



**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. D  
Indirizzo  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera**

**Articolazione: Enogastronomia  
Settore – Sala e Vendita**

per il Consiglio di classe  
il Docente coordinatore  
*prof.ssa Rita Romeo*

Il Dirigente scolastico  
*dott.ssa Rosanna Conciauro*

**AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA  
anno scolastico 2019/20**

## **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 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 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, 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,
- 2) individuare e risolvere problemi, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Le Competenze di base per l'asse Matematico sono:

- 3) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- 4) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- 5) 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 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 turistica 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 nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, in fatto di sicurezza 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, 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 menù 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**

<b>MATERIE</b>	<b>N. ORE SETTIMANALI</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
LAB.-SERV. – ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2
LAB.-SERV. – ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### OMISSIS

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>DISCIPLINA/E</b>
Romeo Rita	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
Liuzza Vladimiro	SI	LINGUA INGLESE
Ardagna Franca	SI	LINGUA FRANCESE
Varvaro Giuseppa Maria	SI	MATEMATICA
Puccio Pietro Francesco	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Puglisi Saverio	SI	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
Zarzana Roberto	SI	LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
Gennuso Anna Maria	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Catalano Rosa	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Saladino Antonia	SI	RELIGIONE

### 3.2 Continuità docenti

<b>DISCIPLINA</b>	<b>3^ CLASSE</b>	<b>4^ CLASSE</b>	<b>5^ CLASSE</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE	SI	SI	SI
MATEMATICA	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	NO	SI	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	NO	SI	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	NO	NO	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO	SI
RELIGIONE	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**

### **4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazioni di difficoltà (BES, DSA e alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali in merito, 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: individuazione e personalizzazione di percorsi e obiettivi differenziati, strumenti compensativi (mappe concettuali, fotocopie ) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre essere condiviso con la famiglia. (Ved. Allegato)

### **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, a partire dalla data del 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 di siti web, come RAI Storia ed Educatonial, 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 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 COMPETENZE TRASVERSALI ORIENTAMENTO**  
**ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO A.S. 2019/2020**  
**CLASSE 5<sup>^</sup> D**

Rendicontazione PCTO classe 5<sup>^</sup>D

**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 le attività curriculari, comprendono laboratori professionali (Ved. 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimediali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di h.32 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 (Ved. 5.1).

## **6. ATTIVITÀ E PROGETTI**

***(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi - metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)***

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Le attività di recupero, dopo gli scrutini del primo quadrimestre, sono state svolte 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 N. 169/2008 e D.P.R. sono stati in particolar modo analizzati i termini "cittadinanza", come capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte e quello di "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 convivenza civile, sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione europea 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**

"Bangueting"; "Gemellaggio" (IPSEOA Lourdes; Uscite didattiche culturali e professionali; "Orientamento in uscita".

Progetto orientamento in uscita

## 6.4 Percorsi interdisciplinari

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

## 6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in PCTO)

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

## 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Incontri – conferenza con referenti Università online; uscite presso l'Università di Palermo.

## 7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Si riportano, di seguito, come da art.17, comma 1, O.M. n 10 del 16-05-2020, i testi di Lingua e Letteratura italiana svolti nel c. a. scolastico:

G. Verga da "I Malavoglia": incipit del romanzo; da "Novelle rusticane": "La roba"

E. Zola da "L'Assommoir": "Gervaise e l'acquavite"

G. Pascoli dalla raccolta "Myricae": "Lavandare"; "X Agosto"

G. D'Annunzio dal terzo libro delle "Laudi", "Alcyone": "La pioggia nel pineto"; da "Il Piacere": incipit "L'attesa dell'amante"

L. Pirandello da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato" ; "La patente";

dal "teatro delle maschere": "Così è se vi pare": atto III, scene 5 e 9.

I. Svevo da "La coscienza di Zeno": "Preambolo" e "Prefazione"

G. Ungaretti dalla raccolta "Allegria": "Veglia"; "San Martino del Carso"

E. Montale dalla raccolta "Ossi di seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato"; "Non chiederci la parola"

S. Quasimodo dalla raccolta "Acque e terre" : "Ed è subito sera"; dalla raccolta "Giorno dopo giorno" : "Uomo del mio tempo"

P. Levi da "Se questo è un uomo": "Questo è l'inferno"

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

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Lingua e Letteratura italiana</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Romeo Rita</b>

**CONOSCENZE o  
CONTENUTI  
TRATTATI:**

**(anche  
attraverso UDA o  
moduli)**

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

- Linee generali del positivismo europeo
- Il Naturalismo francese: E. Zola: la poetica
- da "L'Assomoir" : "Gervaise entra all'Assomoir"
- Il Verismo: Giovanni Verga: biografia e poetica
- Da "I Malavoglia": l'incipit; "L'addio di 'Ntoni"
- "Rosso Malpelo"; "La Lupa"; "La roba"

**MODULO 2 "Il Decadentismo"**

- "
- Linee generali della cultura europea ed italiana
- Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere  
TESTI:
- dal saggio "Il fanciullino": "E' dentro di noi un fanciullino"
- "Myricae"; "Lavandare" "X Agosto"; "L'Assiuolo"
- "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno"
- Gabriele D' Annunzio: biografia, estetismo e panismo  
TESTI:
- "Il piacere" : l'incipit
- "Le Laudi" "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.
- Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere  
TESTI:
- dal saggio "L'umorismo": " Il sentimento del contrario"
- da " Le novelle": " Il treno ha fischiato"; "La Patente"
- da "Il fu Mattia Pascal": "Io e la mia ombra"
- Il teatro:
- "Così è se vi pare": atto III, scene 5 e 9.  
Italo Svevo: biografia, poetica, opere
- "La coscienza di Zeno": " Il preambolo", "La morte del padre"

**MODULO 4 " La Letteratura negli anni del  
dopoguerra"**

- L'Ermetismo

<b><u>ABILITÀ</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</li><li>• leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;</li><li>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</li><li>• utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario;</li><li>• utilizzare e produrre testi multimediali.</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>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 dirette e/o con scadenza di consegna differita di alcuni giorni, per quanto riguarda gli alunni BES sono state concordate anticipatamente con gli alunni interessati.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>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.</p>

<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Mappe e schemi,</li><li>○ foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione.</li><li>○ piattaforma Weschool;</li><li>○ gruppo Whatsapp di classe</li><li>○ piattaforma meet google</li><li>○ Verifiche formative e sommative in diretta o assegnate (modulo google) con scadenza e senza; corrette e restituite su classroom</li><li>○ Verifiche orali in diretta</li></ul>
---	--

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Storia</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Romeo Rita</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900</li><li>• della terminologia specifica</li><li>• nell'individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica</li><li>• nell'individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa</li><li>• di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente</li><li>• di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici</li></ul>



<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>MODULO 1 "L'Italia post-unitaria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I problemi dell'Italia unita</li><li>• La Destra e la sinistra storica</li><li>• L'età giolittiana</li></ul> <p><b>MODULO 2 "L' esordio del Novecento"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La grande guerra e il primo dopoguerra</li><li>• Bolscevismo e Rivoluzione Russa</li><li>• La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti</li></ul> <p><b>MODULO 3 " L'età della crisi e dei totalitarismi"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il Biennio rosso</li><li>• La crisi del '29 e il New Deal</li><li>• I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Franchismo, Stalinismo</li></ul> <p><b>MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il secondo conflitto mondiale</li><li>• L' Europa in guerra</li><li>• L' Olocausto e la Resistenza</li><li>• La "guerra fredda"</li></ul>
<p><b><u>ABILITÀ</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi</li><li>• Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità.</li><li>• Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio</li></ul>

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.</li><li>• 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</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	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.
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Mappe</li><li>○ schemi sinottici</li><li>○ piattaforma Weschool;</li><li>○ gruppo Whatsapp di classe</li><li>○ piattaforma meet google</li><li>○ Verifiche orali in diretta</li></ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Libro di testo: "Guida allo studio della Storia""- vol.5° – G. Gentile – L. Ronga – Editrice La Scuola

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Matematica</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Varvaro Giuseppa Maria</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</li><li>2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li><li>3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li></ol>

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>COMPLEMENTI DI ALGEBRA ELEMENTI DI TOPOLOGIA IN R LIMITI DERIVATE FUNZIONI</p>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere e saper utilizzare la notazione di intervallo per rappresentare insiemi numerici</li><li>- Conoscere la forma normale di un'equazione di secondo grado e la formula risolutiva di essa</li><li>-</li><li>- Saper risolvere disequazioni di primo e di secondo grado</li><li>- Saper risolvere disequazioni fratte e sistemi di disequazioni</li><li>- Saper individuare un intorno e determinarne le caratteristiche</li><li>- Saper definire e classificare le funzioni reali di variabile reale</li><li>- Saper determinare l'insieme di esistenza di funzioni razionali intere e fratte e irrazionali intere e fratte</li><li>- Apprendere le tecniche per il calcolo di limiti di funzioni</li><li>- Saper identificare graficamente il concetto di limite nello studio delle funzioni</li><li>- Saper riconoscere che tipo di asintoti presenta una funzione e saperli determinare</li><li>- Saper calcolare gli asintoti di una funzione razionale intera e fratta</li><li>- Saper determinare la retta tangente ad una funzione in un punto</li><li>- Saper utilizzare le tecniche di calcolo delle derivate</li><li>- Saper applicare la regola di De L'Hospital per funzioni razionali fratte</li><li>- Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione</li><li>- Saper determinare massimi e minimi relativi delle funzioni studiate</li><li>- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale intera e fratta</li><li>- Saper rappresentare graficamente gli elementi determinati algebricamente</li></ul>

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. E' stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante o, come lavoro di approfondimento, a casa. 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.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	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. La valutazione finale tiene conto dei progressi compiuti in ordine all'acquisizione dei contenuti e al raggiungimento degli obiettivi formativi; 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
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo Testi di consultazione Mappe concettuali fornite dall'insegnante Formulari forniti dall'insegnante.
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	TITOLO: Limiti-Derivate e studio di funzioni AUTORE: Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi. CASA EDITRICE: Zanichelli editore

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Diritto e Tecnica Amministrativa delle</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Str. Ric.</b>
	<b>Puccio Pietro Francesco</b>

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

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali
- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ristorative
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi
- Risolvere casi e organizzare progetti
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione della richiesta del mercato
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</li><li>• Tecniche di marketing turistico e web-marketing</li><li>• Processo di pianificazione aziendale</li><li>• Budget e Controllo di gestione</li><li>• Progetto imprenditoriale e Business plan</li><li>• Normativa di settore contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa</li><li>• Normative connesse alla sicurezza</li><li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li><li>• Normativa di settore</li><li>• Prodotto a km 0</li></ul>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li><li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li><li>• Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li><li>• Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan</li><li>• Predisporre budget di imprese turistico-ristorative</li><li>• Utilizzare i principali contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa</li><li>• Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza</li><li>• Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative</li><li>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li><li>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li><li>• Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing</li></ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing Lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo, lavoro di gruppo, problem solving</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	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).
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo, video-proiettore, fotocopie, tabelle statistiche, file in powerpoint e testi normativi relativi al "Codice di Etica Mondiale del Turismo", "Carta dei Diritti del Turista", "i diritti dei cittadini europei" tratti dal Trattato di Lisbona
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	S. Rascioni-F. Ferriello: Gestire le Imprese Ricettive 3 – ed. Tramontana

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b> <b>Gennuso Anna Maria</b>
---------------------------------------	--



<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b></p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Conservazione alimentare.</li><li>◦ Additivi alimentari.</li><li>◦ Contaminazioni alimentari.</li><li>◦ Qualità degli alimenti.</li><li>◦ Igiene e sistema HACCP.</li><li>◦ Frodi alimentari.</li><li>◦ Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale.</li><li>◦ Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età.</li><li>◦ Dietologia : dieta mediterranea, vegetariane, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona.</li><li>◦ Dietoterapia : obesità, diabete, tumori, intolleranze e allergie.</li></ul>

<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti; 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>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p><u>Metodologie e strategie didattiche:</u> Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperenziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo, Scoperta guidata; Lavoro di gruppo; Problem solving; Brainstorming; <u>Verifiche:</u> Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina.</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<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>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p><u>Attrezzature e strumenti didattici:</u> Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.</p>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes</p>

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Sala e Vendita</b> <b>Zarzana Roberto</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<p>La classe ha presentato sempre un comportamento corretto, mostrando interesse alle attività proposte.</p> <p>Nella classe è possibile individuare un gruppo di ragazzi dotati di buone capacità di apprendimento, buona volontà e interesse al dialogo educativo; altri capaci, e un piccolo gruppo non costante nell'impegno e nella partecipazione; altri ancora dotati di normali capacità, un po' discontinui nello studio, ma comunque in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati soprattutto dopo un attento richiamo da parte dell'insegnante. In generale è una buona classe matura e partecipa anche a tutte le attività extrascolastiche e di PCTO, concorsi e cittadinanza attività.</p> <p>Di seguito, vengono elencate le competenze raggiunte, specificate per ogni Modulo.</p>

<p><b><u>CONOSCENZE</u></b> <b><u>o CONTENUTI</u></b> <b><u>TRATTATI:</u></b></p> <p><b>(anche</b> <b><u>attraverso UDA</u></b> <b><u>o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1</b> <b>Titolo del Modulo:</b> <b>Argomenti del biennio precedente</b> <b>U.D.1: Sala</b></p> <p>Periodo di svolgimento: settembre – ottobre 2019</p> <p><b>Competenze:</b> L'alunno conosce i principali stili di servizio in sala e sa muoversi in sala a contatto con i clienti.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Comprende l'importanza del rapporto cliente/addetto di sala. Conosce i vantaggi di ogni stile del servizio di sala.</p>
<p><b><u>ABILITÀ: modulo 1</u></b></p>	<p>Individua i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento. Sa apparecchiare un tavolo in base al menu proposto</p>
<p><b><u>CONOSCENZE</u></b> <b><u>o CONTENUTI</u></b> <b><u>TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Modulo 2</b> <b>Titolo del Modulo:</b> <b>Il Vino in Sicilia</b>                                 <b>U.D.2:</b> <b>Sommellerie</b></p> <p>Periodo di svolgimento: ottobre – novembre 2019</p> <p><b>Competenze:</b> L'alunno è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati. L'alunno è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino della Sicilia Conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali doc in Sicilia Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini - Conosce i criteri di calcolo del wine cost</p>

<p><b><u>ABILITÀ: modulo 2</u></b></p>	<p>Lo studente sa collocare il vino nel menu consigliare i vini nel perfetto abbinamento cibo vino Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale Sa selezionare i vini e abbinare a un menu</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Modulo 3</b> <b>Titolo del Modulo:</b> degustazioni di cibi e bevande analisi sensoriale – Vino – Olio Evo – Formaggi Italiani <b>U.D.3: Sommelierie – Degustatore professionale</b> Periodo di svolgimento: Novembre 19 – Dicembre 19 – Aprile 20 (DAD) <b>Competenze:</b> L'alunno è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione. L'alunno sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto sia cibo che vino</p>
<p><b><u>ABILITÀ: modulo 3</u></b></p>	<p>Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione Sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto Sa valutare le qualità alimentari di un prodotto sulla base delle analisi effettuate</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Modulo 4</b> <b>Titolo del Modulo:</b> <b>Sommelierie – abbinamento cibo – vino</b> U.D.4: Periodo di svolgimento: marzo aprile maggio 2020 (DAD) <b>Competenze:</b> Lo studente conosce le temperature di servizio dei vini e le meccaniche di abbinamento con il cibo e viceversa <b>Conoscenze:</b> Le quattro scuole di pensiero per l'abbinamento del cibo al vino e viceversa</p>

<b><u>ABILITÀ: modulo 4</u></b>	Sa valutare il vino giusto al cibo o al menu dello chef in sala
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<b>Modulo 5</b> <b>Titolo del Modulo:</b> <b>Il bartender – le tecniche di miscelazione U.D.1: I cocktails</b> Periodo di svolgimento: ottobre – novembre 2019 <b>Competenze:</b> Lo studente conosce le tecniche di miscelazione – e le tre basi della miscelazione <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce utensili e strumenti all'area di lavoro del bar e la work station
<b><u>ABILITÀ: modulo 5</u></b>	Lo studente sa realizzare drink con diverse tecniche di miscelazione e la fascia oraria di servizio
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<b>Modulo 6</b> <b>Titolo del Modulo: I marchi di Qualità U.D.1: la certificazione enologica e la tracciabilità del cibo – i marchi di qualità</b> Periodo di svolgimento: marzo aprile maggio 2020 (DAD) <b>Competenze:</b> Lo studente applica i principi della certificazione europea e i marchi di qualità nel menu <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce le diverse tipologie di certificazione DOP -STG -PAT- ecc..
<b><u>ABILITÀ: modulo 6</u></b>	Lo studente distingue ed inserisce le eccellenze agroalimentari nel menu e carta delle vivande valorizzando la filiera corta e la tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Modulo 7</b> <b>Titolo del Modulo: Il menu e carta</b> <b>U.D.1- tipologie di carta delle vivande e menu – km 0 e valorizzazione del territorio</b> Periodo di svolgimento: febbraio – marzo – aprile 2020 <b>Competenze:</b> Conoscere origine e storia della carta e dei menu <b>Conoscenze:</b> Saper distinguere diverse tipologie di menu e carta delle vivande</p>
<p><b><u>ABILITÀ: modulo 7</u></b></p>	<p>Sapere realizzare carta delle vivande e menu valorizzando il territorio e il km 0 e con i marchi di qualità</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>Modulo 8</b> <b>Titolo del Modulo: Il food cost</b> <b>U.D.1: gestione d'impresa ristorativa e calcolo del costo piatto</b> Periodo di svolgimento: aprile maggio 2020 (DAD) <b>Competenze:</b> Lo studente applica i principi dell'economia e la qualità nel menu e carta <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce il valore economico del piatto e il corretto prezzo di vendita</p>
<p><b><u>ABILITÀ: modulo 8</u></b></p>	<p>Lo studente distingue ed inserisce le corrette procedure contabile per prezzare la carta o il menu – il punto di pareggio – il costo passivo della merce ...ecc.</p>

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<b>Modulo 9</b> <b>Titolo del Modulo:</b> <b>Comunicazione e vendita – del sommelier</b> U.D.1: gestione della comunicazione in fase di vendita Periodo di svolgimento: aprile maggio 2020 (DAD) <b>Competenze:</b> Lo studente comincia a conoscere la comunicazione persuasiva e la vendita in sala <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce il valore della comunicazione nei rapporti con il cliente
<b><u>ABILITÀ: modulo 9</u></b>	Lo studente distingue ed inserisce le corrette parole e frasi da micro lingua professionale al tavolo con il cliente in sala. Accoglienza – vendita – commiato – customer satisfaction
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<b>Modulo 10</b> <b>Titolo del Modulo: Bar Management -</b> <b>U.D.1: gestione dell'impresa nel settore beverage</b> Periodo di svolgimento: maggio 2020 (DAD) <b>Competenze:</b> Lo studente comincia a conoscere la progettazione manageriale di un locale del settore beverage <b>Conoscenze:</b> Lo studente conosce il valore del marketing e della comunicazione del Bar
<b><u>ABILITÀ: modulo 10</u></b>	Lo studente distingue ed elabora le corrette fasi di progettazione di business plan del bar Brand – vendita – customer satisfaction – marketing e gestione delle risorse umane
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<b>Conoscenze:</b> <b>Lo studente conosce il valore della comunicazione nei rapporti con il cliente</b>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b> :	<b>scritte e orali anche in DAD secondo griglia di valutazione</b>



<b>1) Verifiche scritte/grafiche DAD</b>	<b>6 in classroom</b>
<b>2) Verifiche orali</b>	<b>7 in classe e dad</b>
<b>3) Verifiche pratiche</b>	<b>6 in laboratorio</b>

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Lingua Francese</b> <b>Ardagna Franca</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	Alla fine del corso di studi, anche se a diversi livelli, gli alunni sono in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>- saper comunicare in situazioni di vita quotidiana ed in situazioni relative al settore ristorativo;</li><li>- comprendere il senso globale e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;</li><li>- comprendere ,sintetizzare e riferire oralmente quanto appreso utilizzando lessico appropriato;</li><li>- produrre brevi testi di tipo specialistico.</li></ul>

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le restaurant.</li><li>• Les vins et les boissons.</li><li>▪ Alimentation et santé.</li><li>▪ «Une alimentation correcte»: Comment manger équilibré?</li><li>▪ La pyramide alimentaire – Les cuissons diététiques.</li><li>▪ Le régime crétois – Le végétarisme et le végétalisme.</li><li>▪ Le régime macrobiotique – Les régimes religieux.</li><li>▪ «L'hôtellerie et la restauration».</li><li>▪ Le personnel de l'hôtel et de la restauration.</li><li>▪ «La restauration commerciale et collective».</li><li>▪ Les formules de la restauration commerciale.</li><li>▪ «Le métier de traiteur».</li><li>▪ Le traiteur: un restaurateur multiple – Organiser un évènement – Le contrat – Les banquets – Les buffets.</li><li>▪ «Hygiène et sécurité».</li><li>▪ Hygiène et conservation des aliments. – Les aliments à risqué.</li><li>▪ Les techniques de conservation des aliments.</li><li>• Systèmes de contrôle et de prévention. – Le système HACCP.</li><li>▪ Les OGM et les produits biologiques.</li></ul>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le funzioni linguisticocomunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.</li><li>• Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.</li><li>• Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li></ul>

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale. Lettura e analisi di documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo di Internet per dare agli alunni una visione il più possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, ristorazione, legislazione, religione);</li><li>• Lezioni frontali/video lezioni.</li><li>• Proposte di visione di filmati tratti da YouTube in lingua francese.</li><li>• Schede riassuntive e mappe concettuali.</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza, dalla frequenza alle attività DAD, dalla puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali, dall'applicazione, dall'interesse e dalle capacità dell'alunno.</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer; strumenti digitali di studio ( video lezioni, chat di gruppo alunni docenti, restituzione di elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo)</p>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p><b>Libro/i di testo : Titolo "Prêt à servir"</b> <b>– Autori: Mariella Olivieri- Philippe Beaupart – Casa Editrice Rizzoli</b></p>

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Laboratorio dei servizi di enogastronomia Cucina</b> <b>Puglisi Saverio</b>
---------------------------------------	---

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	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.
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	IL banqueting e il buffet. I marchi di tutela. L'igiene e il sistema HACCP. Il menu. Allergie e intolleranze alimentari. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione. L'approvvigionamento e gestione delle merci.
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	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.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione frontale;</li><li>• lezione dialogata;</li><li>• ricerca individuale e/o di gruppo;</li><li>• scoperta guidata;</li><li>• problemsolving;</li><li>• brainstorming; lezione da remoto.</li></ul>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<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 pienamente gli obiettivi sopra indicati, ottenendo un livello di preparazione ottimo, un esiguo numero di alunni hanno raggiunto</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro/i di testo; Professionisti in Cucina – Servizi di sala e di vendita (HOEPLI) di Giovanni Salviani; testi di consultazione; ricerche on line.
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Cucina gourmet plus Autore: Paolo Gentili Editore:Calderini

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b> <b>Catalano Rosa</b>
---------------------------------------	---

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>-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.</li><li>-Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra.</li> <li>-Conoscenza delle finalità e dei criteri di esecuzione degli esercizi.</li> <li>-Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici di andature ginniche</li><li>-Riconoscere il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico, salute e prevenzione.</li></ul>
--	---

**CONOSCENZE o  
CONTENUTI  
TRATTATI:**

(anche attraverso UDA  
o moduli)

Attività Pratica:

Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa ed esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare. Esercitazioni per il consolidamento della capacità aerobica.

Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare.

Esercizi di potenziamento sugli step con basi musicali.

Esercitazioni ritmiche con piccoli attrezzi su basi musicali.

Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo, del basket e del calcio a cinque.

Teoria: Il movimento come prevenzione, obiettivo benessere, i rischi della sedentarietà.

Una dieta equilibrata- Dieta dello sportivo, il fabbisogno idrico.

L'Apparato osteo-articolare. I paramorfismi e i dismorfismi.

Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano (circolatorio, respiratorio, muscolare).

Fonte di energia muscolare (ATP) e sistemi energetici.

Il Doping e il Fairplay

Il movimento e il linguaggio del corpo.

Traumi sportivi ed elementi di primo soccorso.

Disturbi alimentari di origine nervosa: anoressia e bulimia

La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.

Specialità e discipline dell'atletica leggera.

<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinative e condizionali.</p> <p>Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni.</p> <p>Utilizzare in maniera corretta il linguaggio tecnico della disciplina.</p> <p>Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise.</p> <p>Controllare il proprio corpo in situazioni variabili.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Metodo induttivo Ricerca individuale e di gruppo Scoperta guidata Lavoro di gruppo Piattaforma Gsuite, Argo e WhastApp</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole).</p> <p>Test motorio d'ingresso</p> <p>Test motori specifici in itinere</p> <p>Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità)</p> <p>Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza)</p>



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

<b>DISCIPLINA:</b> <b>DOCENTE:</b>	<b>Inglese</b> <b>Liuzza Vladimiro</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	Le competenze conseguite dal gruppo classe risultano articolate su livelli di profitto differenziati che vanno dalla fascia del sufficiente a quella del buono. Esse sono le seguenti: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo</li><li>• Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale</li><li>• Utilizzare testi multimediali</li></ul>

**CONOSCENZE o  
CONTENUTI  
TRATTATI:**

**(anche attraverso  
UDA o moduli)**

**TODAY FOOD**

- FAST FOOD AND FAST FOOD RESTAURANTS
- THE NEGATIVE ASPECTS OF FAST FOOD
- SLOW FOOD
- NOUVELLE CUISINE
- FUSION FOOD AND FUSION CUISINE

**DIETS**

- ORGANICALLY GROWN FOODS
- GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS
- HEALTHY EATING
- THE FOOD PYRAMID
- THE MEDITERRANEAN DIET
- VEGETARIANISM AND VEGANISM
- THE DUKAN DIET

**WINE**

- WINE FROM VINES
- WINE CLASSIFICATION AND APPELLATIONS
- WINE AND FOOD
- WINE TASTING

**BEER**

- BEER IN HISTORY
- TYPES OF BEER
- HOW TO EVALUATE BEER

**LIQUEURS, SPIRITS, COCKTAILS AND  
LONG DRINKS**

- LIQUEURS
- VODKA
- RUM
- WHISKY
- COGNAC
- COCKTAILS AND LONG DRINKS CATEGORIES

**ABILITÀ:**

- 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.

**METODOLOGIE:**

Fino a prima dell'interruzione per l'emergenza sanitaria si è fatto costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche sono state usate nel codice orale ed in quello scritto realisticamente in varie situazioni. Sono stati programmati dei moduli articolati in unità didattiche e suddivise in varie fasi (presentazione, pratica e produzione).

Per il conseguimento degli obiettivi previsti da tali fasi modulari, sono state utilizzate tecniche fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe.

I contenuti sono stati concordati con i docenti delle materie professionalizzanti del settore specifico. Sono stati scelti testi di media lunghezza e relativamente semplici, possibilmente autentici, di carattere specialistico (microlingua) atti ad ampliare le competenze linguistico-settoriali.

Dopo l'interruzione per l'emergenza sanitaria il processo di insegnamento – apprendimento ha subito un rallentamento sia per la riduzione del numero di ore settimanale che il consiglio di classe ha dovuto riprogrammare, sia per la non sempre assidua presenza degli alunni, tanto che una parte del programma relativa alla sicurezza alimentare non è stata svolta. La metodologia in questa fase si è basata sulla didattica a distanza con utilizzo di materiali di studio quali sintesi, mappe concettuali e materiali che facilitassero la revisione di quanto già proposto in classe e la memorizzazione dei contenuti non ancora presentati. 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.

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;</li><li>• Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;</li><li>• Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);</li><li>• Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);</li><li>• Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);</li><li>• Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).</li></ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Computer; fotocopie; materiale autentico. Durante la DaD sono state utilizzate le piattaforme google classroom e meet per le videolezioni.
<b><u>LIBRO DI TESTO:</u></b>	Libro/i di testo: "ABOUT A CATERING" Autrici: A. R. De Chiara e d'Avino D. – Casa Editrice Clitt.

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Religione Cattolica</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Saladino Antonia</b>

**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><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<p><b>MODULO 1: IL SENSO E L'ETICA</b></p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>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> <p><b>Modulo: 2 UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI</b></p> <p>Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p> <p>Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE NELLA DIDATTICA IN PRESENZA</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) LEZIONE FRONTALE</li><li>2) LEZIONE DIALOGATA</li><li>3) VERIFICHE attraverso prove orali</li><li>4) EVENTUALI APPROFONDIMENTI attraverso letture, discussioni ecc.. libro di testo, bibbia.</li></ol> <p><b>METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI PER LA DIDATTICA A DISTANZA</b></p> <p>Invio di dispense o altro materiale Compiti da svolgere e consegnare</p>



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

## 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 2019/20, 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 Storia delle Religioni	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)**

*Documento Consiglio di classe (art. 9 O.M. n. 10 del 16/05 2020)*  
*IPSEOA "Virgilio Titone" – ESAMI DI STATO 2019/20*

**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 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 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 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	
	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	
	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	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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:

## **8.4 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato**

**(es. simulazioni colloquio)**

---

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

**(es. difficoltà incontrate, esiti)**

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

**(es. simulazioni colloquio)**

## **8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova**

**(indirizzi di istruzione professionale)**

*Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. 48 pagine; è convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.*

1. *Romeo Rita*
2. *Liuzza Vladimiro*
3. *Ardagna Franca*
4. *Varvaro Giuseppa Maria*
5. *Puccio Pietro Francesco*
6. *Puglisi Saverio*
7. *Zarzana Roberto*
8. *Gennuso Anna Maria*
9. *Catalano Rosa*
10. *Saladino Antonia*

*Gli Studenti*

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

*Documento Consiglio di classe (art. 9 O.M. n. 10 del 16/05 2020)  
IPSEOA "Virgilio Titone" – ESAMI DI STATO 2019/20*

*Castelvetrano, 30 maggio 2020*

**Il Dirigente Scolastico**  
*Dott.ssa Rosanna Conciauro*