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

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

CLASSE V SEZ. E

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

Articolazione: SALA e VENDITA

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA
anno scolastico 2019/2020

per il Consiglio di classe il Docente coordinatore

Prof.ssa Giuseppina Accardo

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 Castelvetrano 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 Castelvetrano 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 con un numero di oltre 750 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.
I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

- **3 di cucina;**
- **1 di pasticceria;**
- **2 di sala ristorante e bar;**
- **1 di sala bar;**
- **1 linguistico multimediale dotato di LIM;**
- **2 di ricevimento;**
- **11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante;**
- **1 di scienze dell'alimentazione, fisica e chimica;**
- **1 sala video.**

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell' attività curriculare. 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 fare acquisire allo studente la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale; la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e la fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Le Competenze di base per l'asse dei linguaggi 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, confrontare e analizzare figure geometriche, individuare e risolvere problemi e analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Le Competenze di base per l'asse matematico 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 per l'asse scientifico- tecnologico 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 d'interesse;
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e di 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 e 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. delle str. Ric. a	5
Lab.-serv.-enogastronomici – cucina	2
lab.-serv.- enogastr. sala e vendita	4
Scienza e cult. dell'alimentazione	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione	1
Sostegno 1	9+9
Sostegno 2	18

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1.Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	Ruolo	Disciplina/e
Accardo Giuseppina	SI	Lingua e letteratura italiana - Storia
Cosentino Giuseppina	SI	Lingua inglese
Adamo Mario	SI	Lingua francese
Conforto Rosa Anna Maria	SI	Matematica
Pellicane Antonino	SI	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
Puglisi Saverio	SI	Lab.-serv.-enogastronomici - cucina

Bavetta Pietro	SI	Lab.-serv.- enogastr - sala e vendita
Barraco Giusy	NO	Scienza e cultura dell'alimentazione
Recupero Anna Maria	SI	Scienze motorie e sportive
Tranchida Maria Crist	SI	Religione
Di Pasquale Josè	SI	Sostegno 2
Italia Baldassare	SI	Sostegno 1
Pagliarello Patrizia	SI	Sostegno 1

3.2.Continuità docenti

disciplina	**3^ CLASSE**	**4^ CLASSE**	**5^ CLASSE**
Lingua e letteratura italiana - Storia	SI	SI	SI
Lingua inglese	SI	SI	SI
Lingua francese	NO	SI	SI
Matematica	NO	NO	SI
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	NO	NO	SI
lab.-serv.- enogastr onomici - settore cucina	NO	SI	SI
lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita	SI	SI	SI
scienza e cultura dell'alimentazione	SI	NO	SI
Scienze motorie e sportive	NO	SI	SI

Religione	SI	SI	SI
Sostegno 1	NO	NO	SI
Sostegno 2	SI	SI	SI

3.3.Composizione e storia classe

OMISSIS

La classe risulta composta da 18 alunni, 12 femmine e 6 maschi, che nel triennio hanno avuto lo stesso percorso di studi tranne un allievo che si è inserito nel gruppo classe a partire dallo scorso anno scolastico 2018/2019.
Piena ed armonica risulta, poi, essere nella classe l'inclusione dei due allievi diversamente abili grazie anche alla mediazione efficace e paziente dei docenti di sostegno. Sostegno che favorendo l'inclusione degli allievi diversamente abili, ha permesso, altresì, una profonda crescita umana e culturale all'intero gruppo classe.
Gli alunni, provengono in gran parte dai paesi limitrofi e da un ambiente familiare che offre, in maniera differenziata, discrete sollecitazioni culturali. Alcuni allievi si sono dimostrati professionalmente e culturalmente validi e, nel complesso, sono stati apprezzati nel mondo del lavoro evidenziando maggiore coinvolgimento nelle materie pratiche.
La naturale, fisiologica, eterogeneità della classe, la diversità delle attitudini e delle personali inclinazioni si accompagna ad un buon grado di socializzazione : il rapporto tra gli allievi è stato generalmente caratterizzato da relazioni accettabili anche se talvolta conflittuali ; il rapporto con i docenti, nel complesso, è stato caratterizzato da un sostanziale rispetto reciproco.
La classe ha subito nel corso del quinquennio e in alcune discipline il cambio di docenti. Nel presente anno scolastico, essa ha mostrato disponibilità al dialogo educativo , manifestando volontà di crescita umana e culturale. Specie in questi ultimi mesi particolarmente complessi per l'emergenza Covid-19, la partecipazione di quasi tutti gli studenti non è mai venuta meno nonostante non tutti i ragazzi fossero in possesso dei device adeguati per la Didattica a Distanza che ha caratterizzato, come è noto, la vita della Scuola italiana dal 9 marzo 2020. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso , certo, da fattori individuali e contingenti, quali l'efficacia del personale metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, la duttilità nell'adeguarsi alla DAD, il maggiore o minore interesse per una disciplina specifica o la particolare interazione con il singolo docente ma, nel complesso, è da ritenere che il processo formativo per la maggioranza gli alunni si sia realizzato in modo apprezzabile in relazione agli obiettivi didattici e culturali prefissati. Gli alunni hanno raggiunto ,nel complesso, gli obiettivi specifici delle singole discipline oggetto di studio, nonché gli obiettivi trasversali comuni a tutte le discipline. Ribadendo la ovvia differenza di capacità naturali , di inclinazioni e di interessi e motivazioni individuali , la classe può essere suddivisa in tre fasce di apprendimento: la prima è costituita da un piccolo gruppo di alunni che presentano disponibilità al dialogo educativo e un apprezzabile livello di competenze e conoscenze conseguito in relazione agli obiettivi trasversali comportamentali e cognitivi fissati nella programmazione didattica-educativa; nella seconda fascia troviamo la maggior parte degli alunni che sono intervenuti nel dialogo educativo e hanno dimostrato un impegno nel complesso adeguato, per cui hanno raggiunto risultati sufficienti; l'ultima fascia è costituita da alcuni alunni che presentano una condizione di generale mediocrità, a causa di un più lento metodo di studio e di una modesta propensione per lo studio domestico. Non sono mancate, pertanto, le continue e pressanti sollecitazioni, , messe in atto con lavoro sinergico e costante da parte dei docenti del consiglio di classe. La coordinatrice ha pianificato con i colleghi delle varie discipline la preparazione di tutto quel materiale (contenuti essenziali, obiettivi del C. d. C., metodi, mezzi, griglie di valutazione, organizzazione delle simulazioni e dei colloqui) che costituisce la base del presente documento .

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Premesso che un sistema inclusivo considera l'alunno protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità ed i suoi limiti, la scuola ha puntato a favorire la costruzione attiva della conoscenza rispettando i ritmi e gli stili di apprendimento di ogni alunno.

Nel rispetto delle direttive ministeriali il consiglio di classe nei casi in cui ne ha riscontrato la necessità, dopo averne individuato le difficoltà, ha predisposto un PDP condiviso con le famiglie al fine di definire e documentare le strategie ed i metodi più idonei per favorire il processo di apprendimento dei discenti.

Nello specifico ha previsto:

- Personalizzazione del materiale da apprendere anche attraverso la somministrazione di mappe di contenuto e sintesi
- Riduzione dei compiti assegnati
- Facilitazioni nella comprensione di consegne scritte e orali
- Rispetto dei tempi e dei ritmi di apprendimento
- Tempi più lunghi nello svolgimento di compiti

- Interrogazioni programmate

Nella seconda parte dell'anno scolastico a causa della sospensione delle attività didattiche ci si è avvalsi della didattica a distanza con la collaborazione della famiglia. In questo momento si è mantenuto un rapporto vivo e costante con i discenti, si è cercato di ridurre il più possibile il disagio del momento, allo scopo di facilitare gli apprendimenti si è fatto uso di filmati, schede, materiali prodotti dagli insegnanti, si è fatto uso di chiamate vocali, chat, restituzione degli elaborati su Classroom.

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 quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe.
In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive.
Inoltre, inoltre a partire dal quattro marzo c.a., a seguito della sospensione delle lezioni in presenza, data dall'emergenza Covid-19, si è attuata la DaD con l'utilizzo delle piattaforme Argo e Google suite. Allo scopo formativo, in una situazione come questa, infatti la modalità di "fare scuola" ha permesso agli studenti di mantenere una certa stabilità grazie all'incontro, sia pur virtuale, con gli insegnanti e i propri compagni, mantenendo in tal modo un senso di appartenenza e legame. Il "fare scuola" ha consentito, inoltre, ai docenti di avvalersi delle numerose offerte formative dei siti web come Rai Storia ed Educational, YouTube e quant'altro ritenuto opportuno e proficuo per gli allievi. Questi ultimi hanno svolto compiti ed esercizi preventivamente predisposti ed inseriti sulle varie piattaforme dai docenti.

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.

PCTO classe 5^ E

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. Gli ambienti di apprendimento, hanno subito un inusuale utilizzo virtuale in riferimento sempre all'attuale emergenza Covid-19.(Vedi 5.1).

6. ATTIVITA' 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 primo quadrimestre con una pausa didattica di due settimane.

6.2. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

In accordo con le azioni di sensibilizzazione e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "Cittadinanza e Costituzione," legge 169/2008 , sono stati in particolar modo analizzati il termine "Cittadinanza" inteso come capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte, ed il termine "Costituzione" inteso 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:

- Giornata contro la violenza sulle donne: pensieri, riflessioni e canti realizzati dagli alunni.
- "Giornata della memoria": visione de "La signora dello zoo di Varsavia" e testimonianza della prigionia di un castelvetranese nei campi di concentramento attraverso il ricordo del figlio.
- Incontri- conferenza con le Forze dell'Ordine.
- Incontro-conferenza sul "Pronto intervento" con i referenti della Croce Rossa di Castelvetrano.

6.3.Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Banqueting; Progetto Gemellaggio (IPSEOA di LOURDES); Percorso del gusto; uscita didattiche culturali e professionali; Progetto di Orientamento in uscita;

6.4.Percorsi interdisciplinari

Gli alunni nel corso del triennio sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari. Tenuto conto della modalità inconsueta dello svolgimento dell'Esame di Stato i docenti del C.d.C. hanno individuato nuclei tematici interdisciplinari riferiti ai contenuti svolti che potranno costituire un opportuno riferimento per la predisposizione del materiale oggetto del colloquio: 1) La globalizzazione; 2) La dieta mediterranea; 3) Disturbi alimentari; 4) Igiene e sicurezza sul posto di lavoro.

6.5. Iniziative ed esperienze extracurricolari

Partecipazione a spettacoli teatrali presso il teatro Selinus di Castelvetrano in collaborazione con il teatro Libero di Palermo; Progetto sulla prevenzione della Talassemia in con collaborazione con l'ASP di Trapani; Manifestazione Pulisci-Castelvetrano; uscite didattiche professionali e culturali.

6.6.Eventuali attività specifiche di orientamento

Incontri- conferenza con referenti Università on line e uscita presso l'Università di Palermo e il Polo didattico di Trapani.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

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

DISCIPLINA	

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> **(anche attraverso UDA o moduli)**	**MODULO 1"**L'Età del Realismo • Linee generali della cultura europea ed italiana(Naturalismo,Verismo) • Giovanni Verga: Biografia ,temi ,opere Testi: da" Vita dei campi": Rosso Malpelo; La lupa; da "I Malavoglia": La prefazione ai Malavoglia; Incipit; L'addio di 'Ntoni. Mastro don Gesualdo:"La morte di Mastro Don Gesualdo" **MODULO 2** "Il Decadentismo" • Linee generali della cultura europea ed italiana (estetismo, simbolismo e correnti irrazionalistiche) • Giovanni Pascoli: Biografia, temi, opere TESTI: La poetica del fanciullino Da "Myricae" "Lavandare" ; "X Agosto"; "Temporale"; "Novembre". Da "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno". . • Gabriele D' Annunzio: Biografia, estetismo e panismo

	TESTI: da "Il piacere" " Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo"; "La conclusione del piacere". da "Le Laudi" "La pioggia nel pineto"
	MODULO 3 • Luigi Pirandello: Biografia, ideologia, opere TESTI: dal saggio "L' umorismo": " Il sentimento del contrario" da " Le novelle": " Il treno ha fischiato". "La patente". da "Il fu Mattia Pascal": "La nascita di Adriano Meis" - Il teatro Italo Svevo: Biografia, poetica, opere TESTI: da "La coscienza di Zeno": "Il preambolo", " La morte di mio padre"; "L'ultima sigaretta" (cap. III) ; "Il fidanzamento di Zeno". **MODULO 4** " La letteratura negli anni del dopoguerra" • L' Ermetismo • Salvatore Quasimodo. Biografia-poetica. Da "Acque e terre": "Ed è subito sera". • Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere TESTI: da " Il porto sepolto": "Il porto sepolto" da "L' allegria": "Veglia", "Soldati", "San Martino del Carso","I fiumi" **MODULO 5**" La narrativa negli anni '30" • Il Neorealismo • Primo Levi. Se questo è un uomo. TESTI:da "Se questo è un uomo": "Questo è l'inferno".
<u>ABILITA':</u>	• padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario; • utilizzare e produrre testi multimediali.

METODOLOGIE:	Presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; analisi strutturale e semantica di testi; approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l'attualizzazione, in un'ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo. Dall'inizio dell'emergenza Covid-19 si è attuato un diverso approccio didattico. Pertanto, la docente ha informato gli alunni sulle verifiche scritte ed orali, le prime hanno riguardato test a risposta multiple, testi argomentativi ed esercizi di analisi e comprensione dei testi oggetto di studio; le verifiche orali sono state preventivamente comunicate in tempo utile. Le verifiche scritte sono state somministrate in diretta e/o con scadenza di consegna differita di alcuni giorni su piattaforma Moduli di Google e Google Classroom. Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili sono state concordate anticipatamente con gli interessati attraverso la mediazione dei docenti di sostegno.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione che attraverso al modalità "Presenta Ora" dell'applicazione MEET sono stati condivisi con gli allievi nelle settimane di chiusura delle attività didattiche in presenza.

LIBRI DI TESTO:	**A.A.V.V., La mia letteratura, vol 3, C.Signorelli Scuola.**

DISCIPLINA	

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	

CONOSCENZE o	MODULO 1 • L'Eta' Giolittiana
CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	MODULO 2 "L' esordio del Novecento" • La grande guerra e il primo dopoguerra • Bolscevismo e Rivoluzione Russa • La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti MODULO 3 " L' età della crisi e dei totalitarismi" • Il Biennio rosso • La crisi del '29 e il New Deal • I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo

	MODULO 4 “Guerra e nuovo ordine mondiale” • Il secondo conflitto mondiale • L’ Europa in guerra

	• L' Olocausto e la Resistenza • La controffensiva alleata e la liberazione • Dalla guerra fredda alla distensione MODULO 5 "Crisi economica e società postindustriale" • L' Italia Repubblicana • Dal dopoguerra al boom economico • Le trasformazioni economiche
ABILITA':	• Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. • Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi • Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità. • Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio
METODOLOGIE:	• Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata. • Problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale. • In sintonia con le indicazioni ministeriali si è focalizzata l' attenzione sugli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici. Dall'inizio dell'emergenza Covid-19 si è attuato un diverso approccio didattico. Pertanto, la docente ha informato gli alunni sulle verifiche scritte ed orali, le prime hanno riguardato test a risposta multiple, testi argomentativi ed esercizi di analisi e comprensione dei testi oggetto di studio; le verifiche orali sono state preventivamente comunicate in tempo utile.

	Le verifiche scritte sono state somministrate in diretta e/o con scadenza di consegna differita di alcuni giorni su piattaforma Moduli di Google e Google Classroom. Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili sono state concordate anticipatamente con gli interessati attraverso la mediazione dei docenti di sostegno.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell' impegno e dell' interesse dimostrato da parte di ogni alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso che attraverso al modalità "Presenta Ora" dell'applicazione MEET sono stati condivisi con gli allievi nelle settimane di chiusura delle attività didattiche in presenza.
LIBRI DI TESTO:	G. Gentile, L. Ronga, Guida allo studio della STORIA, vol 5, Editrice La Scuola.

DISCIPLINA	

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	**- 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)**	- 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 ANZIENDALI : 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':	- Compilazione guidata di format e modelli standard per : - la redazione del business plan nel settore della ristorazione e/o turistico-ricettivo, - la compilazione della segnalazione certificata inizio attivita' (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; - impostazione e redazione di foglio elettronico per il calcolo dei prezzi unitari e delle quantità di equilibrio delle imprese ristorative/ricettive.

METODOLOGIE:	- Approccio pratico ed operativo alle vicende imprenditoriali tratti da "business case"; - Discussione ed analisi di realtà imprenditoriali locali nel settore della ristorazione e della ricettività alberghiera; - Esercitazioni pratiche con l'utilizzo di fogli elettronici la cui costruzione è stata guidata dal docente; - Braindstorming per la presentazione e l'analisi dei casi d'impresa; - Tutorial e webinar finalizzati alla guida alla compilazione degli strumenti online di creazione d'impresa; - In via del tutto residuale: lezione frontale sempre supportata da mappe cognitive di sintesi dei nuclei tematici.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	**a) verifiche scritte e/o orali per:** 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. **b) verifica asincrona con consegna di svolgimento di un prodotto scritto**, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	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. 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. Inoltre sono stati illustrati e compilati "passo passo" la modulistica e i format (on-line) occorrente per la : - 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).
LIBRI DI TESTO:	**"GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE", vol. III, Tramontana.**

DISCIPLINA	**MATEMATICA**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, sono stati solo in parte raggiunti. Non tutti gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito sufficienti conoscenze e competenze riguardanti la disciplina tranne alcuni che mostrano una soddisfacente autonomia operativa.

	Inoltre, nel corso dell'anno scolastico hanno partecipato discontinuamente al dialogo didattico-educativo, dimostrando un impegno e uno studio non costante. Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente: • utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo • parziale conoscenza del linguaggio matematico introdotto e utilizzo in modo corretto • parziale capacità di riconoscere e costruire relazioni • capacità di disegnare un grafico di una funzione, se guidati opportunamente.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Con la classe sono state trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e dell'analisi matematica: • Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado • Intervalli limitati e illimitati • Intorno di un punto • Definizione di funzione reale di una variabile reale • Definizione di dominio di una funzione • Classificazione delle funzioni • Il campo di esistenza nelle funzioni intere, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. • La simmetria • Le intersezioni con gli assi cartesiani • Lo studio del segno nelle funzioni intere, razionali fratte • La definizione generale di limite • Limite da destra e da sinistra • Operazioni sui limiti finiti ed infiniti • Le forme indeterminate $\frac{0}{0}$ $+\infty-\infty$ $\frac{\infty}{\infty}$ e tecniche di soluzioni nelle funzioni intere, razionali fratte • Gli asintoti: verticali, orizzontali, obliqui • Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale • Derivate di alcune funzioni elementari • Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente • Studio del massimo e del minimo relativo di una funzione per mezzo della derivata prima • Studio della crescenza e decrescenza della funzione per mezzo della derivata prima • Grafico di funzioni intere e razionali fratte.
ABILITA'	Una parte degli alunni sono in grado di affrontare gli argomenti trattati, sia dal punto di vista algebrico che grafico. Infatti riescono a studiare funzioni razionali intere e fratte tramite il dominio, la simmetria, il segno, gli asintoti, i massimi e i minimi relativi ed a rappresentarle graficamente. Inoltre, una buona parte di essi, riesce a risalire alle varie componenti della funzione partendo dal grafico. I restanti riescono a farlo solo se opportunamente guidati.
METODOLOGIE:	Lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	verifiche orali, prove scritte, prove strutturate (a scelta multipla, vero o falso, a risposta aperta). Verifiche formative e sommative

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Per quanto riguarda i sussidi didattici, oltre al testo in adozione, si è fatto uso di schede di lavoro, schematizzazioni e appunti.
LIBRI DI TESTO:	Matematica rosso di Bergamini Trifone Barozzi. Edizione Zanichelli.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**Modulo 1: I Rischi E La Sicurezza Alimentare** Fattori tossici e contaminazione alimentare • Aspetti generali • I fitofarmaci e gli zoofarmaci • Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi • Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse con gli alimenti • I prioni • I virus • I batteri; i fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari • Le parassitosi

	Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici • Gli additivi alimentari • I conservanti antimicrobici • Gli antiossidanti • Gli additivi ad azione fisica • Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali • I coadiuvanti tecnologici Nuovi alimenti e OGM • I nuovi alimenti (*novel foods*) • Gli alimenti funzionali (*functional foods*)

	• Gli alimenti geneticamente modificati (*OGM*) **Modulo 2: La Prevenzione E Il Controllo Per La Sicurezza Alimentare** Controllo, qualità e sicurezza alimentare • La sicurezza alimentare • La sicurezza alimentare in Europa • L'autocontrollo e il sistema HACCP • Il controllo ufficiale in Italia • Le frodi alimentari • La qualità totale degli alimenti **Modulo 3: La dieta in condizioni fisiologiche** Alimentazione equilibrata: • Aspetti generali • Elementi di bioenergetica alimentare • LARN • Linee guida per una sana alimentazione. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Aspetti generali • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La dieta in gravidanza e della nutrice • La dieta nella terza età **Modulo 4: La Dieta In Condizioni Patologiche** Allergie ed intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo • Le reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • L'intolleranza al lattosio • La celiachia La dieta nelle malattie cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari • Ipertensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi La dieta nelle malattie del metabolismo • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito • L'obesità • L'osteoporosi **Approfondimenti:**

	Conservazione degli alimenti. • Aspetti generali • Alterazione degli alimenti • Classificazione dei metodi di conservazione • Conservazione con basse temperature • Conservazione con alte temperature • Conservazione per sottrazione di acqua • Conservazione in ambienti modificati • Conservazione con radiazioni ionizzanti • Metodi chimici di conservazione • L'affumicamento • Le fermentazioni **Diete particolari:** La dieta mediterranea
ABILITA':	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano HACCP. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
METODOLOGIE:	Spiegazione dell'argomento attraverso lezioni frontali e lezioni dialogate. Discussione collettiva, partendo dalle conoscenze già in possesso degli alunni, conversazioni guidate. Esercitazioni guidate in classe (verifiche semistrutturate e di tipologia B, traccia di temi) e assegnate per lavoro, individuale o di gruppo, a casa. Puntualizzazione delle conoscenze. Problem solving, Brainstorming. Recupero con pausa didattica.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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); 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).
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Si sono utilizzati libro di testo, appunti, mappe concettuali, schede di approfondimento, internet, brevi filmati didattici, PowerPoint realizzati dall'insegnante, fotocopie di materiali integrativi.

LIBRI DI TESTO:	Scienza e cultura dell'alimentazione Vol. unico Autore Luca La Fauci Casa Editrice Markes

DISCIPLINA	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• 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.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**CHAPTER 5: IL VINO** Dalla vigna al vino Classificazione e denominazione dei vini Combinazione e accoppiamento vino – cibi **CHAPTER 6: LA BIRRA** La birra e i tipi di birra **CHAPTER 7: DISTILLATI & COCKTAILS/LONG DRINKS** Vodka, Rum, Whiskey, Brandy Cocktails Mixing techniques **CHAPTER 2: I CIBI DI OGGI (prima parte)** Fast food Slow food Nouvelle cuisine Fusion food **CHAPTER 2: I CIBI DI OGGI (seconda parte)**

	Cibi biologici Organismi geneticamente modificati

	CHAPTER 3: LE DIETE Il cibo salutare La piramide alimentare La dieta mediterranea La dieta vegetariana e vegana **CHAPTER 4: SICUREZZA ALIMENTARE** L'HACCP I batteri La contaminazione alimentare La conservazione dei cibi
ABILITA':	- 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. ere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di lio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e sionali. -Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; video lezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; brainstorming.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	- 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);

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Computer; File audio, creati tramite Natural Reader, relativi al materiale fornito e BBC learning English; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico. Durante la DaD sono state utilizzate le piattaforme google classroom e meet per le videolezioni.
LIBRO DI TESTO:	Libro/i di testo: ***About a catering*** *Autore*: **De Chiara A., Torchia M.C.** *Casa Editrice* **Trinity Whitebridge**

DISCIPLINA	

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Conoscere la lingua straniera per interagire in diversi contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo. Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Utilizzare testi multimediali. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Révision des Module 1 et 2; Module 3 – Alimentation et santé; Module 4 – L'hôtellerie et la restauration; Module 5 – Hygiène et sécurité; Module 7 – Se former et travailler -Moduli interdisciplinari tra discipline dello stesso asse o di assi diversi-

ABILITA':	Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 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 e valorizzare la specificità delle tradizioni alimentari locali e internazionali.
METODOLOGIE:	L'approccio didattico è stato di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale e strutturale con lezioni frontali e dialogate, metodologia induttiva ed esperienziale, metodo scientifico e di ricerca sia individuale che di gruppo. Problem solving e Brainstorming.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazioni. Valutazioni come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa). Valutazione confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa). Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli studenti dallo standard di riferimento (valutazione comparativa). Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Fotocopie • Audio cassette • Materiali autentici tratti da opuscoli • Dizionario •Lavagna

	•Computer • Ricerche individuali su internet • Video esplicativi di riferimento su youtube –

	• utilizzo di applicativi e piattaforme specifiche in periodo di emergenza sanitaria per la DAD
LIBRI DI TESTO:	Titolo**: Prêt à s** **ervir –** le français professionnel pour le service – Autori: Mariella Olivieri – Philippe Beaupart Casa Editrice **Rizzoli**

DISCIPLINA	LAB. DEI SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attravers o UDA o moduli)	Il banqueting e il buffet. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione. L' igiene alimentare e il sistema HACCP. Il menu. I marchi di tutela. Allergie e intolleranze alimentari. L'approvvigionamento e gestione delle merci.
ABILITA':	Conoscere le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e i dispositivi di protezione individuali. Riconoscere le situazioni di pericolo che si possono presentare nell'ambiente di lavoro. Conoscere le principali regole di igiene e sicurezza alimentare, sistema HACCP.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo on line; problem solving; brainstorming; lezioni da remoto.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	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. Alla fine del percorso didattico quasi tutti gli alunni hanno raggiunto pienamente gli obiettivi sopra indicati, ottenendo livelli di preparazione ottimi, diversi hanno raggiunto ottimi e discreti risultati.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro/i di testo; Professionisti in Cucina; testi di consultazione; ricerche on line; lezioni da remoto.

LIBRI DI TESTO:	Professionisti in cucina – Servizi di sala e di vendita. Autore: Giovanni Salviani Editore: HOEPLI.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Saper agire correttamente nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza sul lavoro e la prevenzione. Conoscere le principali regole di igiene e sicurezza alimentare, sistema HACCP. Riconoscere le moderne esigenze di mercato, con l'aumento di eventi e banchetti, particolare attenzione è stata riservata al servizio di banqueting e al servizio a buffet.

DISCIPLINA	**LAB. DEI SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; Le caratteristiche delle enografia estera; Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale; La qualità degli alimenti; I software di settore; Entrare nel mondo del lavoro; La gestione delle aziende ristorative; Organizzare e programmare la produzione.

ABILITA':	**Conoscere la tutela della produzione alimentari di qualità. Classificare i vini in base parametri merceologici e qualitativi. Conoscere la produzione vitivinicola Italiana e internazionale. Conoscere i criteri di abbinamenti cibo vino. Descrivere la normativa Italiana in materia di sicurezza e salute nel luogo di lavoro. Conoscere la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Riconoscere i criteri e principi per l'avvio e gestione di un'attività ristorativa e la gestione del personale. Utilizzare il lessico e le fraseologie di settore anche nelle principali lingue europee**
METODOLOGIE:	**Lezione frontale;** **Lezione** **dialogata;** **Ricerca individuale e/o di gruppo;**
	Lavoro di **gruppo;** **Problem** **solving.**
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**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)**
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Laboratori: Ristorante – Bar;** **Computer;** **Lim;** **Sussidi multimediali.**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	

DISCIPLINA	**RELIGIONE**

I.P.S.E.O.A
"V.TITONE"
CASTELVETRANO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020
DOCENTE: Maria Cristina Tranchida

RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE: classe 5^ sez.

La classe, nel corso del quinquennio ha mostrato un adeguato interesse ed un certo apprezzamento nei confronti dell'I.R.C. e di tutte le attività progettuali proposte.

Tenendo conto dell'approccio culturale al fatto religioso cristiano, in sede di programmazione si sono fissati i seguenti obiettivi:

- *Conoscere il significato di dignità e identificare il suo fondamento ontologico;*
- *Conoscere i documenti, civili e della Chiesa, in merito ai diritti fondamentali;*
- *Identificare i tratti caratteristici dalla maturità morale;*
- *Conoscere i fondamenti dell'etica e dell'etica cristiana;*
- *Conoscere gli elementi dell'etica delle grandi religioni.*
- *Identificare la natura relazionale della persona umana;*
- *Conoscere i criteri per stabilire relazioni autentiche;*
- *Conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;*
- *Definire sacralità e valore della vita;*
- *Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, della procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia della clonazione e della donazione degli organi.*

I suddetti obiettivi sono stati raggiunti dagli alunni in modo diversificato. Alcuni hanno mostrato un discreto interesse nel partecipare al dialogo educativo, sfruttando le proprie capacità critiche, riflessive e di ricerca per la crescita integrale della persona umana, mentre altri hanno mostrato un interesse un pò saltuario, ciò nonostante, hanno raggiunto un livello culturale e di crescita umana buono.

LIBRI DI TESTO:	**Sarò Maitre Sarò Barman. Corso di sala & vendita per il quinto anno. Giunti t. v. p. editori Autori: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini.**

METODO

È stato privilegiato il metodo induttivo – esperienziale per sostenere l'alunno a considerare il proprio vissuto e a problematizzarlo. È stato poi favorito il metodo della ricerca attraverso il dialogo, la lezione frontale, l'approccio ad alcuni documenti ecclesiali e l'utilizzo di mezzi audiovisivi specifici.

VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, del grado di partecipazione personale e critica al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno mostrati nel partecipare alle attività proposte e del progressivo grado di maturità

personale raggiunto.

L'INSEGNANTE

Maria Cristina Tranchida

DISCIPLINA	**Scienze Motorie e Sportive**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	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. Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra. Conoscenza delle finalità e dei criteri di esecuzione degli esercizi. Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici. Riconoscere il rapporto tra sport, salute e prevenzione.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Attività Pratica: 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. Teoria: Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano (scheletrico, respiratorio,cardio-circolatorio 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.

ABILITA':	Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinativo. Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni. Utilizzare in maniera corretta, il linguaggio tecnico della disciplina. Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo. Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise. Controllare il proprio corpo in situazioni variabili.

METODOLOGIE:	Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Metodo induttivo Ricerca individuale e di gruppo Scoperta guidata Lavoro di gruppo Piattaforma Gsuite, Argo e WhastApp

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole). Test motorio d'ingresso Test motori specifici in itinere Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici Verifiche orali Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità) Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza)

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Palestra coperta Campi di calcetto Piccoli attrezzi (palloni, funicelle, bastoni, cerchi, nastri da ritmica) Basi musicali Supporti informatici
LIBRI DI TESTO:	In Movimento (Autore : Fiorini, Coretti, Bocchi. Marinetti Scuola). Mappe. Supporti informatici.

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 nelle attività curriculari che 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'anno scolastico 2019/2020 , il Consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella Tabella qui sotto riportata.

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo… in Religione o Storia delle Religioni	O,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola	O,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 alla tabella ministeriale qui sotto riportata.
OM n. 10 del 16 maggio 2020

ALLEGATO A

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 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 ≤ M < 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22

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 ≤ 7	13-14	14-15
7 < M ≤ 8	15-16	16-17
8 < M ≤ 9	16-17	18-19
9 < M ≤ 10	17-18	19-20

8.3.Griglie di valutazione colloquio ***OM n. 10 del 16 maggio 2020***

ALLEGATO B

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

8.4. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato (*es. simulazioni colloquio)*

I docenti del Consiglio di classe intendono predisporre la simulazione del colloquio orale da espletare nella seconda metà del mese di maggio.

Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. 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. ***ACCARDO GIUSEPPINA……***
2. ***ADAMO MARIO ……***
3. ***BARRACO GIUSY……***
4. ***BAVETTA PIETRO……***
5. ***CONFORTO ROSA……***
6. ***COSENTINO GIUSEPPINA……***
7. ***PELLICANE ANTONINO ……***
8. ***PUGLISI SAVERIO……***
9. ***RECUPERO ANNAMARIA……***
10. ***TRANCHIDA MARIACRISTINA……***
11. ***DI PASQUALE JOSE'……***
12. ***ITALIA BALDASSARE……***
13. ***PAGLIARELLO PATRIZIA***

Gli Studenti

1.BONVENTRE ADRIANA

2. CURATOLO VITO

3.MANGARACINA VITALBA

4.RICUPA MANUEL

Castelvetrano, 30 maggio 202O

Il Dirigente Scolastico

dott.ssa Rosanna Conciauro