



I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Virgilio Titone”
Castelvetro (TP)



DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 9 O.M. n 10 del 16-05-2020)

CLASSE V SEZ. G

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera**

Articolazione: Cucina

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA
anno scolastico 2019/2020

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
Prof. Pellegrino Zito

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Due classi sono ospitate presso il Liceo delle Scienze Umane, in via delle Due Sicilie. Rappresenta per Castelvetro ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale.

1.2 Presentazione Istituto

L'I.P.S.E.O.A "Virgilio Titone" di Castelvetro è sorto nell'anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell' I.P.S.S.A.R. " I. e V. Florio " di Trapani ed è autonomo dall'anno scolastico 2000/2001.

Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 del diurno con un numero di 678 alunni iscritti, formando ed avviando all'attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea.

Dall'anno scolastico 2018/19 l'offerta formativa dell'Istituto è stata completata dal corso di istruzione per adulti, che comprende una classe del primo periodo didattico corrispondente al primo biennio e una classe del secondo periodo didattico corrispondente al secondo biennio. Al percorso sono attualmente iscritti 70 studenti.

I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	Chimica	1
	Informatica	2
	Lingue	1
	Scienze degli alimenti	1
	Sala e vendita	2
	Cucina	2
	Accoglienza	1
	Biblioteca Classica	1
Strutture sportive	Strutture sportive esterne alla scuola	2
Servizi	Scuolabus	
	Servizio trasporto alunni disabili	
Attrezzature Multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	2
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	4
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	1
	LIM presenti nelle classi	8

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell'attività curricolare. Dall'anno scolastico 2004/05 è stata istituita una biblioteca corredata da un Internet point al quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni ed una ricca videoteca di film d'autore, che fornisce i prestiti oltre che agli alunni, anche alle famiglie.

L'I.P.S.E.O.A “ V. Titone” fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l'istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.

L'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani ed Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.

L'Istituto ha un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l'organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro. Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all' Estero.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

PREMESSA: Dalle Linee Guida traiamo indicazioni sul Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP). Vi si recita che: “ I risultati di apprendimento relativi al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali, comprendono una molteplicità di competenze personali e professionali da raggiungere, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università e all'istruzione superiore non universitaria. In particolare il Regolamento indica che "il secondo biennio ed il quinto anno costituiscono un percorso unitario per accompagnare lo studente nella costruzione progressiva di un progetto di vita di studio e di lavoro", sottolineando il carattere orientante dell'ultimo anno”.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi

(verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE TRASVERSALI E COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

Sapersi relazionare con i compagni e i docenti e in particolare con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare;

saper lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo;

leggere, e interpretare testi e documenti;

comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi specifici;

sapere rielaborare le conoscenze acquisite;

essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa- effetto all'interno dei diversi argomenti;

essere in grado di assumere un atteggiamento critico di fronte alle tematiche proposte, effettuando confronti tra tesi e opinioni diverse rispetto allo stesso argomento;

saper utilizzare le conoscenze acquisite in ambito disciplinare e pluridisciplinare;

ASSE DEI LINGUAGGI

Ha l'obiettivo di far acquisire la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale; la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Le competenze di base sono:

1) padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;

2) leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;

3) produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

- 4) utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi;
- 5) utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
- 6) utilizzare e produrre testi multimediali.

ASSE MATEMATICO

Riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, di individuare e risolvere problemi e analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Le Competenze di base sono:

- 1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- 2) confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- 3) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- 4) analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire allo sviluppo di queste ultime nel rispetto dell'ambiente e della persona.

Le Competenze di base sono:

- 1) osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessità;
- 2) analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
- 3) essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui queste vengono applicate.

ASSE STORICO-SOCIALE

Le discipline specifiche dell'asse concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- 1) utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
- 2) 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;
- 3) riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;

4) cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.

ASSE PROFESSIONALE

Le discipline specifiche dell'asse professionale concorrono a:

- 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- 3) 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
- 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- 8) Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- 9) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- 10) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2 Quadro orario settimanale

MATERIE	N. ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	5
lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina	4
lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita	2
scienza e cultura dell'alimentazione	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1
SOSTEGNO	18

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
ARDAGNA FRANCA MARIA	SI	LINGUA FRANCESE
BASSI ANTONIETTA	SI	MATEMATICA
COSENTINO GIUSEPPINA	SI	LINGUA INGLESE
DI GANCI SALVATORE	SI	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
INFRANCO CATERINA	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PELLICANE ANTONINO	SI	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
RECUPERO ANNA MARIA	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SINACORI GINA	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA
STINCO FABIO ALESSANDRO DANILO	NO	LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA
TRANCHIDA MARIA CRISTINA	NO	RELIGIONE
ZITO PELLEGRINO	SI	SOSTEGNO

3.2 Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
LINGUA FRANCESE	SI	SI	SI
MATEMATICA	NO	NO	SI
LINGUA INGLESE	SI	SI	SI
LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	SI	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	NO	NO	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	NO	NO	SI
LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA	NO	NO	SI
RELIGIONE	SI	SI	SI
SOSTEGNO	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia classe (**ATTENZIONE: l'elenco degli alunni NON va pubblicato on line**)

OMISSIS

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da ciascun docente al fine di definire, documentare ed elaborare le strategie e i metodi più idonei, nello specifico: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.

OMISSIS

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento/insegnamento. Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelli che ogni docente nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso e alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono state affiancate lavori di gruppi, lezioni dialogiche ed interattive. Sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il video proiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del Web.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera “**V. TITONE**” prevede percorsi di PCTO presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze quarte e quinte sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze quarte e quinte.

Il PCTO risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- il PCTO si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.

Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Periodi di Attività in Azienda

- dal mese di ottobre al mese di agosto a.s. 2017/2018
- dal mese di ottobre al mese di agosto a.s. 2018/2019
- dal mese di ottobre al mese di marzo a.s. 2019/2020

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo CUCINA “Virgilio Titone” prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come “Lavoro” sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore previste per l'area di professionalizzazione (ai sensi del D.P.R. 87/2010) sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di alternanza scuola/lavoro in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- Creare opportunità per eventuali future assunzioni, dato che il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro.
- Fornire un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale.
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar – Mense – Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie – Paninoteche - Panifici etc...

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti per almeno 400 ore in aziende del settore. Il Tutor scolastico nominato dal Dirigente informa i docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe delle attività svolte, successivamente in classe ci effettua una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, viene accolto in azienda dal Tutor aziendale e conosce persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola viene rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che viene motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico opera continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad esse per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>	<p>Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.</p> <p>Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</p> <p>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</p> <p>Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.</p> <p>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.</p> <p>Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</p> <p>Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</p> <p>Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</p> <p>Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, di igiene e dietetiche.</p> <p>Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda</p>

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio è oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento.

Il Tutor scolastico valuta l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è indispensabile e viene condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolta l'alternanza scuola/lavoro

**Relazione finale Tutor PCTO
Docente: Prof. Di Ganci Salvatore**

L'alternanza scuola – lavoro , rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità: collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali; favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali; arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. I tirocini curriculari in azienda sono stati parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono stati indirizzati alla realizzazione del profilo educativo,culturale e professionale del corso di studi. La programmazione didattica dell'I.P.S.E.O.A “V.TITONE” ha previsto per la classe V G Enogastronomia un progetto di alternanza scuola – della durata complessiva di 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi.

Quasi tutti gli alunni della classe hanno assolto all'obbligo delle 400 ore, alcuni non sono riusciti a raggiungere il totale delle ore, ma comunque hanno superato la soglia del 75% prevista dalla normativa, mentre due allievi non hanno raggiunto questa soglia, perché al momento di iniziare il periodo per concludere il PCTO, è scattata l'emergenza Covid-19

Dal punto di vista formativo , lo stage ha rappresentato un momento , dove gli allievi hanno avuto l'opportunità di fare un percorso di auto-orientamento, di arricchire il proprio bagaglio culturale e di mettersi alla prova nel mondo del lavoro, interiorizzando la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Molti alunni, consapevoli dell'importante esperienza che stavano maturando all'interno delle aziende ristorative, hanno scelto, autonomamente, di non interrompere la loro formazione, nonostante avessero raggiunto le ore obbligatorie previste. In base alle valutazioni espresse dai tutors aziendali si può affermare che alla fine dello stage la classe nel complesso ha partecipato alle attività con massimo impegno, raggiungendo nel complesso una valutazione ed una formazione professionale più che buona.

OMISSIS

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

La Scuola è dotata di ampi spazi interni ed esterni, oltre alle aule per il normale svolgimento dell'attività didattica comprendono laboratori come indicati al punto 1.2; gli strumenti utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, mappe concettuali, carte geografiche e tematiche, strumenti multimediali.

Per quanto riguarda i tempi il monte ore settimanale di 32 ore è stato svolto nel corso del triennio in ore antimeridiane con una prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.

6. ATTIVITÀ' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero, sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre, dal 03 febbraio al 14 febbraio 2020 con una pausa didattica di due settimane. Le attività di potenziamento sono state svolte nel corso del IV anno in alcune discipline

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

In accordo con le azione di sensibilizzazione e formazione finalizzate all’acquisizione di conoscenze e competenze relative a “Cittadinanza e Costituzione” L. 169/2008, sono stati in particolar modo analizzati il termine “Cittadinanza” intesa come la capacità di sentirsi cittadini attivi che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte, e il termine “Costituzione” inteso sia come lo studio della Costituzione della Repubblica Italiana, documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una coscienza civile, sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione in un contesto sempre più partecipato e globalizzato.

Sono stati svolti i seguenti progetti:

1. Giornata contro la violenza sulle donne “T’amo da vivere” con canti e cori nell’atrio della scuola e successivamente incontro/dibattito con Sostituto Procuratore della Repubblica, Psicologhe dell’ASP e di Associazione Sportello Anti-violenza Donne
2. Giornata della memoria per commemorare le vittime dell’Olocausto con visione in Istituto del film “La signora dello zoo di Varsavia” e incontro con il figlio di un prigioniero di guerra.
3. Percorso per l’educazione alla solidarietà e al volontariato con donazione di generi alimentari e giocattoli, in collaborazione con la Parrocchia di Santa Lucia e la Chiesa Madre di Castelvetro.
4. Progetto “Finding young talent” e incontri di approfondimento con docenti della scuola non attuati a causa della chiusura per emergenza Covid 19.

6.3 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

Rappresentazioni e spettacoli teatrali c/o Teatro Selinus di Castelvetro in collaborazione con il “Teatro Libero” di Palermo, c/o Auditorium Ruggero Settimo di Castelvetro e c/o altre scuole di Campobello e Castelvetro. Uscite didattiche culturali e professionali.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari. Nell’ultima parte del corrente anno scolastico, in vista della simulazione del colloquio, vengono proposte dai docenti del C.d.C: immagini e spunti tratti da giornali o riviste anche attraverso la didattica a distanza nella piattaforma Gsuite di Google su Classroom.

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Progetti gemellaggio dell’Istituto con LOURDES e con HILDESHEIM.

Sicurezza a tavola “Progetto per la sensibilizzazione e la formazione sulle manovre salvavita di disostruzione” con Ass. Naz. Donne del Vino e Croce Rossa Italiana.

Conferenza sul consumo consapevole e responsabile dei prodotti freschi della pesca “Progetto PO FEAMP 2014/2020 – Misura 5.66”.

Banqueting.

Attività di formazione in Istituto su temi eno-gastronomici.

Uscite didattiche professionali e culturali.

Progetto Policoro di orientamento al lavoro.

Orientamento in uscita.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Orientamento in uscita:

XVII Edizione Orienta Sicilia a Palermo;

Welcome Week UNIPA a Palermo;

UNICUSANO incontro di orientamento universitario in Istituto.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

DISCIPLINA	ITALIANO
-------------------	-----------------

Situazione della Classe
Gli alunni hanno seguito in maniera costante le lezioni anche se a volte poco partecipi al dialogo educativo. Quasi tutti hanno raggiunto risultati soddisfacenti.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<p>A. Sanno utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale.</p> <p>Sanno riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.</p> <p>B. Sanno analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura del settore.</p> <p>C. Sanno produrre testi di vario tipo.</p>
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Le linee generali della cultura europea:</p> <ul style="list-style-type: none">● I movimenti letterari● IL Naturalismo● Il Simbolismo● Il Positivismo● La Scapigliatura● Il Verismo● Il Decadentismo● L'Ermetismo <p><u>La Poesia tra Ottocento e Novecento</u> Il simbolismo e la sua diffusione in Europa e nel mondo La poesia in Italia</p>
---	---

	<ul style="list-style-type: none">● La Scapigliatura● Il Verismo <p>Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none">● La vita● L'evoluzione poetica● L'adesione al verismo● Vita dei campi: Rosso Malpelo● I MALAVOGLIA: La trama. Le caratteristiche e i temi dell'opera● La lingua● Brani: La prefazione: La famiglia Malavoglia● Novelle rusticane: la Roba● Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo <p>IL DECADENTISMO</p> <ul style="list-style-type: none">● La teoria del superuomo● La poetica decadente <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none">● La vita-La poetica● La poetica del Fanciullino● Myricae: Lavandare, X Agosto● Canti di Castelvecchio: Nebbia <p>Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">● La biografia La poetica La Filosofia di dandy- il superuomo- l'esteta- il poeta vate● Il Piacere : introduzione e il Notturmo● LE CARATTERISTICHE DEL ROMANZO DEL NOVECENTO <p>Il romanzo in Europa Il romanzo in Italia Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none">● La Biografia● La visione del mondo● La maschera● Il contrasto vita /forma● La poetica dell'umorismo-La vecchia Imbellettata● Il sentimento del contrario● Il Fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis● Uno nessuna centomila Trama del romanzo <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none">● Vita -pensiero
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● La cultura di Svevo ● Inettitudine e Senilità ● La coscienza di Zeno-Trama <p>La poesia dagli anni venti gli anni Cinquanta La linea Ermetica in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Salvatore Quasimodo ● Biografia ● Poesia: Alle fronde dei Salici ● Giuseppe Ungaretti <p>Vita , Poesia e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Veglia. <p>Eugenio Montale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Vita –Poetica e pensiero ● Analisi del testo: Ho sceso, dandoti il braccio <p>La Resistenza e L’Olocausto</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Primo Levi ● Biografia ● Se questo è un uomo
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>A1. Sanno comprendere il messaggio contenuto in un testo orale;</p> <p>A2. Sanno cogliere le principali relazioni logiche tra le varie componenti del testo stesso;</p> <p>A3.Sanno esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati;</p> <p>B1.sanno padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi;</p> <p>C1. Sanno ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche.</p> <p>C2. Sanno prendere appunti e redigere sintesi e relazioni;</p> <p>C3. Sanno rielaborare in forma chiara le informazioni;</p> <p>C4. Sanno produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale; ● Lezione dialogata; ● Metodo induttivo; ● Metodo deduttivo; ● Lavoro di gruppo; ● Problem solving;
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;

	<ul style="list-style-type: none">● Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);● Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);● Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo;● Sussidi multimediali;● Testi di consultazione;
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	La mia Letteratura : Dalla fine dell'Ottocento ad oggi Roncoroni – M.Cappellini –A.Dendi – E.Sada –O.Tribulato Editrice: Signorelli Scuola

DISCIPLINA	STORIA
-------------------	---------------

Situazione della Classe
Gli alunni hanno seguito in maniera costante le lezioni anche se a volte poco partecipi al dialogo educativo. Quasi tutti hanno raggiunto risultati soddisfacenti. Per ottenere dei risultati positivi , la docente ha attualizzato gli argomenti per operare un accordo operativo tra presente e passato, coinvolgendo in modo operativo tutta la classe.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<ul style="list-style-type: none">• E' stato compreso il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche in una dimensione sincronica e attraverso il confronto tra le aree geografiche e culturali;• Hanno elaborato e realizzato progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese.• Hanno saputo affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutato i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema.
--	--

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• Le Grandi potenze all'inizio del 900• L'età Giolittiana• La prima Guerra Mondiale• La Rivoluzione russa• La nascita dell'URSS• IL Fascismo• Il regime nazista Hitler• Il nome della razza- Il razzismo oggi• I regimi dittatoriali nel dopoguerra• La seconda guerra mondiale• La guerra fredda• Cenni sulla Costituzione italiana
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">• Sanno riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del

	<p>mondo contemporaneo individuando elementi di continuità e discontinuità;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanno analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio; • Sanno utilizzare il lessico specifico delle scienze storico sociali anche come parte di una competenza linguistica generale.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Lezione dialogata; • Metodo induttivo; • Metodo deduttivo; • Lavoro di gruppo; • Problem solving;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; • Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa); • Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa); • Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo; • Sussidi multimediali; • Testi di consultazione;
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Guida allo studio della storia: corso di storia, Cittadinanza e Costituzione. Gianni Gentile e Luigi Ronga Editrice La Scuola</p>

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
-------------------	-----------------------

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. - Utilizzare testi multimediali. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Module 1: On the ground</p> <ul style="list-style-type: none"> - Global food system vs sustainable food system - Sustainability - Slow food - F2F: from farm to fork - Slow Food Presidia <p>Module 2: On the safe side</p> <ul style="list-style-type: none"> - The food supply chain - Traceability and certification - The GMO's controversy - HACCP - Bacteria, viruses and food poisoning - Food contamination: the invisible challenge <p>Module 3: On the safe watch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Is it allergy or intolerance? - Welcoming guests with special requirements: best practice management - Types of olive oil. - New EU law on food information to consumers
---	--

<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue. - Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media. - Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. - Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale. - Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. - Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali. -Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata; video lezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; brainstorming.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; - Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); - Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></p>	<p>Computer; File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico. Durante la DaD sono state utilizzate le piattaforme google classroom e meet per le videolezioni.</p>
<p><u>LIBRO DI TESTO:</u></p>	<p>Libro/i di testo: COOK BOOK CLUB UP Autore: Cibelli O., d'Avino D. Casa Editrice Clitt.</p>

DISCIPLINA	FRANCESE
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<p>Alla fine del corso di studi, anche se a diversi livelli, gli alunni sono in grado di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper comunicare in situazioni di vita quotidiana ed in situazioni relative al settore ristorativo; - comprendere il senso globale e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale; - comprendere, sintetizzare e riferire oralmente quanto appreso utilizzando lessico appropriato; - produrre brevi testi di tipo specialistico.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'art de cuisiner /Les services du menu ● Alimentation et santé. ● «Une alimentation correcte»: Comment manger équilibré? ● La pyramide alimentaire – Les cuissons diététiques ● Le régime crétois – Le végétarisme et le végétalisme ● Le régime macrobiotique – Les régimes religieux. ● «L'hôtellerie et la restauration» ● Le personnel de l'hôtel et de la restauration; ● «La restauration commerciale et collective» ; ● Les formules de la restauration commerciale. ● «Le métier de traiteur» ● Le traiteur: un restaurateur multiple – Organiser un évènement – Le contrat – Les banquets – Les buffets. ● «Hygiène et sécurité»: ● Hygiène et conservation des aliments. – Les aliments à risque ● Les techniques de conservation des aliments. ● Systèmes de contrôle et de prévention. – Le système HACCP. ● Les OGM et les produits biologiques.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media. • Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale. <p>Lettura e analisi di documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo di Internet per dare agli alunni una visione il più possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, ristorazione, legislazione, religione); • Lezioni frontali/video lezioni. • Proposte di visione di filmati tratti da You tube in lingua francese. • Schede riassuntive e mappe concettuali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza, dalla frequenza alle attività DAD, dalla puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali, dall'applicazione, dall'interesse e dalle capacità dell'alunno.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>“Prêt à manger” – Autori: Mariella Olivieri-Philippe Beaupart – Casa Editrice Rizzoli</p>

DISCIPLINA	MATEMATICA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Le competenze programmate inizialmente sono state parzialmente rimodulate e rese più circostanziate. Gli alunni generalmente e con diversi livelli sono in grado di</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il linguaggio specifico e i metodi propri della disciplina• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. <p>Il livello di competenza raggiunto è mediamente più che sufficiente. All'interno della classe è possibile distinguere:</p> <ul style="list-style-type: none">• Un gruppo che ha seguito in modo continuo, ha mostrato interesse e partecipazione attiva durante le lezioni e ha utilizzato un metodo di studio organizzato. È stato costante nell'impegno, riuscendo a padroneggiare le tematiche affrontate con capacità di elaborazione autonoma, competenza nell'uso dei linguaggi specifici della disciplina e corretta applicazione degli algoritmi da utilizzare.• Il gruppo più numeroso ha avuto una partecipazione attiva solo se sollecitata ed un impegno spesso superficiale. Il metodo di studio è stato disorganico, inoltre gli alunni utilizzavano una applicazione delle conoscenze meccanica e un linguaggio semplice, ma corretto. I livelli di competenza raggiunti sono risultati pienamente sufficienti.• Un residuale numero di alunni presentava poca attitudine alla disciplina. Ha avuto un metodo di studio mnemonico e ha incontrato difficoltà dovute soprattutto a lacune pregresse, non del tutto sanate. Alcuni di questi alunni hanno avuto risultati positivi in presenza di argomenti più semplici, per altri temi più complessi era necessaria una guida sia per quanto riguarda la formulazione dei concetti, sia per l'applicazione degli algoritmi da utilizzare.

	<p>L'alunno Pastore ha seguito una programmazione individualizzata secondo il PEI predisposto dal CdC.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Disequazioni: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni.</p> <p>Funzioni: Definizione, classificazione, proprietà: simmetria, crescenti e decrescenti. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte. Segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Limiti: Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Intorno: completo, circolare, destro e sinistro. Definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito. Significato grafico dei seguenti limiti: limite finito per x che tende ad un numero, limite finito per x che tende ad infinito, limite infinito per x che tende ad un valore finito, limite infinito per x che tende ad infinito.</p> <p>Limiti di funzioni elementari. Limite della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata più infinito meno infinito, infinito fratto infinito e zero fratto zero.</p> <p>Asintoti: Definizione e determinazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Loro rappresentazione grafica.</p> <p>Derivate: Definizione di derivata di una funzione come limite del rapporto incrementale; significato geometrico della derivata. Derivata di funzioni elementari. Calcolo della derivata della somma, del prodotto, del quoziente, del reciproco, della potenza di una funzione. Determinazione degli intervalli di monotonia. Determinazione dei punti di max e min relativo.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli alunni, nel complesso, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Risolvere le disequazioni ● Classificare le funzioni ● Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali e rappresentarlo graficamente ● Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata

	<ul style="list-style-type: none">• Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente• Determinare la derivata di una funzione• Determinare gli intervalli di monotonia e i punti di max e min relativo
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. Il linguaggio esplicativo usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati. Si è privilegiata cioè, inizialmente, la comprensione dei concetti per poi passare, quando ciò è stato possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante. In seguito a ciascuna verifica in itinere veniva valutata l'esigenza di effettuare un recupero o proseguire nel programma preventivato. A seguire lo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel PTOF, gli alunni, che hanno riportato insufficienze nella disciplina, sono stati avviati ad interventi di recupero della durata di due settimane, in orario antimeridiano, nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curricolare. Le attività, prevalentemente, sono state organizzate attraverso lavori di gruppo, con la presenza di un alunno tutor, sotto la direzione dell'insegnante. Si è dovuto, comunque, continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curriculari per ottenere dei miglioramenti negli alunni più fragili.</p> <p>Nel periodo di DaD, venivano assegnati lavori da svolgere a casa, puntualmente discussi durante le video lezioni successive o restituiti corretti in piattaforma.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche sono state sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state articolate come prove semistrutturate e di tipo tradizionale. Nella valutazione delle suddette prove si è tenuto conto del</p>

	<p>grado di conoscenza sia dei contenuti sia delle regole, della corretta applicazione degli algoritmi di calcolo, dello svolgimento ben organizzato e della ricerca ottimale della risoluzione. Nel periodo di DaD sono state privilegiate le verifiche scritte e test anche per le verifiche orali. La valutazione finale tiene conto dei progressi compiuti in ordine all’acquisizione dei contenuti e al raggiungimento delle competenze; dei livelli di conoscenza, comprensione, applicazione degli argomenti trattati; dell’assiduità, dell’interesse, della partecipazione intesa come apporto costruttivo al dialogo educativo, dell’impegno mostrato. Nel periodo di DaD questo si traduce anche nella presenza e partecipazione alle video lezioni e nella puntualità delle consegne dei lavori assegnati.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Per la trattazione dei temi affrontati si è fatto uso del libro di testo. Oltre il testo in adozione, l’insegnante ha fornito schede di sintesi di argomenti trattati, formulari, fotocopie di eserciziari. Nel periodo di DaD questo materiale veniva caricato in piattaforma. Si è poi fatto uso della lavagna sia per lo svolgimento degli argomenti che per le verifiche formative e della calcolatrice tascabile. Nel periodo di DaD sono stati utilizzati anche video di YouTube a scopo esplicativo e programmi (Desmos) per visualizzare grafici.</p>
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI</p>

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. 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.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Conservazione alimentare. ◦ Additivi alimentari. ◦ Contaminazioni alimentari. ◦ Qualità degli alimenti. ◦ Igiene e sistema HACCP. ◦ Frodi alimentari. ◦ Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale. ◦ Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età. ◦ Dietologia : dieta mediterranea ◦ Dietoterapia : obesità, malattie cardiovascolari, tumori, intolleranze e allergie. ◦ Nuovi prodotti alimentari.
<p>ABILITA’:</p>	<p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all’igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;</p>

	<p>Riconoscere le modalità con cui l’azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza; Utilizzare vecchie e nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. Ricordare le modifiche subite dagli alimenti; Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze; Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande; Conoscere quali rischi può comportare l’utilizzo di additivi; Sapere interpretare il significato di D.G.A.; Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma; Comprendere il concetto di dieta equilibrata Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche; Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie;</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo; Problem solving; Brainstorming; Metodologie adottate sia in presenza che in streaming</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all’interno del consiglio di classe all’inizio dell’anno scolastico. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell’impegno e dell’interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno. Alla fine del percorso didattico quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi sopra indicati con un livello di preparazione sufficiente, alcuni invece hanno raggiunto le conoscenze e le competenze specifiche della disciplina con buoni risultati, pochi con risultati mediocri.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati Youtube ; Mappe concettuali</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Luca La Fauci “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” Markes</p>

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<ul style="list-style-type: none"> - competenze di auto-imprenditorialità e di cittadinanza attiva ; - competenze computazionali per il calcolo di indicatori economico-finanziari mediante fogli elettronici ; - competenze digitali attraverso l'utilizzo di portali on-line dedicati alla nascita dell'impresa o allo sviluppo di attività imprenditoriali .
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> - STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE : Business planning, marketing planning e budgeting ; piano di investimenti, piano finanziario, piano economico e piano patrimoniali; determinanti della redditività operativa ; - STRATEGIA E POLITICHE AZIENDALI per la nascita e lo sviluppo di imprese turistico-ricettive : Strategia aziendale, Strategia competitiva, Opzioni strategiche : leadership di costo/differenziazioni di prodotti/servizi ; - STRUMENTI DI MISURAZIONE DELLE PERFORMANCE AZIENDALI : pricing e costing >>> break even analysis e full costing ; - ADEMPIMENTI CIVILISTICI, FISCALI, CONTRIBUTIVI ED ASSISTENZIALI OBBLIGATORI nella fase di creazione/costituzione e/o di sviluppo dell'impresa turistico-ricettiva: segnalazione certificata inizio attività, comunicazione unica d'impresa ai fini tributarie, previdenziali ed assistenziali.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> - Compilazione guidata di format e modelli standard per : <ul style="list-style-type: none"> - la redazione del business plan nel settore della ristorazione e/o turistico-ricettivo, - la compilazione della segnalazione certificata inizio attività' (scia) per l'apertura di un ristorante, bar e similari; - la elaborazione e compilazione guidata di format necessari alla costituzione d'impresa (comunicazione unica d'impresa) e connessi adempimenti fiscali, contributivi ed assistenziali obbligatori;

	<p>- impostazione e redazione di foglio elettronico per il calcolo dei prezzi unitari e delle quantità di equilibrio delle imprese ristorative/ricettive.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>- Approccio pratico ed operativo alle vicende imprenditoriali tratti da “business case”;</p> <p>- Discussione ed analisi di realtà imprenditoriali locali nel settore della ristorazione e della ricettività alberghiera;</p> <p>- Esercitazioni pratiche con l’utilizzo di fogli elettronici la cui costruzione è stata guidata dal docente;</p> <p>- Brainstorming per la presentazione e l’analisi dei casi d’impresa;</p> <p>- Tutorial e webinar finalizzati alla guida alla compilazione degli strumenti online di creazione d’impresa;</p> <p>- In via del tutto residuale: lezione frontale sempre supportata da mappe cognitive di sintesi dei nuclei tematici.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>a) verifiche scritte e/o orali per:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di approfondimento personale; 2. Compiti a tempo su piattaforma Moduli di Google e Google Classroom; 3. Illustrazione di mappe cognitive svolte durante le lezioni frontali e/o di gruppo. <p>b) verifica asincrona con consegna di svolgimento di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Il materiali di studio impiegato è stato elaborato e condiviso con gli studenti – in simultanea – mediante l’utilizzo dei fogli elettronici di “excel”. In particolare, attraverso al modalità “Presenta Ora” dell’applicazione MEET, è stato condiviso il foglio elettronico costruendo, opportunamente archiviato e condiviso con la classe mediante l’applicazione GDRIVE.</p> <p>Ulteriormente, sempre seguendo la modalità condivisa di costruzione del materiale didattico, è stata altresì utilizzata l’applicazione DOCUMENTI per realizzare delle mappe cognitive in versione semplificata.</p> <p>Inoltre sono stati illustrati e compilati “passo passo” la modulistica e i format (on-line) occorrente per la :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la nascita dell’impresa (Comunicazione Unica d’impresa: COMUNICA) - impresa in un giorno (portale dello Sportello Unico Attività Produttive SUAP)

	- resto al sud (portale di INVITALIA per la creazione di start-up).
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	“GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE”, vol. III, Tramontana.

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 6. 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. 7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La ristorazione commerciale e collettiva. La ristorazione commerciale: “tipologie di ristoranti” La neo ristorazione, La ristorazione collettiva, La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale. 2. I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali, Le gamme alimentari. I Prodotti a

	<p>denominazione d’origine e i prodotti tradizionali, DOP –IGP STG-Slow food, I prodotti biologici, I prodotti agroalimentari tradizionali.</p> <p>3. L’approvvigionamento delle materie prime e l’economato: Reparto economato: organizzazione e funzioni, Scelta dei fornitori, canali approvvigionamento. Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci</p> <p>4. Il servizio di catering e di banqueting Tipologie di catering: industriale, a domicilio e su mezzi di trasporto. Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager. Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting.</p> <p>5. Le cucine innovative. La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari.</p> <p>6. Il menu. Le funzioni del menu e la pianificazione, Le tipologie, La grafica.</p> <p>7. Organizzazione della cucina e della produzione. Tipologie d’impianto, La distribuzione con legame differito, Il servizio per regole, La cucina del sottovuoto, La cucina di assemblaggio.</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>1. Comprendere l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>2. Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>3. Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione.</p> <p>4. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative.</p> <p>5. Simulare l’organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del</p>

	<p>servizio proposto all’utenza.</p> <p>6. Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l’ausilio di schede tecniche.</p> <p>7. Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici e organizzativi.</p> <p>8. Stoccare correttamente le merci.</p> <p>9. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i Costi</p> <p>10. Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche.</p> <p>11. Utilizzare il menu come strumento di vendita.</p> <p>12. Redigere un contratto di banqueting.</p> <p>13. Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi.</p> <p>14. Comprendere l’importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> · Lezioni frontali · Lezioni pratiche · Conversazione guidata · video lezioni in piattaforma G-suite dopo l’inizio dell’emergenza covid- 19 · Interazione con chat di gruppo su whatsapp e comunicazioni tramite email istituzionali
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. ● Padronanza del linguaggio tecnico ● Partecipazione ed impegno ● Partecipazione alla didattica a distanza. ● Abilità Laboratoriale
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo · Fotocopie · Esercitazioni Pratiche <p>Dopo l’inizio della didattica a distanza sono stati messi a disposizione Anche i seguenti materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Rubriche di approfondimento · Materiale di consolidamento inserito su Classroom, quali schede <p>Documenti in word, slide in powerpoint e schede in Pdf</p>

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	“Professionisti in cucina”: tecniche e pratiche per i futuri chef, secondo biennio e quinto anno. HOEPLI
-------------------------------	---

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOG. SETT. SALA E VENDITA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	imparare a imparare; progettare; risolvere problemi; individuare collegamenti e relazioni; acquisire e interpretare le informazioni; comunicare;
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il Mondo del caffè; Il bartending; Alimenti e bevande; Il vino; Enografia nazionale e internazionale;
ABILITA':	Conoscenza dei vari tipi di caffè ed estrazioni in Italia e nel mondo, utilizzando la terminologia e le tecniche in modo corretto. Conoscenza della figura del bartending e di alcune tecniche. Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo le loro etichette. Utilizzare in modo appropriato gli oli di oliva e gli aceti. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali lingue europee. Classificare i vini in base a diversi parametri merceologici e qualitativi. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei vini utilizzando la terminologia corretta. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali lingue europee. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei cibi utilizzando la terminologia corretta. Applicare i principi di abbinamenti cibo-vino. Redigere carte e menù adatti alla tipologia di locale, al target di clientela e all'occasione di servizio.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; Lezione dialogata; Ricerca individuale e/o di gruppo;

	Lavoro di gruppo; Problem solving.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Valutazione trasparente e condivisa ,sia nei fini che nelle procedure; Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione; Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità.(valutazione formativa); Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza. (valutazione sommativa).
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Laboratori: Ristorante- Bar; Computer; Lim; Sussidi multimediali.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Sarò Maître sarò Barman. Corso di sala & vendita per il quarto e quinto anno articolazione enogastronomia. Giunti Scuola Autori: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini.

DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<p>Evoluzione e consolidamento di una coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulle capacità di interporsi e di differenziarsi nel gruppo e dal gruppo.</p> <p>Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra.</p> <p>Conoscenza delle finalità e dei criteri di esecuzione degli esercizi.</p> <p>Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici.</p> <p>Riconoscere il rapporto tra sport, salute e prevenzione.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p><u>Attività Pratica:</u> Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e di andature ginniche. Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare. Esercitazioni per il consolidamento della capacità aerobica. Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare. Esercitazioni ritmiche con piccoli attrezzi su basi musicali. Esercitazioni di danza sportiva con l'ausilio di brani musicali. Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo, del basket e del calcio a cinque.</p> <p><u>Teoria:</u> Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano (scheletrico, respiratorio,cardiocircolatorio e sistema muscolare. I benefici dell'attività fisica. Il Doping. I Disturbi Alimentari: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata, ortoressia. Traumi sportivi: sicurezza e prevenzione.</p>
ABILITA':	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Eseguire correttamente sequenze complesse</p>

	<p>d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinativo.</p> <p>Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni.</p> <p>Utilizzare in maniera corretta, il linguaggio tecnico della disciplina.</p> <p>Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise.</p> <p>Controllare il proprio corpo in situazioni variabili.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Brainstorming</p> <p>Problem solving</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca individuale e di gruppo</p> <p>Scoperta guidata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Piattaforma Gsuite, Argo e WhastApp</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole).</p> <p>Test motorio d'ingresso</p> <p>Test motori specifici in itinere</p> <p>Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità)</p> <p>Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza)</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Palestra coperta</p> <p>Campi di calcetto</p> <p>Piccoli attrezzi (palloni, funicelle, bastoni, cerchi, nastri da ritmica)</p> <p>Basi musicali</p> <p>Supporti informatici</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p><u>In Movimento</u> (Autore : Fiorini, Coretti, Bocchi. Marinetti Scuola). Mappe. Supporti informatici.</p>

DISCIPLINA	RELIGIONE
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<ul style="list-style-type: none"> • Collabora e partecipa. • Contribuisce all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agisce in modo autonomo e responsabile.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> • La coscienza, la legge, la libertà. • Le relazioni: l'amore. • L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il fenomeno religioso nelle diverse epoche e contesti geografici e culturali. • Disponibilità al confronto con regole ed esempi di vita proposti dal cristianesimo per acquisire elementi di valutazione delle proprie azioni, dei fatti e dei comportamenti umani e sociali. • Individuazione della centralità dell'elemento libertà nel pensiero etico cristiano.
METODOLOGIE:	Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante le lezioni, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo e fotocopie

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Il credito scolastico viene espresso in numero intero e tiene in considerazione oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia in quelle curricolari sia in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto. Nell'attribuzione del credito formativo sempre nell'ambito della banda di oscillazione per l'a.s. 2019/20, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo... in Religione o Ora alternativa IRC	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

8.2 Criteri attribuzione crediti

Si fa riferimento alle tabelle ministeriale sotto-riportate:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

8.4 Griglie di valutazione colloquio (eventuali esempi prodotti dal consiglio di classe)

Si fa riferimento alla tabella ministeriale sotto-riportata:

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. 55 pagine; è convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.

Gli Studenti

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Castelvetrano, 30 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro