffet, sapendo raccontare al cliente il piatto partendo dalle materie, saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro

CONTENUTI

- Modulo 1: IL MENU
- LA DEFINIZIONE DEL MENU
- LA SCELTA DEI PIATTI
- LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI
- LE PORTATE
-

MODULO 2: ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU

- ALIMENTI PRINCIPI NUTRITIVI E CALORIE
- L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU
- GLI STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI
- LA DIETA TERAPIA

- MODULE 3:

-
- L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA
- PROGETTAZIONE DELLA CUCINA
- REQUISITI DI IGIENE E SICUREZZA
- REQUISITI STRUTTURALI
- GRANDE E PICCOLA ATTREZZATURA

MODULO 4: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE

- IL LAVORO IN CUCINA
- LA CUCINA CONVENZIONALE
- CUCINA MODERNA
- CUCINA CENTRALE CON CUCINA SATELLITE
- CUCINA INDIRETTA
- CUCINA D'ASSEMBLAGGIO
- CUCINA SOTTOVUOTO
- CENTRO PRODUZIONE PASTI E LE REGOLE DI UNA BUONA PRASSI IGIENICA

MODULO 5: La PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO

L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
 L'ANALISI DEL LAVORO
 LA DEFINIZIONE DELL'ORGANICO
 L'ASSEGNAZIONE DEI COMPITI
 L'ORGANIZZAZIONE PER REGOLE
 L'ORGANIZZAZIONE PER ECCEZIONE

MODULO 6: TECNICHE DI COTTURA

COTTURE PER CONCENTRAZIONE
 COTTURA PER ESPANSIONE
 COTTURA MISTA
 NUOVE TECNICHE DI COTTURA

MODULO 7: SICUREZZA E SALUBRITA SUL LAVORO

OBLIGHI RIGUARDANTI IL DATORE DI LAVORO

METODI

Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione;

- Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo- classe all'attività didattica;
- Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze;

Lezione frontale e partecipata

- Didattica laboratoriale
- Gruppi di lavoro
- Lavoro individuale
- video lezioni, e utilizzo della piattaforma Moodle

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo

- Materiale vario fornito dal docente
- Supporti visivi ed audiovisivi e smartphone

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Questionari a risposta aperta
- Verifiche orali

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

ORALI: 1

SCRITTE:1

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N 1

ORALI 1

MATEMATICA	
DOCENTE	ISGRO' GIUSEPPE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	83
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie - Funzioni: definizioni e classificazione - I limiti: operazioni, forme indeterminate - Funzione continue: punti di discontinuità e asintoti - Analisi del grafico 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere disequazioni razionali e discutere graficamente i risultati - Classificare le funzioni reali. Individuare il dominio di una funzione. Determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale. Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani. - Calcolare i limiti elementari - Calcolare i limiti che presentano forme d'indecisione - Ricercare e classificare i punti di discontinuità di una funzione - Analizzare il grafico di una funzione individuando i limiti agli estremi del campo di esistenza e gli asintoti - Tracciare il grafico probabile di una funzione conoscendone le caratteristiche 	
CONTENUTI	
<p>1) DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di 1° e 2° grado - Disequazioni di grado superiore al secondo - Disequazioni fratte - Sistemi di disequazioni <p>2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione - Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali - Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria - Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi - Funzioni crescenti e funzioni decrescenti 	

- Funzioni pari e dispari
- Grafico probabile di una funzione
- Analisi del grafico

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

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

METODI

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

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

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie e appunti, lavagna interattiva. Per gli alunni a distanza è stata data la possibilità di partecipare attivamente alla lezione attraverso la piattaforma Cisco Webex.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti.

L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

6. verifiche orali
7. verifiche scritte strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.

La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.

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

Disciplina: Scienze motorie	
DOCENTE	Rodo Natale Fabio
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	33
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse</p> <p>Saper gestire autonomamente comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo</p> <p>Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini</p> <p>Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà</p>	
CONOSCENZE	
<p>Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici</p> <p>Conoscere la storia delle Olimpiadi</p> <p>Conoscere le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco ed allo sport.</p> <p>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento.</p> <p>Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore.</p> <p>Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo.</p> <p>Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali</p> <p>Approfondimento delle conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie, sportive ed espressive.</p>	
ABILITÀ	
<p>Saper spiegare le ragioni storico, sociali, politiche che hanno prodotto particolari comportamenti</p> <p>Storia delle olimpiadi</p> <p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi</p> <p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute</p>	
CONTENUTI	

Sport di squadra:		
Pallavolo, Pallacanestro		
Sport Individuali:		
Tennis Tavolo, Badminton		
Le capacità motorie condizionali		
Forza, Resistenza e Velocità		
Le capacità motorie coordinative		
Diritti umani e lotta al razzismo:		
La storia di Jesse Owens		
Ed. Civica: Sicurezza e l'educazione		
stradale		
Dopo il 15 maggio:		
Doping		
Prevenzione infortuni		
I traumi nello sport		
L'apparato locomotore		
METODI		
Lezione frontale		
Lezione pratica		
Cooperative Learning		
Brainstorming		
Flipped Classroom		
STRUMENTI DI LAVORO		
Supporti fisici (appunti, libri, dispense) e digitali (video, power point)		
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE		
Verifiche pratiche e teoriche (lavori di gruppo)		
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE		
1° QUADRIMESTRE		
Pratiche N.	2	ORALI N.
2° QUADRIMESTRE		

Pratiche N.

2

ORALI N.

1

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA -ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA – Anno scol. 2021/22	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO ORE COMPLESSIVE PREVISTE	165
NUMERO DI ORE SVOLTE	121
RISULTATI DI APPRENDIMENTO:	
COMPETENZE:	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione; • Distinguere i vari contratti di lavoro subordinato cogliendo le differenze e le affinità; • Individuare i diritti del lavoratore che scaturiscono dalla nostra Costituzione; • Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti; • Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione; 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Le principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40); • La contabilità gestionale, calcolo del costo di produzione e del prezzo; • Il marketing strategico, il marketing operativo, il ciclo di vita del prodotto e le strategie di marketing non convenzionali; • Il business plan; • Il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti; • Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo; • Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione; • Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo; • Utilizzare le nuove tecnologie e le nuove strategie di marketing non convenzionali per la promozione e valorizzazione dei prodotti e del territorio; 	
CONTENUTI	
<u>IL MERCATO DEL LAVORO:</u> <ul style="list-style-type: none"> • contratto di lavoro 	

- contratti di lavoro subordinato
- contratto a tempo indeterminato
- contratto a tempo determinato
- Apprendistato
- Part time
- Lavoro intermittente o a chiamata
- Somministrazione di lavoro
- Contratto di lavoro occasionale
- I contratti collettivi Nazionali di lavoro e i livelli di retribuzione con le mansioni
- La retribuzione e gli elementi che la compongono
- Imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF)
- Contributi previdenziali
- Diritti e doveri dei lavoratori
- Costituzione e lavoro: art.1- 36-37-40 della nostra Carta Costituzionale

IL MARKETING :

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

NORME DI IGIENE ALIMENTARE DI TUTELA DEL CONSUMATORE:

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

UDA: SICILIA: CULLA DI CIVILTÀ, CULTURA, ENOGASTRONOMIA.....- CALCOLO DEL COSTO-PASTO E DEL PREZZO DI UN PRODOTTO TIPICO

Educazione Civica:

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

METODI

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.

DID: I periodi di DAD sono stati circoscritti e brevi, in tali periodi è stato utilizzato Cisco Webex Meetings, sono stati preparati Power point per proporre in modo semplice e innovativo gli argomenti, ricerche in siti specifici consigliati dall'insegnante, filmati di You tube.

I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf, sono stati utilizzati nelle video lezioni su Cisco Webex Meetings e nelle lezioni in classe per agevolare la comprensione e interessare, al meglio, i discenti.

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazioni, discussione e riflessioni, esercitazioni
- Numero medio verifiche: 4 per ogni quadrimestre

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO ORE COMPLESSIVE PREVISTE	165
NUMERO DI ORE EFFETTUATE	149
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione, saper redigere, anche se in casi semplici, una busta paga calcolando l'IRPEF e i contributi previdenziale; • Distinguere i vari contratti di lavoro subordinato cogliendo le differenze e le affinità; • Individuare i diritti del lavoratore che scaturiscono dalla nostra Costituzione; • Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti; • Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione; 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Le principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40); • La contabilità gestionale, classificazione dei costi, calcolo delle varie configurazioni di costo, del costo di produzione e del prezzo; • Il marketing strategico, il marketing operativo, il ciclo di vita del prodotto e le strategie di marketing non convenzionali; • La pianificazione e programmazione aziendale, I budget aziendali, il business plan • Il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti; • Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo; • Realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione; • Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo; • Utilizzare le nuove tecnologie e le nuove strategie di marketing non convenzionali per la promozione e valorizzazione dei prodotti e del territorio; 	
CONTENUTI	
<u>IL MERCATO DEL LAVORO:</u> <ul style="list-style-type: none"> • contratto di lavoro 	

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

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Caratteri del turismo e fattori che influenzano il turismo internazionale

IL MARKETING :

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

LA PIANIFICAZIONE E IL BUDGET:

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

NORME DI IGIENE ALIMENTARE DI TUTELA DEL CONSUMATORE:

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

- I meccanismi di controllo interni ed esterni della filiera agro-alimentare

Educazione Civica:

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

METODI

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.

DID: Power point preparati dall'insegnante per proporre in modo semplice e innovativo gli argomenti, ricerche in siti specifici consigliati dall'insegnante, filmati di you tube.

I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf, sono stati inseriti sulla piattaforma Moodle, utilizzati nelle video lezioni su Cisco Webex Meetings per agevolare la comprensione e interessare, al meglio, i discenti.

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazioni, discussione e riflessioni, esercitazioni

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 2

ORALI N. 2

PRATICHE N.

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N. 2

ORALI N. 3

PRATICHE N.

Disciplina: Tecnica di laboratorio di sala e vendita	
DOCENTE	SALVATORE CACCIOLA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	127
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società - Conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento - Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica - Conoscere le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio - Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica - Organizzare e programmare la produzione in base alla propria offerta enogastronomica - Conoscere le caratteristiche dell'enografia italiana - Acquisire una conoscenza appropriata dei termini tecnico-professionali in uso nel settore scelto - Sapere organizzare il proprio posto di lavoro - Saper applicare in modo pratico le conoscenze professionali acquisite. - Essere consapevoli del proprio grado di preparazione 	
ABILITÀ	

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Sporzionare in sala.
- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Individuare la produzione vinicola italiana.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
- Analisi di degustazione dei vini
- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- Conoscenza dei distillati e i liquori ed il loro utilizzo nella miscelazione e nel servizio.
- La conoscenza dell'enogastronomia regionale piatti e prodotti di qualità ed a marchio.
- Comunicare la qualità attraverso i menù e non solo.
- L'arte del bere miscelato (cocktails)
- Saper organizzare un banqueting o catering
- Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica

CONTENUTI

LE AZIENDE RISTORATIVE DA PAG 2 A PAG 15
 IL LAVORO DI SALA PAG 26 A PAG 39
 SERVIZIO DEI FORMAGGI E DELLE INSALATE PAG 49 A PAG 70
 I VINI PAG 98 126
 PRODUZIONE VITIVINICOLA ITALIANA
 ANALISI SENSORIALE DA PAG 168 A PAG 187
 L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO PAG 188
 LA BIRRA PAG 196 A PAG 204
 I DISTILLATI E LIQUORI PAG 210 A PAG 233
 L'ARTE DEL BERE MISCELATO PAG 238 A PAG 259
 COMUNICARE LA QUALITA' DA PAG 303 A PAG 309
 I MARCHI DI QUALITA'
 I MENU' PAG 325 A PAG 335
 IL SERVIZIO ALLA LAMPADA CUCINA DI SALA PAG 90 A PAG 96
 L' ENOGASTRONOMIA I PIATTI E PRODOTTI DELLE REGIONI PAG 378 A PAG 422
 CATERING E BANQUETING PAG 352 A PAG 360

METODI

- Metodo della lezione frontale ed imitativa, prioritariamente in laboratorio.
- Svolgimento di questionari e test di verifica
- Uso della LIM,
- Attività di laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

PAUSE DIDATTICHE
 RIPASSO DEGLI ARGOMENTI IN CLASSE

STRUMENTI DI LAVORO

ATTIVITA' DI LABORATORIO
 LIBRO DI TESTO
 DISPENSE DIGITALI

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

QUALCHE VERIFICA CON SCELTA MULTIPLA
VERIFICHE ORALI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Aloschi Salvatore	SC. E Cult. Alimenta	
Cacciola Salvatore	Lab. Serv. Sala Ven. S	
Capizzi Carmela Lucia	Dir. Tec. A. ST. R.S, Dir. Tec. A. R.S. C	
di Cugno Saverio	Lingua e lett Italiana, Storia	
Di Salvo Valentina Concetta	2^ lingua straniera	
Franco Maria Rosalia	Lingua Inglese	
Garozzo Claudio	Lab. Serv. En. Sala ven	
Grasso Giuseppe	Lab. Serv. En. Cuc; Lab. Serv. En. Cuc. Sala	
Isgrò Giuseppe	Matematica	
Rodo Natale Fabio	Sc. Motorie e sport	
Sapienza Clara Annunziata	Relig catt o Att Al	

Documento approvato all'unanimità dal Consiglio di classe nella seduta del 09/05/22

Il Dirigente Scolastico
Maria Francesca Miano