



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENRICO MEDI

RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2019/2020

classe v sez c

enogastronomia - pasticceria

INDICE	
SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	Pag. 3
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 5
COMMISSARI INTERNI	pag. 7
ELENCO ALUNNI	OMISSIS
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 7
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 8
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag 11
PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag 12
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)	Pag 12
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag 14
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 16
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 17
ALLEGATO 2 – Griglia di valutazione per il colloquio orale	pag. 50
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 51

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati. Ottime le palestre, a cui si aggiungono i campi esterni. Non mancano laboratori e aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni associate: "Don Cavina", "A.M. Mazzei"

A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'Istituto dispone di:

- una cucina costruita nel rispetto delle più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- un laboratorio di pasticceria dotato di moderne attrezzature;
- una sala mensa in cui vengono quotidianamente effettuate esercitazioni e serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar in cui si acquisisce esperienza e professionalità;
- il laboratorio linguistico per perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere;
- il laboratorio di informatica per acquisire competenza nell'utilizzo del computer;
- un laboratorio di accoglienza turistica;
- biblioteca;

Laboratori informatici per Matematica, Trattamento testi, Economia aziendale, tutti dotati dei programmi più recenti;

La scuola ha attivato, sul proprio sito, l'albo on line al fine di rendere accessibile in via telematica sia agli operatori che agli utenti tutta la documentazione riguardante le proprie attività di tipo didattico e organizzativo. La scuola, come previsto dalla nota MIUR prot. 1682 del 2 Ottobre 2012 e dal Decreto legge 95 /2012, ha introdotto, a pieno regime, l'utilizzo dei registri on line sia per quanto riguarda i docenti sia per le classi. In questi ultimi sono state riportate, quotidianamente, le assenze degli studenti e le relative giustificazioni, note disciplinari, annotazioni varie inerenti le attività della classe. Nei documenti riservati ai docenti, gli stessi hanno registrato interrogazioni e le diverse tipologie di prove sostenute dagli studenti nonché la programmazione personale e le attività svolte. Il contesto socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario, all'interno del quale si collocano nuove attività volte all'offerta dei servizi ricettivi e turistici legati al settore della ristorazione e in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e della realtà socio-economica del territorio. Sono ormai di consolidata tradizione le iniziative di formazione e orientamento attivate dall'Istituto in collaborazione con le associazioni imprenditoriali e professionali locali e non. Tali iniziative si sviluppano attraverso stage formativi ed esperienze lavorative estive presso aziende private, enti pubblici e studi professionali.

PROFILO DELL'INDIRIZZO
SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATIVI
(PASTICCERIA -CUCINA)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate alla ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Nell'articolazione "Enogastronomia – sez. Cucina e Pasticceria", a conclusione del percorso quadriennale, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

STAFF DIRIGENZIALE

Miano Maria Francesca	Dirigente Scolastico
Salmeri Antonino	Collaboratore Vicario
Nocifora Mary	Collaboratrice
Cubito Antonino	Collaboratore
Pontoriero Luisella	D.S.G.A.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Crimi Mariaelena	Religione			X
Pasqua Antonina	Lingua e letteratura italiana		X	X
Pasqua Antonina	Storia		X	X
Pennisi Laura	Lingua francese (pasticceria)	X	X	X
Conti Valeria	Lingua francese(cucina)			X
Vinciguerra Patrizia	Lingua inglese	X	X	X
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative (pasticceria)		X	X
Lauro Letizia	Matematica	X	X	X
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione			X

Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			X
Cacciola Salvatore	Laboratorio sala e vendita			X
Fresta Antonio	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			X
D'Agata Maria Alfia	Laboratorio di chimica			X
Russo Valentina	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore pasticceria - cucina		X	X
Finocchiaro Lisa	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			X
Pavone Mario	Scienze sportive e motorie	X	X	X

COMMISSARI INTERNI

Docente	Disciplina
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione
Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari
Pasqua Antonina	Letteratura italiana e Storia
Finocchiaro Lisa	Processi produttivi
Pavone Mario	Scienze motorie
Vinciguerra Patrizia	Lingua Inglese
Russo Valentina	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore pasticceria e cucina

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. C articolata negli indirizzi: enogastronomia e pasticceria, dell'istituto superiore "Enrico Medi" di Randazzo, è composta da 18 alunni, 12 maschi e 6 femmine. La scolaresca è costituita da alunni che abitano nel comune di Randazzo, e altri che provengono da Bronte, Cesarò, Linguaglossa e San Teodoro, pertanto, quotidianamente soggetti ai disagi di pendolarismo.

Nel corso del quinquennio, l'azione didattica ha potuto godere parzialmente della continuità sotto il profilo metodologico e didattico, per l'avvicinarsi dei docenti in alcune discipline. Nonostante ciò, il gruppo classe ha costruito nel tempo una sua specifica identità capace di confrontarsi con i vari approcci educativi in ambito tecnico pratico ed umanistico. Sul piano relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso, pur in presenza di sensibilità e caratteri molto differenti, disponibile alle varie problematiche di carattere sociale e scolastico. I docenti hanno sempre cercato di stabilire all'interno della classe un sereno clima educativo, basato sul reciproco rispetto, sollecitando la motivazione allo studio e coordinando le diverse esperienze educative, curricolari ed extracurricolari. Come già evidenziato nella programmazione, la scolaresca ha mantenuto fasce di livello diversificate per interesse, impegno, preparazione di base e ritmo di apprendimento. Sotto il profilo didattico, l'attività è stata mirata al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base e all'acquisizione di un efficiente metodo di studio, ritenendo questi fattori basilari per l'assimilazione di qualsiasi argomento proposto.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del Covid19, come previsto dal DPCM 5 marzo 2020, è stata attivata la didattica a distanza che si è espletata in attività sincrone e asincrone: le prime si

sono svolte sulla piattaforma Cisco Webex con video lezioni, discussioni sui vari argomenti trattati, verifiche orali; le seconde sulla piattaforma Moodle attraverso il caricamento di testi, compiti da svolgere, con relativa valutazione. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, tenendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di giga o da altri problemi tecnici. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola", durante questa circostanza imprevedibile, si sono impegnati a continuare il percorso di insegnamento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti. Un gruppo di alunni ha partecipato costantemente alle attività di DAD, sia in modalità sincrona che asincrona, un altro gruppo ha fatto registrare una frequenza saltuaria e un impegno insufficiente.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

In conformità con quanto deliberato nei consigli di dipartimento e ratificato nel Collegio dei docenti sono state effettuate due verifiche per quadrimestre; le discipline che comportano scritto e orale sono state espletate con due verifiche scritte e due orali. I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che obiettivo comune degli insegnanti è quello di stimolare l'alunno al dialogo, coinvolgendolo in attività di ricerca e culturali. Pur nella diversità della loro personalità, delle loro abilità, capacità e competenze ed in relazione all'impegno profuso nello studio, gli allievi hanno migliorato la loro situazione di partenza. Tutti gli alunni hanno inoltre espletato le 210 ore di alternanza scuola-lavoro (PCTO) previste per il loro indirizzo di studi.

Metodi

• Lezione frontale	• Didattica laboratoriale
• Lezione partecipativa	• Problem solving
• Lavori di gruppo	• Analisi dei casi

Strumenti adottati

• Libri di testo	• Edmodo, quiziz
• Riviste specializzate	• Software didattici
• Appunti e dispense	• Documenti autentici
• Dizionari	• Internet
• Proiettore	• LIM
• Piattaforma Moodle	• Applicazione Cisco Webex meeting

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Le verifiche, scritte ed orali, nelle varie discipline sono state organizzate in maniera diversa. Per quanto riguarda le verifiche orali, si sono valutate sia le interrogazioni che i test/verifiche, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande, richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Strategie adottate

- Sollecitare gli alunni ad una esposizione scritta e orale appropriata e rigorosa sia attraverso le verifiche, sia attraverso i colloqui.
- Proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- Fare esercitare gli alunni nelle competenze indicate dalla programmazione.
- Rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.
- Favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione.

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali

- Rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno.
- Interesse, impegno, partecipazione e continuità nello studio.
- Autonomia organizzativa e sistematicità.
- Progressi rispetto alla situazione di partenza.
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi.
- Valorizzazione degli elementi (conoscenze, competenze, capacità).

In ottemperanza alle note del Ministero dell'istruzione n.279 dell'8 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020 n.22, nonché all'art.87, comma 3 (valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, per l'attribuzione dei voti, sono stati seguiti i seguenti criteri:

- Frequenza delle attività di DaD
- Interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

VOTO DI CONDOTTA	DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Criteria di attribuzione dei punteggi:

1. Se la media dei voti risulta pari o superiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più alto alla banda di appartenenza;
2. Se la media dei voti è inferiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza;
3. Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno due delle seguenti condizioni:
 - a. Le assenze non superino il 10% del monte ore annuale (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.);
 - b. Lo studente abbia partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - c. Lo studente abbia prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (Credito Formativo), e da cui derivino competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

Per l'attribuzione della lode, il candidato deve aver ottenuto il credito massimo, conferitogli dal Consiglio di Classe all'unanimità e il punteggio massimo al colloquio orale.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali	Descrizione percorso
IV anno L'etichettatura	Secondo quadrimestre	Lab. di sala e vendita, cucina, alimentazione, chimica, francese.	Etichette di bottiglie di vino.	.Il percorso ha previsto le regole della comunicazione professionale, applicata alle vendite.

V anno Ambiente e sostenibilità	Primo quadrimestre	Storia – Inglese - Francese – IRC – Diritto – Alimentazione – Lab. sala e vendita - cucina – pasticceria -SMS	Lettura di articoli tratti da riviste e quotidiani, produzione di testi, video, immagini, power point.	Il percorso ha previsto la conoscenza degli effetti dell’azione dell’uomo sui cambiamenti climatici; stili di vita sostenibili. Organizzazione e gestione della Giornata conclusiva di CLIMATE ACTION WEEK
---------------------------------------	-----------------------	---	---	---

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
“Alla scoperta dei diritti e dei doveri dei lavoratori”	Diritto	Il percorso prevede la conoscenza e l’approfondimento dei diritti e dei doveri dei lavoratori tramite lo studio degli articoli della Costituzione (dall’ art.35 all’art. 40).
I diritti umani	Italiano, storia	Il genocidio degli Armeni. La giornata della memoria Il giorno del ricordo
Agenda 2030	Italiano, storia, Alimentazione.	Il percorso prevede la conoscenza di quattro goals di Agenda 2030: 1) sconfiggere la fame; 2) arrestare la desertificazione; 3) assicurare l’accesso all’acqua; 4) difendere la biodiversità.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (Alternanza scuola lavoro) riguardanti l’alternanza di periodi di apprendimento a scuola con attività svolte in contesti lavorativi, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento	Descrizione percorso
L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	A.S. 2017/2018 A.S. 2018/2019	Enogastronomia, lingue straniere, pasticceria.	Ente pubblico e/o aziende del territorio.	Figura professionale esperto di pasticceria e di enogastronomia

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

tipologia di materiale	esempi	discipline coinvolte	consegna
<i>Testi</i>	poesie, brani di autore, brevi racconti, immagini di architetture e di opere d'arte, articoli di giornale, carte tematica, carta dei distretti turistici	tutte le discipline dell'esame	<ul style="list-style-type: none"> - lettura orientativa del testo; - analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti; - contestualizzazione storica/geografica
<i>Documenti</i>	Documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> - periodi/episodi/personaggi/ che si richiede di contestualizzare - episodi/fenomeni/esperienze di attualità 	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - effettuare una contestualizzazione storica/geografica - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
<i>Esperienza</i>	<ul style="list-style-type: none"> - esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola reperibili dal Documento del 15 maggio 	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
<i>Progetti</i>	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe reperibili dal Documento del 15 maggio (progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento)	discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> - effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari

Elaborato delle materie d'indirizzo somministrato agli alunni in vista dell' esame di Stato

L'elaborato fornito ai maturandi si articola in due parti : la prima parte prevede lo svolgimento di un argomento riguardante la disciplina di alimentazione e la seconda parte prevede lo svolgimento di un elaborato differente per le due articolazione cucina e pasticceria con relativa una scheda tecnica di una ricetta. Gli alunni verranno suddivisi in quattro gruppi e a ciascun gruppo verrà assegnato un argomento diverso. All'interno dello stesso gruppo si richiede uno svolgimento fortemente personalizzato.

BRANI ANTOLOGICI DI LETTERATURA LETTI E ANALIZZATI

GIOVANNI VERGA

- Da "I Malavoglia": La famiglia Toscano, Padron 'Ntoni e la Provvidenza, L'addio alla casa del Nespolo;
- Da "Mastro-Don Gesualdo": La morte di Gesualdo.

CHARLES BAUDELAIRE

- Da "I Fiori del Male": L'albatro.

GIOVANNI PASCOLI

- Da "Myricae": X agosto;
- Da "I Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno.

GABRIELE D'ANNUNZIO

- Da "Il piacere": Il ritratto dell'esteta;
- Da "Alcyone": La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.

LUIGI PIRANDELLO

- Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato;
- Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis;
- Da "Uno, nessuno e centomila": Il naso di Moscarda.

ITALO SVEVO

- Da "La coscienza di Zeno": Il fumo.

GIUSEPPE UNGARETTI

- Da "Il porto sepolto": San Martino del Carso, Veglia, Fratelli.

EUGENIO MONTALE

- Da "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere ho incontrato, Meriggiare pallido assorto

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nell'ambito dei Consigli di Classe sono state deliberate una serie di attività di ampliamento dell'offerta formativa che hanno portato alla realizzazione delle seguenti esperienze:

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Manifestazione conclusiva Progetto S.I.K.U.L.A. (Erasmus+)	Tutti
Lettura e drammatizzazione del libro di Elie Wiesel “ La notte” in occasione della giornata della memoria.	Tutti
Partecipazione agli incontri, organizzati per le V classi, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l’orientamento post- diploma: Salone dello Studente Centro Fieristico "Le Ciminiere" Catania;	Tutti
Partecipazione al XXVII anniversario strage Spartà	Tutti
PON- Cittadinanza Digitale	Ruffino Adriana, La Ferrera Erika, Alfonso Miriam Alessia, Consoli Salvatore, Mazziotti Mattia, Giardina Enrico, Russo Vincenzo
PON- Working in Dublin	Consoli Salvatore
PON-B1: Be social!	Ruffino Adriana, La Ferrera Erica, Alfonso Miriam, Consoli Salvatore, Di Vincenzo Salvatore
Progetto: Prodotti dolciari natalizi e pasquali	Sorbello Manuel, Spedaletti Alessio Lucio, Alfonso Miriam Alessia, Spartà Francesco, Di Vincenzo Salvatore, La Ferrera Erika, Ruffino Adriana

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc.)

DISCIPLINA

RELIGIONE	
DOCENTE	Mariaelena Crimi
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	1
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	16
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	10
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	26

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>-Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo;</p> <p>- individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;</p> <p>-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 pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;</p> <p>-riconosce il rilievo morale delle azioni umane, in modo particolare in riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p>
CONOSCENZE
<p>- Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo etico, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; -il</p> <p>rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo aperta ai nuovi scenari religiosi, alla secolarizzazione, in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; -l'identità della religione</p> <p>cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte, resurrezione di Gesù di Nazareth e alla prassi di vita che propone; - le caratteristiche della tradizione cristiana e le</p> <p>responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo in relazione alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale; - gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiana</p> <p>cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio Vaticano II, come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;</p> <p>- il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e tecnologica.</p>
ABILITÀ
<p>-Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica e confrontare gli orientamenti e risposte cristiane alle questioni della condizione umana, con differenti patrimoni culturali e religiosi;</p> <p>-argomentare criticamente le scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo;</p> <p>- riconoscere differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza; -</p> <p>discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecniche in riferimento alla vita; -</p> <p>prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana.</p>
CONTENUTI
<p>-La crisi della postmodernità e della globalizzazione: la crisi dei valori tradizionali;</p> <p>- Il rapporto tra fede e ragione: L'ateismo, l'agnosticismo e l'uomo secolarizzato;</p> <p>-L'ateismo e i giovani;</p> <p>-I maestri del sospetto e la critica della filosofia alla religione;</p> <p>-La ricerca di Dio: le prove dell'esistenza di Dio secondo S. Tommaso D'Aquino;</p> <p>-I Nuovi Movimenti Religiosi: caratteristiche e tipologie. I mormoni, la New Age;</p>

<p>-Rapporto tra fede e scienza : lo sviluppo tecnologico e la crisi dei valori; -Il progresso scientifico e l'era del transumano e del postumano; - Le dipendenze: tipologie e cause; -Le dipendenze chimiche: alcol e droga; -Le New Addictions: le nuove dipendenze; -Le violenze psicologiche: Il nonnismo e il mobbing; -La famiglia oggi. L'adozione e l'affido. - L'immigrazione ieri e oggi. I pregiudizi e la diversità culturale;</p> <p>-Uda di cittadinanza: Il problema ambientale. La responsabilità del cristiano di fronte al creato, Il pensiero di Papa Francesco nell'Enciclica "Laudato si". -Uda interdisciplinare: lo spreco alimentare, cause, rimedi. Chiesa e spreco. -La Sicilia culla di cultura: Le tradizioni alimentari e religione. Il cibo nella cultura ebraica e nell' islam.</p> <p>I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità Didattica a Distanza in seguito al DPCM marzo 2020 che, in seguito ad emergenza COVID 19, ha disposto la chiusura delle scuole.</p> <p>L' Etica sociale: -La giustizia sociale e bene comune; -Lo sfruttamento minorile; -La pena di morte e la tortura; -La prostituzione e lo sfruttamento; -Lo sviluppo sostenibile, l'economia solidale il risparmio e l'acquisto alternativo.</p> <p>L'etica della vita le sfide della bioetica e delle tecnologie avanzate applicate alla ricerca. Alcuni problemi etici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La clonazione; • Le manipolazioni genetiche e gli OGM; • L'aborto, la fecondazione assistita; • L'eutanasia e la questione morale dei trapianti; <p>-</p> <p>Nel corso dell'anno è stato visionato il seguente film: "Alla luce del sole " di Don Pino Puglisi sull'evangelizzazione della Chiesa oggi.</p>
METODI
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, interattive, multimediali, power point • Momenti di dibattito e di confronto interpersonale • Brainstorming • Lezione attiva e problematica e ricerca guidata (problem solving) • Lavori di gruppo • Discussione guidata • Confronto diretto con i testi, lettura, analisi e commento di documenti religiosi • Studio per piccoli gruppi con la continua sollecitazione all'intervento ed alla partecipazione • Lezione a distanza (Moodle e Cisco webex).
STRUMENTI DI LAVORO

Libro di Testo adottato: Solinas L. <i>Tutti i colori della vita</i> , SEI.
Libri vari, fotocopie, riviste, sussidi audiovisivi, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali individuali e collettive correlate a piccoli gruppi di lavoro; • Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità • Dialogo interattivo • Interventi pertinenti e costruttivi • colloquio individuale e collettivo • Lavori assegnati sulla piattaforma Moodle • Interventi attraverso la piattaforma

DISCIPLINA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
DOCENTE	PASQUA ANTONINA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	66
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	31
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	97

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>Contestualizzare autore e opere</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p>
CONOSCENZE
<p>L'alunno conosce: gli aspetti determinanti della biografia e delle opere (integrali o parziali) degli autori; gli elementi fondamentali della poetica degli autori e delle correnti letterarie</p>
ABILITÀ
<p>L'alunno: Si Orienta nel contesto storico-culturale del Novecento</p> <p>Sa collegare l'opera alla poetica dell'autore</p> <p>Sostiene colloqui su tematiche specifiche utilizzando il lessico specifico; Produce testi argomentativi di diverse tipologie con la capacità di saper sintetizzare e commentare</p>

CONTENUTI
<p>La vita di Verga nel suo tempo - La poetica verista - Novelle rusticane - I Malavoglia - Mastro-don Gesualdo Il Decadentismo La vita di Pascoli - La poetica del fanciullino – Myricae - Canti di Castelvecchio La vita di D’Annunzio – La poetica – Il piacere – Le laudi La vita di Pirandello – La poetica – Novelle per un anno – Il fu Mattia Pascal- Uno nessuno e centomila</p> <p>Didattica a distanza da marzo a maggio: La vita di Svevo – la poetica – La coscienza di Zeno</p> <p>La vita di Ungaretti – la poetica – lo stile - Il porto sepolto</p> <p>La vita di Montale – la poetica -Ossi di seppia</p>
METODI
<p>Da settembre al 07/03/20 Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; lettura dei testi come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche) lavoro a coppie o a piccoli gruppi, sui testi e per il conseguimento di conoscenze specifiche. discussione guidata, discussione su tema; indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche Didattica a distanza La DAD è stata espletata in attività sincrone e asincrone: le prime si sono svolte sulla piattaforma Cisco Webex con video lezioni, discussioni sui vari argomenti trattati; le seconde sulla piattaforma Moodle attraverso il caricamento di testi, compiti da svolgere, con relativa valutazione.</p>
STRUMENTI DI LAVORO
<p>Testi scolastici, integrati da altri testi e libri (anche da consultare nelle biblioteche); articoli di giornale e riviste (anche letterarie); sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet;</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<p>Le verifiche scritte ed orali, in numero di due per quadrimestre, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti. In particolare nel valutare le prove orali e scritte si è tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie inserite nel ptof.</p>

DISCIPLINA

STORIA	
DOCENTE	PASQUA ANTONINA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	35
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	12
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	47

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>
CONOSCENZE
<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano.</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture.</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio.</p> <p>Le diverse tipologie di fonti.</p>
ABILITÀ
<p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche.</p> <p>Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali.</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</p> <p>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p>
CONTENUTI
<ol style="list-style-type: none">1. La Belle Époque2. L'Italia giolittiana3. La Prima guerra mondiale

4. La crisi del 1929 e il crollo di Wall Street
5. Il Fascismo
6. La Seconda guerra mondiale
7. La Guerra fredda
Cittadinanza e Costituzione (Ambiente, Diritti Inviolabili dell'uomo)
1. Climate Action Week
2. Il genocidio degli Armeni
3. La Shoah
4. Il massacro delle Foibe
5. Agenda 2030
METODI
Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante <i>lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; discussione guidata, discussione su tema; indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche;</i>
STRUMENTI DI LAVORO
testi scolastici, integrati da altri testi e libri, articoli di giornale sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet;
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Le verifiche orali, in numero di due per quadrimestre, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.

DISCIPLINA

Lingua e cultura Francese	
DOCENTE	Laura Pennisi
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N.3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	N.54
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	N.20
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	N.74

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • LINGUISTICHE, PROFESSIONALI E CULTURALI AD UN LIVELLO INTERMEDIO (B1); • COMUNICATIVE NELL'INTERAZIONE ORALE; • COMPrensione DI TESTI SCRITTI E CONVERSAZIONI;

- UTILIZZO CRITICO E CONSAPEVOLE DELLE TECNOLOGIE DIGITALI.

CONOSCENZE

- UTILIZZAZIONE DEI PRINCIPALI TEMPI VERBALI;
- LINGUAGGIO SPECIFICO;
- CULTURA DEL PAESE DI LINGUA STRANIERA.

ABILITÀ

- COMPRENDERE E COMUNICARE UTILIZZANDO STRUTTURE SEMPLICI E IN ALCUNI CASI PIÙ ELABORATE;
- DESCRIVERE, FORNIRE SPIEGAZIONI IN MANIERA NON ECCESSIVAMENTE STRUTTURATA.

CONTENUTI

Module C: LES BOISSONS ET LE VIN

UNITÉ 1 : les boissons

- L'Eau
- Les jus de fruits
- La bière

UNITÉ 2: LE VIN

- Le vin
- La dégustation
- Les étapes du service des vins
- La route des vins

ESPACE GÉO :

- Alsace
- Itinéraire de découverte : Strasbourg, Haguenau, Saverne

MODULE D : LA SÛRETÉ ET L'HYGIÈNE

UNITÉ 1 : LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

- La filière alimentaire
- La traçabilité
- Codes à barres et étiquette RFID
- Les produits bio

UNITÉ 2 : L'HACCP

- Le système HACCP
- HACCP : la mise en place
- HACCP : les principes

UNITÉ 3 : HYGIÈNE ET SANTÉ

- L'hygiène : le personnel

ESPACE GÉO :

- Bourgogne
- Itinéraire de découverte : de la Côte d'or à Cluny

MODULE E : L'ALIMENTATION ÉQUILBRÉE

UNITÉ 1 : POUR UNE ALIMENTATION SAINE

<ul style="list-style-type: none"> - Neuf conseils clés - Les pyramides alimentaires - Le bon rythme - L'eau et la mémoire <p>UNITÉ 2 : LES RÉGIMES ALIMENTAIRES (lezioni a distanza tramite piattaforma Webex Cisco)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le régime méditerranéen - Les régimes végétariens - Le régime macrobiotique - Slow Food <p>UNITÉ 3 : L'ALIMENTATION ET SES PIÈGES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obésité - Anorexie et boulimie - Allergies et intolérances chez l'enfant <p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ile-de-France - Paris Ville Lumière
METODI
<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione; - Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo-classe all'attività didattica; - Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze; - Metodo deduttivo per favorire, negli allievi più competenti, una maggiore autonomia nell'uso della lingua francese in situazioni concrete; - Dibattito su argomenti di civiltà finalizzato all'osservazione delle analogie e delle differenze tra la società francese e quella italiana; - Lezione frontale e partecipata; - Didattica laboratoriale; - Gruppi di lavoro; - Lavoro individuale.
STRUMENTI DI LAVORO
<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: "Voyage à thème" di Elena Auricchio Vol.2, Ed. Medusa; - Fotocopie fornite dal docente; - Supporti visivi ed audiovisivi; - Aula multimediale; - Piattaforma Moodle per Power Point e collegamenti su Youtube; - Piattaforma per Videoconferenze Webex Cisco; - Utilizzo di piattaforme digitali per la didattica.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> - Questionari a risposta aperta; - Prove strutturate e semi-strutturate; - Comprensione del testo; - Verifiche orali. <p>Nella lezioni a distanza la piattaforma Moodle è stata utilizzata per le verifiche scritte, mentre la piattaforma Webex Cisco per le videoconferenze per le interrogazioni orali.</p>

LINGUA FRANCESE PER CUCINA	
DOCENTE CONTI VALERIA(Presa di servizio dal 28 -11-2019)	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	35
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	34
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	69

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> -Saper distinguere i vari menu della ristorazione -Distinguere i principi nutritivi degli alimenti -Saper riconoscere le varie tappe nel servire delle bevande come il vino -Sapersi orientare nell'alimentazione equilibrata e i problemi che essa comporta -Distinguere con spirito critico i vari regimi alimentari
CONOSCENZE
<p>Saper conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -gli elementi caratterizzanti il settore della ristorazione , con un occhio particolare alla cultura francese -le abitudini alimentari e le specialità regionali del territorio francese -i vari regimi alimentari e i problemi dell'alimentazione
ABILITÀ
<p>Saper esprimere in lingua francese le conoscenze acquisite riguardo la ristorazione, in particolare quella della cultura francese.</p>
CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> -La cucina francese -Le piramidi alimentari -le carte e i menù -I principi nutritivi -Il vino e la degustazione -I regimi alimentari -I problemi dell'alimentazione
METODI
<p>Lezioni frontali nelle ore in presenza. Invio attività di lavoro sulla piattaforma Moodle e videolezione su Cisco Webex.</p>

STRUMENTI DI LAVORO
Utilizzo del libro di testo e altri del docente. Invio materiali sulle lezioni tramite file sulla piattaforma Moodle.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Verifiche scritte e orali nelle ore in presenza. Verifiche orali attraverso Cisco Webex e invio attività di lavoro assegnate sulla piattaforma Moodle durante le attività a distanza.

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA- ARTICOL. ENOGASTRONOMIA	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	101
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	56
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	157

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione, saper redigere, anche se in casi semplici, una busta paga calcolando l'IRPEF e i contributi previdenziale; • Distinguere i vari contratti di lavoro subordinato cogliendo le differenze e le affinità; • Individuare i diritti del lavoratore che scaturiscono dalla nostra Costituzione; • riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti; • realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione; • Applicare, a casi semplici i principi del marketing strategico e operativo • Analizzare la normativa per la gestione di un'impresa turistica. e applicare, ai casi ipotizzati, le norme previste dai vari contratti.
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>le principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40);</i> • <i>la contabilità gestionale, classificazione dei costi, calcolo delle varie configurazioni di costo, del costo di produzione e del prezzo;</i> • il marketing strategico, il marketing operativo, i distretti turistici, il ciclo di vita del prodotto e alcune nuove strategie di marketing; • contratti di Franchising, Ristorazione, Catering, Banqueting e di Albergo; • il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti

alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità.

ABILITÀ

- solo pochi sono in grado di rielaborare in modo originale ed autonomo gli argomenti studiati;
- solo pochi sono in grado di comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività.

CONTENUTI

Il mercato del lavoro e la gestione del personale dipendente:

- domanda e offerta di lavoro
- reclutamento del personale interno ed esterno
- ricerca, selezione assunzione del personale
- contratto di lavoro
- contratti di lavoro subordinato
- contratto a tempo indeterminato
- contratto a tempo determinato
- Jobs act e tutele crescenti (D. Lgs. 15 giugno 2015)
- Apprendistato
- Part time
- Lavoro intermittente o a chiamata
- Somministrazione di lavoro
- Contratto di lavoro occasionale
- I contratti collettivi Nazionali di lavoro e i livelli di retribuzione con le mansioni
- La retribuzione e gli elementi che la compongono
- Imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) caratteristiche e calcolo in busta paga
- Contributi previdenziali e premi INAIL
- Diritti e doveri dei lavoratori
- Costituzione e lavoro : art.1- 35-36-37-38-39-40 della nostra Carta Costituzionale
- Estinzione del rapporto di lavoro e trattamento di fine rapporto si lavoro (TFRL)

Il marketing :

- **Il marketing turistico strategico:**
- Caratteristiche generali del marketing;
- Il marketing strategico: la ricerca di mercato, l'analisi di settore, la segmentazione, la concorrenza, il target di clientela e il posizionamento
- **Il marketing turistico operativo:**
- l'analisi SWOT;
- Il marketing mix: il prodotto ed il suo ciclo di vita, il prezzo, il punto vendita e la promozione;
- **Strategie di marketing laterale e convenzionale**

I contratti più importanti delle imprese turistico ristorative:

- Gli elementi di un contratto
- Elementi essenziali del contratto di ristorazione
- La responsabilità del ristoratore (contrattuale, civile e penale)
- Il reato di frode in commercio, il codice del consumo e la tutela del consumatore
- Contestazione del conto di un ristorante in caso di somministrazione di alimenti difformi da quanto ordinato
- Il contratto di ticket restaurant

- Il contratto di franchising
- Il contratto di banqueting
- Il contratto di catering
- Il contratto di albergo
- Gli effetti giuridici della prenotazione e la caparra confirmatoria
- Il contratto di deposito in albergo e la responsabilità dell'albergatore
- Le altre responsabilità dei ristoratori e degli albergatori per somministrazione di bevande alcoliche ai minori
- Tutela della salute dei non fumatori
- Tutela dei diritti d'autore e SIAE
- Imposta di soggiorno

Norme di igiene alimentare di tutela del consumatore:

- Le norme sulla sicurezza alimentare e la normativa UE (brevi cenni);
- La filiera agro- alimentare, le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura dei prodotti alimentari (Regolamento UE 1169/2011)
- La tracciabilità e la rintracciabilità (Regolamento CE 178/2002)
- I meccanismi di controllo interni ed esterni della filiera agro-alimentare

UDA: "SICILIA: CULLA DI CIVILTÀ, CULTURA, TRADIZIONI E SAPORI"

METODI

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.

DAD: Power point preparati dall'insegnante per proporre in modo semplice e innovativo gli argomenti, ricerche in siti specifici consigliati dall'insegnante, filmati di you tube.

I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf, sono stati inseriti sulla piattaforma Moodle , utilizzati nelle video lezioni su Cisco Webex Meetings per agevolare la comprensione e interessare , al meglio, i discenti.

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: Gestire le Imprese ricettive terzo volume di Rascioni S. e Ferriello F. edito da Tramontana;
- dispense, fotocopie, calcolatrice ,
- computer – Edmodo

DAD: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, whatsApp e inizialmente Edmodo.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate sistematicamente e periodicamente attraverso colloqui ed elaborati di vario tipo. Sono state effettuate verifiche scritte e verifiche orali .

DAD: esercitazioni e attività proposte tramite Moodle, verifiche orali tramite Cisco Webex Meeting.

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico e dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza.

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE- ARTICOLAZIONE PASTICCERIA	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	34
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	23
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	57

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione;</i> • <i>riconoscere, in casi ipotizzati molto semplici, le tecniche di calcolo dei costi e del prezzo dei prodotti;</i> • <i>realizzare un prodotto ristorativo e calcolare costi, prezzo e modalità di distribuzione e promozione (leve del marketing mix);</i> • <i>distinguere i vari contratti studiati e analizzare la normativa di riferimento;</i> • <i>Effettuare l'etichettatura di un prodotto e tracciare la filiera agro-alimentare.</i>
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>le principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40);</i> • <i>la contabilità gestionale, classificazione dei costi, calcolo delle varie configurazioni di costo, del costo di produzione e del prezzo;</i> • <i>il marketing mix e alcune nuove strategie di marketing;</i> • <i>contratti di Ristorazione, Catering, Banqueting e di Albergo;</i> • <i>il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità.</i>
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Solo pochi sono in grado di rielaborare, in modo autonomo ed originale, gli argomenti studiati;</i> • <i>Solo alcuni riescono a calcolare, in modo autonomo, il costo di produzione e il prezzo di vendita nei casi ipotizzati;</i> • <i>Solo alcuni riescono a comunicare efficacemente e con appropriato linguaggio tecnico i risultati di ogni attività svolta.</i>
CONTENUTI

Le risorse umane:

- *L'importanza del fattore umano nelle imprese turistiche;*
- *la pianificazione del personale (ricerca, selezione, formazione e valutazione);*
- *il contratto di lavoro e le varie tipologie di contratto;*
- *diritti e doveri dei lavoratori dipendenti;*
- *le norme Costituzionali (Articoli dal 35 al 40)*

Il costo del lavoro:

- *la retribuzione*
- *gli elementi della retribuzione;*
- *il calcolo della retribuzione lorda e netta;*
- *la busta paga;*
- *il trattamento di fine rapporto.*

La contabilità gestionale:

- *costi fissi e costi variabili;*
- *costi diretti o speciali e costi indiretti o comuni;*
- *Determinazione del prezzo con diverse metodologie di calcolo (metodo delle percentuali, del coefficiente).*

Il marketing dei prodotti turistici:

- *marketing mix;*
- *strategie di marketing convenzionale e strategie di marketing laterale;*

I principali contratti delle imprese turistico-ristorative:

- *Contratto di ristorazione;*
- *Contratto di catering;*
- *Contratto di banqueting;*
- *contratto di albergo.*
- *Le responsabilità dei ristoratori e degli albergatori per somministrazione di bevande alcoliche ai minori*
- *Tutela della salute dei non fumatori*
- *Tutela dei diritti d'autore e SIAE*
- *Imposta di soggiorno*

Il sistema di sicurezza alimentare e i Regolamenti europei:

- *Regolamento UE 1169/2011 – etichettatura degli alimenti;*
- *Regolamento CE 178/2002 – Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;*

UDA: "SICILIA: CULLA DI CIVILTÀ', CULTURA, TRADIZIONI E SAPORI"

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse metodologie quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta; partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.

DAD: Power point preparati dall'insegnante per proporre in modo semplice e innovativo gli argomenti, ricerche in siti specifici consigliati dall'insegnante, filmati di you tube.

I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf , sono stati inseriti sulla piattaforma Moodle , utilizzati nelle video lezioni su Cisco Webex Meetings per agevolare la comprensione e interessare , al meglio, i discenti.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – VOL. UNICO-AUTORE: CESARANO ROSARIA MARIA- EDITORE: CLITT

Altri materiali didattici: DISPENSE , FOTOCOPIE, CALCOLATRICE, COMPUTER.

DAD: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, whatsApp e inizialmente Edmodo.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate sistematicamente e periodicamente attraverso colloqui ed elaborati di vario tipo.

DAD: esercitazioni e attività proposte tramite Moodle

Video interrogazioni su Cisco Webex Meetings

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico e dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza.

DISCIPLINA

MATEMATICA	
DOCENTE	Lauro Letizia
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N°3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	64
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	30
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	94

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- 1) sviluppare motivazione e atteggiamenti positivi verso la materia;
- 2) abilità a coordinare ,riprodurre definizioni ,notazioni , operazioni e concetti;
- 3) abilità nel manipolare e calcolare rapidamente;
- 4) abilità nell'interpretare dati sotto forma simbolica;
- 5) abilità nel tradurre dati in simboli;
- 6) abilità nel seguire una linea di ragionamento;
- 7) potenziare la capacità di esprimere valutazione personali e critiche;
- 8) approfondire le conoscenze professionali;

CONOSCENZE

Gli alunni, nella maggioranza, si sono dimostrati sufficientemente inclini all'astrazione e alla formalizzazione. Le carenze di base di alcuni alunni e la poca dimestichezza con il linguaggio tecnico e con il simbolismo della disciplina, hanno determinato un diverso grado di raggiungimento degli obiettivi programmati. Tali obiettivi sono stati raggiunti in maniera discreta da molti alunni, in modo sufficiente da altri, alcuni li hanno raggiunti solo parzialmente.

ABILITÀ

- 1) lo sviluppo di capacità intuitive e logiche;
- 2) la capacità di utilizzare procedimenti euristici;
- 3) la capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente;
- 4) lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche;
- 5) l'abitudine alla precisione del linguaggio;
- 6) la capacità di ragionamento coerente e argomentato;

1) RICHIAMI

Equazioni di 1° grado
Sistemi lineari
Equazioni di 2° grado
Equazioni fratte

Disequazioni di 1° e 2° grado
Disequazioni fratte
Sistemi di disequazioni

2) FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI

Concetto di funzione
Concetto di funzione reale di una variabile reale
Intervalli
Campo di esistenza o dominio di una funzione algebriche
Intersezione con gli assi
Segno della funzione

FUNZIONI CONTINUE

Definizione di funzione continua in un punto
Continuità in un intervalli
Punti di discontinuità

STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

Crescenza e decrescenza delle funzioni
Asintoti verticali ed orizzontali
Studio di semplici funzioni
Derivata prima
Calcolo dei massimi e minimi di una funzione
Esercitazioni

METODI

La metodologia didattica utilizzata in generale è stata quella del problem solving che, attraverso la soluzione di semplici problemi e con l'uso di ragionamento euristico, fa giungere alla formalizzazione della teoria. Nella trattazione delle varie unità didattiche è stata affiancata, alla lezione frontale, il lavoro di ricerca e di gruppo. Con gradualità e semplicità sono stati introdotti i vari concetti ed in particolare quello di intervallo, di intorno, di limite e di derivata. In particolare il concetto di limite è stato introdotto prendendo spunto da considerazioni riguardanti l'andamento di particolari funzioni nell'intorno di un punto in cui essa non esiste. L'operazione di derivazione è stata introdotta partendo dal concetto di tangente ad una curva in un suo punto come caso particolare di una retta secante, pervenendo alla definizione di derivata come limite del rapporto incrementale. Tutti i concetti, anche fondamentali sono stati quindi presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, incomprensibili definizioni e dimostrazioni.

STRUMENTI DI LAVORO

-Libro di testo: Elementi di Matematica – Vol. A – Zanichelli.
- Lavagna
-Fotocopie/appunti

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La verifica ha interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno e di abilità nei collegamenti. L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

1. verifiche orali
2. compiti scritti
3. prove strutturate

Il tempo per lo svolgimento è variato a secondo del tipo di prova e il numero dei quesiti

Criteri di valutazione

Come criteri di valutazione si è tenuto conto della conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, nonché del livello di partenza dell'impegno e dell'interesse dei singoli allievi manifestati in relazione alle attività proposte. La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico

DISCIPLINA

Chimica degli alimenti "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari"	
DOCENTE	Fresta Antonio
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	1
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	24
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	25

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Controllare i prodotti (oli e grassi, le sostanze zuccherine, il latte, le farine, le acque nelle produzioni da forno) sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
CONOSCENZE
Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli ingredienti e dei prodotti. Conoscere i principi delle metodiche analitiche più utilizzate nelle analisi degli alimenti.
ABILITÀ
Conoscenza dei cereali e frumento, del processo di panificazione e analisi chimico fisiche degli sfarinati. Conoscenza delle proprietà delle acque come ingrediente nell'ambito delle produzioni da forno. Ripasso generale del programma su oli e grassi, dolcificanti e sostanze zuccherine, latte e sue proteine.
CONTENUTI
I lipidi e gli acidi grassi, oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno, analisi chimiche degli oli e dei grassi. I glucidi ed i principali dolcificanti di interesse alimentare con relative analisi chimiche. Gli amminoacidi e le proteine, il latte e le relative analisi chimiche. I cereali e le farine, i processi di panificazione, le analisi chimico fisiche degli sfarinati e valutazione delle farine. Le proprietà dell'acqua e di un acqua potabile nelle produzioni da forno.
METODI
Somministrazione on line di lezioni e verifiche scritte in file pdf e word
STRUMENTI DI LAVORO
Piattaforma Moodle
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Verifiche scritte con domande a risposta libera, domande a risposta multipla e vero o falso

DISCIPLINA

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	
DOCENTE	Valentina Russo Forcina
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	51
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	48
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	99

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Integrare le competenze professionali orientando al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
CONOSCENZE	
	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti del territorio • Tecniche di catering e banqueting • Tipologie di intolleranze alimentari • Sistema HACCP • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
ABILITÀ	
	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Progettare menù per tipologia di eventi • Simulare eventi di catering e banqueting • Realizzare piatti funzionali alle esigenze dei clienti con problemi di intolleranze alimentari • Simulare un piano HACCP • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
CONTENUTI	
	<ul style="list-style-type: none"> • La forza del territorio • I marchi di qualità • I prodotti tipici Italiani • Le intolleranze, le allergie e gli stili alimentari • Il menù • La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro • Il sistema HACCP • Il servizio di catering e banqueting • <u>Il buffet</u>
METODI	
	Lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD

STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di testo, laboratorio, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
Verifiche orali, scritte e pratiche	
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

DISCIPLINA

Prodotti dolciari industriali ed artigianali (Pasticceria)	
DOCENTE	Valentina Russo Forcina
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	43
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	79

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera • 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 • 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 • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimici – fisico, nutrizionale e gastronomico • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • le produzioni industriali e artigianali dolciari nella tradizione locale, nazionale ed internazionale; • Il prodotto dolciario e il valore culturale che riveste nella gastronomia e società; • I prodotti dolciari visti a seconda del settore a cui sono rivolti: catering, banqueting, pasticceria di ristorante, vetrine di pasticcerie;

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di banqueting e catering • Le intolleranze alimentari • Il sistema HACCP • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria • Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito • Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio • Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con necessità dietologiche specifiche • Operare nel rispetto del piano HACCP • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute • Utilizzare lessico e fraseologie di settore anche in lingua straniera 	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> • La pasticceria nella storia • Allergie e intolleranze alimentari • Igiene e salubrità • Qualità, certificazione e alimenti moderni • Il catering • Il banqueting • Il buffet • Le decorazioni in pasticceria 	
METODI	
Libro di testo, lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD	
STRUMENTI DI LAVORO	
Laboratorio di pasticceria, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
Verifiche orali, scritte e pratiche	
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

DISCIPLINA

<i>Classe V sez. C (indirizzo enogastronomia) SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</i>	
DOCENTE Bucca Francesca Daniela	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	65

NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	35
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	100

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Sono stati raggiunti da tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, gli alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della "scienza dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli allievi hanno raggiunto consapevolezza dell'importanza che una corretta alimentazione ha nel mantenimento della salute e del benessere psicofisico	
CONOSCENZE	
Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal sufficiente al discreto al buono	
ABILITÀ	
buona parte degli alunni ha evidenziato discrete capacità ed è in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Solo per alcuni l'acquisizione e l'esposizione dei contenuti è il risultato di uno studio mnemonico e a volte superficiale	
CONTENUTI	
1.L'alimentazione nell'era della globalizzazione Nutrienti - Nuovi prodotti alimentari 2.La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva 3.La dieta nelle principali patologie La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze Disturbi alimentari Alimentazione e tumori 4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità –etichettature Tossinfezioni alimentari	
METODI	
Strategia didattica adottata per la DAD mediante l'utilizzo di lezioni frontali in videoconferenza per	

<p>poterne facilitare l'apprendimento attraverso la condivisione di dispense e materiale digitale e la conseguente spiegazione con supporto di videoscrittura, interdisciplinarietà per favorire una conoscenza globale più ampia e profonda. Lavori individuali da svolgere e consegnare su piattaforma digitale, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche, costruzione di schede e mappe concettuali.</p>
STRUMENTI DI LAVORO
<p>Gli strumenti didattici adottati sono libro di testo cartaceo e digitale messo a disposizione dalla casa editrice , audiovisivi inclusi nelle risorse digitali del libro di testo e PPT scaricati sul PC.</p> <p>Le piattaforme e i canali di comunicazione utilizzati sono quelli suggerite dall'Istituto (Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle).</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<p>Le tipologie di verifiche adottate nella prima parte dell'anno sono stati test strutturati, relazioni scritte e verifiche orali. Nella seconda parte dell'anno, in DAD, i materiali utilizzati per la verifica sono stati inviati su piattaforma Moodle in modalità asincrona ove è stata possibile in formato PDF la restituzione degli elaborati corretti e valutati; si è utilizzata anche di piattaforma gratuita "Quizizz" come modalità sincrona che ha permesso di vedere "live" le risposte degli studenti e Igli alunni hanno potuto visionare i dati complessivi delle risposte esatte, sbagliate e non date. Il livello di interazione è stato globalmente buono anche se andrà diversificato di caso in caso.</p>

DISCIPLINA

<p><i>Classe V sez. C (pasticceria) SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i></p>	
DOCENTE Bucca Francesca Daniela	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	6
	55
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	35
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	90

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>Sono stati raggiunti da tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, gli alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della "scienza dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli allievi hanno raggiunto</p>

consapevolezza dell'importanza che una corretta alimentazione ha nel mantenimento della salute e del benessere psicofisico
CONOSCENZE
Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal sufficiente al discreto al buono
ABILITÀ
buona parte degli alunni ha evidenziato discrete capacità ed è in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Solo per alcuni l'acquisizione e l'esposizione dei contenuti è il risultato di uno studio mnemonico e a volte superficiale
CONTENUTI
<p>1. SistemA HACCP- tossinfezioni alimentari Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <p>2.L'alimentazione nell'era della globalizzazione Nutrienti - Nuovi prodotti alimentari</p> <p>3.La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>4.La dieta nelle principali patologie La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze Disturbi alimentari</p>
METODI
Strategia didattica adottata per la DAD mediante l'utilizzo di lezioni frontali in videoconferenza per poterne facilitare l'apprendimento attraverso la condivisione di dispense e materiale digitale e la conseguente spiegazione con supporto di videoscrittura, interdisciplinarietà per favorire una conoscenza globale più ampia e profonda. Lavori individuali da svolgere e consegnare su piattaforma digitale, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche, costruzione di schede e mappe concettuali.
STRUMENTI DI LAVORO
<p>Gli strumenti didattici adottati sono libro di testo cartaceo e digitale messo a disposizione dalla casa editrice , audiovisivi inclusi nelle risorse digitali del libro di testo e PPT scaricati sul PC.</p> <p>Le piattaforme e i canali di comunicazione utilizzati sono quelli suggerite dall'Istituto (Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle).</p>

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le tipologie di verifiche adottate nella prima parte dell'anno sono stati test strutturati, relazioni scritte e verifiche orali. Nella seconda parte dell'anno, in DAD, i materiali utilizzati per la verifica sono stati inviati su piattaforma Moodle in modalità asincrona ove è stata possibile in formato PDF la restituzione degli elaborati corretti e valutati; si è utilizzata anche di piattaforma gratuita "Quizizz" come modalità sincrona che ha permesso di vedere "live" le risposte degli studenti e Iglu alunni hanno potuto visionare i dati complessivi delle risposte esatte, sbagliate e non date. Il livello di interazione è stato globalmente buono anche se andrà diversificato di caso in caso.

DISCIPLINA

Tecnica di laboratorio di sala e vendita

DOCENTE	Salvatore Cacciola
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	66
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	36
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	22
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	58

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

IL candidato sotto il profilo delle competenze deve possedere:

- Capacità organizzative
- Spirito di collaborazione
- Competenze specifiche nel campo alimentare sotto l'aspetto dell'approvvigionamento, della qualità, della produzione, della preparazione, della distribuzione e del costo del pasto
- Competenza sulle conoscenze delle dinamiche di mercato e dell'offerta ristorative.
- Conoscenza delle normative che regolano l'attività ristorativa (H.A.C.C.P. e norme sulla sicurezza).
- Competenze delle lingue straniere
- Competenze fondamentali di dietologia e merceologiche degli alimenti
- Conoscenza del panorama agroalimentare nazionale e internazionale.

CONOSCENZE

A conclusione del percorso di studio il candidato deve possedere quelle conoscenze specifiche da poter operare ed affrontare la maturità ed in futuro il percorso professionale.

Le sue conoscenze sono: le aziende ristorative dove dovrà operare, sotto l'aspetto organizzativo; il tipo di offerta che si vuole proporre; gli strumenti; le risorse sia umane che economiche; le tecniche di preparazione della trasformazione e distribuzione e la conoscenza degli obiettivi prefissati di ogni azienda.

.Conoscere tutti gli aspetti non solo operative, ma anche quelli relativi alla gestione aziendale sotto il punto di vista :

- economico- gestionale
- alimentare
- igienico
- normativo.

ABILITÀ

Le sue capacità sono:

<p>-capacità organizzative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di formulare l'offerta ristorativa che si vuole proporre al mercato ed al tipo di segmento. -Capacità di conoscere il tipo di mercato in cui si vuole operare. - Saper organizzare un'attività di pertinenza in riferimento alla struttura ,all'attrezzatura, alle risorse umane ed economiche. -Capacità e tecniche di comunicazione e vendita - Saper organizzare e curare eventi del tipo banqueting e catering -Capacità di valorizzare il patrimonio agroalimentare regionale e nazionale e di conseguenza la loro conoscenza. - Capacità delle conoscenze enologiche nazionali e non, con tutti gli aspetti correlati al vino(degustazione,servizio, abbinamento). -Saper predisporre e pianificare un menù per qualsiasi evento, sotto l'aspetto organizzativo, delle risorse, dei costi e del prezzo di vendita. -Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ,anche in relazione a specifiche necessità merceologiche, valorizzando i prodotti tipici.
CONTENUTI
<p>Gli stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina - approfondimenti sui vari stili di servizio - all'italiana - all'inglese - alla francese diretto ed indiretto - alla russa (guéridon) - al buffet</p> <p>Enologia - la vite: storia - ciclo biologico - il grappolo e sue parti - impianto ,coltivazione sistemi di allevamento - - la vinificazione in bianco e rosso, rosato, macerazione carbonica.</p> <p>I vini spumanti - la spumantizzazione - la Champagne - il metodo Champenoise e metodo Classico - il metodo Charmat</p> <p>Il Sommelier ed il servizio del vino • la figura del Sommelier • le attrezzature • la cantina di conservazione e del giorno • le temperature di servizio dei vini • la sequenza di servizio • tecnica di stappatura delle bottiglie ed il servizio</p> <p>La degustazione organolettica • aspetto visivo • aspetto olfattivo • approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino • l'aspetto gusto olfattivo</p> <p>Il menù come strumento di vendita di comunicazione e di gestione.</p> <p>Le aziende ristorative</p> <p>I vari stili di cucina ed nuove forme di gastronomia</p> <p>Il food and beverage manager compiti e mansioni</p> <p>I marchi di qualità</p> <p>L'enogastronomia regionale e nazionale(eccellenze, piatti regionali e vini regionali)</p> <p>IL banqueting e catering</p>
METODI
<p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione multimediale • Lezione dialogo • Discussione collettiva guidata per il confronto di idee e interpretazioni • Lavoro di gruppo e ricerche • <u>Lezione a distanza (moodle e cisco webex)</u>
<p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche a distanza orali
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno

- Interventi dal posto
- Conversazione guidata con tutta la classe
- Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento
- **Lavori svolti da casa**
- **Interventi attraverso la piattaforma**

DISCIPLINA

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
DOCENTE	Lisa Finocchiaro
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	74
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	46
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	120

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>Trasporti industriali Individuare il sistema di trasporto adeguato in base al materiale/prodotto da trasportare nelle fasi di approvvigionamento delle materie prime, produzione del bene e spedizione del prodotto finito. Valutare vantaggi e svantaggi derivanti dall'installazione dei sistemi di trasporto industriali.</p> <p>Le macchine per le produzioni dolciarie e per i prodotti lievitati da forno Riconoscere macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno ed effettuare scelte tecniche di settore. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.</p> <p>Fondamenti di automazione Individuare e descrivere il ruolo dell'operatore nel contesto industriale. Valutare vantaggi e svantaggi derivanti dall'uso dell'automazione.</p> <p>La gestione dei processi produttivi Individuare il corretto assetto aziendale in base al bene da produrre ed al volume di produzione. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro Organizzare la produzione adottando sistemi per il controllo della qualità. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
CONOSCENZE
<p>Trasporti industriali Tipologie di trasportatori industriali. Cenni sulla gestione dei trasporti industriali. Sistemi di trasporto industriali in ambienti esterni ed interni. Sistemi di trasporto per materiali sfusi o confezionati</p> <p>Le macchine per le produzioni dolciarie e per i prodotti lievitati da forno Attrezzature per la cottura. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. Attrezzature per il cioccolato. Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Fondamenti di automazione Caratteristiche principali dei sistemi automatici.</p> <p>La gestione dei processi produttivi Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche ed umane. Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione.</p>

<p>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro Sistemi di gestione della qualità e normativa di riferimento. Strumenti per il controllo della Qualità. La sicurezza nei luoghi di lavoro: documenti e normativa di riferimento. Principali tipologie di rischi, misure di prevenzione e di protezione.</p>
ABILITÀ
<p>Trasporti industriali Descrivere le caratteristiche tecniche e operative dei trasportatori industriali. Individuare i principali componenti dei trasportatori industriali. Le macchine per le produzioni dolciarie e per i prodotti lievitati da forno Individuare e descrivere i principali componenti delle macchine di settore. Condurre e controllare macchine e impianti del settore. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dolciaria e dei prodotti lievitati da forno. Fondamenti di automazione Costruire uno schema a blocchi di un processo produttivo. Descrivere un processo produttivo mediante funzioni di trasferimento. La gestione dei processi produttivi Ottimizzare i tempi di produzione attraverso tecniche di analisi della produzione. Organizzare le risorse tecniche ed umane. Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro Costruire il diagramma causa-effetto nell'analisi di un processo. Applicare strumenti per il monitoraggio dei processi produttivi. Individuare i rischi nei luoghi di lavoro e le misure da adottare per il loro contenimento. Descrivere quali documenti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro devono esser presenti in laboratorio di pasticceria.</p>
CONTENUTI
<p>Trasporti industriali Pallet, contenitori, cassette. Tipologie di carrelli. Trasportatori a rulli. Trasportatori a nastro. Elevatori. Trasportatori a catena. Trasportatori pneumatici. Sistemi di trasporto automatici (Robot) Le macchine per le produzioni dolciarie e per i prodotti lievitati da forno Forno statico, a convezione di vapore, combinato, rotativo. Forno a microonde. Pastorizzatore. Friggitrice. Pralinatrice. Celle e armadi frigoriferi. Abbatitore rapido di temperatura. Macchine per gelati e monta panna. Macchina confezionatrice sottovuoto. Temperatrice e ricopritrice. Fondamenti di automazione Vantaggi e svantaggi dell'uso dell'automazione. Strumentazione utilizzata per la rilevazione dei parametri di processo (sensori e trasduttori). Tipologia di impianti utilizzati e caratteristiche dei materiali nel settore alimentare. Schemi a blocchi. Funzioni di trasferimento. La gestione dei processi produttivi Tipologie di focus. Tipologie di layout. CPM, PERT, Diagramma di Gantt. Caratteristiche del modello Industria 4.0. Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro La Gestione totale della qualità (TQM), elementi caratteristici. Documenti per la Qualità e normativa di riferimento.</p>

Raccolta dati, istogrammi, diagramma causa-effetto, diagramma di Pareto, carte di controllo. Testo Unico sulla sicurezza, principali definizioni. DVR, piano di emergenza, piano di evacuazione. Rischio elettrico, meccanico, microclima, per videoterminali, incendio.
METODI
Lezioni frontali di tipo interattivo. Problem solving. Attività di gruppo.
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Volume 1, Edizione Openschool; autori Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile. Casa editrice Hoepli; Esempi, schemi, schede esplicative. Computer e proiettore per la ricerca e visione di materiali sul web. Strumenti per la didattica a distanza. Applicazione Quizizz.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Le verifiche sono state svolte prevalentemente in forma orale, ma nel corso dell'anno gli studenti hanno anche prodotto degli elaborati grafici e dei documenti di sintesi per le attività di gruppo. Con il passaggio alla didattica a distanza sono state anche utilizzate applicazioni per lo svolgimento di test online.

DISCIPLINA

LINGUA E CULTURA INGLESE	
DOCENTE	VINCIGUERRA PATRIZIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	72
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	108

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Comprensione e produzione del linguaggio specifico del settore ristorativo ed enogastronomico in contesto comunicativo noto.
CONOSCENZE
Aree tematiche riguardanti il settore della ristorazione e dell'enogastronomia.
ABILITÀ
Uso del linguaggio specifico del settore ristorativo ed enogastronomico in contesto comunicativo noto.
CONTENUTI
Continents Meals Recipes: arancini, lasagne, pasta alla Norma Restaurants Catering Cooking methods
Dal 9 marzo 2020 la programmazione è stata rimodulata causa Covid 19. I sottostanti argomenti sono stati svolti

<p>attraverso la didattica a distanza utilizzando la piattaforma Moodle e Cisco Webex Meetings.</p> <p>The Mediterranean diet Vegetarian diet Vegan diet Food intolerances and allergies</p>	
METODI	
<p>Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione; Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo- classe all'attività didattica; Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze; Metodo deduttivo per favorire, negli allievi più competenti, una maggiore autonomia nell'uso della lingua inglese in situazioni concrete in ambito enogastronomico; Dibattito su argomenti di civiltà finalizzato all'osservazione delle analogie e delle differenze tra la società inglese e quella italiana; Lezione frontale e partecipata; Didattica laboratoriale; Gruppi di lavoro; Lavoro individuale; Uso della piattaforma Moodle; Uso della piattaforma Cisco Webex Meetings; Video lezioni; Uso di whatsapp; Dispense e materiale fornito dall'insegnante allo scopo di agevolare la didattica a distanza, al tempo del Covid 19.</p>	
STRUMENTI DI LAVORO	
<p>Libro di testo: Catrin Elen: Morris Well done! - ELi Fotocopie fornite dall'insegnante; Dispense redatte dall'insegnante; Realia; Supporti visivi ed audiovisivi.</p>	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
<p>Questionari a risposta aperta; Prove strutturate e semi-strutturate; Comprensione del testo; Verifiche scritte ed orali.</p>	
Firma del docente	Patrizia Vinci guerra

DISCIPLINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Classe 5 C I.P.S.S.A.R.	
DOCENTE	PAVONE MARIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	N. 36 fino al 04 marzo 2020
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	N. 24 ore di DAD al 30/05/2020
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	N. 60

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <p>Gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>La conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva.</p>
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <p>Gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.</p>
<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p> <p>CURRICULARI:</p> <p>U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico</p> <p>Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche. Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.</p> <p>Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.</p> <p>Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, pre-acrobatica: capovolta in avanti da fermo capovolta in tuffo. Esercizi a corpo libero. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale.</p> <p>Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.</p> <p>Mezzi operativi: pre-acrobatica, organizzazione giochi di squadra, rispetto delle regole, corsa istintiva corsa ragionata, compiti di arbitraggio. Tempi: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 4 Gioco</p> <p>Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli</p>

<p>ed autocontrollo. Mezzi operativi: calcio: fondamentali e partita. Orienteering: capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola. Volley: fondamentali e partita. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 5 Tutela salute Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo. Epistassi, ferita, emorragia, ustione. Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura. Le dipendenze: il fumo, l'alcool, ludopatìa, dipendenza da internet. Il doping.</p> <p>EXTRA-CURRICULARI: gruppo sportivo.</p>
METODI
<p>Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving. Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.</p>
STRUMENTI DI LAVORO
<p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini. Libro di testo consigliato. "Attivamente insieme online" di C. Bughetti, M. Lambertini, P. Pajni. Spazi utilizzati; Palestra dell'istituto per un breve periodo dell'anno scolastico. Dal 05/03/2020 in relazione a quanto disposto nel D.P.C.M. si sono utilizzati gli strumenti digitali e le piattaforme messe a disposizione dalla scuola, per la realizzazione della Didattica a Distanza, portando a termine il programma prestabilito fornendo agli alunni dei metodi di lavoro, sia pratico che teorico.</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<p>Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione - abilità. 6 punti partecipazione, 4 punti abilità. Le prove orali sono state effettuate tramite la D.A.D. sulla piattaforma digitale Moodle e Cisco Webex Meetings. Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.</p>

ALLEGATO 2

Allegato 2 Griglia di valutazione della prova orale

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	DOCENTI	MATERIE	FIRMA
1	Crimi Mariaelena	Religione	
2	Pasqua Antonina	Italiano	
3	Pasqua Antonina	Storia	
4	Pennisi Laura	Lingua Francese (pasticceria)	
5	Conti Valeria	Lingua Francese (cucina)	
6	Vinciguerra Patrizia	Lingua inglese	
7	Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
	Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative (pasticceria)	
8	Lauro Letizia	Matematica	
9	Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione	

	Bucca Francesca Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	
10	Fresta Antonio	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
11	Cacciola Salvatore	Laboratorio di sala e vendita	
12	D'Agata Maria Alfia	Laboratorio di chimica	
13	Russo Valentina	Laboratorio di servizi enogastronomici, cucina e pasticceria	
14	Finocchiaro Lisa	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
15	Pavone Mario	Scienze sportive e motorie	

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbale scrutinio finale
6.	Elaborati discipline di indirizzo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Francesca Miano
(Documento firmato digitalmente)

