



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



DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 10 O.M. n 65 del 14-03-2022)

CLASSE V SEZ. C/A

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

Articolazione:
Enogastronomia e Accoglienza Turistica

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA
anno scolastico 2021/2022

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore

prof.ssa Antonietta Bassi

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Virgilio Titone” ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. 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 sia territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 31 classi del diurno. Dall'a.s. 2018/19 l'offerta formativa dell'Istituto è completata dal corso di istruzione per adulti che comprende tre classi, una del primo periodo didattico corrispondente al primo biennio, una del secondo periodo corrispondente al secondo biennio e una che corrisponde al quinto anno. Attualmente raggiunge il numero di oltre 700 alunni iscritti, ha formato e avviato 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 accoglienza
- 1 di scienze dell'alimentazione, fisica e chimica
- 11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante

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 sala lettura alla quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni.

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

Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, ogni Dipartimento concorda:

-contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;
-obiettivi minimi su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:

- a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del “sistema lavoro” come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro;
- b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo;

c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e professionale, storico-sociale.

Essi costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave. La declinazione dei risultati di apprendimento tiene conto delle otto competenze chiave per l'apprendimento europeo indicate nella Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018, che, aggiornando le indicazioni fornite da analoga Raccomandazione nel 2006, adegua le competenze ritenute indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, la cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e attento alla salute. Le Competenze europee da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria comprendono:

- **Comunicazione nella madrelingua**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- **Competenze matematiche**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

- **Competenza digitale**

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

- **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale.

Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

● **Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

● **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l’ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

● **Consapevolezza ed espressione culturale**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

2.2 Quadro orario settimanale

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

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
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

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	6
LAB ACCOGLIENZA	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	2
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
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
Bono Cinzia	SI	LINGUA FRANCESE - ACCOGLIENZA
Trama Anna Maria	SI	LINGUA FRANCESE - ENOGASTRONOMIA
Bassi Antonietta	SI	MATEMATICA
Tumbiolo Alberto	SI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ENOGASTRONOMIA
Zaccaria Carolina	SI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ACCOGLIENZA
Bonanno Paolo	SI	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
La Rosa Salvatore Filippo	SI	LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA
Enea Maurizio	SI	LAB.SERV.ACCOGLIENZA TURISTICA
Castellano Olga	SI	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE
Romeo Benedetto	SI	SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE - ACCOGLIENZA
Infranco Caterina	SI	SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE - ENOGASTRONOMIA
Calcerano Salvatore	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Tranchida Maria Cristina	NO	RELIGIONE

3.2 Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE ACCOGLIENZA	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE ENOGASTRONOMIA	NO	SI	SI
MATEMATICA	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ENOGASTRONOMIA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ACCOGLIENZA	SI	SI	SI
LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	SI	SI	SI
LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA	NO	SI	SI
LAB.SERV.ACCOGLIENZA TURISTICA	NO	SI	SI
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	NO	NO	SI

SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA	NO	SI	SI
SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE ENOGASTRONOMIA	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	SI	SI
RELIGIONE	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia classe

OMISSIS

3.4 Credito scolastico degli alunni

OMISSIS

3.5 Presentazione della classe

OMISSIS

Allegato1

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 tutti i docenti 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. Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla

realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

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, elaborazione di mappe concettuali.

Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali Lim, lettore dvd, videoproiettore e l’utilizzo di materiali e risorse digitali e del web. A seguito dell’attuale emergenza sanitaria Covid-19, si è attuata la Didattica a Distanza e la Didattica Digitale Integrata , 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 210 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.
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

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

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

Periodi di Attività in Azienda

La programmazione didattica dell’Istituto Professionale per l’Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo ENOGASTRONOMIA e ACCOGLIENZA TURISTICA “Virgilio Titone” prevede percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento 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.

A causa delle norme anticontagio per la pandemia in atto da Covid19 il monte ore è stato ridotto, è andato in deroga sull’obbligatorietà dello stesso e, insieme alla prova INVALSI, non è un requisito d’accesso all’esame di Stato.

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 210 ore durante il triennio.

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

Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è stato chiamato 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 acquisite nel PCTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• Competenze di relazione in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.• Competenze motivazionali di accrescimento	<ul style="list-style-type: none">• Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.• Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.• Conoscere e approfondire nuove tecniche

<p>dell'autostima dell'alunno e conoscenze applicate a diversi casi pratici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. • Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. • Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico. 	<p>culinarie e di servizio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. • Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. • Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. • Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda.
--	---	--

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

Il PCTO 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 ha valutato l'intero percorso anche con visite in azienda e ha raccolto su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti. La valutazione è stata condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola ha rilasciato una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolto il suddetto percorso.

Relazione conclusiva delle attività di PCTO svolte dalla classe 5 C

Tutor Scolastico Prof. Bonanno Paolo

La classe 5C ha iniziato il percorso di PCTO, come previsto dal piano di studi, nell'a.s. 2019/20. A causa dell'emergenza sanitaria legata al Covid19 e dei diversi DPCM, che prevedevano la chiusura delle attività di tipo alberghiero-ristorativo, il percorso si è quasi interamente svolto a partire dall'estate 2021 e nell'a.s. 2021/22. La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera " V. Titone" indirizzo CUCINA prevede percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento 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. Gli studenti hanno potuto arricchire il proprio bagaglio formativo-culturale e hanno avuto l'opportunità di fare un percorso di auto-orientamento hanno saputo dimostrare serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi. Per preparare e approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda, l'Istituto ha attivato attività integrative quali la formazione sulla sicurezza nel mondo del lavoro, D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni (12 ore), il corso per alimentaristi (12 ore) progetti di orientamento al mondo del lavoro, lezioni con docenti ed esperti del settore ed eventi organizzati dalla scuola.

Prospetto riepilogativo PCTO classe 5[^] C

OMISSIS

Relazione conclusiva delle attività di PCTO svolte dalla classe 5 A

Tutor Scolastico Prof. Romeo Benedetto

Relazione conclusiva delle attività di PCTO svolte dalla classe 5 Sez. A ACCOGLIENZA TURISTICA iniziate negli anni scolastici 2019/20 – 2020/21 in parte e non svolte nel corso del corrente anno scolastico 2020/2021 a causa della situazione emergenziale legata al Covid- 19.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA "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.

Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi. Il percorso è stato arricchito con lezioni pratiche e

teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore ed eventi organizzati dalla scuola.

Formazione ricevuta

- D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni sulla sicurezza nel mondo del lavoro (12 ore);
- Corso per alimentaristi (12 ore).

Prospetto riepilogativo PCTO classe 5[^] A

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 prg 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimediali; 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

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre, in orario antimeridiano, con una pausa didattica di due settimane.

6.2 Percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di dell'Educazione Civica (art 10 comma 2 O.M. n 65 del 14/03/2022)

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, è stata predisposta una apposita Unità di Apprendimento. **Allegato n. 2.**

Durante il corrente anno scolastico nell’ambito di codesto insegnamento interdisciplinare sono state altresì realizzate attività quali:

- una campagna di sensibilizzazione al fine di ricordare la tragedia della Shoah conclusasi con un flash mob;
- momenti di riflessione effettuati in date antecedenti e seguenti alla Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne;
- partecipazione alla Giornata nazionale della memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti di mafia organizzata dall’Associazione Libera;
- iniziativa a sostegno della popolazione Ucraina colpita dalla guerra;
- partecipazione al progetto indetto da Legambiente “Nontiscordardime – Operazione scuole pulite”.

6.3 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

Gli studenti hanno partecipato, in particolare nell’anno scolastico in corso, a progetti di ampliamento dell’offerta formativa quali:

- “ Wedding planner & event coordinator” Progetto di accoglienza;
- “ Studio della lingua francese attraverso tecniche teatrali”;
- “Inglese colloquiale”;
- “ Dal Piemonte alla Sicilia” Progetto di enogastronomia;
- “Pasta: tecniche, tendenze, colori” formazione professionale di enogastronomia organizzata con la Federazione Italiana Cuochi di Trapani;
- Attività di promozione e valorizzazione delle culture, della storia, degli usi, dei costumi, delle tradizioni e della gastronomia in occasione di ricorrenze e feste.

6.4 Percorsi interdisciplinari

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

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari

- Viaggio d’istruzione nella Sicilia Orientale

- Torneo della Legalità- Memorial Antonio Zanda- organizzato dalla Civitas Castelvetroano presso lo Stadio Comunale “Paolo Marino”
- Partecipazione allo spettacolo in lingua francese (musical) “ Maitre Mo” presso il teatro Orione a Palermo.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Le attività relative all’Orientamento sia in presenza che online sono state:

- XIX Edizione OrientaSicilia edizione Aster Sicilia, Fiera On Line
- Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate
- Scuola Internazionale di cucina italiana (ALMA)
- Progetto Policoro: seminario di orientamento al lavoro e alla cooperazione

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

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.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	MODULO 1 L’età del Realismo: Naturalismo e Verismo <ul style="list-style-type: none"> • 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 “II Decadentismo”

- Linee generali della cultura europea ed italiana

- Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere

TESTI:

- Da “Il fanciullino”: “È dentro di noi un fanciullino”
- Da “Myrica”: “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”
- Da “Il fu Mattia Pascal”: “Pascal porta i fiori alla propria tomba”

Il teatro:

- I sei personaggi in cerca d’autore. (Trama dell’opera)
- Italo Svevo: biografia, poetica, opere
- “La coscienza di Zeno”: “Lo schiaffo del padre”, “L’ultima sigaretta” (cap. III)

MODULO 4 “La Letteratura negli anni del dopoguerra”

- L’Ermetismo

	<ul style="list-style-type: none"> • Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da L’allegria”: “Veglia”, “Soldati”, “Natale” • Da Sentimento del tempo: “La madre” • Eugenio Montale: biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da “Ossi di seppia” Meriggiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Non chiederci la parola” • Salvatore Quasimodo: biografia, dall’adesione all’ermetismo alla svolta neorealista <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da “Acque e terre”: “Ed è subito sera” • Da “Giorno dopo giorno”: “Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo” <p>MODULO 5 “Nuovi realismi: raccontare la realtà”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Neorealismo: Caratteri generali • Primo Levi: biografia, poetica, opere • Da “Se questo è un uomo”: “Il viaggio”, “I sommersi e i salvati” • Da “La tregua”: “Il sogno del reduce del lager” <p>Percorso di Educazione Civica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione verbale, non verbale e digitale • Educazione al volontariato
<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>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</p>

	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.
<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 mia letteratura” vol. 3; Autori A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato; Editore C. Signorelli Scuola

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 tem • porali e spaziali dei fatti storici

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO 1 “L’Italia post-unitaria”:</p> <ul style="list-style-type: none">• I problemi dell’Italia unita• La Destra e la Sinistra storica• L’Età Giolittiana <p>MODULO 2 “L’esordio del Novecento”</p> <ul style="list-style-type: none">• La grande guerra e il primo dopoguerra• Bolscevismo e Rivoluzione Russa• La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti <p>MODULO 3 “L’età della crisi e dei totalitarismi”</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Biennio rosso• La crisi del ’29 e il New Deal• I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo <p>MODULO 4 “Guerra e nuovo ordine mondiale”</p> <p>Approfondimento per la Giornata della Memoria: l’Antisemitismo millenario</p> <ul style="list-style-type: none">• La controffensiva alleata e la liberazione• La guerra fredda• La decolonizzazione e il Terzo mondo – sintesi• La lenta trasformazione dell’Africa – sintesi <p>MODULO 5 “Crisi economica e società postindustriale”</p> <ul style="list-style-type: none">• L’ Italia Repubblicana <p>Percorso di educazione civica di Storia e Diritto potenziamento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Le trasformazioni del mercato del lavoro. Articolo 4 Cost. Diritto- dovere sociale al lavoro• Il diritto di voto. Elezioni. Astensionismo• Violenza di genere. I delitti contro la persona previsti dal Codice penale• Articolo 11 Cost. Il ripudio della guerra. Il conflitto Russia- Ucraina. La N.A.T.O.• Lettera i nostri amici ucraini e russi• Una legge davvero fondamentale: La Costituzione
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • La democrazia e i suoi principi. Rileggiamo l'articolo 3 della costituzione. Buongiorno, mi presento sono l'art.3..... • La tutela dell'ambiente entra nella Costituzione. La recente riforma costituzionale • Le forme di governo e gli organi costituzionali • I diritti umani
<u>ABILITÀ</u>	<p>La metodologia si è basata sulla capacità di</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>METODOLOGIE:</u>	<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.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle</p>

	attività, dell’ impegno e dell’ interesse dimostrato da parte di ogni alunno.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Libro di testo: “Guida allo studio della Storia” – vol. V – Autori G. Gentile, L. Ronga – Editrice La Scuola

DISCIPLINA	Lingua Inglese Prof. Napoli Alfonso
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</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.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>From Cook book club compact: Module 6: On the watch</p> <p>From Cook book club compact: Module 6: On the watch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food sustainability • Slow food • F2F: from farm to fork • Fish to fork • The short supply chain • Beware of greenwash • Terra Madre

	<ul style="list-style-type: none"> • The new gastronomes • Chef go green • Lyfe kitchen • Lyfe’s new “recycled restaurants” • The food supply chain • The organic choice • A healthy organic sweetener • The GMOs controversy • Main benefits & controversies about Gm products • Traceability and certification <p>From ON THE ROAD:</p> <p>Module 2: The tourism chain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marketing and promotion • The Marketing Mix • Product Life Cycle • Tourism promotion • Guerilla marketing • The Language of Advertising • T&T Industry Organisation • T&T components • T&T intermediaries: the tour operator • T&T intermediaries: the travel agent • Career Pathways in Travel & Tourism • Tourist Information Officer • Tour Guide/Courier • Some more positions <p>Percorso di educazione civica: Sustainable development goals e climate action.</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue. • Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media. • Ricercare e comprendere informazioni all’interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. • Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale. • Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libri di testo. File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico. Sono state utilizzate le piattaforme Google Classroom e Meet quando necessario.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Libro/i di testo: <i>COOK BOOK CLUB Compact</i> Autore: Cibelli O., d'Avino D. Casa Editrice Clitt. <i>ON THE ROAD</i> Autore: Cibelli O., d'Avino D. Casa Editrice Clitt.

DISCIPLINA	Lingua Francese - Accoglienza Turistica Prof.ssa Cinzia Bono
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La réservation en ligne <ul style="list-style-type: none"> - Les comportements et attentes des internautes - Les plateformes de réservation en ligne – hôtels et restaurants - Online Travel Agencies (OTAs – Principales Centrales de réservation) • Méthodologie de montage d’une visite ou d’un voyage <ul style="list-style-type: none"> - La notion de cahier des charges - La conception du voyage - La budgétisation du voyage • Les métiers du tourisme <ul style="list-style-type: none"> - Accompagnateur de voyage - Guide accompagnateur - Guide interprète - Hôtesse de tourisme et d’accueil - Animateur/-trice de centre vacances - Animateur/-trice du patrimoine - Animateur/-trice en tourisme rural - Revenue manager – Responsable du revenu - Directeur général – Directeur d’exploitation - Directeur commercial/des ventes • Géographie touristique <ul style="list-style-type: none"> - La France : le relief et le climat - La France administrative - Les régions touristiques françaises • Les principaux acteurs du secteur commercial <ul style="list-style-type: none"> - Les différents status des organisations touristiques - Le contrat de voyage - Les instruments de paiement • Tahar Ben Jelloun, Le racisme expliqué à ma fille

	<ul style="list-style-type: none"> • Se former et travailler <ul style="list-style-type: none"> - Les premiers pas dans le monde du travail - Le stage à l'étranger - La recherche d'un emploi - La lettre de motivation et le CV - Le recrutement et l'embauche - L'entretien d'embauche <p>Percorso di educazione civica: “Agenda 2030: obiettivi per lo sviluppo sostenibile – Punto 3: Educazione alla salute e al benessere”</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue. • Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media. • Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. • Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale. • Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. • Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali. • Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata; video lezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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>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 video lezioni.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Potì Laura, Partout dans le monde – Manuel de français pour l'accueil hôtelier et touristique, Hoepli, 2018, Milano.

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE - Enogastronomia Prof.ssa Anna Maria Trama
<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.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>Mod. 7 Alimentation diététique</u> Les produits bio Les OGM Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, etc.) La pyramide alimentaire Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires.</p> <p><u>Mod.10 – Objectif job</u> Réglementation et emploi en oenogastonomie La méthode HACCP La traçabilité alimentaire La conservation des aliments (congélation, chaîne du froid, sous vide, les additifs, les agents levants) Lettre de demande d'emploi Le CV Stage en entreprise Entretien d'embauche</p>

	<p>La gestion du restaurant: les stratégies pour se placer sur le marché, promouvoir son entreprise</p> <p><u>Histoire de la cuisine française</u> La naissance des restaurants Antoine Carême Louis Pasteur La naissance du tourisme Auguste Escoffier</p> <p><u>Découvrez la France</u> Provence Alsace Normandie et Bretagne Paris</p> <p>La cuisine japonaise : le yozu, la sauce soja</p> <p>Percorso di educazione civica : Agenda 2030 : Educazione al benessere e alla salute. Santé et bien- être : les troubles alimentaires.</p>
<u>ABILITA':</u>	<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. • 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata; cooperative learning; metodo induttivo; metodo deduttivo; ricerca individuale e/o di gruppo; brainstorming.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo. • Fotocopie tratte da altre pubblicazioni • Materiale tratto da You Tube, siti specifici • Computer/ tablet o altro dispositivo • Filmati tratti da libri digitali ecc.
<u>LIBRO DI TESTO:</u>	À table – Autrice Arcangela De Carlo – Edizioni Hoepli

DISCIPLINA	Matematica Prof.ssa Antonietta Bassi
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Gli alunni, generalmente, e con diversi livelli sono in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico e i metodi propri della disciplina • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e Disequazioni: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni. Equazioni e disequazioni esponenziali, equazioni logaritmiche.

	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni: Definizione, classificazione, proprietà. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte. Segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte. Rappresentazioni grafiche. • Limiti: Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Intorno: completo, circolare, destro e sinistro. Significato grafico dei limiti: limite finito per x che tende ad un numero, limite finito per x che tende ad infinito, limite infinito per x che tende ad un valore finito, limite infinito per x che tende ad infinito. <p>Limiti di funzioni elementari. Limite della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata più infinito meno infinito, infinito fratto infinito e zero fratto zero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asintoti: Definizione e determinazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Loro rappresentazione grafica.
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni, nel complesso, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere le disequazioni • Classificare le funzioni • Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali e rappresentarlo graficamente • Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata • Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. Il linguaggio esplicativo usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati. Si è privilegiata cioè, inizialmente, la comprensione dei concetti per poi passare, quando ciò è stato</p>

	<p>possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell’insegnante. In seguito a ciascuna verifica in itinere veniva valutata l’esigenza di effettuare un recupero o proseguire nel programma preventivato. A seguire lo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel PTOF, gli alunni, che hanno riportato insufficienze nella disciplina, sono stati avviati ad interventi di recupero della durata di due settimane, in orario antimeridiano, nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curricolare. Le attività, prevalentemente, sono state organizzate attraverso lo studio di mappe o schede di sintesi, sotto la direzione dell’insegnante, a cui seguivano esercitazioni. Si è dovuto, comunque, continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curriculari per ottenere dei miglioramenti negli alunni più fragili.</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/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa); ● Valutazione come confronto con la situazione di partenza.
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo; ● Sussidi multimediali: piattaforma classroom di Gsuite educational per caricare materiale di studio, esercitazioni da effettuare a casa o in classe, le simulazioni delle prove INVALSI, i test per classi parallele; applicazione Desmos per visualizzare grafici. ● Fotocopie
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI</p>

<p>DISCIPLINA</p>	<p>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Enogastronomia Prof. Alberto Tumbiolo</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali ● Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi ● Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio ● Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali ● Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati ● Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria ● Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></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

<p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il Marketing ● Web 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>	<p>Gli allievi nel complesso sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ● Interpretare i dati del Bilancio d’esercizio ● Interpretare il risultato economico d’esercizio ● Individuare fasi e procedure per redigere un businessplan ● 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>L’insegnamento della disciplina è stato svolto sia mediante lezioni frontali e partecipate, dando ampio spazio ad analisi di situazioni, studio di casi, esercitazioni individuali e guidate, video lezioni durante la DAD, usando sia il metodo induttivo che il metodo deduttivo, cercando di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l’intuizione. Dopo la trattazione dell’argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto</p>

	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.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali. La valutazione scaturita del livello di apprendimento raggiunto, 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, nonché dalle capacità dell’alunno.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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; Slides prodotte e inviate attraverso la piattaforma classroom di Gsuite educational sono state strumenti essenziali abbinati allo strumento informatico sono stati strumenti essenziali per l’apprendimento e per l’approfondimento dei concetti appresi. Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l’apprendimento quale fonte basilare della disciplina.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Titolo: “Gestire le imprese ricettive” Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Accoglienza Turistica Prof: Carolina Zaccaria
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell’evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali • Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili

	<p>che determinano i processi produttivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio • Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali • Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati • Sovrintendere all’organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria • Promuovere e gestire i servizi turistico-ricettive anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema Turistico Nazionale ed internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Gli organismi e le fonti normative interne • Le politiche di vendita nelle imprese turistiche • Marketing • Pianificazione, programmazione e controllo aziendale • Il Budget

	<ul style="list-style-type: none"> • Il Business Plan • I Contratti delle Imprese ricettive (cenni) • I rapporti tra T.O. , ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto (Cenni)
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli allievi nel complesso sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio • Interpretare il risultato economico d'esercizio • Individuare fasi e procedure per redigere un marketing plan e 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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>L'insegnamento della disciplina è stato svolto sia mediante lezioni frontali e partecipate, dando ampio spazio ad analisi di situazioni, studio di casi, esercitazioni individuali e guidate, usando sia il metodo induttivo che il metodo deduttivo, cercando di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. Dopo la trattazione dell'argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto spesso il</p>

	problem solving utile a sollevare problematiche che hanno preso spunto da fatti attinti dalla quotidianità al fine di migliorare le competenze acquisite dei discenti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali. La valutazione scaturita del livello di apprendimento raggiunto, 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.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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, anche l’approfondimento. Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l’apprendimento quale fonte basilare della disciplina; sono stati utilizzati riviste e documenti vari per approfondire le varie tematiche trattate.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Titolo: “diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica” Autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi. Casa Editrice: Liviana

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina Prof. Bonanno Paolo
<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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>1. La ristorazione commerciale e collettiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti • La neo ristorazione, La ristorazione collettiva, • La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale. <p>2. I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d’origine e prodotti tradizionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>3. L’approvvigionamento delle materie prime, l’economato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reparto economato: organizzazione e funzioni. • Scelta fornitori, canali approvvigionamento

	<ul style="list-style-type: none">• Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci <p>4. Il servizio di catering e di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>5. Le cucine innovative.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>6. Il menu</p> <ul style="list-style-type: none">• Le funzioni del menu e la pianificazione• Le tipologie• La grafica <p>7. Organizzazione della cucina e della produzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipologie d’impianto• La distribuzione con legame differito• Il servizio per regole• La cucina del sottovuoto• La cucina d’assemblaggio <p>Percorso di educazione civica: I prodotti DOP, IGP e STG del territorio ed il loro utilizzo nei piatti della cucina tradizionale locale.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• 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

	<p>in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’utenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni pratiche • Conversazione guidata
<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 • Materiale di consolidamento inserito su Classroom, quali schede documenti in word, slide in PowerPoint e schede in Pdf
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>“Professionisti in cucina”: tecniche e pratiche per i futuri chef, secondo biennio e quinto anno. HOEPLI</p>

DISCIPLINA	LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI -SETT. SALA E VENDITA
-------------------	--

	Prof. Salvatore Mario La Rosa
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce i prodotti enologici più rappresentativi internazionali (La Francia dei vini e i loro marchi di qualità) • Conoscere la differenza tra i vari tipi di distillati e liquori. • Conoscere le tecniche di abbinamento cibo-vino. • Conosce la legge del vino, legislazione vitivinicola in Italia e in Europa. • Conosce i principali vini siciliani (DOC- DOCG- IGT) • Conosce le principali forme di gestione di un'attività ristorativa e le norme a tutela della privacy e dell'ambiente.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il vino nel mondo (lo champagne). • Distillati, liquori e cocktail. • Il servizio di abbinamento cibo vino • I principali vini siciliani (Marsala – Passito di Pantelleria). • Entrare nel Mondo del Lavoro • La Gestione delle aziende ristorative
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Classifica i vari tipi di vino. • Attua le tecniche di abbinamento cibo-vino da usare a seconda dell'ordinazione. • Individua l'attrezzatura idonea per preparare i vari tipi di cocktail. • Individua i principali prodotti della fermentazione e della distillazione. • È in grado di determinare il fabbisogno di un'attività.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale e mista digitale con gsuite for educational – classroom - meet • Esercitazioni in laboratorio • Strumenti multimediali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La valutazione è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo, visione di filmati, materiali prodotti dall'insegnante.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Sarò Maitre sarò Barman (Enogastronomia)</p> <p>Giunti Editore</p> <p>Prato-Pedone-Moscatiello-Orsini</p>

DISCIPLINA	ACCOGLIENZA TURISTICA Prof. Enea Maurizio
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> In riferimento alla programmazione educativa-didattica, la maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente in maniera appena soddisfacente, i seguenti obiettivi espressi in termine di: CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> La classe conosce: le principali tecniche di comunicazione in contesto professionale; le principali procedure operative nella gestione del ciclo cliente; i principali strumenti per una moderna didattica; i concetti chiave per affrontare con successo il mondo del lavoro; le basi per potersi cimentare, con buone possibilità di successo, nel mondo universitario. ABILITÀ Gli allievi sanno: <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le tecniche di comunicazione adeguate da applicare nelle diverse situazioni professionali L'utilizzo dei principali software informatici a sostegno della gestione aziendale;

	<p>COMPETENZE Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicare adeguatamente secondo il ruolo e la situazione; • vestirsi adeguatamente secondo il ruolo da interpretare; • organizzare il proprio lavoro nelle diverse fasi di gestione del ciclo cliente.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>A – Nuovi strumenti per la didattica Apple Education: Apple TV, Educreations, iMovie, Key-note; Gmail, Google Drive e Google Suite (ClassRoom, Meet...), Powerpoint, Excel.</p> <p>B – Etica Professionale e Comunicazione Il significato di comunicazione (verbale, non verbale – paraverbale); Comunicazione nel contesto turistico ed etica professionale: igiene (personale e dei locali), abbigliamento, postura, portamento, sguardo, il telefono, la figura del receptionist;</p> <p>C – RIPASSO E CONSOLIDAMENTO UDA 00 - Concetti Chiave per affrontare con consapevolezza il quinto anno: richiamo dei principali argomenti studiati nei 5 anni di permanenza a scuola con collegamenti al programma dell’ultimo anno. UDA 01 - PROMUOVERE IL TURISMO NEL PROPRIO TERRITORIO OMT, UNESCO, Turista-Escursionista, Classificazione Flussi Turistici (interni ed internazionali) ed effetti positivi (economici e non); Il turismo e la sua economia: Bisogni e beni turistici: concetto di bisogno e bene (caratteristiche e classificazione); La domanda turistica: caratteristiche della domanda; L’offerta turistica: caratteristiche dell’offerta; Il mercato turistico: concetto di mercato, BIT; Motivazione di viaggio, Turisti e Turismi. BT 01 - LAVORARE AL FRONT OFFICE Gestione del Front e Back Office (cenni) Terminologia di settore: tipologie camere, convenuti, termini tecnici Le fasi del ciclo cliente e modulistica relativa: prenotazione, arrivo, soggiorno e partenza; Modelli obbligatori e cenni di statistica (soggiorno medio, occupazione media); Contratto d’albergo: acconto, caparra e cauzione.</p>

	<p>Concetti chiave e terminologia tecnica: Overbooking, Day Use, No Show, Vip; Rooming, Black e Waiting List;</p> <p>BT 02 - LA GESTIONE DELLA MODERNA AZIENDA ALBERGHIERA</p> <p>I sistemi organizzativi; La direzione generale di un albergo; Tipologie di catene alberghiere; Il franchising e le altre formule di aggregazione d'impresa; L'outsourcing in hotel.</p> <p>BT 03 - LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO</p> <p>Modulo 1- Il prodotto turistico; I canali di distribuzione.</p> <p>Modulo 2 - L'agenzia di viaggi; L'apertura di un'agenzia di viaggi; Il tour operator; L'agenzia dettagliante; L'organigramma dell'agenzia di viaggi; Il contratto di viaggi; Nuovi modelli organizzativi per le agenzie di viaggi. Modulo 3 - La collaborazione tra albergo e agenzia di viaggi; Le tipologie di contratto; Il voucher.</p> <p>Modulo 4 - Il trasporto aereo; Il trasporto ferroviario;</p> <p>Il trasporto su strada; Il trasporto marittimo, fluviale e lacuale.</p> <p>BT 04 - LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</p> <p>Modulo 1 - La Valorizzazione Del Territorio</p> <p>Le destinazioni e il prodotto turistico; Le tradizioni; I prodotti tipici del territorio. Modulo 2 - Le Iniziative Promozionali nelle strutture ricettive</p> <p>I servizi di accoglienza e di accesso; I servizi extra in hotel; I pacchetti alberghieri.</p> <p>Modulo 3 - Il Turismo Sostenibile</p> <p>Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile; L'ecoturismo; Il turismo responsabile.</p> <p>BT 05 - LA GESTIONE DELLA CLIENTELA Modulo 1 - Le Tipologie di clientela Modulo 2 - I Gruppi Modulo 3 - Il turismo congressuale Modulo 4 - Il turismo per tutti</p> <p>BT 06 - LE RISORSE UMANE IN ALBERGO</p> <p>Modulo 1 - Le Risorse Umane</p> <p>Modulo 2 - Il Reclutamento e la Selezione del Personale Modulo 3 - Come Trovare Lavoro nel Turismo</p> <p>BT 07 - Il Marketing per il Turismo</p> <p>Modulo 1 - Il Marketing Turistico</p> <p>Il Marketing nel Turismo; Il Marketing Relazionale nel Turismo; L'Ufficio Marketing in Albergo; La</p>
--	--

	<p>Certificazione di Qualità per l’Albergo; Il Marchio di Ospitalità per L’Hotel Modulo 2 - Il Web Marketing Il Web Marketing Turistico; Il Sito dell’Hotel; Social Media Marketing; La Web Reputation; Reputy Ò Modulo 3 - Il Piano di Marketing Il Piano di Marketing per l’Albergo; La Comunicazione e le Attività Promozionali. BT 08 - LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO Modulo 1 - Il Revenue Management Il Revenue Management; La Gestione delle Vendite; Il Pricing Alberghiero. Modulo 2 - La Room Division e la Programmazione di Settore Il Room Division Manager; Le Statistiche d’Albergo; Il Budget del Settore Camere. Cenni di: Partita Doppia e Bilancio Break Even Point.</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Gli allievi sanno: - Riconoscere le tecniche di comunicazione adeguate da applicare nelle diverse situazioni professionali - L’utilizzo dei principali software informatici a sostegno della gestione aziendale</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio informatica; - LIM e relativo software; - Lucidi e materiale didattico autoprodotta; - Software gratuiti: gmail, drive, (cenni); - Software gestionali: word, keynote, powerpoint, excel - Google Suite (Classroom, Meet...)
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>TIPOLOGIE DI VERIFICHE - Verifiche formative e sommative; - Verifiche Orali; - Verifiche scritte; - Prodotti di laboratorio e multimediali; - Osservazione in laboratorio (vd. Griglia) PARAMETRI DI VALUTAZIONE - Conoscenza degli argomenti; - Capacità di analizzare problemi concreti - Usare un adeguato linguaggio tecnico – specifico - Progressi compiuti nel corso dell'anno scolastico - Capacità di collaborare con i compagni - Atteggiamento tenuto in classe e in laboratorio durante le lezioni</p>

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio informatica; - LIM e relativo software; - Lucidi e materiale didattico autoprodotta; - Software gratuiti: gmail, drive, (cenni); - Software gestionali: word, keynote, powerpoint, excel - Google Suite (Classroom, Meet...)
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Benvenuti compact - secondo biennio e quinto anno Lucia Evangelisti - Paolo Malandra Ed. Pearson - Paramond</p>

DISCIPLINA	<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE Prof.ssa Olga Castellano</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il nesso tra la comunicazione interpersonale e la comunicazione dei prodotti turistici. - Riconoscere il ruolo della comunicazione nel turismo e viceversa. - Riconoscere i problemi connessi con l'impostazione della comunicazione. - Saper individuare gli elementi principali che costituiscono il pacchetto turistico. - Essere consapevoli che comprendere il proprio e l'altrui comportamento significa comunicare a un livello più profondo
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Uda 1: COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI: L'IMMAGINE</p> <p>Uda 2: COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI: IL PACCHETTO TURISTICO</p> <p>Uda 3: LA RELAZIONE CON SÉ STESSI</p> <p>Uda 4: LA RELAZIONE CON L'INTERLOCUTORE</p>
<u>ABILITA':</u>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare l’impatto dell’immagine di un’azienda sul mercato. - Saper utilizzare nel migliore dei modi le relazioni pubbliche. - Saper individuare gli elementi da valorizzare in relazione ai target. - Saper individuare gli elementi di attrazione turistica - Essere in grado di individuare le corrette azioni di marketing per il pacchetto turistico. - Essere consapevoli dei propri pensieri, emozioni e comportamenti. - Saper riconoscere il valore delle motivazioni. - Saper riconoscere il nesso tra emozioni, bisogni, motivazioni e comportamento - Saper modificare il proprio comportamento a seconda della situazione e della tipologia dell’interlocutore
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali ● Attività laboratoriali ● Compiti di realtà <p>La metodologia integrata adottata ha permesso un approccio didattico basato sullo sviluppo delle competenze, orientato all’imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all’interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente. L’utilizzo della piattaforma Google Suite ha consentito una interazione con gli studenti con applicativi per creare attività ed esercizi.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione degli apprendimenti è stata fatta tenuto conto non solo degli obiettivi minimi, propri della disciplina, ma di tutto il curriculum dell'alunno, considerando i vari fattori che influiscono sul rendimento dell'alunno, psicologici, sociali, scolastici. Quindi non è stata solo oggettiva (risultati dei compiti in classe o verifiche orali) ma anche soggettiva, considerando l’impegno dell'alunno, le condizioni di partenza, l’interesse e la partecipazione più o meno attiva. La valutazione è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di</p>

	valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale didattico ordinario. • Power Point • Registro elettronico Argo • Classroom, • Hangouts Meet • Documenti / fogli / presentazioni; • Moduli; • Youtube; • PC e connessione Internet, Smartphone
<u>LIBRO DI TESTO:</u>	Ivonne Porto- Giorgio Castoldi, <i>Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica</i> , Hoepli
DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione - Accoglienza Turistica Prof. Benedetto Romeo
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p style="text-align: center;">MODULI</p> <p>1. Modulo: Turismo, territorio e alimentazione Il turismo: le forme di turismo; territorio e ambiente; il turismo sostenibile; la capacità di carico di una località turistica; i sistemi di gestione ambientale; sostenibilità e competitività; il turismo enogastronomico.</p>

	<p>Territorio e risorse territoriali: le risorse gastronomiche locali; le produzioni agroalimentari e l’offerta turistica, la filiera agroalimentare, la tracciabilità e rintracciabilità di filiera; le tradizioni alimentari: i prodotti tipici e le ricette tipiche.</p> <p>2. Modulo: Dietologia e dietetica</p> <p>Bioenergetica e peso teorico: funzioni principali dei cinque gruppi alimentari; misura dell’energia; fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile.</p> <p>L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione: L.A.R.N. e dieta equilibrata; L.A.R.N. e fabbisogno di energia; L.A.R.N. e fabbisogno di nutrienti; criteri per l’elaborazione di una dieta equilibrata</p> <p>3. Modulo: salute e benessere nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare</p> <p>Testo unico sulla salute e sicurezza: D.Lgs 81/08, DVR, prevenzione e sicurezza, la formazione, lo stress sa lavoro correlato;</p> <p>Sicurezza alimentare: Le contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti, controllo HACCP nel settore ristorativo</p> <p>Percorso di educazione civica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del territorio; • Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro.
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Collegare l’evoluzione dell’alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell’enogastronomia e della domanda turistica.</p> <p>Contribuire all’elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.</p> <p>Individuare i pericoli e valutare i rischi nei luoghi di lavoro.</p> <p>Leggere le tabelle dei L.A.R.N. e saper riconoscere una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.</p>

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale, supportata ipertesti multimediali solo per alcuni argomenti;</p> <p>Lezione frontale con applicazioni pratiche in modo da suscitare la motivazione e l’interesse degli alunni e facilitare un apprendimento dinamico e critico;</p> <p>Problem solving: le varie tematiche sono state introdotte in forma problematica ed illustrate attraverso frequenti esempi riferiti all’esperienza esistenziale o cognitiva degli allievi;</p> <p>Elaborazione di mappe concettuali, schemi e tabelle.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche sono state effettuate prevalentemente scritte. Le prove sono state così articolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • test strutturati (scelta multipla, completamento, vero/falso), • domande a risposta aperta;
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli strumenti utilizzati nella realizzazione delle U.D. sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo, <i>Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" CLITT, 2016, Bologna;</i> • appunti; <p>personal computer ed ipertesti multimediali.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p><i>Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" CLITT, 2016, Bologna</i></p>

DISCIPLINA	<p>Scienza e cultura dell’alimentazione – Enogastronomia</p> <p>Prof.ssa Caterina Infranco</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</u>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>

	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <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• Dietoterapia : obesità, tumori, intolleranze e allergie. <p>Percorso di educazione civica:</p> <ul style="list-style-type: none">• HACCP
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Intolleranze e allergie
<u>ABILITA’:</u>	<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>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo; Problem solving; Brainstorming; Metodologie adottate sia in presenza che in streaming</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all’interno del consiglio di classe all’inizio dell’anno scolastico. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell’impegno e dell’interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati didattici ; Mappe concettuali</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Luca La Fauci “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” Markes</p>

<p>DISCIPLINA</p>	<p>Scienze motorie e sportive Prof: Calcerano Salvatore</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<p>Consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; consolidamento dei valori sociali dello sport e acquisizione di una buona preparazione motoria; maturazione di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo.</p> <p>Acquisizione delle life skills.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Attività pratica:</p> <p>Attività in ambiente naturale con vari tipi di corsa e di andature ginniche.</p> <p>Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare.</p> <p>Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare.</p> <p>Esercizi per il potenziamento delle capacità condizionali(forza,velocità e resistenza) e delle capacità coordinative generali e speciali.</p> <p>Pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali e di squadra con ruoli di arbitraggio.</p> <p>Teoria:</p> <p>Cenni sull'anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore.</p> <p>Pallavolo: regole di gioco, schemi,tecnica dei gesti sportivi.</p> <p>Cenni sull'atletica leggera: corse, salti e lanci.</p> <p>Il doping.</p> <p>Le olimpiadi antiche e moderne.</p> <p>I benefici dello sport.</p>

	<p>Il concetto di salute dinamica.</p> <p>Percorso di Educazione Civica:</p> <p>Agenda 2030- obiettivo 3.5- Il problema del tabagismo e dell'alcolismo in riferimento, soprattutto, alla fascia giovanile.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, a corpo libero e con piccoli attrezzi.</p> <p>Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate.</p> <p>Controllare la respirazione e il dispendio energetico durante lo sforzo adeguandoli alla richiesta della prestazione.</p> <p>Assumere ruoli all'interno di un gruppo in relazione, anche, alle proprie potenzialità.</p> <p>Applicare, rispettare le regole e l'avversario; fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività.</p> <p>Adattarsi e organizzarsi nei giochi di movimento e sportivi.</p> <p>Assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni.</p> <p>Assumere uno stile di vita e un comportamento attivo nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale;</p> <p>Lezione partecipata;</p> <p>Ricerca-azione;</p> <p>Brainstorming.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifica in situazione(osservazione sul comportamento, partecipazione, impegno, rispetto delle regole)</p>

	<p>Test motori in ingresso, in itinere e finali.</p> <p>Verifiche orali e sugli argomenti teorici.</p> <p>Valutazione diagnostica;</p> <p>Valutazione formativa;</p> <p>Valutazione sommativa come confronto tra risultati ottenuti e attesi, tenendo conto della situazione di partenza.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Piattaforma G-suite, WhatsApp, internet, appunti forniti dal docente, mappe cognitive.</p> <p>Palestra coperta(palatenda)</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Più movimento slim- Editore:Marietti scuola.</p>

DISCIPLINA	<p>Religione</p> <p>Prof.ssa Maria Cristina Tranchida</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Il crocifisso si o no.• L’etica ecologica.• La salvaguardia del creato.• Significato di etica.• Il sinodo.• Etica e morale. Etica ed economia.• L’economista del lavoro. • La persona nella società• Il pensiero sociale della Chiesa• Etica ed economi• Enciclica Rerum Novarum• Enciclica Laborem exsercens• Enciclica Economy of Francesco• Il lavoro e la famiglia• Etica e politica• L’etica della vita• La libertà e la responsabilità• Vivere è incontrare l’altro• La mancanza di relazioni è la fonte di tutti i guai• Non arrendersi alle difficoltà• Vivere la sofferenza• Il principio di solidarietà• I diritti dei disabili• La piaga della violenza contro le donne• Valori su cui basare la nostra vita• La vita umana indisponibile fino all'ultimo• I diritti disponibili e indisponibili• Il giorno del ricordo delle Foibe.• Cristianesimo e politica• La sicurezza alimentare nelle religioni• Progettare la propria vita• La vita unica ed indisponibile fino all’ultimo• La morte e il senso della vita nella cultura contemporanea• Educazione ed etica ambientale• Il carattere missionario della Chiesa• La realtà della vita e le sue dimensioni• L'uomo e la natura• Educare al dialogo
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • La giustizia è la via della carità • Il sottosviluppo <p>Percorso di educazione civica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Educazione al volontariato • Educazione alla legalità e contrasto alle mafie
<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. • 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
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizioni scritte, consegnate tramite classi virtuali; • Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni;

	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione e coinvolgimento individuale; • Puntualità nel rispetto delle scadenze.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • WhatsApp, • Classi virtuali su Google for educational, suggerita dall'istituto • Registro elettronico Argo
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Tutti i colori della vita

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 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. 2021/22, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

CREDITO FORMATIVO		
1.	Partecipazione Progetti PTOF 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

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 (art. 15, comma 2) e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantésimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'O. M. n. 65 del 14-03-22

Allegato A

(di cui all'articolo 15, comma 2)D.lgs 62/2017

TABELLA
Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	12-13
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	13-14

Allegato C
(O. M. n. 65 del 14-03-22)

TABELLA 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

8.3 Griglie di valutazione prove scritte

Di seguito le griglie per la valutazione delle prove scritte e le tabelle di conversione del punteggio

Griglie di valutazione prima prova scritta: Italiano

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____	
1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo:	20		
		coerente, coeso, personale	18		
		ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare	16 14 12		
		semplice, con alcune incertezze	10		
		meccanico	8		
		incerto e poco lineare	6		
		molto confuso	4		
		del tutto inadeguato			
2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo:	20		
		corretto, appropriato, personale	18		
		corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato	16 14		
		complessivamente corretto	12		
		generalmente corretto, con alcune incertezze	10		
		non del tutto corretto, con alcuni errori	8		
		poco corretto e appropriato	6		
		scorretto e inappropriato	4		
		del tutto errato			
3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni:	20		
		approfondite, articolate e originali	18		
		approfondite e articolate pertinenti e adeguate	16 14		
		pertinenti	12		
		essenziali e sufficientemente motivate	10		
		superficiali	8		
		incerte e frammentarie	6		
		scarse e prive di spunti critici	4		
		del tutto inadeguate			
4. Competenze testuali specifiche	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Sviluppa le consegne in modo:	10		
		pertinente ed esauriente	9		
Analisi e interpretazione di un testo letterario	Comprensione del testo.	pertinente e abbastanza esauriente	8		
		pertinente, ma non del tutto esauriente	7		
		pertinente e, nel complesso, corretto	6		
		sufficientemente pertinente e corretto	5		
		superficiale e approssimativo	4		
		parziale e poco preciso	3		
		lacunoso e impreciso	2		
		gravemente incompleto			
		Comprende il testo:	10		
		in tutti i suoi snodi concettuali	9		
		in quasi tutti i suoi snodi concettuali	8		
		individuandone i temi portanti	7		
		individuando nel complesso i temi portanti	6		
		nei nuclei essenziali	5		
		riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	4		
		in modo parziale e superficiale	3		
		in minima parte e/o fraintende	2		
		gravemente inadeguato/nulla			

	<p>Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.</p>	<p>Analizza il testo in modo: puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto sostanzialmente chiaro e corretto parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nulla</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
	<p>Interpretazione del testo.</p>	<p>Contestualizza e interpreta in modo: pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente sostanzialmente pertinente e corretto parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nulla</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
PUNTEGGIO TOTALE			___/100
Valutazione in ventesimi _____/20			Valutazione in quindicesimi _____/15

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	1. Competenze testuali	<p>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</p>	<p>Svilupa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>	
	2. Competenze linguistiche	<p>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<p>Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>	
	3. Competenze ideative e rielaborative	<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<p>Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p>	<p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>	

<p>4. Competenze testuali specifiche</p> <p>Analisi e produzione di un testo argomentativo</p>	<p>Comprensione del testo</p>	<p>Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
	<p>Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo</p>	<p>Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito essenziale e sintetico parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
	<p>Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti</p>	<p>Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente globalmente chiaro e congruente non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
	<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</p>	<p>I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti</p>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>
PUNTEGGIO TOTALE			___/100
Valutazione in ventesimi _____/20			Valutazione in quindicesimi _____/15

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a	Classe	Data	
	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<p>Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p> <p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<p>Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato</p> <p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<p>Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p> <p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<p>Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo: pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto sostanzialmente pertinente e corretto superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto</p> <p>20 18 16 14 12 10 8 6 4</p>
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>Articola l'esposizione in modo: ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare sostanzialmente ordinato e lineare poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia</p> <p>10 9 8 7 6 5 4 3 2</p>

L A S C R I T T A		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10
				9
				8
				7
				6
				5
				4
				3
				2
PUNTEGGIO TOTALE				___/100
Valutazione in ventesimi _____/20			Valutazione in quindicesimi _____/15	

Allegato C
(O. M. n. 65 del 14-03-22)
Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Griglia di valutazione della seconda prova
(ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018)**

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione
Indirizzo Enogastronomia**

CANDIDATO _____

CLASSE: 5[^]

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Lacunosa, scarsa	1	MAX 3 PUNTI
	Superficiale, parziale	1,5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Quasi sufficiente	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale	1	MAX 3 PUNTI
	Non sempre precisa	1,5	
	Adeguate e sufficientemente esauriente	2	
	Adeguate, esauriente e chiara	2,5	
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	3	
Totale punteggio			_____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)			_____/10

**Griglia di valutazione seconda prova scritta:
(ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018)**

**MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive
Indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA**

CANDIDATO _____ CLASSE: 5[^]

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Lacunosa, scarsa	1	MAX 3 PUNTI
	Superficiale, parziale	1,5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Quasi sufficiente	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale	1	MAX 3 PUNTI
	Non sempre precisa	1,5	
	Adeguate e sufficientemente esauriente	2	
	Adeguate, esauriente e chiara	2,5	
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	3	
Totale punteggio			_____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)			_____/10

Allegato C
(O. M. n. 65 del 14-03-22)
Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

8.4 Griglie di valutazione colloquio

Di seguito la griglia di valutazione del colloquio:

Allegato A

Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO

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

Dal Consiglio di classe è stata effettuata n. 01 simulazione della prima prova scritta (**Allegato 3**) e n. 01 della seconda prova scritta per ciascun indirizzo (**Allegato 4** indirizzo Enogastronomia; **Allegato 5** indirizzo Accoglienza) secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
03/05/2022	6 ore	Simulazione della prima prova
06/05/2022	6 ore	Simulazione della seconda prova

La simulazione delle prove scritte si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli alunni opportunamente guidati dal docente della disciplina oggetto della prova.

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

Si prevede di effettuare una simulazione del colloquio.

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

La traccia della seconda prova scritta è stata elaborata in sede di dipartimento dai docenti della disciplina tenendo conto dei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018 ed ha per oggetto i nuclei tematici caratterizzanti il percorso di studio.

Il presente documento è convalidato e sottoscritto dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

- 1. LONARDO ROSALIA***
- 2. TRAMA ANNA MARIA***
- 3. BONO CINZIA***
- 4. INFRANCO CATERINA***
- 5. NAPOLI ALFONSO***
- 6. BASSI ANTONIETTA***
- 7. TUMBIOLO ALBERTO***
- 8. ZACCARIA CAROLINA***
- 9. ROMEO BENEDETTO***
- 10. BONANNO PAOLO***
- 11. CALCERANO SALVATORE***
- 12. LA ROSA MARIO SALVATORE***
- 13. CASTELLANO OLGA***
- 14. ENEA MAURIZIO***
- 15. TRANCHIDA MARIA CRISTINA***

Gli Studenti

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

Castelvetro, 11 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro