



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“ENRICO MEDI RANDAZZO”

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2022/2023

CLASSE V A Servizi di Sala e di Vendita

INDICE	
L'ISTITUTO	pag. 3
L'INDIRIZZO	pag. 4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 6
MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME	pag. 7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 10
PERCORSI INTERDISCIPLINARI: cittadinanza e Costituzione	pag. 16
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag.19
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 20
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	pag. 21
GRIGLIE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 22
GRIGLIA SECONDA PROVA SCRITTA	pag.26
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 29
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole discipline e sussidi didattici utilizzati	pag.29
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 57

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto si avvale di una struttura edilizia con ampi spazi interni ed esterni razionalmente collocati ed è dotato di aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:

- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici
- Laboratori per le discipline tecnico-pratiche: Sala e Vendita, Cucina e Pasticceria, Accoglienza.
- Dashboard, Schermi interattivi
- Palestra

Gli uffici della Segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e collegati al sistema informativo del Ministero dell'Istruzione.

L'ambiente socio-economico in cui l'istituzione opera è caratterizzato da un tessuto produttivo composto da imprese agricole, prevalentemente del settore vitivinicolo, altre che fanno capo al settore zootecnico, nonché dell'artigianato e del terziario. Negli ultimi anni, inoltre, sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici ed enogastronomici in grado di creare reali occasioni di crescita socio-economica.

In tale contesto, da alcuni anni, l'Istituto - in collaborazione con gli enti locali, le associazioni, (AMIRA, AIBES, RISTOWORLD e Donne del Vino) professionali e imprenditoriali e le strutture ricettive - porta avanti progetti di formazione e orientamento rivolti sia agli studenti che alla comunità nel suo insieme, al fine di creare il tanto auspicato ecosistema formativo integrato. Nello specifico, le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di enogastronomia, lingue straniere, esperienze multimediali e altre attività didattico-educative volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni storico-culturali, ambientali e paesaggistici di cui la zona è ricca.

L'INDIRIZZO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera offre percorsi formativi quinquennali finalizzati al conseguimento di un titolo di studio fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, assumono connotazioni specifiche declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

Nello specifico, il diplomato 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.

In particolare 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;
- 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 orientata al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare almeno in 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.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti a conclusione dei percorsi quinquennali del settore sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alla filiera.

Nell'articolazione servizi di *Sala e Vendita*, il diplomato sarà dunque in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento

della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

Staff dirigenziale

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

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof.ssa Simona Parinello	Sc. e Cult. dell' Alimentazione			x
Prof. Alfio Cantarella	Lab. Ser. Sala. Vendita	X	X	X
Prof. Pietro Costa	Dir.Tec. Amm. Strutture Ricettive			x
Prof. di Cugno Saverio	Lingua e Lett.Italiana, Storia	x	x	x
Prof.ssa Lungu Ramona Maria	2^ Lingua straniera Francese	X	x	x
Prof.ssa Emanuela Lanza	Lingua Inglese	x		x
Prof. Zappala' Giuseppa	Lab. Serv. En. Cuc		x	x
Prof. Isgrò Giuseppe	Matematica			x
Prof.ssa Giulia Montecchi	Sc. Motorie e sport			x
Prof.ssa Sapienza Clara Annunziata	Relig Cattolica	X	x	x

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Prof.ssa Simona Parrinello	Sc. e Cult Alimentazione
Prof. Alfio Cantarella	Lab. Serv. En. Sala. Ven
Prof.ssa Giulia Montecchi	Scienze Motorie

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Prof. Alfio Cantarella

ALUNNI	PROVENIENZA
1	IV A
2	IV A
3	IV A
4	IV A
5	IV A
6	IV A
7	IV A

Quadro orario del V anno

Discipline	Ore
Attività ed insegnamenti comuni	
Lingua e letteratura italiana	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2
Matematica	3
Lingua inglese	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale	15
Attività ed insegnamenti di indirizzo	
Francese	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	5
Lab. di servizi enogastronomia settore sala vendita	6*
Lab. di servizi enogastronomia settore cucina	3
* tre ore di codocenza (2 Alimentazione - 1 Inglese)	17
Totale	

Discipline	Ore
Educazione Civica	33

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. A Servizi Sala e Vendita – Enogastronomia Alberghiero dell'istituto superiore "Enrico Medi" di Randazzo, è composta da 7 alunni, 6 ragazze e 1 ragazzo, che hanno espletato l'intero corso di studi nel medesimo istituto; grazie a 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 coeso, pur in presenza di sensibilità e caratteri molto differenti, disponibile alle varie problematiche di carattere sociale, scolastico o di più ampia rilevanza culturale. 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. Durante l'anno scolastico, la frequenza degli allievi è stata nel complesso regolare e sotto il profilo disciplinare il comportamento è risultato generalmente corretto, rispettoso delle regole, aperto al dialogo ed al confronto. Gli alunni hanno mostrato, globalmente, sufficiente partecipazione attiva al dialogo educativo, interesse ed attenzione nei riguardi dell'attività didattica svolta. Alcuni allievi fortemente motivati e più assidui nell'applicazione si sono distinti nello studio e nell'approfondimento dei vari argomenti disciplinari trattati e si sono dimostrati capaci di rielaborare in modo personale i contenuti conseguendo risultati adeguati.

Un secondo gruppo di studenti, in relazione alle diverse potenzialità acquisite nel corso degli anni, supportato dalla volontà, dall'impegno e da un sufficiente interesse, ha conseguito un positivo grado di conoscenze, di competenze ed abilità ed ha raggiunto sufficiente profitto.

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.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che l'obiettivo comune è stato quello di stimolare le studentesse e gli studenti al dialogo e alla partecipazione attiva.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipativa	• problem solving
• lavori di gruppo	• analisi dei casi

Strumenti adottati

• Libri di testo	• Software didattici
• Appunti e dispense	• Documenti autentici
• Dizionari	• Internet
• Digital Board	
• Schermi interattivi	

Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Le verifiche scritte, orali e pratiche, nelle varie discipline, sono state predisposte in maniera diversa, utilizzando la scala decimale in tutta la sua gamma.

Per quanto riguarda le verifiche orali, sono stati valutati le tradizionali interrogazioni, le varie tipologie di test, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande appropriate e richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state, pertanto, modificate coerentemente con le tipologie di compiti assegnati. Le verifiche scritte sono state svolte in presenza.

Strategie adottate

- Sollecitare gli alunni tramite discussioni guidate su varie tematiche.
- Favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione.
- Proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- Rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo, illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- Rispetto delle attitudini dell'alunno

- Interesse, impegno, assiduità, partecipazione e continuità nello studio
- Autonomia organizzativa e sistematicità
- Progressi rispetto alla situazione di partenza
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

In relazione alle singole discipline, sono state effettuate riunioni per la definizione di comuni obiettivi formativi e criteri di valutazione. Hanno operato, inoltre, Commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili al processo di apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazione coerenti con le specificità degli insegnamenti e con l'intento comune di monitorare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e due scritte o pratiche in ciascun quadrimestre.

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

CREDITO SCOLASTICO

Conformemente a quanto stabilito dal decreto ministeriale 62/2017 il Consiglio di classe ha attribuito agli alunni il credito scolastico maturato nel secondo biennio.

CREDITO SCOLASTICO		<u>12</u> /40	<u>13</u> /40	<u>25</u> /40
		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	TOT
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti di cui di 12 per la classe terza, 13 per la classe quarta e 15 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.

PERCORSO INTERDISCIPLINARIE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l'educazione civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le discipline di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. I docenti interessati avranno cura di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore.

Nelle classi del secondo ciclo, come quella oggetto della presente programmazione, il coordinamento della disciplina viene affidato al docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di Classe.

La Legge, prevede, inoltre, che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali al pari delle altre discipline. Pertanto, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Quanto sopra comporta che i docenti delle discipline coinvolte dovranno per ciascun bimestre e/o quadrimestre ripartire le ore di insegnamento minime assegnate, cosicché potranno meglio fornire al docente coordinatore elementi utili alla valutazione periodica.

I tre nuclei tematici dell'insegnamento, che costituiscono i pilastri della legge, sono i seguenti:

1) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare perché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
a) Gli Organi costituzionali dello Stato: (Parlamento – Governo – Presidente della Repubblica – Corte Costituzionale (con brevi cenni)	8	Docente di Diritto
b) Genesi e promulgazione della Costituzione (Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana)	2	Docente di Diritto
c) L'Unione Europea, Organi e relative funzioni	2	Docente di Storia
d) Gli organismi internazionali (ONU-FAO-OMS-UNESCO-NATO).	2	Docente di Storia

<p>2) CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Per “Cittadinanza digitale” deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l’acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall’altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l’ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.</p>		
CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>A) Privacy e web:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Profili giuridici della privacy, la tutela della privacy; ● Il codice della privacy e la figura del garante; ● La raccolta dei dati personali. 	3	Docente di Diritto
<p>3) SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l’uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un’istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.</p>		
CONTENUTI	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>a) Educazione alimentare e corretti stili di vita</p> <p>(Sana e corretta alimentazione a tutela della salute, l’attività fisica, il consumo di alcol o droghe di vario genere)</p>	5	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)
<p>b) Educazione alimentare</p> <p>(Menu, carta del sommelier, carta degli oli evo, creazione di Menu per clienti con particolari esigenze alimentari es. Gruppi di anziani, mense di asili)</p>	8	Docente di Laboratorio di sala e vendita
<p>c) La sicurezza alimentare</p> <p>(La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, rintracciabilità e filiera produttiva).</p>	3	Docente di Laboratorio di sala e alimentazione
PERIODO	Dicembre 2022 – Maggio 2023	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITÀ	CONOSCENZE

	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati • Leggere documenti e comprenderne il linguaggio specifico • Utilizzare la tecnologia per creare prodotti multimediali • Leggere e sintetizzare articoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'origine della Costituzione Italiana e gli Organi che governano lo Stato. - Conoscere I diritti e I doveri dei lavoratori, I contratti di lavoro subordinato e gli elementi della retribuzione contenuti in busta
	<p>di giornale e siti web</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare materiale attendibile in rete • Relazionare ed argomentare in pubblico • Curare grafica ed editing • Redigere documenti • Valorizzare i prodotti a marchio di qualità <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Valorizzare i prodotti da agricoltura biologica e la stagionalità dei prodotti</p>	<p>paga;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le varie Istituzioni europee ed internazionali. - Saper utilizzare il web in modo consapevole e responsabile - Far comprendere ai ragazzi come sia utile e necessario aiutare chi è più svantaggiato e sfortunato nella vita. - Saper costruire delle relazioni importanti con "l'altro", mettendo a frutto le proprie capacità ed esperienze, integrandole e coniugandole con quelle degli altri al fine del bene comune. <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Conoscere i prodotti biologici e le normative che li contraddistinguono.</p>
DURATA COMPLESSIVA		33 ORE
METODI E STRUMENTI		<p>METODI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet • Attività pratica

	STRUMENTI
	<ul style="list-style-type: none"> • Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema Trattato

PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La classe, nel corso del secondo biennio ha svolto, a causa dell'emergenza pandemica, in modalità on-line e in quantità ridotta le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma.

- Nel corso del biennio sono state svolte le seguenti attività: PERCORSO SULLA SICUREZZA
- PCTO: LABORATORI ON LINE, VISITE DIDATTICHE ON LINE E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – RETE MUSEALE REGIONALE

Nel corso del 4° anno, poiché l'emergenza covid si è attenuata, è stato possibile svolgere anche attività in presenza allo scopo di favorire l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi anche, e soprattutto con attività pratiche e professionalizzanti spendibili ai fini degli esami di stato e nel mondo del lavoro.

Le attività in questione sono state le seguenti:

- "CONTRADE DELL'ETNA"
- EVENTI VARI A SCUOLA
- Progetto con "Le donne del Vino"
- Progetto Città dell'olio "Masteroil"
- PCTO A SCALEA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività previste nell'ambito dell'ampliamento dell'offertaformativa sono state le seguenti

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Incontro didattico e organizzativo Arc Academy	Tutti
Progetto con le donne del Vino	Tutti
Partecipazione al Salone dello studente a Catania	Tutti
Incontri per l'orientamento	Tutti
Elenco Pon	
Modulo Teatro in Francese	Uno studente
"Viaggio nei tre Parchi"	Alcuni allievi
"Viaggio nei sapori dei Tre parchi"	Alcuni allievi
Pon di Tedesco	Uno studente
Pon di Sala /bar	Alcuni allievi
Pon Cinese "Laboratorio di lingua cinese"	Alcuni allievi
Pon Sport è Salute	Alcuni Allievi
Pon di Francese	Alcuni Allievi

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Tipologia di materiale	Esempi	Discipline coinvolte	Consegna
Testi	Brani di testi poetici e narrativi riconducibili al percorso di studi, titoli e/o brani articoli di giornale.	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
Documenti	Documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> - Periodi/episodi/personaggi da contestualizzare - episodi/fenomeni di attualità - Immagini 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzazione storica - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Esperienze	<ul style="list-style-type: none"> - esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	Riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/olimpiadi)	Discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafici	Modelli di realtà e funzioni	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e descrizione di un grafico

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)**

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Ideaione, pianificazione e organizzazione ben articolate; esposizione logica, coerente e coesa	17-20	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione adeguate e pertinenti; esposizione organica e sequenziale, con buona coesione del testo	15-16	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione discretamente organiche; esposizione lineare e corretta	13-14	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione semplici, ma complessivamente corrette; esposizione sufficientemente coesa	11-12	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione estemporanee e non sempre organiche; esposizione parzialmente coesa e/o con qualche incongruenza	9-10	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione disorganiche; esposizione non coesa con gravi incongruenze	7-8	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione confuse e approssimative; esposizione confusa con incongruenze	1-6	
Competenza lessicale Competenza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso della punteggiatura	Lessico vario e specifico; periodare fluido; efficace e corretto uso della punteggiatura	17-20	
	Lessico vario e appropriato, periodare scorrevole e corretto; adeguato l'uso della punteggiatura	15-16	
	Lessico adeguato, periodare corretto; discreto uso della punteggiatura	13-14	
	Lessico essenziale e talvolta generico; periodare semplice, prevalentemente paratattico, con qualche imperfezione nell'uso della punteggiatura	11-12	
	Lessico piuttosto generico e talvolta improprio; periodare molto semplice e in qualche caso poco lineare per la presenza di alcuni errori; diffuse imprecisioni nell'uso della punteggiatura.	9-10	
	Lessico scarso e improprio; periodare involuto con numerosi errori formali; uso improprio della punteggiatura	7-8	
	Lessico molto povero, ripetitivo e con qualche travisamento; periodare stentato con anacoluti e/o gravi errori di concordanza e/o di <i>consecutio</i> e punteggiatura	1-6	
Conoscenze e riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contenuti ampi e approfonditi; giudizi critici e valutazioni personali ben ponderati	17-20	
	Contenuti precisi con opportuni riferimenti culturali; giudizi motivati e valutazioni coerenti	15-16	
	Contenuti corretti e riferimenti culturali discreti; giudizi appropriati e valutazioni pertinenti	13-14	
	Contenuti essenziali e riferimenti culturali generali; incertezza nell'espressione del giudizio e semplicistiche valutazioni	11-12	
	Contenuti sommari e riferimenti culturali generici; giudizi semplici e valutazioni essenziali	9-10	
	Contenuti imprecisi e riferimenti culturali approssimativi; gravi difficoltà ad esprimere giudizi e formulare valutazioni	7-8	
	Contenuti non pertinenti o errati, riferimenti culturali inesatti; assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1-6	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/60

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia A, Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo/ parafrasi/sintesi)	Rispetto della consegna scrupoloso e puntuale	9-10	
	Rispetto della consegna completo e corretto	8	
	Rispetto della consegna adeguato	7	
	Rispetto della consegna complessivamente sufficiente pur con lievi imprecisioni	6	
	Rispetto della consegna parziale e con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Rispetto della consegna carente e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Rispetto della consegna scarso o nullo con gravi imprecisioni e/o lacune	1-3	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione esauriente e approfondita	9-10	
	Comprensione corretta	8	
	Comprensione discretamente corretta	7	
	Comprensione essenziale con qualche inesattezza	6	
	Comprensione parziale o superficiale con qualche errore interpretativo	5	
	Comprensione sommaria con fraintendimenti diffusi	4	
	Comprensione assente con gravi fraintendimenti e/o errori interpretativi	1-3	
Capacità di analisi dei diversi livelli del testo (lessicale/sintattico/ stilistico/retorico)	Analisi esaustiva e approfondita	9-10	
	Analisi completa e puntuale	8	
	Analisi adeguata, pur con qualche imprecisione	7	
	Analisi pertinente, ma semplice e/o con qualche imprecisione	6	
	Analisi parziale e superficiale	5	
	Analisi insufficiente e/o incompleta	4	
	Analisi scorretta e/o molto lacunosa	1-3	
Interpretazione del testo (contestualizzazione/ relazioni e confronti diacronici e sincronici)	Interpretazione accurata con eventuali apporti originali	9-10	
	Interpretazione pertinente e personale	8	
	Interpretazione corretta	7	
	Interpretazione complessivamente corretta, pur con qualche imprecisione	6	
	Interpretazione superficiale e/o con qualche fraintendimento	5	
	Interpretazione frammentaria e scorretta	4	
	Interpretazione mancante o inconsistente	1-3	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____
Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 20 pt)

Tipologia B, Analisi e produzione di un testo argomentativo			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta, consapevole e puntuale	10-9	
	Precisa	8	
	Complessivamente corretta	7	
	Essenziale (limitata alla tesi)	6	
	Incerta o parziale	5	
	Frammentaria	4	
	Assente e/o molto lacunosa	1-3	
Capacità di sostenere un percorso ragionativo; uso dei connettivi	Ragionamento efficace, uso preciso dei connettivi	15-14	
	Ragionamento puntuale, suo corretto dei connettivi	13	
	Ragionamento corretto, uso adeguato dei connettivi	12-11	
	Ragionamento essenziale e semplice, uso complessivamente adeguato dei connettivi	10-9	
	Ragionamento confuso e incompleto, uso incerto dei connettivi	8-7	
	Ragionamento frammentario e poco motivato, uso improprio dei connettivi	6-5	
	Ragionamento lacunoso e/o scarsamente motivato, uso gravemente improprio dei connettivi	1-4	
Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (citazioni, dati statistici, esempi e fatti concreti, etc.)	Ampi, corretti e congruenti	15-14	
	Puntuali e corretti	13	
	Adeguati e complessivamente pertinenti	12-11	
	Essenziali e/o generici	10-9	
	Superficiali e/o imprecisi	8-7	
	Frammentari e per lo più errati	6-5	
	Errati, lacunosi o assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/20

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____
Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia C, Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza e coerenza precise e puntuali	10-9	
	Pertinenza e coerenza complete	8	
	Pertinenza e coerenza adeguatamente corrette	7	
	Pertinenza e coerenza complessivamente adeguate e con lievi imprecisioni	6	
	Pertinenza e coerenza parziali, con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Pertinenza e coerenza carenti e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Pertinenza e coerenza scarse o nulle, con gravi imprecisioni e lacune	1-3	
Sviluppo dell'esposizione	Sviluppo ordinato e coerente	15-14	
	Sviluppo ben equilibrato	13	
	Sviluppo lineare	12-11	
	Sviluppo lineare ma non del tutto armonico	10-9	
	Sviluppo disordinato e confuso	8-7	
	Sviluppo contorto	6-5	
	Sviluppo gravemente involuto	1-4	
Conoscenze e riferimenti culturali (possesso di informazioni specifiche, notizie, fonti, etc.)	Corretti e ben articolati	15-14	
	Corretti e articolati	13	
	Corretti e abbastanza articolati	12-11	
	Essenzialmente corretti e modestamente articolati	10-9	
	Parzialmente corretti e non ben articolati	8-7	
	Scorretti e disarticolati	6-5	
	Assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Si potrebbe utilizzare la griglia per l'orale

Scegliere se mettere più descrittori nelle aree con più punti... almeno 4-5 livelli con un range da/a. Il minimo deve garantire i 12/20 per studente. Con 4 livelli non c'è il livello intermedio: due negativi e due positivi. Con 5 livelli si può avere il livello mediocre. Evitare i punteggi decimali diversi da 0,50

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	

	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

Griglia di valutazione della prova orale - ESAME DI STATO A.S. 2022/23 (All. A O.M. 65/2022)

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori,

livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera	5	

		completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.		
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Piano triennale dell'offerta formativa
Programmazioni dipartimenti didattici
Fascicoli personali degli alunni
Verbali Consigli di classe e scrutini
Griglia di valutazione

CONTENUTI DISCIPLINARI E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE	Prof. Simona Parrinello
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	85 di 99
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali enogastronomiche e delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Controllare e utilizzare gli alimenti, i prodotti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva agroalimentare e delle produzioni industriali e artigianali dolciarie 	

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni monoteiste (cristianesimo, islamismo ed ebraismo)
- La sicurezza alimentare (certificazioni di qualità e sistema Haccp)
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni (contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche)
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (neonato, bambino, adolescente, anziano, donna in gravidanza e in allattamento, sportivo) e nelle principali patologie (malattie cardiovascolari, obesità, diabete, osteoporosi)
- Diete e stili alimentari (dieta mediterranea, dieta sostenibile, dieta vegetariana e macrobiotica)
- Conoscenza delle principali malattie legate allo stile alimentare (malnutrizioni) e alle cattive abitudini (tumori e malattie cardiovascolari)
- Allergie e intolleranze
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia)

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e del settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
- Formulare offerte/menu funzionali alle esigenze fisiologiche o ai diversi stili alimentari della clientela o condizioni patologiche della clientela
- Predisporre e servire prodotti in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione
- Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche.
- Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica.

CONTENUTI

- Cibo e religione
- I nuovi prodotti alimentari
- Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità

<ul style="list-style-type: none"> • Le contaminazioni degli alimenti • Alimentazione nelle diverse fasce di età • Diete, salute e benessere • Alimentazione equilibrata e malnutrizioni
METODI
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione multimediale con proiezione di file in power point o di filmati sulla rete o altro (riviste di settore o siti specializzati). • Lezione dialogata
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
individuazione nel dettaglio della lacuna da colmare (sia essa metodologica o di contenuto), invito all'autovalutazione per presa di coscienza del problema, intervento individualizzato in itinere.
STRUMENTI DI LAVORO
Libri di testo, riviste di settore PC, tablet o smartphone
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe • Produzione di testo
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 2 ORALI N.almeno 2
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. 2 ORALI N.almeno 2

Disciplina Lab.Servizi Sala e Vendita	
DOCENTE	Cantarella Alfio
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	6
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	142/196
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H. A. C. C. P., comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.</p>	
CONOSCENZE	
<p>Caratteristiche dell'enografia nazionale. Principi di enologia. La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi.</p>	

Lo spumante: Il metodo classico tradizionale e il metodo Charmat.
 Lo champagne.
 La conservazione dei vini.
 La classificazione dei vini: la normative italiana ed europea.
 L'etichetta del vino.
 Le attrezzature per buffet e banchetti.
 L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti.
 Servizi di banqueting e catering, I soggetti coinvolti e i profili professionali
 I principali eventi e le location
 La gestione operativa di banqueting e catering.
 Che cos'è la degustazione.
 Le regole per una perfetta degustazione.
 La temperature del vino.
 L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, l'indicazione per l'abbinamento, esempi di abbinamento.
 La distillazione e le acquaviti.
 I sistemi di distillazione.
 Le principali acquaviti: brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila.
 Liquori: tecniche di produzione.
 La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.
 I marchi di qualità.

CONTENUTI

ENOLOGIA
 LA VITE E LA PRODUZIONE DEL VINO
 SPUMANTE, CHAMPAGNE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI
 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO
 ASPETTI TEORICI
 LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO
 IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO
 L' ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE
 BANQUETING E CATERING GESTIONE OPERATIVA
 CONOSCERE IL TERRITORIO
 VALORIZZARE IL TERRITORIO
 I MARCHI DI TUTELA ITALIANI (DOP, IGP, STG, KMO) UDA INTERDISCIPLINARE
 LA PRODUZIONE E LE TIPOLOGIE
 IL SERVIZIO
 GLI ABBINAMENTI
 LE ACQUAVITI E I LIQUORI
 DISTILLAZIONE ACQUAVITI E LIQUORI

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e del banqueting, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere l'abbinamento enogastronomico. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrate attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, attività in laboratorio privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Durante il corso dell'anno è stato attuato il recupero in itinere, ed è stato finalizzato ad eliminare eventuali disparità relativamente al possesso dei prerequisiti ritenuti necessari per affrontare in modo proficuo gli argomenti proposti.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, riviste.

Libro di testo, mappe concettuali, mappe interattive, schede, filmati di settore materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici.

Strumenti digitali di studio: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno 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:

verifiche orali

verifiche pratiche

verifiche scritte strutturate e semi strutturate

lavori svolti a casa

Criteri di valutazione Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato 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.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE

Pratico N.2 ORALI N.2

2° QUADRIMESTRE

Pratico N.2 ORALI N.2

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE	Costa Pietro
---------	--------------

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
--------------------------------------	---

NUMERO ORE COMPLESSIVE PREVISTE	165
---------------------------------	-----

NUMERO DI ORE SVOLTE	118
----------------------	-----

RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore;
- Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche di web marketing;
- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan;
- Normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento;
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan;
- Applicare la normativa che disciplina la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro e

individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti

COMPETENZE

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

CONTENUTI

UNITÀ 1 - IL MERCATO TURISTICO:

- Il mercato turistico internazionale
 - i caratteri del turismo;
 - i fattori che influenzano il turismo internazionale;
 - le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
 - gli organismi internazionali;
 - gli organi dell'Unione europea;
 - le fonti normative internazionali e comunitarie
- Il mercato turistico nazionale
 - gli strumenti di analisi del mercato turistico interno;
 - le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti normative interne
 - gli organismi interni;
 - le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

- le nuove tendenze del turismo mondiale;
- le nuove tendenze del turismo in Italia

UNITÀ 2 - IL MARKETING:

- Il marketing: aspetti generali
 - il marketing;
 - la differenza tra marketing strategico e marketing operativo;
 - il marketing turistico
- Il marketing strategico
 - le fasi del marketing strategico;
 - le fonti informative;
 - l'analisi interna, della concorrenza e della domanda;
 - la segmentazione;
 - il target;
 - il posizionamento;
 - la determinazione degli obiettivi strategici
- Il marketing operativo
 - le caratteristiche del prodotto;
 - la leva del prezzo;
 - i canali di distribuzione;
 - la comunicazione
- Il web marketing
 - il web marketing e i suoi strumenti
- Il marketing plan
 - il marketing plan;
 - il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

UNITÀ 3 – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

- La pianificazione e la programmazione
 - le scelte imprenditoriali strategiche;
 - i fattori che influenzano la strategia dell'impresa;
 - la vision e la mission dell'impresa;
 - il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale;
 - il vantaggio competitivo;
 - le funzioni del controllo di gestione
- Il budget
 - il budget;
 - la differenza tra bilancio d'esercizio e budget;
 - l'articolazione del budget;
 - la redazione del budget degli investimenti e del budget economico;
 - il controllo budgetario
- Il business plan
 - Il business plan e il suo contenuto

UNITÀ 4 – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO:

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
 - il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008);
 - la normativa antincendi
- Le norme di igiene alimentare

- la normativa alimentare;
- la tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti;
- i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare;
- le frodi alimentari;
- le norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo;
- le norme volontarie ISO 9000

EDUCAZIONE CIVICA

- **Gli organi costituzionali dello Stato** (Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte costituzionale);
- **Genesi e promulgazione della Costituzione** (Dallo Statuto albertino all'Assemblea Costituente e Costituzione Italiana);
- **Privacy e web** (Profili giuridici della privacy, tutela della privacy, raccolta dei dati personali e Garante della privacy)

METODOLOGIE

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale nei momenti introduttivi delle varie unità didattiche, lezione partecipata attraverso la collaborazione attiva degli allievi, esercitazioni di gruppo guidate dal docente allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite (Cooperative learning), dibattiti aperti per effettuare analisi sui risultati raggiunti ed attivare eventuali azioni correttive sulle metodologie utilizzate (Brainstorming).

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato in itinere

STRUMENTI DI LAVORO

Come strumenti di lavoro sono stati utilizzati in primo luogo il libro di testo, dispense e materiali preparati dall'insegnante, fonti normative disponibili su internet, LIM e altri supporti informatici.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Sono state effettuate verifiche orali e scritte (prove semi-strutturate);
Numero medio di verifiche: 3 per ogni quadrimestre

STORIA	
DOCENTE	Saverio di Cugno
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	46/66
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Comprendere il significato generale di un testo storico Individuare rapporti di causa effetto tra eventi storici e colloca un avvenimento storico studiato all'interno di coordinate temporali convenzionali con quasi sufficiente precisione	
CONOSCENZE	
Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo	

interculturale

Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche
Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro)

Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico

Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti)

Strumenti della divulgazione storica

Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti.

Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali

ABILITÀ

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali

Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale

Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro

Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento

Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali

Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento

Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali

CONTENUTI
<p>L'Europa alla fine dell'Ottocento: Imperialismo e colonialismoLa <i>Belle époque</i> e la società di massa</p> <p>L'Europa prima della <i>Grande Guerra</i></p> <p>L'Italia giolittianaLa <i>Grande Guerra</i></p> <p>La Rivoluzione in Russia</p> <p>Trattati di pace, l'Europa e gli Stati Uniti dopo la guerra</p> <p>Crisi dello Stato liberale in Italia e affermazione del fascismoNascita e crisi della Repubblica di Weimar</p> <p>La crisi del 1929 in Usa e in EuropaIl nazismo in Germania</p> <p>L'Unione Sovietica di Stalin</p> <p>Il fascismo degli anni Trenta</p> <p>Tensioni internazionali: Hitler prepara la guerra</p> <p>La Seconda guerra mondiale</p> <p>La vittoria degli Alleati e della Resistenza</p> <p>La Shoah</p>

METODI
<p>E' stata privilegiata l'analisi diretta del testo in adozione, con approfondimenti ulteriori su documenti scritti e fonti storiche collegate ad argomenti nodali di alcuni periodi trattati.</p> <p>Alla lezione frontale sono state affiancate, talvolta, la discussione ed il confronto in classe con collegamenti a problematiche attuali.</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
<p>Gli interventi di recupero, nei limiti del possibile, sono stati effettuati in itinere mediante l'analisi degli indici testuali, l'utilizzo di mappe concettuali e di schede di recupero/consolidamento su specifici segmenti della programmazione didattico-disciplinare in cui sono state riscontrate carenze.</p>
STRUMENTI DI LAVORO
<p><u>Mezzi e sussidi</u>: testi, ipertesti, audiovisivi.</p> <p>Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, materiali prodotti dal docente.</p>

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale.

Verifiche formative: domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe.

Verifiche sommative: prove orali (anche brevi).

Criteri di valutazione: metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti.

Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e metacognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà.

I voti sono stati comunicati agli studenti mediante registro elettronico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	ORALI N.	almeno 2
------------	----------	----------

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	ORALI N.	almeno 2
------------	----------	----------

ITALIANO	
DOCENTE	Saverio di Cugno
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	111/132
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi letterari: poesia e prosa</p> <p>Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</p>	
CONOSCENZE	
<p>Lingua</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Letteratura</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato</p>	
ABILITÀ	
<p>Lingua</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p> <p>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Letteratura</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p>	

CONTENUTI

Dal Naturalismo agli scrittori veristi italiani
Il Naturalismo (caratteri generali)
Il Verismo (caratteri generali)
Le differenze tra il Naturalismo francese e il Verismo italiano

Giovanni Verga
Il racconto di una vita
La visione del mondo di Verga e la poetica verista
Vita dei campi (T3 Rosso Malpelo)
T4 La Lupa
I Malavoglia
T6 Il naufragio della Provvidenza
T7 Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confront
Novelle rusticane (caratteri generali)
T 10 La roba
Mastro don Gesualdo (caratteri generali)
T11 Le sconfitte di Gesualdo

Il Decadentismo (caratteri generali)

Giovanni Pascoli
Il racconto di una vita
Il Fanciullino
Myricae (caratteri generali)
T2 Lavandare
T3 X Agosto
T5 Temporale
T6 Il lampo
T7 Novembre
I Canti di Castelvecchio (caratteri generali)
T9 Il gelsomino notturno

Gabriele d'Annunzio
Il racconto di una vita
Il piacere (caratteri generali)
T3 La pioggia nel pineto

Il futurismo (caratteri generali)
L'espressionismo (caratteri generali)
Il Crepuscolarismo (caratteri generali)

Luigi Pirandello
Il racconto di una vita
La poetica
Il saggio su L'umorismo e la poetica di Pirandello
T1 L'esempio della vecchia signora "imbellettata"
T2 Il treno ha fischiato
T3 la giara
Il fu Mattia Pascal (caratteri generali)

Italo Svevo
Il racconto di una vita
La poetica

Una vita (caratteri generali)
La coscienza di Zeno (caratteri generali)
T3 Il fumo da La coscienza di Zeno
T5 Augusta: la salute e la malattia

Giuseppe Ungaretti
Il racconto di una vita
La formazione e la poetica
L'Allegria: caratteri generali
T3 Fratelli
T6 San Martino del Carso

Eugenio Montale
Il racconto di una vita
La formazione poetica
Ossi di seppia (caratteri generali)

Primo Levi Itinerario

testuale:

Sul fondo (Se questo è un uomo)

Educazione civica

- 1) L'Unione europea
- 2) La pace internazionali
- 3) Il fenomeno migratorio

Dal 15 maggio 2021, è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:

Primo Levi Itinerario

testuale:

Shemà (Se questo è un uomo)

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, didattica breve, *Debate e PQ4R*, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

La scansione delle varie attività ha previsto le seguenti fasi:

Fase 1: sincrona: condivido un metodo, preparo un lavoro, spiego e indico consegne. Fase 2:

asincrona: lo studente prepara e approfondisce.

Fase 3: sincrona: restituzione di compiti e di materiali didattici per il loro svolgimento, la consegna è stata eseguita da piccoli gruppi, dall'intero gruppo-classe o singolarmente (in caso di consegna di verifiche scritte).

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Gli interventi di recupero, nei limiti del possibile, sono stati effettuati in itinere mediante l'analisi degli indici testuali, l'utilizzo di mappe concettuali e di schede di recupero/consolidamento su specifici segmenti della programmazione didattico-disciplinare in cui sono state riscontrate carenze.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, ipertesti, audiovisivi. Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, materiali prodotti dal docente.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale.

Verifiche formative: test, domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe.

Verifiche sommative: prove scritte (temi), prove orali (anche brevi).

Criteri di valutazione: metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti.

Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e meta cognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà.

I voti sono stati comunicati agli studenti tramite registro elettronico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
------------	---	----------	---

DISCIPLINA – Francese
(Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera art. Sala)

Scheda Consuntivo per singola materia

Anno Scolastico

<i>Docente: Lungu Ramona Maria</i>	<i>Disciplina: Lingua francese</i> <i>Classe: 5A Sala</i>
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>	<i>N. 3</i>
<i>Numero di ore annuali svolte</i>	<i>N. 75 /98</i>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP (SICUREZZA ED IGIENE) • LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI • IL CV E LA LETTERA DI DOMANDA D'IMPIEGO
	<p>COMPETENZE: Livello B2 del QCERL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per comunicare con disinvoltura in un ambiente francofono, ovvero con un interlocutore nativo ed esprimersi in modo chiaro e dettagliato su una grande gamma di soggetti, anche professionali e settoriali; comprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti. • 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 tra i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni inerenti al settore professionale. • Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale. • Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale dei testi riguardanti il settore professionale. • Produrre testi brevi, semplici e coerenti riguardanti il settore professionale. • Utilizzare dizionari bilingue (cartacei e on-line) ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. • Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua.

CONTENUTI SVOLTI	<p>Libro di testo: Olivieri M., Beaupart P. - Prêt à servir, ed. Rizzoli Languages</p> <p>UDA 1 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation) • Système de contrôle et de prévention (le système HACCP, la gestion des stocks, le contrôle qualitatif et quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux) • Qualité des produits et sécurité (les labels, des produits de qualité, les OGM et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'UE) <p>UDA 2 - SE FORMER ET TRAVAILLER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les premiers pas dans le monde du travail (la recherche d'un emploi, le stage à l'étranger, la lettre de motivation et le CV) • Le recrutement et l'embauche (le recrutement, l'entretien d'embauche)
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> lezione frontale/partecipata <input type="checkbox"/> lezione multimediale (LIM, PPT, audio video) <input type="checkbox"/> studio di caso <input type="checkbox"/> confronto interattivo <input type="checkbox"/> tutoring <input type="checkbox"/> problem solving <input type="checkbox"/> simulazione <input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> cooperative learning <input type="checkbox"/> gruppi di studio e ricerca <input type="checkbox"/> attività laboratoriali <input type="checkbox"/> attività individualizzate <input type="checkbox"/> riflessione metacognitiva
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.

LINGUA INGLESE	
DOCENTE	Lanza Emanuela
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	85/99
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • comprende varie tipologie di testo e riesce ad afferrare le informazioni rilevanti • comunicare oralmente attività che richiedono uno scambio di informazioni e interagire tra pari • leggere testi narrativi o informativi settoriali • produrre risposte a questionari e formulare domande su testi settoriali • raccontare per iscritto esperienze, esprimendo sensazioni e opinioni con frasi semplici, brevi resoconti che si avvalgono di lessico sostanzialmente appropriato. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di lavoro • strategie di comprensione di testi settoriali • strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali • lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni di lavoro 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • ascolto: comprendere testi/ dialoghi (anche) elaborati • parlato: interagire in maniera appropriata nel contesto professionale d'indirizzo • lettura: comprendere vari tipi di testi settoriali • scrittura: produrre brevi lettere/ e-mail e brevi testi strutturati con lessico appropriato e grammaticalmente corretto 	
CONTENUTI	
<p>IN THE RESTAURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> • a waiter's uniform • different types of service (English service, Italian service, Family service, Gueridon service, Host service) • brief flambé history and flamed dishes • pairing food and wine • serving drinks • problems and complaints • presenting the bill and the guests' departure <p>MENU PLANNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • breakfast, lunch and dinner menus in Italy and the UK <p>SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • food transmitted infections and food poisoning 	
METODI	
Metodo comunicativo - funzionale, lezione frontale, lezione partecipata, conversazione, simulazione.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	
Sono stati predisposti diversi periodi di pausa per recuperare e/o consolidare competenze e contenuti trattati a lezione, attraverso esercitazioni, e/o chiarimenti da parte dell'insegnante. Nella fase finale dell'anno scolastico si sono proposte simulazioni di colloquio con agganci pluridisciplinari.	
STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di testo, filmati YouTube.	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	

VERIFICHE SCRITTE Test strutturati con esercizi di diversa tipologia (questionari a risposta multipla, a incastro, a risposta aperta)			
VERIFICHE ORALI Conversazioni, role play.			
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE			
SCRITTE N.	2	ORALI N.	1
2° QUADRIMESTRE			
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina			
DOCENTE		Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE		N°3	
NUMERO DI ORE SVOLTE		61/99	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO			
COMPETENZE			
<p>Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>			
CONOSCENZE			
<p>I diversi tipi di menù, le funzioni e le caratteristiche nella ristorazione collettiva e commerciale, i criteri di base per la stesura di un menù le varie regole per l'elaborazione, gli stili alimentari e la dieta equilibrata.</p> <p>Conoscenza delle attrezzature di cucina ,le regole di base per la progettazione di una cucina,le tipologie di produzioni e il servizio per regole e per eccezioni, i metodi di cottura ,le decorazioni di piatti e buffet, regole sulla sicurezza sul lavoro e tutela della salute del lavoratore ,principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro</p>			
ABILITÀ			
<p>Elaborare menu adeguati nelle diverse tipologie di ristorazione anche per un offerta ristorativa innovativa tenendo conto della tipicità e della stagionalità degli alimenti e della tipologia di clientela, costruire menù rispettosi dei principi dietetici e nutrizionali della clientela ,programmare organizzare e pianificare il lavoro in cucina in base al tipo di utenza, applicare i coretti metodi di cottura e saper presentare adeguatamente i piatti a tavola e sui buffe ,sapendo raccontare al cliente il pitto partendo dalle materie saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro</p>			

CONTENUTI

- **Modulo 1:** IL MENU
- LA DEFINIZIONE DEL MENU
- LA SCELTA DEI PIATTI
- LA STAGIONALITA DEI PRODOTTI
- LE PORTATE
-

MODULO 2 : ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU

- ALIMENTI PRINCIPI NUTRITIVI E CALORIE
- L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU
- GLI STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI
- LA DIETA TERAPIA

• **MODULE 3 :**

- L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA
- PROGETTAZIONE DELLA CUCINA
- REQUISITI DI IGIENE E SICUREZZA
- REQUISITI STRUTTURALI
- GRANDE E PICCOLA ATTREZZATURA

MODULO 4 : ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE

- IL LAVORO IN CUCINA
- LA CUCINA CONVENZIONALE
- CUCINA MODERNA
- CUCINA CENTRALE CON CUCINA SATELLITE
- CUCINA INDIRETTA
- CUCINA D'ASSEMBLAGGIO
- CUCINA SOTTOVUOTO
- CENTRO PRODUZIONE PASTI E LE REGOLE DI UNA BUONA PRASSI IGIENICA

MODULO 5 : LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO

L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
L'ANALISI DEL LAVORO
LA DEFINIZIONE DELL'ORGANICO
L'ASSEGNAZIONE DEI COMPITI
L'ORGANIZZAZIONE PER REGOLE
L'ORGANIZZAZIONE PER ECCEZIONE

MODULO 6 : TECNICHE DI COTTURA

COTTURE PER CONCENTRAZIONE
COTTURA PER ESPANSIONE
COTTURA MISTA
NUOVE TECNICHE DI COTTURA

MODULO 7 : SICUREZZA E SALUBRITA SUL LAVORO

OBLIGHI RIGUARDANTI IL DATORE DI LAVORO

METODI

Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolare 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;

Lezione frontale e partecipata

- Didattica laboratoriale
- Gruppi di lavoro
- Lavoro individuale
- . video lezioni, e utilizzo della piattaforma moodle

STRUMENTI DI LAVORO

- Strumenti:
- Libro di testo

Materiale vario fornito dal docente

- Supporti visivi ed audiovisivi e smartphone

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Questionari a risposta aperta
- Verifiche orali

Laboratorio di Cucina

MATEMATICA

DOCENTE

ISGRO' GIUSEPPE

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

NUMERO DI ORE COMPLESSIVO

81/99

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie - Funzioni: definizioni e classificazione - I limiti: operazioni, forme indeterminate - Funzione continue: punti di discontinuità e asintoti - Analisi del grafico
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere disequazioni razionali e discutere graficamente i risultati - Classificare le funzioni reali. Individuare il dominio di una funzione. Determinare gli intervalli di positività di una funzione razionale. Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani. - Calcolare i limiti elementari - Calcolare i limiti che presentano forme d'indecisione - Ricercare e classificare i punti di discontinuità di una funzione - Analizzare il grafico di una funzione individuando i limiti agli estremi del campo di esistenza e gli asintoti - Tracciare il grafico probabile di una funzione conoscendone le caratteristiche
CONTENUTI
<p>1) DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di 1° e 2° grado intere - Disequazioni fratte <p>2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione - Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali - Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria - Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi - Funzioni crescenti e funzioni decrescenti - Funzioni pari e dispari - Grafico probabile di una funzione - Analisi del grafico <p>3) LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E FUNZIONI CONTINUE</p>

- Limite finito quando x tende a un valore finito
- Limite finito quando x tende a infinito
- Limite infinito quando x tende a un valore finito
- Limite infinito quando x tende a infinito
- Limite destro e limite sinistro
- Limiti di funzioni elementari
- Forme di indecisione $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$
- Funzioni continue
- Punti di discontinuità e loro classificazione
- Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui
- Grafico probabile di una funzione
- Analisi del grafico

METODI

L'attività didattica è stata imperniata sulle lezioni frontali di tipo interattivo. Le spiegazioni sono state accompagnate dallo svolgimento di un'ampia casistica di esercizi, in parte a risoluzione guidata ed in parte a risoluzione autonoma, al fine di potere costantemente verificare il livello di conoscenza, di comprensione e la proprietà di espressione dei discenti, ma soprattutto per stimolare gli alunni all'uso del ragionamento e dell'intuizione. Tutti i concetti, anche quelli fondamentali, sono stati presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, complicate definizioni e dimostrazioni.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Durante il corso dell'anno è stato attuato il recupero in itinere, ed è stato finalizzato ad eliminare eventuali disparità relativamente al possesso dei prerequisiti ritenuti necessari per affrontare in modo proficuo gli argomenti proposti.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie e appunti, lavagna interattiva.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno 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. verifiche scritte strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di

partenza, impegno, interesse manifestato 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.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE	
1° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. 2	ORALI N. 2
2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. 2	ORALI N. 2

Disciplina: Scienze motorie e sportive
A.S. 2022/23
Classe 5°A I.P.S.S.A.R
Scheda consuntivo per singola materia

DOCENTE	Montecchi Giulia
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	52/66 fino al 15 maggio 2023

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.

Saper gestire autonomamente comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo.

Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà, da una scorretta postura e da una dieta alimentare non equilibrata.

CONOSCENZE

Conoscere le basi di una corretta alimentazione, con particolare attenzione all'alimentazione dello sportivo, e tutto ciò che comporta una dieta non equilibrata (obesità, anoressia, bulimia).

Conoscere le varie dipendenze legate all'alcool e all'uso di sostanze stupefacenti.

Conoscere le problematiche legate ad una scorretta postura; la postura; paramorfismi e dismorfismi.

Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo.

Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali

Approfondimento delle conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie, sportive ed espressive.

ABILITÀ

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.
 Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale
 Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.

CONTENUTI

Sport di squadra:

Pallavolo, Orienteering

Sport Individuali:

Tennis Tavolo, Badminton

U.D. Tutela e salute:

Educazione alla Salute: Educazione Alimentare (con particolare attenzione all'alimentazione dello sportivo),

Obesità, Anoressia, Bulimia.

Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.

Le dipendenze: l'alcool e le sostanze stupefacenti, Il doping.

Dopo il 15 maggio:

Ripasso in vista degli Esami di Stato.

METODI

Lezione frontale

Lezione pratica

Cooperative Learning

Brainstorming

Flipped Classroom

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Non sono state necessarie attività di recupero bensì attività di consolidamento e potenziamento.

STRUMENTI DI LAVORO

Come strumenti di lavoro si è utilizzato, prevalentemente il proprio corpo, utilizzando attività individuali, esercitazioni a corpo libero e piccoli attrezzi per la pratica di sport individuali e di squadra; supporti fisici (appunti, libri, dispense) e digitali (video, power point) per la parte teorica.

Libro di testo Competenze motorie Autori Zocca Manetti Sbragi ecc.

Spazi utilizzati; palestra dell'istituto per l'intero anno scolastico, e spazi esterni dello stesso quando le condizioni meteorologiche lo hanno consentito.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche pratiche (test individuali e lavori di gruppo)

Verifiche teoriche (verifiche scritte e orali)

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE 1° QUADRIMESTRE			
Pratiche N.	2	Teoriche N.	1
2° QUADRIMESTRE			
Pratiche N.	2	Teoriche N.	2
DOCUMENTO CONSUNTIVO ANNO SCOLASTICO 2022/2023			
CLASSE V SEZ. A SALA			
MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA			
DOCENTE SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA			
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 1			
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO ANNUALI 33			
NUMERO ORE COMPLESSIVE SVOLTE 32			
RISULTATI DI APPRENDIMENTO			
COMPETENZE			
<p>-Riconoscere la dimensione materiale e spirituale dell'uomo, il rilievo morale delle azioni umane e la significativa azione della Coscienza Morale;</p> <p>-Sviluppare un maturo senso di responsabilità tenendo sempre presente l'importanza dei Valori umani fondamentali, metro e misura per attuare scelte indirizzate al Bene personale e del prossimo;</p> <p>-Riconoscere, nel pensiero cristiano, il perchè della presenza del Male;</p> <p>-Riconoscere il Libero Arbitrio come segno della nostra responsabilità nei confronti del mondo e degli altri;</p> <p>-Conoscere il pensiero della Chiesa riguardo il concetto di famiglia nella sua inclinazione genitoriale;</p>			

-Ripercorrere il pensiero della Chiesa riguardo tematiche di forte impatto sociale che riguardano la dignità della persona, facendo riferimento ai contenuti da essa prodotti;

CONOSCENZE

-le caratteristiche della tradizione cristiana e le responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo in relazione

alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale;

-il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e morale;

-la concezione cristiana del sacramento del matrimonio e della famiglia;

-il concetto di Libero Arbitrio, di Coscienza Morale e di Responsabilità;

ABILITÀ

-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;

-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;

-saper affrontare con spirito critico e maturo le problematiche poste dalla Bioetica;

CONTENUTI

Il corpo e l'anima, l'uomo nella sua concezione materiale e spirituale;

fede come dono: la fede oggi;

la Coscienza Morale: i Valori cristiani e la Responsabilità delle azioni;

il Libero Arbitrio e la presenza del Male;

Amore e Libertà, amare non vuol dire possedere(giornata contro la violenza sulle donne);

ricordo della Shoah;

la Famiglia: maternità e paternità responsabili;

la Contraccezione;

Bioetica: fecondazione assistita, lo statuto dell'embrione, l'aborto.

giornata in ricordo delle vittime innocenti della mafia;

METODI

Lezioni frontali, interattive, multimediali

Momenti di dibattito e di confronto interpersonali

Brainstorming

Problem solving

Discussione guidata

Confronto diretto con i testi

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE
Nessuna insufficienza registrata
STRUMENTI DI LAVORO
Libri vari, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero, sussidi audiovisivi.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
<p>Verifiche orali individuali</p> <p>Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità</p> <p>Dialogo interattivo</p> <p>Interventi pertinenti e costruttivi</p> <p>Assiduità nella presenza e nell'interesse mostrato durante l'anno.</p>
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE
1° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. ORALI N. 1
2° QUADRIMESTRE
SCRITTE N. ORALI N. 2

Docente	Disciplina	Firma
Simona Parrinello	SC. E Cult. Alimenta	
Alfio Cantarella	Lab. Serv. Sala Ven.	
Costa Piero	Dir. Tec. A. ST. R.S, Dir. Tec. A.	
di Cugno Saverio	Lingua e lett Italiana, Storia	
Lungu Ramona Maria	2^ lingua straniera Francese	
Lanza Emanuela	Lingua Inglese	
Zappala Giuseppa Antonia	Lab. Serv. En. Cucina	
Isgrò Giuseppe	Matematica	
Montecchi Giulia	Sc. Motorie e sport	
Sapienza Clara Annunziata	Relig catt	

Documento approvato all'unanimità dal Consiglio di classe nella seduta del 4 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Maria Francesca Miano