



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. 10/16 maggio 2020)

Anno Scolastico 2019/20

CLASSE V SEZ. C

Lab. Serv. Enogastronomici
Settore Cucina

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
prof.ssa Rosalia Lonardo

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA

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 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 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;
saper 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) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- 3) 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. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2

RELIGIONE	1
-----------	---

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA/E
Lonardo Rosalia	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
Napoli Alfonso	SI	LINGUA INGLESE
Di Giovanni Maria	SI	LINGUA FRANCESE
Bassi Antonietta	SI	MATEMATICA
Tumbiolo Alberto	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA
M a n g i a r a c i n a Salvatore	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
Cicio Calogero	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA
Infranco Caterina	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Martinico Angioletta	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Saladino Antonia	SI	RELIGIONE
Sutera Giuseppe	SI	SOSTEGNO (18 ore)
Curiale Antonina	SI	SOSTEGNO (9 ore)
Cataldo Rossella	SI	SOSTEGNO (9 ore)
Ottoveggio Aria	NO	SOSTEGNO (9 ore)

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>docente</u>	<u>3[^]</u> <u>CLASSE</u>	<u>4[^]</u> <u>CLASSE</u>	<u>5[^]</u> <u>CLASSE</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	L o n a r d o Rosalia	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	N a p o l i Alfonso	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE	Di Giovanni Maria	SI	SI	SI
MATEMATICA	B a s s i Antonietta	NO	NO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	T u m b i o l o Alberto	SI	SI	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	Mangiaracina Salvatore	SI	SI	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	C i c c i o Calogero	NO	NO	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I n f r a n c o Caterina	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Martinico Angioletta	NO	SI	SI
RELIGIONE	S a l a d i n o Antonia	NO	NO	SI
SOSTEGNO	S u t e r a Giuseppe	SI	SI	SI

SOSTEGNO	C u r i a l e Antonina	SI	SI	SI
SOSTEGNO	C a t a l d o Rossella	SI	SI	SI
SOSTEGNO	Ottoveggio Aria	NO	NO	SI

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

OMISSIS

3.4 Credito scolastico degli alunni

OMISSIS

3.5 Presentazione della classe

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.

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, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web. A partire dalla data del cinque 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 di 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
PERCORSI
PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
ex ASL (Alternanza Scuola Lavoro)
Tutor Scolastico Prof. Sutera Giuseppe**

Relazione conclusiva delle attività di PCTO svolte dalla classe 5 C durante l'anno scolastico 2019/20 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

Periodi di Attività in Azienda

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 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.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di PCTO 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.

Il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare opportunità di eventuali future assunzioni.

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.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar – Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie – ecc

Fasi e articolazione del progetto

Il PCTO si articola con la permanenza degli studenti in aziende del settore per un periodo di 400 ore durante il triennio.

I Tutor nominati dal Dirigente informeranno delle attività docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe. Nella fase successiva, in classe, sarà svolta 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 sarà accolto in azienda dal Tutor aziendale, conoscerà persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola sarà rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che sarà motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali.

Il Tutor scolastico opererà 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 essi 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 imprevisti 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, d'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 stato 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 d'inserimento.

Il Tutor scolastico valuterà 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 sarà condivisa con il Consiglio di classe.

Sintesi delle attività svolte nel triennio 2017/8-2018/19-2019/20

La classe V C ha iniziato, nell'anno scolastico 2017/18, un percorso di PCTO come previsto dai quadri orari ministeriali.

Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti rispettando quanto previsto dalle norme vigenti

Sono state svolte le attività in aziende ristorative – alberghiere, integrate con attività per preparare e approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda.

Gli allievi hanno potuto dimostrare serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi spesso superiori alle attese e per alcuni motivi per future assunzioni al termine del corso di studi.

Si mette in evidenza, inoltre, che con il DPCM del 04 marzo 2020 e successivi DPCM, recanti misure per contenere e contrastare i rischi sanitari derivanti dalla diffusione del virus COVID-19, alcuni alunni non sono riusciti a completare il percorso formativo previsto dalle norme vigenti.

Si allega prospetto riepilogativo PCTO del triennio 2017/8-2018/19-2019/20.

Il tutor scolastico
prof Giuseppe Sutura

PROSPETTO RIEPILOGATIVO PCTO

OMISSIS

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

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell'ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimodali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di 32 ore settimanali è stato svolto nel corso del triennio, in ore antimeridiane con prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.

Gli ambienti di apprendimento hanno subito un inusuale utilizzo "virtuale", in riferimento sempre all'attuale emergenza Covid-19 (Ved. 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 I quadrimestre, 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 azioni 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: Giornata contro la violenza sulle donne: pensieri riflessioni e canti realizzati dagli alunni; "Giornata della memoria": visione film "La signora dello zoo di Varsavia" e testimonianza della prigionia di un castelvetranese attraverso il ricordo del figlio; incontri – conferenza con le Forze dell'Ordine; Incontro sul "Pronto intervento" con i referenti della Croce Rossa di Castelvetrano.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

"Banqueting"; "Gemellaggio" (IPSEOA-Lourdes); "Percorso del gusto"; Uscite didattiche culturali e professionali; Progetto orientamento in uscita.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari.

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

Teatro Selinus di Castelvetrano in collaborazione con il "Teatro Libero" di Palermo; progetto sulla talassemia in collaborazione con l'ASP di Trapani; manifestazione "Pulisci Castelvetrano"; uscite didattiche culturali e professionali.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Incontri-conferenza con referenti università online e uscite presso l'Università di Palermo

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Come da art.17, comma 1, O.M. n° 10 del 16 maggio 2020, si riportano, di seguito, i testi di Lingua e Letteratura italiana svolti nel c. a. scolastico:

1. G. Verga: da "Novelle rusticane": "La roba";
2. G. Verga: da "I Malavoglia": "L' addio di Ntoni";
3. G. Pascoli: da "Myricae": "Lavandare";

4. G. Pascoli: da "Myricae": "X agosto";
5. G. D'Annunzio: da "Alcyone": "La pioggia nel pineto";
6. L. Pirandello: da "Il fu Mattia Pascal": "Pascal porta i fiori alla propria tomba";
7. L. Pirandello: da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato";
8. I. Svevo: da "La coscienza di Zeno": "Lo schiaffo del padre";
9. I. Svevo: da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta";
10. G. Ungaretti: da "L'Allegria": "Veglia";
11. E. Montale: da "Ossi di Seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato";
12. E. Montale: da "Ossi di Seppia": "Non chiederci la parola";
13. S. Quasimodo: da "Acque e terre": "Ed è subito sera";
14. S. Quasimodo: da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici";
15. P. Levi: da "Se questo è un uomo": "Il viaggio".

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

DISCIPLINA	Lingua e Letteratura italiana Prof.ssa LONARDO ROSALIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo; • individuazione dei temi fondamentali; • potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta; • riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori. • di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore; • di rielaborazione critica dei contenuti; • di problematizzazione di un tema.

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:**

**(anche attraverso
UDA o moduli)**

**MODULO 1 L'età del Realismo:
Naturalismo e Verismo**

- Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo)
- Giovanni Verga: biografia, temi, opere
- Da *Novelle rusticane*: *La roba*
- Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*
- Da *"I Malavoglia"*: l'incipit; *"L'addio di 'Ntoni"*
- Da *Mastro don Gesualdo*: *"La morte di Mastro don Gesualdo"*

MODULO 2 "Il Decadentismo"

- Linee generali della cultura europea ed italiana
- Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere

TESTI:

- Da *"Il fanciullino"*: *"È dentro di noi un fanciullino"*
- Da *"Myricae"*: *"Lavandare"*, *"X Agosto"*, *"Temporale"*, *"Il tuono"*
- 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"*
- Da *"Alcyone"*: *"La pioggia nel pineto"*

**MODULO 3 "I generi del primo
Novecento: Romanzo e Poesia"**

- La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie
- Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo. (Linee generali)
- Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere

TESTI:

- Da *"L'umorismo"*: *"Il sentimento del contrario"*
- Da *"Novelle per un anno"*: *"Il treno ha fischiato"*

<p><u>ABILITÀ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria la metodologia si è basata sulla presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; sull'analisi strutturale e semantica di testi; su approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l'attualizzazione, in un'ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo.</p> <p>Dal 5 di marzo, a causa del corona virus, le lezioni in presenza sono state sospese. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento - apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni - docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	"La letteratura e i saperi" AA: VV. VI. III G.B. Palumbo Editore

DISCIPLINA	Storia Prof.ssa LONARDO ROSALIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900 • terminologia specifica • individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica • individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa • utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente • problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:**

**(anche attraverso
UDA o moduli)**

MODULO 1 "L'Italia post-unitaria":

- I problemi dell'Italia unita
- La Destra e la Sinistra storica
- L'Età Giolittiana

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"

- Approfondimento per la Giornata della Memoria: l'Antisemitismo millenario
- La controffensiva alleata e la liberazione
 - La guerra fredda
 - La decolonizzazione e il Terzo mondo
 - La lenta trasformazione dell'Africa

MODULO 5 "Crisi economica e società postindustriale"

- L'Italia Repubblicana

ABILITÀ

Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria la metodologia si è basata sulla capacità di

- 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

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Dal 5 di marzo, a causa del corona virus, le lezioni in presenza sono state sospese. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.</p>
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>Libro di testo: "Storia in corso"- vol.III – De Vecchi e G. Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori</p>

DISCIPLINA	Inglese Prof. NAPOLI ALFONSO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Module 1: On the ground</p> <ul style="list-style-type: none"> • The sustainable table • Global food system vs sustainable food system • Slow food • F2F: from farm to fork • Think globally act locally • The University of gastronomic sciences <p>Module 2: On the safe side</p> <ul style="list-style-type: none"> • The food supply chain • The value food chain • Traceability and certification • The GMO's controversy • Main benefits & controversies about GM products • HACCP guarantees food hygiene and safety in catering • HACCP seven steps • Global environmental change • 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? • New EU law on food information to consumers • Welcoming guests with special requirements: best practice management • Food allergy: order procedure • Types of olive oil • Olive oil production steps • Step-by-step procedure • The olive oil route
--	---

<p><u>ABILITÀ:</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; videolezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.</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).

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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.
<u>LIBRO DI TESTO:</u>	Libro/i di testo: <i>COOK BOOK CLUB UP</i> Autore: Cibelli O., d'Avino D. – Casa Editrice Clitt.

DISCIPLINA	Francese Prof.ssa DI GIOVANNI MARIA
-------------------	--

**COMPETENZE
RAGGIUNTE alla
fine dell'anno:**

La classe ha partecipato, complessivamente, con regolarità alle attività proposte.

Alcuni alunni hanno sempre mostrato interesse, disponibilità alla collaborazione e volontà di imparare e migliorare la loro preparazione, raggiungendo risultati soddisfacenti. Altri, grazie ai continui solleciti ed incoraggiamenti e alle attività di recupero-approfondimento svolte nel corso dell'anno scolastico e subito dopo i risultati del primo quadrimestre, sono riusciti a migliorare gradatamente la loro preparazione raggiungendo risultati pienamente sufficienti. Due ragazzi diversamente abili, con l'aiuto anche delle docenti di sostegno, sono stati guidati al raggiungimento degli obiettivi minimi, mentre un ragazzo ha seguito una programmazione differenziata per il conseguimento degli obiettivi per lui prefissati secondo il PEI.

A partire dal mese di marzo, considerata la situazione di "Emergenza Coronavirus" si è proceduto ad una rimodulazione della programmazione delle attività didattiche con specifico riferimento alla Didattica a Distanza. Quasi tutti hanno partecipato con interesse alla DaD ad eccezione di pochissimi alunni che, nonostante i continui solleciti, si sono limitati a sporadiche consegne di lavori assegnati.

Nel complesso, non sono state apportate modifiche rilevanti per quanto riguarda i contenuti ma piuttosto nei tempi, nelle modalità di realizzazione e nelle modalità di verifica e di valutazione, soprattutto durante la seconda parte dell'anno scolastico.

Alla fine del corso di studi, anche se a diversi livelli, gli alunni sono in grado di:

- comunicare in situazioni di vita quotidiana e in situazioni relative al settore ristorativo;
- comprendere il senso globale e lo

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>L'art de cuisiner – Les services du menu.</p> <p><u>ALIMENTATION ET SANTE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • «Une alimentation correcte»; Comment manger équilibré?; La pyramide alimentaire; Les cuissons diététiques • A chacun son régime; Le régime crétois; Le végétarisme et le végétalisme; Le régime macrobiotique; Les régimes religieux. <p><u>L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'hôtellerie; 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. <p><u>HYGIENE ET SECURITE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et conservation des aliments; Les aliments à risque; Les techniques de conservation des aliments • Systèmes de contrôle et de prévention; Le système HACCP • Qualité des produits et sécurité; Les labels de qualité et d'origine; Pour lire les étiquettes; Les OGM et les produits biologiques; La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne. <p><u>SE FORMER ET TRAVAILLER.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le stage à l'étranger; La recherche d'un emploi; La lettre de motivation et le curriculum vitae; L'entretien d'embauche.
--	---

<p><u>ABILITÀ:</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 • 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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costante ricorso ad attività di tipo comunicativo; • Lettura e analisi di "Fiches" e Documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo del net, per dare agli alunni una visione il più possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua e un uso "elastico" degli argomenti proposti. • Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, ristorazione, legislazione, religione); Lezioni frontali/Video-lezioni. • Proposte di visione di filmati da YouTube in lingua francese, documenti autentici (articoli di giornale), materiali prodotti dall'insegnante, schede.

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Le verifiche, fatte nel corso e alla fine di ogni unità didattica, simili alle esercitazioni proposte durante le fasi di apprendimento: completamento di testi, questionari, riassunti ed esposizioni orali. 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, dall'applicazione, dall'interesse, dalla partecipazione alla DaD e dalle capacità dell'alunno.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer. A partire dal mese di marzo, a causa del Covid 19, le attività sono state svolte in modalità DaD: Video-lezioni in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	"Prêt à manger" – Autori: Mariella Olivieri- Philippe Beupart – Casa Editrice Rizzoli

DISCIPLINA	Matematica Prof.ssa BASSI ANTONIETTA
-------------------	---

**COMPETENZE
RAGGIUNTE alla
fine dell'anno:**

Le competenze programmate inizialmente sono state parzialmente rimodulate e rese più circostanziate nella seguente classificazione

- Costruire gradualmente il linguaggio specifico della disciplina
- Possedere le nozioni e i procedimenti studiati e padroneggiarne l'organizzazione soprattutto sotto l'aspetto concettuale
- Saper condurre semplici procedimenti di deduzione ed induzione
- Comprendere il valore strumentale della matematica come supporto ad altre discipline

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:
(anche attraverso
UDA o moduli)**

- **Disequazioni:** Richiamo dei seguenti argomenti propedeutici al programma da svolgere: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo grado ad una incognita; disequazioni di secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni.
- **Funzioni:** Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione delle funzioni, definizione di funzioni pari e dispari e loro determinazione, definizione di funzione crescente e decrescente. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte di indice pari e dispari. Determinazione del segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, determinazione della intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte.
- **Limiti:** Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Definizione di intorno completo, circolare, destro e sinistro di un punto; definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito. Significato grafico dei seguenti limiti: limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite finito di una funzione per x che tende ad un valore infinito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore infinito. Limiti di funzioni elementari. Calcolo del limite della somma e del prodotto di due o più funzioni e del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata zero fratto zero di funzioni razionali fratte, nella forma indeterminata più infinito-meno infinito di funzioni razionali intere e infinito fratto infinito di funzioni razionali

ABILITA':

Gli allievi, nel complesso, sono in grado di:

- Risolvere le disequazioni
- Classificare le funzioni
- Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali
- Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata
- Calcolare gli asintoti
- Determinare la derivata di una funzione
- Disegnare il grafico di una funzione intera e fratta

METODOLOGIE:

L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante o, nel periodo di DaD, come lavoro a casa che veniva puntualmente discusso durante le video lezioni successive o assegnato e restituito corretto in piattaforma. 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.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In seguito allo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel POF, gli alunni che hanno riportato insufficienze nella disciplina sono stati avviati ad interventi di recupero in orario antimeridiano della durata di due settimane, 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. Al termine della pausa didattica si è effettuata una verifica scritta sugli argomenti legati all'attività di recupero. Nella verifica di recupero pochi alunni hanno ottenuto una valutazione positiva, il resto del gruppo ha riconfermato la situazione precedente o ha mostrato un parziale recupero. Per ottenere un miglioramento da parte di altri si è dovuto continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curricolari.

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>Le verifiche sono state sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state articolate come prove semi-strutturate e di tipo tradizionale. Nella valutazione delle suddette prove si è tenuto conto del 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. Questo anche in relazione alla DaD e, pertanto, della presenza e partecipazione alle lezioni durante l'attività di DaD, delle consegne effettuate in piattaforma.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Per la trattazione del programma, nella parte teorica come in quella applicativa, si è fatto uso del libro di testo. Oltre il testo in adozione, l'insegnante ha fornito schede di sintesi di argomenti trattati, definizioni semplificate, 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>

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Limiti – Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI
-------------------------------	---

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva Prof TUMBIOLO ALBERTO
-------------------	--

**COMPETENZE
RAGGIUNTE
alla fine
dell'anno:**

La classe risulta composta da studenti che hanno attraversato diverse fasce di livello. Hanno mostrato particolare interesse per la disciplina anche se un piccolo gruppo all'inizio ha necessitato di particolare sollecitazione per inserirsi nel dialogo educativo, e da i vari approcci sono emerse difficoltà legate a problemi caratteriali, a carenze lessicali e di sintesi. Un altro gruppo più consistente ha imparato ad usare adeguati termini tecnico-giuridici acquisendo, con la dovuta padronanza, gli argomenti oggetto di studio; a partire dal 5 marzo a causa del diffondersi della pandemia del corona virus e a seguito del **DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e) (Misure per i contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid -19)** le scuole sono state chiuse e ciò ha comportato la revisione della programmazione che è stata svolta attraverso la didattica a distanza; ciò nonostante la classe ha mostrato grande senso di responsabilità impegnandosi in un lavoro di documentazione della fase 1 e 2 del corona virus. Nel complesso le competenze raggiunte sono state più che discrete e talvolta buone.

Gli alunni hanno effettuato una pausa didattica al termine del primo quadrimestre, e a causa delle chiusura delle scuole i programmi hanno subito un rallentamento ma anche un adattamento per l'attuazione della nuova DAD

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>I moduli programmati sono stati svolti nel corso dell'anno scolastico secondo una programmazione fortemente aderente al sistema pandemico venutosi a creare a partire dal mese di marzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Mercato Turistico Nazionale ed internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Gli organismi e le fonti normative interne • Il Marketing • Pianificazione, programmazione e controllo aziendale • Il Budget • Il Business Plan • I Contratti delle Imprese ricettive e di Viaggio • I rapporti tra T.O. , ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Individuare fasi e procedure per redigere un business plan • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Individuare e utilizzare le tecniche di marketing • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing • Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto • Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche • Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Fino al 5 di marzo il metodo didattico di base è stata la lezione frontale, ma dopo aver trattato l'argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto spesso il problem solving utile a sollevare problematiche che hanno preso spunto da fatti attinti dalla quotidianità al fine di migliorare le competenze acquisite dei discenti. Dopo tale data ,invece, a causa della chiusura delle scuole a seguito del DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e) (Misure per i contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid -19) è stata adottata la didattica a distanza su classroom, sulla piattaforma Gsuite utilizzando il metodo flipped classroom.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali, dapprima in presenza, e poi a distanza su classroom sulla piattaforma Gsuite.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto della continuità nell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata al dialogo educativo e all'attività di formazione svolta in sinergia con il docente.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Lo strumento fondamentale è stato il libro di testo che con le sue finestre di curiosità e di approfondimento ha consentito di poter spaziare oltre i contenuti minimi ed essenziali sopra tutto fino al 5 marzo; in seguito con la attuazione della DAD le Slides prodotte abbinare allo strumento informatico sono stati strumenti essenziali per l'apprendimento e per l'approfondimento dei concetti appresi.</p> <p>Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l'apprendimento quale fonte basilare della disciplina.</p>

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Titolo: "Gestire le imprese ricettive" Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana</p>
-------------------------------	--

DISCIPLINA	<p>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina</p> <p>Prof. MANGIARACINA SALVATORE</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali 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. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:
(anche attraverso
UDA o moduli)**

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 denominazione d'origine e i prodotti tradizionali, DOP – IGP – STG Slow Food.
- I prodotti biologici.
- I prodotti agroalimentari tradizionali.

3.L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato

- Reparto economato: organizzazione e funzioni.
- Scelta fornitori, canali approvvigionamento
- Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci

4.Il servizio di catering e di banqueting

- Tipologie di catering: industriale ed a domicilio
- Catering su mezzi di trasporto
- Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager
- Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting

5.Le cucine innovative.

- La cucina di ricerca, la cucina creativa
- La nouvelle cuisine; le dieci principali regole
- La cucina rivisitata
- La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari.

6.Il menu

- Le funzioni del menu e la pianificazione
- Le tipologie

ABILITÀ:

- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione
- Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative.
- Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.
- Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche
- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici ed organizzativi.
- Stoccare correttamente le merci.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.
- Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche.
- Utilizzare il menù come strumento di vendita.
- Redigere un contratto di banqueting.
- Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi.
- Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria la metodologia si è basata su</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni pratiche • Conversazione guidata <p>Dal 5 di marzo, a causa del corona virus, le lezioni in presenza sono state sospese. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. • Padronanza del linguaggio tecnico • Partecipazione ed impegno • Abilità Laboratoriale
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • Esercitazioni Pratiche
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	"Professioni in cucina" – Edizione Hoepli

DISCIPLINA	<p>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita</p> <p>Prof. CICIO CALOGERO</p>
-------------------	---

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza e tutela ambientale.• Riconoscere la classificazione degli alimenti, le caratteristiche e il loro utilizzo nel campo alimentare.• Riconoscere le moderne esigenze di mercato con particolare attenzione al consumo fuoricasa.• Riconoscere l'alcol nel settore beverage.• Saper preparare e presentare i piatti della cucina di sala.• Riconoscere i vini regionali.• Abbinare i vini ai cibi.
--	---

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:**

**(anche attraverso
UDA o moduli)**

Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.
Dispositivi di sicurezza.
Norme di pronto soccorso.
Aspetti merceologici e nutrizionali degli alimenti e delle bevande.
Regolamento europeo sull'etichettatura degli alimenti e delle bevande.
Riconoscimento europeo sull'etichettatura degli alimenti.
Allestimento della sala e organizzazione del lavoro del banqueting e catering.
Lessico e la fraseologia del settore.
Tecniche di dosaggio degli alcolici.
Tecniche moderne e classiche di mescita.
Origini ed evoluzione della cucina di sala.
Strumenti e tecniche per cucinare alla lampada.
Principali ricette della cucina di sala.
Vini territoriali e regionali.
Metodi di analisi organolettiche cibo vino.
Abbinamento cibo vino.

La salute e la sicurezza sul lavoro

- Normativa in materia di sicurezza sul lavoro;
- prevenzione degli infortuni;
- rischi per la salute dei lavoratori dell'enogastronomia;
- normativa riguardante la privacy e la tutela ambientale.

Bevande e alimenti

- Classificazione degli alimenti;
- bevande alcoliche e analcoliche;
- Distillati
- prodotti agroalimentari di qualità;
- certificazione di qualità UE;
- etichette alimentari;
- gamme alimentari.

Gli elementi dell'organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa

- Gestione delle risorse umane;
- informatizzazione settoriale;

ABILITÀ:

- Utilizzare i dispositivi di sicurezza del settore.
- Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature.
- Riconoscere le situazioni di pericolo che si possono presentare nell'ambiente di lavoro.
- Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo la loro etichette.
- Simulare la realizzazione di banchetti e buffet.
- Simulare la realizzazione di eventi di catering.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.
- Riconoscere i principali vini territoriali e regionali.
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini attraverso la degustazione.
- Applicare principio di abbinamento cibo vino.
- Realizzare e servire le bevande alcoliche.
- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria la metodologia si è basata su lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo; attività simulata laboratoriale; problem solving; brainstorming, cooperative learning.</p> <p>Dal 5 di marzo, a causa del corona virus, le lezioni in presenza sono state sospese. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<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 tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi sopra indicati.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro/i di testo; laboratorio di sala e vendita simulato; testi di consultazione.</p>

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	In sala e nel bar Autore: R.Speri, M.Risi, C.Parimbelli, D.Rubis. Editore: Mondadori
-------------------------------	---

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione Prof.ssa INFRANCO CATERINA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></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, vegetariane, macrobiotica, dieta a zona.• Dietoterapia : obesità, diabete, tumori, intolleranze e allergie.• Nuovi prodotti alimentari.
--	--

<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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>	<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>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<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.</p> <p>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.</p> <p>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>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati YouTube; Mappe concettuali.</p>
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>"Scienza e cultura dell'alimentazione" Autore Luca La Fauci Casa Editrice Markes</p>

<p>DISCIPLINA</p>	<p>Scienze motorie e sportive Prof.ssa MARTINICO ANGIOLETTA</p>
--------------------------	---

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare conoscenze abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in ambito ludico, espressivo, sportivo, del benessere e del tempo libero, espressa in termini di responsabilità, autonomia e consapevolezza. • L'utilizzo dei gesti tecnici dei principali sport individuali e di squadra. • Un'adeguata terminologia tecnica, per una corretta comunicazione e per una capacità autonoma di organizzazione.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare tempi, spazi e regole di un'attività sportiva per favorire la partecipazione di tutti i compagni. Conoscenza del proprio corpo, della postura dei paramorfismi e dismorfismi. • Finalità attività sportiva • Corpo umano norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni e per il pronto soccorso(fratture, contusioni, distorsioni, strappi, stiramenti, crampi.) • Il doping nelle discipline sportive • L'importanza dell'alimentazione nello sport, igiene alimentare. • Organizzare giochi di squadra, giuria, arbitraggio: pallavolo, pallacanestro, calcio. • Metodiche di allenamento
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assunzione di ruoli specifici all'interno della squadra nello sport praticato. • L'utilizzo di schemi motori semplici e complessi in situazioni variate. Il controllo, nei diversi piani dello spazio, dei movimenti permessi dalle articolazioni.

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria la metodologia si è basata su metodo scientifico, lezione frontale, lezione dialogata, metodo deduttivo, lavoro di gruppo, prove pratiche.</p> <p>Dal 5 di marzo, a causa del corona virus, le lezioni in presenza sono state sospese. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Si è tenuto conto dell'apprendimento e delle competenze di ogni singolo alunno, dei linguaggi specifici della disciplina, nonché dell'impegno, della partecipazione, della costanza, dell'autonomia dell'interazione con i compagni e con l'insegnante.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, documentazioni, contenuti disciplinari, iniziative di tipo interdisciplinare, attrezzature disponibili, palestra coperta e scoperta, spazi esterni.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>“ In movimento”, autori: Fiorini – Coretti - Bocchi.</p>

DISCIPLINA	<p>Religione Prof.ssa SALADINO ANTONIA</p>
-------------------	--

**COMPETENZE
RAGGIUNTE alla
fine dell'anno:**

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa;
- Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose;
- Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.

**CONOSCENZE o
CONTENUTI
TRATTATI:**

**(anche attraverso
UDA o moduli)**

- Il crocifisso sì o no.
- L'etica ecologica.
- La salvaguardia del creato.
- Significato di etica.
- Il sinodo.
- Etica e morale. Etica ed economia.
- L'economista del lavoro.
- Globalizzazione etica.
- Etica e politica
- Il lavoro e la famiglia.
- L'etica della vita.
- Se Dio è buono perché il male.
- Una società fondata sui valori cristiani.
- Vivere secondo le "Dieci parole"
- Discussione sull'ecumenismo.
- La Chiesa di fronte al nazismo.
- Che cos'è la libertà.
- Virtù e vizi.
- Il valore della sessualità.
- La solidarietà.
- Che cosa significa accogliere
- I cristiani e la carità.
- Carità e giustizia.
- I valori morali più importanti.
- La scrittura è uno dei maggiori "veicoli laici" per trasmettere valori del Cristianesimo-Cattolicesimo.
- Il sesto comandamento: l'adulterio.
- L'omofobia
- La cultura della morte.
- Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli.

<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>MODULO 1: IL SENSO E L'ETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. <p>Modulo: 2 UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. • Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE NELLA DIDATTICA IN PRESENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LEZIONE FRONTALE • LEZIONE DIALOGATA • VERIFICHE attraverso prove orali, • EVENTUALI APPROFONDIMENTI • attraverso letture, discussioni ecc.. • libro di testo, bibbia. <p>METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI PER LA DIDATTICA A DISTANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Invio di dispense o altro materiale • Compiti da svolgere e consegnare

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizioni scritte, consegnate tramite classi virtuali; • Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni; • Partecipazione e coinvolgimento individuale; • Puntualità nel rispetto delle scadenze.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Whats App, • Classi virtuali su Google for education, suggerita dall'istituto • Registro elettronico Argo
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	TUTTI I COLORI DELLA VITA / IN ALLEGATO FASCICOLO CIOTTI, NON LASCIAMOCI RUBARE IL FUTURO

**RELAZIONE FINALE ATTIVITÀ ALTERNATIVA
ALLA RELIGIONE CATTOLICA
(opzione Attività didattiche e formative)**

Anno scolastico 2019-2020

DOCENTE **SUTERA GIUSEPPE**
ALUNNI DESTINATARI **BEN FTIMA ABDESLAM**
ERRANTE PARRINO GIOVANNI

Per dare risposta alle necessità didattiche legate alle classi della scuola secondaria di Secondo grado, si avviano le attività alternative all'insegnamento della religione cattolica, periodo primo - secondo quadrimestre.

Descrizione e Finalità: In alternativa alla Religione si intende intrattenere ed impegnare gli alunni in un percorso didattico - educativo, per conoscere, riconoscere nella vita scolastica ed extrascolastica il senso delle regole nella convivenza civile, il senso della legalità e della giustizia per un percorso di educazione verso scelte responsabili e consapevoli.

Obiettivi:

Stimolare i ragazzi a riflettere sul tema della "legalità" affinché questa non resti una parola vuota, ma si riempia di significati reali, concreti attraverso la conoscenza di storie, fatti,

testimonianze, per orientarsi nelle proprie scelte e, soprattutto nei **PRINCÌPI** fondamentali su cui si basano il diritto e la giustizia nel nostro Paese.

Stimolare i ragazzi a chiedersi: "che cosa è giusto, che cosa non è giusto in base alla nostra Costituzione"

Saper usare strumenti e mezzi tramite le conoscenze e le competenze per poter discutere insieme e saper decidere ed agire in maniera corretta e responsabile.

Attività:

Gli alunni hanno utilizzato spazi (aula libera, biblioteca, aula informatica 1° piano); e sono stati guidati dal docente referente attraverso il testo "**I principi fondamentali della Costituzione Italiana**", attraverso una serie di percorsi tematici invitando gli alunni a rapportarsi con situazioni concrete e casi realistici.

- Senso delle regole e della convivenza civile
- Legalità e giustizia in Italia

Valutazioni (sulla base degli obiettivi previsti e dell'impegno - interesse mostrato)

PROFILO FINALE DEGLI ALUNNI

PARTECIPAZIONE

IMPEGNO

METODO DI STUDIO

ADEGUATA

PIÙ CHE POSITIVO

ADEGUATO

1) LIVELLI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

OTTIMO PER ENTRAMBI

2) LIVELLI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

OTTIMO PER ENTRAMBI

3) METODI UTILIZZATI

- ✓ **Lezione frontale**
- ✓ **Utilizzo di schemi**
- ✓ **Discussione, conversazione guidata**
- ✓ **Lettura e analisi diretta di testi, quotidiani**

4) MEZZI STRUMENTI SPAZI

- ✓ **Libri di testo**
- ✓ **Computer con accesso internet**
- ✓ **Fornitura materiale specifico**
- ✓ **Laboratori di informatica**

5) STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- ✓ **Colloquio**
- ✓ **Test a risposta aperta**

6) VERIFICA DEL PIANO DI LAVORO ANNUALE

- ✓ **Le attività didattico – formative programmate non hanno subito variazioni rispetto al piano di lavoro**

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 curriculari 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:

CREDITO FORMATIVO		
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 (O.M. n° 10 del 16 maggio 2020 All. A)

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
$5 \leq M < 6$	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

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

8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al OM 10 16 maggio 2020)

A SEGUITO DELLE DISPOSIZIONI PER IL CORONA VIRUS, LE PROVE SCRITTE NON VERRANNO SVOLTE

8.4 Griglie di valutazione colloquio (O.M. n° 10 del 16 maggio 2020 All. B)

ESAMI DI STATO 2019 – 2020
Griglia per la valutazione del colloquio

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: C**

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 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	I	Si esprime in modo scorretto e 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	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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 la 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			

Castelvetrano, lì _____

La Commissione:

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

A SEGUITO DELLA SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE PER IL CORONA VIRUS, LE SIMULAZIONI NON SONO STATE SVOLTE

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

A SEGUITO DELLA SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE PER IL CORONA VIRUS, LE SIMULAZIONI NON SONO STATE SVOLTE

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova (indirizzi di istruzione professionale)

A SEGUITO DELLA SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE PER IL CORONA VIRUS, LE SIMULAZIONI NON SONO STATE SVOLTE

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. LONARDO ROSALIA**
- 2. NAPOLI ALFONSO**
- 3. DI GIOVANNI MARIA**
- 4. BASSI ANTONIETTA**
- 5. TUMBIOLO ALBERTO**
- 6. MANGIARACINA SALVATORE**
- 7. CICIO CALOGERO**
- 8. INFRANCO CATERINA**
- 9. MARTINICO ANGIOLETTA**
- 10. SALADINO ANTONIA**
- 11. SUTERA GIUSEPPE**
- 12. CURIALE ANTONINA**
- 13. CATALDO ROSSELLA**
- 14. OTTOVEGGIO ARIA**

Gli Studenti

1.
2.
3.
4.

Castelvetrano, 30 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro