



*Istituto di Istruzione Superiore*  
**'MANDRALISCA'**  
*LICEO CLASSICO E I.P.S.S.E.O.A. - Cefalù*



## **DOCUMENTO 15 MAGGIO**

**VA SERALE ( III PERIODO DIDATTICO)**

**A.S. 2021/22**

**COORDINATRICE: PROF.SSA**

**DOC *LOREDANA OLLA'***



*A.S. 2021/22*

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE**

**“MANDRALISCA”**

**LICEO GINNASIO STATALE E I.P.S.S.E.O.A. -  
CEFALÙ**

**VIA MAESTRO VINCENZO PINTORNO 27 -  
E-MAIL: PAIS00200N@ISTRUZIONE.IT  
TEL. 0921/421695 – FAX 0921/422998  
– C.F.82000270825  
WWW.IISMANDRALISCA.GOV.IT**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

**(AI SENSI DELL'ART. 5 DEL D.P.R. 323 DEL 23/07/1998)**

**V A SERALE III PERIODO DIDATTICO**

**DOCENTE COORDINATRICE: PROF. SSA LOREDANA OLLA'**

INDICE .....	4
Presentazione dell'IPSSEOA .....	5
Profilo dell'indirizzo di studio.....	5/6
Identità del percorso serale.....	7/8/9
Progetto formativo generale e obiettivi.....	9/10
Tabella quadro orario.....	11
Tabella divisione a.s.e orario delle lezioni in presenza e in DDI.....	11/12
Tabella docenti della classe.....	12
Tabella continuità didattica.....	13
Quadro del profilo della classe .....	14/15
Obiettivi educativi e minimi .....	16/17
Modalità didattiche e strumenti utilizzati in presenza .....	17/18
Spazi utilizzati in presenza .....	18
Criteri di valutazione in presenza.....	19
Tabella tipi di prove orali valutate.....	20
Attività di recupero .....	20
Metodologia e strumenti e spazi utilizzati durante la DDI.....	21
Criteri attribuzione del voto di condotta.....	22
Percorso di EDUCAZIONE CIVICA.....	22/23
PCTO ( Ex PERCORSO ALTERNANZA SCUOLA /LAVORO).....	23
Partecipazione a progetti PON.....	23
Attività extracurricolari ed integrative alla didattica a.s 2021/22.....	24
Simulazione colloquio orale.....	25
Tabella docenti con firma .....	26
Allegato 1: Consuntivi disciplinari.....	27 a 68
Allegato 2: Prototipo Patto Formativo.....	69 a 81
Allegato 3: Griglie di valutazione ( Prima e Seconda Prova).....	82 a 86



## **PRESENTAZIONE DELL' IPSSEOA**

L'IPSSEOA è ubicato in via Cristina di Belgioioso n.2, all'uscita di Cefalù, lato Messina. L'istituto insiste su un bacino d'utenza assai vasto che comprende l'intero territorio madonita, la fascia costiera della provincia di Messina e una larga fascia che si spinge nella provincia di Palermo fino a Bagheria. I valori e le tradizioni apportati da tali territori risultano culturalmente diversificati poiché provengono da un mondo agricolo-pastorale e artigianale delle Madonie e da un mondo legato al commercio e al terziario della fascia costiera. L'economia del territorio non è sufficientemente sviluppata da assorbire il bisogno di occupazione dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

Nonostante il pendolarismo della maggior parte degli studenti che comporta notevoli disagi per l'utenza e problemi di tipo organizzativo, il Collegio dei Docenti, in forza del regolamento sull'autonomia scolastica, DPR n.275/99, ha deliberato di adottare la scansione oraria di 60 minuti.

L'istituto dispone dei seguenti laboratori con uno o più assistenti tecnici: laboratori di Chimica, laboratorio di Cucina, laboratorio di Sala-bar, laboratorio di Ricevimento, laboratorio di Lingue, laboratorio d'Informatica, pullman per le visite aziendali.

## **PROFILO DELL' INDIRIZZO DI STUDIO**

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Dopo il quinquennio l'alunno consegue il Diploma di stato in Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera - Articolazione Sala e Vendita – Articolazione Enogastronomia. Tale diploma, oltre a consentire un immediato ingresso nel mondo del lavoro, dà accesso a tutte le facoltà universitarie.



## IDENTITA' DEL PERCORSO SERALE:

Nell'anno scolastico 2017/18, ovvero tre anni fa, l'istituzione scolastica ha siglato un accordo, secondo quanto previsto dalla normativa (DPR 263/2012), grazie al quale entra a far parte della rete CPIA, in questo modo i percorsi serali per adulti di secondo livello, seppur autonomi, dipendono dalla sede centrale dei vari CPIA provinciali. Il nostro istituto è in rete con il CPIA Palermo 2, con sede a Termini Imerese, il cui dirigente è la Prof.ssa Patrizia Graziano. La caratteristica principale dei percorsi serali è la **flessibilità** in quanto valorizzano l'esperienza di cui sono portatori gli studenti e si fondano sia sull'approccio al sapere in età adulta, sia sull'integrazione di competenze come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale.

Il percorso serale si rivolge agli adulti al fine di inserirli nel mondo della scuola cercando di contrastare il deficit formativo attraverso l'erogazione di moduli finalizzati all'innalzamento del livello di istruzione della popolazione adulta. Si intende dare, al più ampio numero possibile di alunni adulti, l'opportunità di investire nelle abilità di base dell'area tecnico professionale, e inserire nell'offerta formativa esperienze di didattica innovativa. Attraverso momenti di confronto, lavori di gruppo e con l'introduzione di tecnologie gli studenti parteciperanno ad un'attività altamente inclusiva che permetterà loro di approcciare l'apprendimento di tematiche e nozioni curricolari in modo coinvolgente.

I corsi serali si realizzano nel settore enogastronomico cucina e sala e vendita ed accoglienza turistica e sono così articolati:

- Primo periodo didattico (Primo Biennio) comune ai tre indirizzi: -Articolazione Enogastronomia cucina -Articolazione Sala e vendita → Articolazione Accoglienza turistica;
- Secondo periodo didattico (Secondo biennio): → Articolazione Enogastronomia Cucina. La caratteristica principale di tali percorsi è la flessibilità in quanto valorizzano l'esperienza di cui sono portatori gli studenti e si fondano sia sull'approccio al sapere in età adulta, sia sull'integrazione di competenze come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale. Il corso serale:
- segue la riforma dei cicli, come per i corsi diurni, adottando l'adeguamento orario sotto riportato;



- risponde alle esigenze di organizzare forme di intervento per il recupero delle carenze nella formazione di base;

- offre occasioni di promozione socio – culturale e una riconversione professionale;

- stimola la ripresa degli studi per coloro che non hanno completato con successo il proprio percorso formativo giovanile e migliora l’inserimento nel mondo del lavoro attraverso un’educazione permanente (formazione continua). Il progetto formativo modifica profondamente la metodologia ed i modelli formativi rispetto ai corsi tradizionali rendendoli più adatti alle esigenze di lavoratori studenti. Gli aspetti comuni sono i seguenti:

- l’articolazione dei programmi secondo standard ministeriali che garantiscono una preparazione adeguata, pari a quella dei corsi diurni;

- la riduzione dell’orario settimanale di lezione a 23 ore per il primo periodo didattico, a 22 ore per il secondo e il terzo periodo didattico. Appare evidente che la riduzione dell’orario settimanale, e quindi degli insegnamenti, è resa necessaria dalla particolarità dell’utenza, dalla collocazione dei corsi nella fascia serale e dalla esigenza di contenere l’attività curricolare in 5 giorni, per lasciare spazio agli studenti di partecipare ad attività di recupero di carenze di base e potenziamento di competenze acquisite; Vengono riconosciuti crediti formativi che possono derivare da: → studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti statali o legalmente riconosciuti (crediti formali); → esperienze maturate in ambito lavorativo (crediti non formali); → studi personali coerenti con l’indirizzo di studi (crediti non formali).

Il percorso di formazione prevede:

- l’organizzazione per unità di apprendimento dell’attività didattica;

- l’introduzione di più efficaci metodologie didattiche che utilizzano maggiormente le attività di cooperazione, di *problem solving* e metodologie di lavoro differenziate ed appropriate agli adulti;

- la possibilità di fruire a distanza, attraverso l’utilizzo di una piattaforma, di una parte del periodo didattico del percorso richiesto all’atto dell’iscrizione, in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo;



- le valutazioni quadrimestrali che utilizzano un voto unico anche per quelle discipline che prevedono prove scritte, grafiche e pratiche oltre che orali. È prevista, in diverse discipline, una produzione di unità didattiche d'apprendimento (UDA) in modalità didattica breve (DB) che aiutano l'adulto a raggiungere rapidamente determinati obiettivi.

## **PROGETTO FORMATIVO GENERALE**

Muovendosi in una prospettiva del diritto all'apprendimento da parte dello studente, sia al Liceo che all'Alberghiero, il Collegio dei docenti opera su tre filoni:

### **SOCIALIZZANTE COGNITIVO COMPORTAMENTALE**

Ciascuno di essi concorre a determinare una dimensione importante della formazione dello studente, rispettivamente quella degli *atteggiamenti* quella delle *conoscenze* e quella delle *capacità e competenze*.

### **OBIETTIVI DEI PROCESSI DI SOCIALIZZAZIONE**

- consapevolezza di essere inseriti in una realtà storica in mutamento e proiettata verso il futuro;
- atteggiamento positivo e costruttivo verso la realtà circostante: disponibilità a cercare risposte positive ai problemi in essa implicati e non risposte di disinteresse, di rifiuto o di fuga;
- atteggiamento positivo verso la conoscenza tecnico-scientifica;
- atteggiamento di disponibilità ad apprendere;
- ricerca del senso della vita, delle relazioni, delle tradizioni, della cultura.

### **OBIETTIVI DEI PROCESSI COGNITIVI**

- acquisizione delle strutture cognitive di base: fondamenti di metodo del sapere moderno (Metodo scientifico-sperimentale, logica matematica, logica e teoria del linguaggio);
- acquisizione dei criteri e delle modalità d'applicazione delle varie branche del sapere;

- sviluppo di attitudini generalizzate all'uso operativo della conoscenza (ricercare - analizzare - scegliere - progettare - valutare)
- acquisizione della capacità di organizzare percorsi interdisciplinari semplici e complessi;

#### **OBIETTIVI DEI PROCESSI COMPORTAMENTALI**

##### Sviluppo della capacità d'apprendimento:

- a) acquisizione di risposte in determinate situazioni;
- b) astrazione da esse (teorizzare in senso metodologico, concettuale e linguistico);
- c) generalizzazione (esplorazione della applicabilità della risposta a situazioni diverse ricadenti nello stesso ambito teorico-applicativo di quelle nelle quali è stata appresa);

##### Capacità di comunicare:

- a) in senso tecnico (proprietà concettuale e linguistica);
- b) in senso psicologico (gestione della relazione interpersonale);
  - capacità di tradurre uno schema d'azione in istruzioni elementari = formalizzare sequenze operative in sequenze logico-linguistiche scientificamente corrette;
  - capacità "imprenditoriali" o di pensiero divergente (creatività ed innovazione) = ricerca di soluzioni condizionate a un rapporto mezzi-fini e iniziativa per realizzare tali soluzioni.



**QUADRO ORARIO III PERIODO DIDATTICO ( VA SERALE) INDIRIZZO  
ENOGASTRONOMIA**

<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	<b>3 ORE SETTIMANALI</b>
<b>STORIA</b>	<b>2 ORE SETTIMANALI</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>2 ORE SETTIMANALI</b>
<b>LINGUA FRANCESE</b>	<b>2 ORE SETTIMANALI</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>3 ORE SETTIMANALI</b>
<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<b>2 ORE SETTIMANALI</b>
<b>DIRITTO e TECN.AMMINISTRATIVA</b>	<b>3 ORE SETTIMANALI</b>
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>3 ORE SETTIMANALI</b>
<b>LABORATORIO DI SALA e VENDITA</b>	<b>2 ORE SETTIMANALI</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>22 ORE SETTIMANALI</b>

**DIVISIONE DELL'ANNO SCOLASTICO E ORARIO DELLE LEZIONI**

Per deliberazione del Collegio dei docenti, la scansione dell'anno scolastico è quadrimestrale. Le lezioni hanno avuto inizio il 16 settembre e termineranno il 10 giugno. Il primo Quadrimestre è terminato il 31 Gennaio.

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì; le ore in presenza sono di norma di 50 minuti. Si riportano qui di seguito le tabelle con la scansione oraria relative alle lezioni in Presenza ed in DDI.

<b>DA LUNEDI' A VENERDI'</b>		
<b>Ora</b>	<b>Dalle</b>	<b>Alle</b>
I ora	16:20	17:10
II ora	17:10	18:00
Pausa	18:00	18.10
III ora	18.10	19.00
IV ora	19:00	19:50
V ora	19.50	20.40

<b>DA LUNEDI' A VENERDI' in DID</b>			
<b>Ora</b>	<b>Dalle</b>	<b>Alle</b>	<b>PAUSE IN DID</b>
I ora	16:20	17:00	17.00/17.10
II ora	17:10	18:00	18.00 /18.10
III ora	18:10	19:00	19.00 /19.10
IV ora	19:00	19:50	19.50 /20.00
V ora	20:00	20.50	

### **DOCENTI DELLA CLASSE**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano e Storia	Loredana Ollà
Inglese	Elisabetta Antonella Amato
Sc. alimenti	Angelo Gallina
Matematica	Giuseppe Livecchi
Lab. Cucina	Salvatore Mancuso
Lab. Sala	Calogero Parisi
Francese	Claudia Pisello
Diritto Tecnica Amministrativa	Virginia Scozzari



## CONTINUITA' DIDATTICA NEL II E NEL III PERIODO DIDATTICO

Italiano e Storia	SI
Matematica	NO
Inglese	NO
Francese	NO
D.T.A	NO
Alimenti e Alimentazione	NO
Lab. Di sala e vendita	NO
Lab. Cucina	SI

All'inizio dell'anno scolastico, risultavano iscritti 16 alunni. Oggi gli allievi frequentanti sono 10. Come previsto dalla normativa relativa alle scuole serali, ( DPR 263/2012) dopo un percorso di accoglienza, pari al 10 % del monte ore delle UDA di ogni disciplina, ha fatto seguito la somministrazione di un test multidisciplinare, atto a valutare le competenze in entrata di ogni singolo discente. La commissione funzionale, composta dai docenti del consiglio di classe, ha valutato il sopraccitato test e ha redatto un patto formativo ( di cui si allega copia) contenente:

- **L'elenco delle competenze riconosciute come crediti;**
- **il quadro orario in cui sono riportate: le ore di credito riconosciute e le ore pattuite;**
- **il piano delle UDA relativo ai contenuti di ogni singola disciplina.**

Per andare incontro alle esigenze di apprendimento di due alunni con svantaggio socio-culturale, sono stati redatti dei piani didattici personalizzati (PDP) di cui si allega copia al fascicolo personale dei discenti interessati. Ai sopra citati studenti, il consiglio di classe ha permesso di produrre ed utilizzare, durante l'esposizione orale, dei Power Point, così come riportato all'interno del loro PDP.

Durante il secondo quadrimestre una studentessa ha presentato domanda di ritiro, mentre cinque allievi hanno abbandonato il percorso, seppur non in modo ufficiale; ad oggi, pertanto, gli allievi regolarmente frequentanti risultano 10. Si tratta di alunni quasi tutti lavoratori, eterogenei per età, titoli di studio, esperienze lavorative e paesi di provenienza, molti, infatti, provengono dall'hinterland madonita e Termitano. La frequenza alle lezioni è avvenuta, ovviamente con notevoli difficoltà, sia a causa degli orari di lavoro, talvolta concomitanti con quelli delle lezioni, sia a causa di impegni familiari, molti discenti sono, infatti, oltre che lavoratori anche genitori. Visti i livelli culturali di partenza, nel complesso piuttosto modesti e, in considerazione di una mancanza di un efficace metodo di studio, si è cercato di sviluppare un percorso didattico che non solo prendesse le mosse dagli argomenti ministeriali, ma che tenesse conto dei reali bisogni dei discenti per cercare di recuperare le lacune pregresse. I docenti di tutte le discipline, ciascuno nel proprio ambito, si sono proposti di potenziare e di fare acquisire le abilità e le competenze richieste dal curriculum formativo e dal mondo del lavoro. A seguito dell'emergenza Coronavirus, è stata disposta la chiusura della scuola e l'attivazione della didattica a distanza (DAD) o meglio DDI(Didattica Digitale Integrata) solo per alcuni giorni. Gli allievi affetti da Covid hanno seguito le lezioni attraverso la piattaforma *Classroom* all'interno della quale, tutti i docenti oltre ad aver somministrato audio lezioni, video lezioni hanno svolto, unitamente agli allievi, le attività didattiche in modo sincrono, seguendo la scansione oraria riportata sopra. Sin dall'inizio dell'anno è stata attivata la FAD ( come previsto dal DPR 263 del 2012) e, come deliberato durante la seduta collegiale del 30 ottobre 2018, è stata aumentata la percentuale di essa, piuttosto che il 20%, il 30% del monte ore delle UDA di ogni disciplina. Durante il consiglio di classe del mese di novembre sono state deliberate due scadenze entro cui gli allievi hanno restituito ai rispettivi docenti le consegne in cartelle apposite create dalla Coordinatrice su *Classroom*; la prima entro il 20 gennaio e la seconda entro il 15 aprile.

Per quanto concerne lo sviluppo delle conoscenze e competenze relative alle singole discipline oggetto di studio, esso è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nei piani di lavoro annuale di ogni disciplina, riportati nei singoli Patti Formativi (PFI).



A causa dell'Emergenza e il relativo susseguirsi di allievi che hanno seguito in DDI, i contenuti sono stati adeguati, infatti, molti argomenti sono stati sintetizzati, altri solo accennati, poiché compito primario del Consiglio è stato fornire gli strumenti per il raggiungimento degli obiettivi precisi di ogni disciplina.

Oltre alle **conoscenze, competenze e abilità**, in fase di valutazione globale, il Consiglio di Classe del III Periodo Didattico, durante la seduta del mese di ottobre, ha deliberato di tenere nella giusta considerazione anche altri parametri trasversali e non strettamente cognitivi, quali:

**l'interesse, la motivazione, la continuità dell'impegno, la partecipazione propositiva** a ogni fase dell'attività didattica, in relazione alle attitudini di ciascun discente ( vedi verbale N°1).

Nel complesso è possibile asserire che:

quasi tutti i discenti, sia pure a diversi livelli, hanno conseguito gli obiettivi programmati, molti si sono distinti per partecipazione propositiva e impegno costante, altri, invece, hanno mostrato interesse e impegno minore.

Svariati studenti, inoltre, hanno mostrato maggiore propensione per le attività di stage e formazione professionale, inclusi concorsi e competizioni, organizzati dall'istituto, durante l'anno scolastico precedente, ovviamente prima del *Covid 19*, pertanto, il loro *curriculum* professionale è stato ulteriormente arricchito dalla partecipazione a convegni, conferenze, progetti PON.

Per quanto riguarda gli obiettivi educativi e didattici trasversali si possono considerare raggiunti in modo adeguato da tutti gli alunni , sebbene, in maniera globalmente eterogenea.

## **OBIETTIVI EDUCATIVI**

Gli alunni

- hanno acquisito un comportamento responsabile, portando a termine i compiti ricevuti e/o assunti, mantenendo nella classe e nell'Istituto un comportamento corretto, riconoscendo e rispettando le regole;
- sono in grado di confrontarsi e relazionarsi con gli altri assumendosi le proprie responsabilità nell'ambito scolastico e non, esprimendo le proprie opinioni in modo chiaro e pacato, rispettando le opinioni e i pareri altrui;
- hanno imparato a rendersi progressivamente autonomi nelle scelte e nei comportamenti.

- **OSA**

Gli alunni hanno conseguito a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, i seguenti obiettivi didattici, in termini di:

### **Conoscenze**

- Conoscono, con diversi livelli di approfondimento, gli argomenti principali affrontati nei vari ambiti disciplinari.

### **Competenze**

- possiedono capacità linguistico-espressive;
- possiedono capacità logico-interpretative;
- sanno classificare e ordinare in sequenza logica termini, concetti, situazioni;
- sono in grado di riconoscere e descrivere situazioni, procedure, contenuti anche in contesti diversi;
- sanno produrre sintesi di percorsi studiati;
- hanno maturato un metodo di studio parzialmente adeguato alle diverse discipline.
- organizzano il proprio lavoro con senso di responsabilità ed in modo autonomo;
- comunicano efficacemente utilizzando un adeguato linguaggio tecnico anche in lingua straniera;
- sanno lavorare in gruppo e prendere decisioni;
- sanno affrontare il cambiamento;
- sanno risolvere i problemi.

### **Abilità**

- Sono in grado di formulare le conoscenze acquisite secondo un percorso logicamente corretto;
- sono in grado di documentare quanto affermato con dati scelti nel personale patrimonio informativo e culturale;



## OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

Gli alunni nella maggior parte hanno raggiunto mediamente i seguenti obiettivi generali minimi che il Consiglio di Classe in sede di programmazione annuale ha individuato per il raggiungimento del livello di sufficienza.

### Cognitivi

- Aver acquisito i contenuti chiave di ogni disciplina;
- Saper comprendere testi specifici di livello non elevato;
- Saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto;
- Avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi;
- Avere la capacità di cogliere nessi logici tra le varie discipline;
- Avere la capacità di applicare le conoscenze in compiti semplici;
- Aver acquisito sufficiente autonomia nella pratica professionale;
- Aver mostrato progressione nell'apprendimento.

### Comportamentali

- Disponibilità al dialogo educativo;
- Frequenza delle lezioni;
- Partecipazione alle attività proposte;
- Puntualità nelle consegne;
- Rispetto del regolamento d'istituto;
- Collaborazione con compagni e docenti.

## MODALITÀ DIDATTICHE UTILIZZATE IN PRESENZA

Materie	Lezione Frontale	Lezione Dialogata	Esercitazioni individuali e/o di gruppo	Problem Solving
Italiano e Storia				•
Matematica	•	•	•	•
Inglese	•	•	•	•
Francese	•	•	•	•
Diritto e amm..	•	•	•	•
Lab. Serv. Enog Cucina	•	•	•	•
Scienze degli Alimenti	•	•	•	•
Lab. Serv. Enog Sala e vendita	•	•	•	•

## STRUMENTI UTILIZZATI IN PRESENZA

Materie	Libro di Testo	testi; documenti autentici; fotocopie.	Registratori Audio e video	Strumenti multimediali	Strumenti di laboratorio chimico
Italiano e Storia	•	•	•	•	
Matematica		•		•	
Inglese	•	•	•	•	
Francese	•	•		•	
Lab. S. En.cuc.	•	•		•	
Diritto e amm.	•	•		•	
Scienze e cult.Alim	•	•		•	
Lab. O.g.SSV	•	•	•	•	

## SPAZI UTILIZZATI IN PRESENZA

Si precisa che a causa sia dell'emergenza *Covid 19* che di un problema tecnico, a seguito del quale è stato emanato un dispositivo dirigenziale, è stato impedito l'accesso nei laboratori di cucina e sala. Gli spazi utilizzati, pertanto, durante le lezioni svolte in presenza, sono stati quelli riconducibili all'aula scolastica.

Materie	Aula classe
Italiano e Storia	•
Matematica	•
Inglese	•
Francese	•
Diritto e Tec. amm. della struttura ricettiva	•
Scienze e cult.Alim.	•
Lab. Cucina e Lab. sala	<b>Anche laboratori</b>



## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale si è basata su un congruo numero di verifiche orali e scritte e pratiche come indicato dal P.T.O.F. Il criterio di sufficienza nelle singole discipline è il raggiungimento degli obiettivi didattici minimi stabiliti nelle relative programmazioni, sempre nel quadro di quelli generali e trasversali individuati dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. Inoltre, per l'attribuzione dei voti in decimi si fa riferimento alla seguente tabella approvata dal Consiglio di Classe:

MATERIE	- VERIFICHE E VALUTAZIONI IN PRESENZA			
	Elaborati	Prove risposta aperta	Strutturate e semistrutturate	Simulate prove d'esame
Italiano	•	•		•
Storia	•	•	•	
Matematica	•	•	•	•
Inglese		•	•	•
Francese		•	•	
Diritto e tec.amm.str.ric.	•	•	•	
Lab. Serv.Enog Cucina	•	•	•	•
Scienze e cult.Alim	•	•	•	•
Lab.Servizi Sala e Vendita	•	•	•	•

## TIPI DI PROVE ORALI VALUTATE

MATERIE	Interrogazioni	Interventi Sollecitati	Interventi Spontanei
Italiano e Storia	•	•	•
Matematica	•	•	•
Inglese	•	•	•
Francese	•	•	•
Diritto e Tecn Amm.	•	•	•
Lab.Servizi Sala	•	•	•
Scienze e cult.Alim	•	•	•
Enogastr.-Cucina	•	•	•

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state somministrate e proposte alla fine di ogni UDA così come previsto dalla normativa riguardante i percorsi serali per adulti ( DPR N°263 del 2012) che stabilisce delle pause didattiche.

### VALUTAZIONE

<b>Diagnostica</b>	Test di ingresso orali, risposte dal banco, sondaggi a dialogo, Verifiche orali, sondaggi a dialogo, risposte dal banco, compiti assegnati, lavori di gruppo
<b>Formativa</b>	domande dal posto
<b>Sommativa</b>	Prove scritte tradizionali, verifiche orali, domande a risposta breve, quiz a risposta multipla
<b>Finale</b>	Prove scritte tradizionali, verifiche orali, domande a risposta breve, quiz a risposta multipla

Tipologia di prova	Descrizione
<i>Prove di tipo tradizionale</i>	Prova scritta di italiano (tipologia A e D)
<i>Prove strutturate</i>	Domande a risposta breve, quiz a risposta multipla



## METODOLOGIA E STRUMENTI E SPAZI UTILIZZATI DURANTE LA DID

<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, pair work, studio, sintesi) <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata (presentazione di contenuti con il coinvolgimento degli alunni) <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale (svolgere compiti) <input checked="" type="checkbox"/> Webquest	<input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni in modalità sincrona <input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti) <input checked="" type="checkbox"/> Registro elettronico	<input type="checkbox"/> Chat-Videochat <input checked="" type="checkbox"/> Risorse on line (esercizi interattivi on line, siti specifici, audiolibri ecc.) <input checked="" type="checkbox"/> Dispense, schemi, mappe in formato digitale <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo parte digitale
---	---	--

## PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

<input checked="" type="checkbox"/> Classroom	<input checked="" type="checkbox"/> WhatsApp
<input type="checkbox"/> EDMODO	<input type="checkbox"/> Zoom.us
<input type="checkbox"/> Google education	<input type="checkbox"/> Telegram
<input type="checkbox"/> Teams di office 365	<input type="checkbox"/> CISCO WebEx
<input type="checkbox"/> WeChat	<input type="checkbox"/> Altro

## RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI DA PARTE DEGLI ALUNNI

<input checked="" type="checkbox"/> Classe Virtuale; Classroom
<input checked="" type="checkbox"/> Mail
<input checked="" type="checkbox"/> Altro specificare : WhatsApp

## MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA

Si indicano le modalità di verifica formativa adottate durante la DID	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati valutati gli elaborati in word che in itinere i docenti hanno assegnato, tenendo conto della tempistica nella restituzione degli stessi oltre che della correttezza e coesione dei medesi.</li> <li>• Sono stati valutati gli elaborati sommativi assegnati come prove finali.</li> </ul>
---	---



## CRITERI ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA :

1. dell'assiduità nella frequenza; 2. dell'interesse e la partecipazione all'attività didattica; 3. del Comportamento e dell'atteggiamento a scuola prima in piattaforma poi.

**10.** Sarà valutato con il voto di **dieci** un comportamento esemplare, collaborativo e propositivo, all'interno del gruppo classe, nel dialogo educativo e didattico.

**9.** Sarà valutato con il voto di **nove** un comportamento ineccepibile, responsabile, collaborativo.

**8.** Sarà valutato col voto di **otto** un comportamento, complessivamente corretto, ma non sempre adeguato, con richiami verbali; frequenza regolare alle lezioni.

**7/6** Il Consiglio attribuirà una valutazione di **sei o sette**:

- per un congruo numero di assenze, ritardi ripetuti nell'ingresso in classe e/o mancata giustificazione delle assenze;

- per distrazioni frequenti, disinteresse e passività nell'attività didattica;

- per richiami verbali continui, note scritte e/o infrazioni al regolamento d'Istituto.

Sarà valutato con voto insufficiente un comportamento gravemente scorretto, sanzionato da ripetute note disciplinari scritte e/o allontanamento dalla scuola.

## PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Dirigente Scolastico, durante la riunione collegiale dell' 11 settembre ha informato il Collegio che l'introduzione dell'insegnamento dell'educazione civica, previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92, da quest'anno scolastico, diventa obbligatorio e curriculare e, il 22 giugno 2020, con il D.M. n.35 il Miur ne ha varato le Linee Guida, ovvero:

- l'insegnamento dell'educazione civica, nel corso dell'anno scolastico, deve essere di almeno 33 ore da svolgersi all'interno del monte ore annuali previsto dagli ordinamenti e comprensivo eventualmente della quota dell'autonomia utilizzata,

- l'insegnamento dell'educazione civica deve essere attuato nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili nella scuola e, comunque, senza oneri aggiuntivi (art. 6);

- il Collegio dei Docenti è tenuto ad aggiornare i curricoli di istituto e le attività di programmazione didattica e ad integrare i criteri di valutazione del PTOF con specifici indicatori riferiti all'insegnamento dell'educazione civica, contenuti nell'allegato C delle Linee Guida nazionali;

- alcune finalità e obiettivi da far raggiungere agli alunni sono l'agire da cittadini responsabili, il partecipare attivamente e consapevolmente alla vita civica, sociale culturale e culturale della comunità, ponendo a fondamento la conoscenza della Costituzione italiana per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, il promuovere lo sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini alla organizzazione politica, economica e sociale del paese;

- i temi fondamentali da trattare sono raggruppati in tre nuclei concettuali definiti "pilastri" che sono: **Costituzione, Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

- per la pluralità delle tematiche da trattare, degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, l'insegnamento dell'educazione civica non è pertinenza di un solo docente e di una sola disciplina ma dell'intero consiglio di classe poiché assume carattere collegiale e trasversale;

- l'insegnamento dell'educazione civica, nell'ambito delle attività didattiche, è svolto da uno o più docenti del Consiglio di Classe, cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio Docenti su proposta del Consiglio di Classe medesimo;

- **in merito all'IPSSEOA SERALE**, essendo presente l'insegnamento giuridico-economico, al docente di tale disciplina dovrà essere affidato l'insegnamento di educazione civica e il coordinamento di essa all'interno del consiglio di classe, poiché è necessario anche il coinvolgimento degli altri docenti, competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione; Inoltre, in merito alla valutazione, dal momento che è espressa in decimi, ed è proposta dal docente coordinatore



dell'insegnamento, è stato somministrato alla fine di ogni quadrimestre un test a risposta multipla, che ha coinvolto le seguenti discipline: **Storia- Economia- Francese- Sala- Inglese- Cucina- Matematica** per un monte ore di 4 ore per ogni materia, ovvero due ore a quadrimestre, prevedendo una prova strutturata a risposta multipla atta a valutare le conoscenze acquisite da ogni allievo.

Durante l'anno scolastico sono stati affrontati i seguenti nodi concettuali dalle discipline coinvolte:

Primo Quadrimestre: *La libertà di culto e la chiesa perseguitata;*

Secondo Quadrimestre : *Lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030*

Sono stati organizzati diversi convegni al fine di trattare i sopracitati nodi.

## **PCTO EX PERCORSO ALTERNANZA SCUOLA/ LAVORO**

Le linee guida della legge 107 del 2015, all'alternanza-scuola lavoro, inerenti il percorso serale, stabiliscono a pag. 10, che essa non è obbligatoria per gli adulti e che, pertanto, si rilascia all'autonomia delle istituzioni scolastiche:

Gli alunni del III Periodo Didattico, sono tutti studenti - lavoratori, molti dei quali con esperienza pluriennale nel settore alberghiero, tuttavia, durante il percorso previsto per l'alternanza scuola-lavoro hanno svolto diverse ore di stage osservativo, partecipando a convegni ed eventi organizzati dall'Istituto, che vengono qui di seguito elencati. Le sopracitate attività sono descritte all'interno di una relazione, che si allega al fascicolo personale di ogni studente.

## **PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON 2014-2020 21 65 DEL 24/02/ 2017 FSE PERCORSO PER ADULTI E GIOVANI ADULTI UNA SCUOLA PER GLI ADULTI**

Svariati alunni hanno partecipato ai seguenti progetti PON ( si rimanda alla scheda interna di ogni singolo candidato)

<b>SALA e VENDITA</b>	<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<b>CUCINA</b>
<b>A.S. 2019/20</b>	<b>A.S. 2019/20</b>	<b>A.S. 2019/20</b>
<b>30 ORE</b>	<b>30 ORE</b>	<b>30 ORE</b>

## ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE ALLA DIDATTICA A.S. 2020/21

- Convegni organizzati in Meet o in Videoconferenza dai Proff. Ollà e Iraci; si precisa che essi non hanno avuto oneri a carico dell'erario della scuola, poiché sia i docenti interni che gli esperti esterni non hanno percepito alcun emolumento:

### **16 dicembre 2021 *La libertà di culto e la chiesa perseguitata***

a cura del Dott. Giuseppe Cantello, direttore della Missione *Porte Aperte*

ulteriori relatori: C. Iraci ( Docente di Geografia) e L. Ollà , (Teologa e Moderatrice).

### **24 febbraio 2022 *La Tutela e la salvaguardia del creato grazie all'energia rinnovabile***

A cura del Dott. Giuseppe De Lorenzo, creatore del software *Lucibus*, esperto di energia fotovoltaica;

ulteriori relatori: i Proff. C. Iraci ( Docente di Geografia) e L. Ollà ( Teologa e moderatrice)

**10 marzo 2022 *L'acqua: dono\_ risorsa- ecosostenibilità*** A cura del Dott. Giuseppe De Lorenzo, creatore del software *Lucibus*, esperto di energia fotovoltaica; creatore di *Stillaque*

Ulteriori Relatori: ulteriori relatori: C. Iraci ( Docente di Geografia) e L. Ollà , (Teologa e Moderatrice).

**14 marzo 2022 *Clavibus : la chiave in assoluto*** A cura del Dott. Giuseppe De Lorenzo, creatore del software *Lucibus*, esperto di energia fotovoltaica; creatore di *Stillaque*

Ulteriori Relatori: ulteriori relatori: C. Iraci ( Docente di Geografia) e L. Ollà , (Teologa e Moderatrice).

**03 maggio 2022 *Il fotovoltaico e il mini fotovoltaico: differenze ed analogie*** A cura del Dott. Giuseppe De Lorenzo, creatore del software *Lucibus*, esperto di energia fotovoltaica; creatore di *Stillaque*

Ulteriori Relatori: ulteriori relatori: C. Iraci ( Docente di Geografia) e L. Ollà , (Teologa e Moderatrice).



## **SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME ITALIANO:**

**PRIMA SIMULATA SCRITTA 30 MARZO 2022**

**SECONDA SIMULATA SCRITTA 27 APRILE 2022**

## **SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME SCIENZE ALIMENTI: SVARIATE ESERCITAZIONI**

### **In merito al punto C**

I Candidati si sono esercitati a creare dei percorsi pluridisciplinari (interessando anche la Storia, la Letteratura Italiana; l'Inglese) secondo i seguenti nodi concettuali, ricavati dalle materie di indirizzo (materie professionalizzanti) ovvero Lab. Cucina; Lab. Sala e Vendita; Sc. e Cultura degli Alimenti. Si riportano qui di seguito i nodi concettuali:

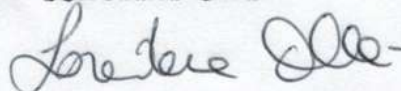
- 1) La sicurezza sul lavoro;
- 2) Il sistema HACCP;
- 3) Igiene e Salute;
- 4) Catering e Banqueting;
- 5) La tutela delle Tipicità e i marchi di qualità;
- 6) Menu e abbinamento Cibo/ vino;
- 7) Approvvigionamento.

### **In merito al punto D**

I candidati hanno redatto una relazione nella quale hanno sintetizzato tutti i convegni, organizzati dall'Istituto durante l'anno scolastico in corso e il 2020/ 21, a cui hanno preso parte come stage osservativo, inoltre, essendo adulti lavoratori, riportano la propria esperienza lavorativa maturata.

La coordinatrice:

*Loredana Ossà*





## DOCENTI DELLA CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRME
Italiano e Storia	LOREDANA OLLA'	<i>Loredana Olla'</i>
Inglese	ELISABETTA ANTONELLA AMATO	<i>Elisabetta Amato</i>
Sc. alimenti	ANGELO GALLINA	<i>Angelo Gallina</i>
Matematica	GIUSEPPE LIVECCHI	<i>Giuseppe Livecchi</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Cucina	SALVATORE MANCUSO	<i>Salvatore Mancuso</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Sala e vendita	CALOGERO PARISI	<i>Calogero Parisi</i>
Francese	CLAUDIA PISELLO	<i>Claudia Pisello</i>
Diritto e Tecniche Amm. delle strutture ricettive	VIRGINIA SCOZZARI	<i>Virginia Scozzari</i>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO ( Reggente )  
I.I.S. MANDRALISCA DI CEFALU'

.....  
*Dott.ssa Prof.ssa Daniela Trimi*



ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
DISCIPLINA: ITALIANO  
DOCENTE: LOREDANA OLLA'  
CLASSE: III PERIODO SERALE INDIRIZZO *Enogastronomia*

*Ore previste 99 Ore svolte 99*

Libro di Testo: Vivere la Letteratura- Idee per Imparare  
(Beatrice Panebianco; Mario Gineprini; Simona Seminara) Zanichelli;

#### PROFILO DELLA CLASSE

##### **Analisi della situazione in uscita:**

La classe, inizialmente era composta da 16 allievi. In seguito sono rimasti in 10. Si tratta di alunni, quasi tutti studenti lavoratori, i quali sono, quasi tutti studenti lavoratori, eterogenei per età, titoli di studio, esperienze lavorative e paesi di provenienza, molti, infatti, provengono dall'hinterland madonita e Termitano. Le lezioni in presenza sono avvenute, ovviamente con notevoli difficoltà, sia a causa degli orari di lavoro, talvolta concomitanti con quelli delle lezioni, sia a causa di impegni familiari, molti discenti sono, infatti, oltre che lavoratori anche genitori. Malgrado l'eterogeneità di cui sopra, si è costituito un gruppo classe alquanto consolidato, gli allievi, infatti, hanno instaurato buoni rapporti reciproci, inoltre, non si sono verificati problemi relativi alla condotta. Per quanto concerne l'insegnamento della lingua e letteratura Italiana gli alunni hanno manifestato carenze linguistiche anche causa e di provenienze familiari per lo più dialettofone e difficoltà nei processi di astrazione, denotando un metodo di studio approssimativo e non proficuo. Esso risulta, infatti, poco adeguato e discontinuo per una buona parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate dall'insegnante tutte le strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento. Rispetto all'uso della lingua e dei vari registri linguistici, nonché del lessico settoriale, un numero esiguo di alunni ha potenziato le proprie capacità espressive in forma sia orale sia scritta, altri hanno, invece, una certa insicurezza nella semplice comunicazione informale. Indagando nello specifico dei contenuti, oggetto di studio degli anni precedenti, si sono evidenziate delle lacune pregresse. Visti i livelli culturali di partenza, nel complesso piuttosto modesti e, in considerazione di una mancanza di un efficace metodo di studio, si è cercato di sviluppare, sin dall'inizio dell'anno, un percorso didattico che non solo prendesse le mosse dagli argomenti ministeriali, ma che tenesse conto dei reali bisogni dei discenti per cercare di recuperare le lacune pregresse. A seguito dell'emergenza Coronavirus, il nostro istituto ha attivato la piattaforma *Classroom* all'interno della quale, si sono svolte regolarmente le lezioni, sia dagli allievi affetti da Covid, sia dalla scuola tutta, quando i contagi ne hanno imposto la chiusura. Alcune parti di programma sono state ovviamente sintetizzate, in quanto compito primario del Consiglio è stato fornire gli strumenti per il raggiungimento degli obiettivi precipi di ogni disciplina. Quasi tutti i discenti, sia pure a diversi livelli, hanno conseguito gli obiettivi programmati, molti si sono distinti per partecipazione propositiva e impegno costante, altri, invece, hanno mostrato interesse e impegno minore. Per andare incontro alle esigenze di apprendimento di due discenti con svantaggio socio-culturale, sono stati redatti dei piani didattici personalizzati (PDP), di cui si allega copia. Ai sopra citati allievi, la docente, unitamente al Consiglio di classe, durante l'esposizione orale, hanno permesso la creazione di appositi Power Point, così come riportato all'interno del PDP.



## OBIETTIVI GENERALI

### OBIETTIVI FORMATIVI E COMPORTAMENTALI:

- Educazione alla socializzazione, alla solidarietà, all'apertura agli altri.
- Educazione ai problemi della società.
- Rispetto per l'ambiente scolastico ed istituzionale.
- Rispetto per le regole di conversazione e comunicazione.
- Sviluppo del senso di identità personale, nazionale ed europea.

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- Riflessioni sulla letteratura nella prospettiva storica e nelle implicazioni europee. Analisi e contestualizzazione del testo.
- Competenze e conoscenze linguistiche.
- **OBIETTIVI COGNITIVI** Per la classe quinta, in particolare, sono stati potenziati e consolidati gli obiettivi minimi già conseguiti negli anni precedenti, con particolare attenzione a:
  - Presa di coscienza della problematicità degli eventi letterari;
  - Adattare il linguaggio scritto ed orale alle varie tipologie del discorso;
  - Saper produrre testi scritti sotto forma di analisi testuale, testi argomentativi e riflessioni critiche.

### CONTENUTI TRATTATI

## UDA 1: L'ETA' DEL NATURALISMO/VERISMO E SIMBOLISMO

- **L'età Romantica ( caratteri generali); la nascita del romanzo.**
- **Incontro con l'Autore: Alessandro Manzoni** : contesto storico/ letterario; biografia; produzione letteraria; il vero storico e il vero poetico; cenni sugli Inni Sacri; struttura delle Odi e delle Tragedie; Sintesi e struttura del romanzo "I promessi sposi".  
Lettura e analisi de Addio ai Monti
- **Età del Positivismo e del Realismo:** Incontro con l'autore: **Giovanni Verga** : Vita e produzione letteraria, sintesi de La Lupa; sintesi de Storia di una Capinera; Il ciclo dei vinti: sintesi de *I Malavoglia*; sintesi di *Mastro Don Gesualdo*.
- Lettura e analisi della novella la Roba; Rosso Malpelo.

## UDA 2: LA CRISI DELL'IDENTITA' DELL'UOMO MODERNO NELLA NARRATIVA DEL '900

- **L'età del Decadentismo:** caratteristiche generali dell'epoca letteraria;
- **Incontro con l'Autore: Giovanni Pascoli:** vita e produzione letteraria; La poetica del Fanciullino; letture da *Myrica*, ( analisi del *X agosto* ) .

**Incontro con l'autore : Gabriele D'Annunzio:** vita e produzione letteraria; sintesi del romanzo *Il Piacere*; Trama: de *Il Trionfo della morte*; *Struttura delle Laudi*.

Analisi della poesia: *I Pastori*.

### UDA 3: LA LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE

- **Il primo Novecento: Incontro con l'autore: Luigi Pirandello :** vita e produzione letteraria; Umore o sentimento del contrario; Struttura del romanzo *L'Esclusa* e del *Il fu Mattia Pascal* ;sintesi sulla produzione teatrale di L. Pirandello.
- Lettura e analisi della novella *Il Treno ha fischiato*
- **L'ermetismo: caratteristiche del periodo letterario e storico**
- **Incontro con l'autore: Giuseppe Ungaretti:** vita e produzione letteraria; analisi della poesia : *Soldati*; *San Martino del Carso*
- **Incontro con l'autore: Eugenio Montale:** vita e produzione letteraria; analisi della poesia : *Spesso il male di vivere ho incontrato*.

**Produzione scritta:** Analisi del testo ( Poetico e in Prosa);

### ARGOMENTI TRATTATI IN FAD:

- L'ALIMENTAZIONE NE *I PROMESSI SPOSI*;
- L'ALIMENTAZIONE NE *I MALAVOGLIA*

### METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Le strategie per raggiungere gli obiettivi sopraelencati sono stati i seguenti:

- Lezioni frontali;  
Dibattiti;
- Relazioni orali e scritte, libere esposizioni;

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

**STRUMENTI DI LAVORO:** Libro di Testo: *Vivere la Letteratura- Idee per Imparare* (Beatrice Panebianco; Mario Gineprini; Simona Seminara) Zanichelli;

- Appunti;
- Materiali audiovisivi;
- Dizionari.

### STRUMENTI DI VERIFICA

#### MODI E STRUMENTI DI VERIFICA:

Le verifiche sono state sia formative (sintesi, elaborati, frasi), sia sommative (composizioni scritte, verifiche scritte ed orali). Le prove orali di ampia durata saranno almeno tre per quadrimestre; le domande brevi, invece, saranno più frequenti nel tempo, per verificare se lo studente:



- sa esprimersi in modo linguisticamente corretto,
- sa sostenere un discorso organico e compiuto su un argomento specifico,
- ha studiato e personalizzato ciò che doveva studiare,

Le prove scritte (due per il I quadrimestre e due per il II quadrimestre) sono state a tempo prefissato, su argomenti precisi che lo studente ha trattato facendo ricorso alle conoscenze possedute, alle capacità critiche, al buon senso. Le valutazioni si sono basate principalmente sui seguenti criteri: conoscenze, capacità, competenze, a seconda delle diverse tipologie delle prove.

#### METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI PER L'INTERAZIONE A DISTANZA

<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, pair work, studio, sintesi) <input type="checkbox"/> Lezione partecipata (presentazione di contenuti con il coinvolgimento degli alunni) <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale (svolgere compiti) <input checked="" type="checkbox"/> Webquest	<input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni in modalità sincrona <input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti) <input type="checkbox"/> Registro elettronico	<input type="checkbox"/> Chat-Videochat <input checked="" type="checkbox"/> Risorse on line (esercizi interattivi on line, siti specifici, audiolibri ecc.) <input checked="" type="checkbox"/> Dispense, schemi, mappe in formato digitale <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo parte digitale
--	--	--

#### PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

<input checked="" type="checkbox"/> CLASSROOM	<input checked="" type="checkbox"/> WhatsApp
<input type="checkbox"/> EDMODO	<input type="checkbox"/> Zoom.us
<input type="checkbox"/> Google education	<input type="checkbox"/> Telegram
<input type="checkbox"/> Teams di office 365	<input type="checkbox"/> CISCO WebEx
<input type="checkbox"/> WeChat	<input type="checkbox"/> Altro...specificare

#### RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI DA PARTE DEGLI ALUNNI IN PRESENZA ( compiti in classe)

A distanza:

<input checked="" type="checkbox"/> Classe Virtuale: CLASSROOM
--

X EMAIL
X Altro specificare : WhatsApp

### MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA

<p>Si indicano le modalità di verifica formativa adottate durante la DID</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati valutati gli elaborati in word che in itinere la docente ha assegnato, tenendo conto della tempistica nella restituzione degli stessi oltre che della correttezza e coesione dei medesi.</li> <li>• Sono stati valutati gli elaborati sommativi assegnati come prove finali.</li> </ul>	
--	---	--

In sintesi: **Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:**

- la situazione di partenza;
  - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
  - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
  - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni

*Tefasù 11 maggio 2022*

*Prof.ssa Loredana Ollà*



ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: LOREDANA OLLA'

CLASSE: III PERIODO SERALE INDIRIZZO *Enogastronomia*

*Ore Previste 66; ore svolte 66*

Libro di testo: A. Barbero; C. Frugoni; C. Sclarandis, La Storia, progettare il Futuro L'Ottocento- e il Novecento) vol.2/3 Zanichelli.

#### PROFILO DELLA CLASSE

##### **Analisi della situazione in uscita:**

La classe, inizialmente era composta da 16 allievi. In seguito sono rimasti in 10. Si tratta di alunni, quasi tutti studenti lavoratori, i quali sono eterogenei per età, titoli di studio, esperienze lavorative e paesi di provenienza, molti, infatti, provengono dall'hinterland madonita e Termitano. Le lezioni in presenza sono avvenute, ovviamente con notevoli difficoltà, sia a causa degli orari di lavoro, talvolta concomitanti con quelli delle lezioni, sia a causa di impegni familiari, molti discenti sono, infatti, oltre che lavoratori anche genitori. Malgrado l'eterogeneità di cui sopra, si è costituito un gruppo classe alquanto consolidato, gli allievi, infatti, hanno instaurato buoni rapporti reciproci, inoltre, non si sono verificati problemi relativi alla condotta. Per quanto concerne l'insegnamento della storia diversi alunni hanno manifestato difficoltà nei processi di astrazione, denotando un metodo di studio approssimativo e non proficuo, esso risulta, infatti, poco adeguato e discontinuo per una buona parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate dall'insegnante tutte le strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento. Rispetto all'uso della lingua e dei vari registri linguistici, nonché del lessico settoriale, un numero esiguo di alunni ha potenziato le proprie capacità espressive in forma sia orale sia scritta, altri hanno, invece, una certa insicurezza nella semplice comunicazione informale. Indagando nello specifico dei contenuti, oggetto di studio degli anni precedenti, si sono evidenziate delle lacune pregresse. Visti i livelli culturali di partenza, nel complesso piuttosto modesti e, in considerazione di una mancanza di un efficace metodo di studio, si è cercato di sviluppare, sin dall'inizio dell'anno, un percorso didattico che non solo prendesse le mosse dagli argomenti ministeriali, ma che tenesse conto dei reali bisogni dei discenti per cercare di recuperare le lacune pregresse. A seguito dell'emergenza Coronavirus, il nostro istituto ha attivato la piattaforma *Classroom* all'interno della quale, si sono svolte regolarmente le lezioni, sia dagli allievi affetti da Covid, sia dalla scuola tutta, quando i contagi ne hanno imposto la chiusura. Alcune parti di programma sono state ovviamente sintetizzate, in quanto compito primario del Consiglio è stato fornire gli strumenti per il raggiungimento degli obiettivi precisi di ogni disciplina. Quasi tutti i discenti, sia pure a diversi livelli, hanno conseguito gli obiettivi programmati, molti si sono distinti per partecipazione propositiva e impegno costante, altri, invece, hanno mostrato interesse e impegno minore. Per andare incontro alle esigenze di apprendimento di due discenti con svantaggio socio-culturale, sono stati redatti dei piani didattici personalizzati (PDP), di cui si allega copia. Ai sopra citati allievi, la docente, unitamente al Consiglio di classe, durante l'esposizione orale, hanno permesso la creazione di appositi Power Point, così come riportato all'interno del PDP.



## OBIETTIVI GENERALI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI :

### CONOSCENZE

- Possedere gli elementi fondamentali che danno conto della complessità dell'epoca studiata.
- Adoperare concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali.

### COMPETENZE

- Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite.
- Collegare in maniera sincronica fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali.

### ABILITA'

- Attitudine alla problematizzazione.
- Capacità di orientarsi nel mondo e di riferirsi a tempi e spazi diversi.

## CONTENUTI TRATTATI

### UDA E DESCRIZIONE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI

#### CONTENUTI:

#### **UDA 1 I CAMBIAMENTI CULTURALI - SOCIO ECONOMICI DI FINE' 800 E INIZIO' 900**

- Il Risorgimento Italiano: eventi e personaggi che hanno favorito l'UNITA' DI ITALIA
- L'ITALIA UNITA : DESTRA E SINISTRA: Il programma politico e le riforme della Destra e della Sinistra.
- L'ETA' GIOLITTIANA: gli aspetti politici, economici e sociale dell'Età Giolittiana.
- La belle Époque

#### **UDA 2: I CAMBIAMENTI CULTURALI - SOCIO ECONOMICI TRA I DUE CONFLITTI MONDIALI E LA GUERRA FREDDA.**

- LA GRANDE GUERRA: conflittualità tra le grandi potenze, la prima guerra mondiale: Cause e conseguenze; i Trattati di Parigi.
- LA RIVOLUZIONE RUSSA :gli aspetti politici, economici e sociale.
- IL PRIMO DOPO GUERRA in America: Crisi del'29; La figura di Roosevelt
- IL PRIMO DOPO GUERRA in Germania: la figura di Hitler.
- IL PRIMO DOPO GUERRA in Italia: la figura di Mussolini.
- I TOTALITARISMI: Lo stalinismo; il Fascismo ; il Nazismo.
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE: cause ed eventi della seconda guerra mondiale.
- CENNI SULLA GUERRA FREDDA

#### - EDUCAZIONE CIVICA

**Primo quadrimestre** La libertà religiosa: nodo concettuale affrontato attraverso una Conferenza/ Convegno *La libertà di culto , dove la Fede costa di più...*

**Secondo quadrimestre** l'Agenda 2030: nodo concettuale affrontato attraverso diverse Conferenze: La tutela e la salvaguardia del creato attraverso l'energia fotovoltaica; L'acqua come dono/ risorsa.



**FAD PRIMO QUADRIMESTRE: L'ALIMENTAZIONE NEL RISORGIMENTO;  
FAD SECONDO QUADRIMESTRE: L'ALIMENTAZIONE TRA LE DUE GUERRE.**

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

**Metodo di insegnamento:** L'intervento didattico, ha dovuto tener conto delle differenti situazioni di partenza. Si è puntato subito sugli obiettivi disciplinari di base, procedendo nel cercare di consolidare, recuperare e potenziare le abilità trasversali, laddove possibile. Nel metodo sono state utilizzate le classiche lezioni frontali, ma ci si è serviti pure di momenti di dibattito e confronto, attorno a problematiche di rilevanza anche attuale. Sono state complessivamente chiarite le motivazioni dell'apprendimento e degli obiettivi fondamentali da raggiungere. La classe ha altresì sviluppato, sia pure a vari livelli, la capacità di elaborare testi sintetici sui contenuti di programma.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

**Mezzi e strumenti di lavoro:** Per la realizzazione delle UDA sono stati utilizzati :

- Libro di testo: A. Barbero; C. Frugoni; C. Sclarandis, La Storia, progettare il Futuro ( L'Ottocento- e il Novecento) vol.2/3 Zanichelli.
- Fotocopie e dispense;
- Appunti;
- Materiali audiovisivi;
- mappe concettuali

**Spazi:** aula scolastica **Tempi:** la scansione del programma è avvenuta per UDA.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

**Strumenti di verifica:** nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate diverse verifiche scritte e orali, al fine di monitorare il progressivo raggiungimento degli obiettivi prefissati. Strumenti di verifica sono stati: interrogazioni orali, nonché questionari con domande a risposta multipla e/o aperta. Per la valutazione finale, si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti in rapporto alla situazione di partenza, tenendo anche presente che si tratta di alunni lavoratori, che hanno oggettivamente minori tempi e spazi di altri da dedicare all'apprendimento e alla vita scolastica.

**METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI PER L'INTERAZIONE A DISTANZA**

<p>X Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, pair work, studio, sintesi)</p> <p><input type="checkbox"/> Lezione partecipata (presentazione di contenuti con il coinvolgimento degli alunni)</p> <p>X Lavoro individuale (svolgere compiti)</p> <p>X Webquest</p>	<p><input type="checkbox"/> Videolezioni in modalità sincrona</p> <p>X Videolezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti)</p> <p><input type="checkbox"/> Registro elettronico</p>	<p><input type="checkbox"/> Chat-Videochat</p> <p>X Risorse on line (esercizi interattivi on line, siti specifici, audiolibri ecc.)</p> <p>X Dispense, schemi, mappe in formato digitale</p> <p>X libro di testo parte digitale</p>
---	--	---

## PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

<input checked="" type="checkbox"/> CLASSROOM	<input checked="" type="checkbox"/> WhatsApp
<input type="checkbox"/> EDMODO	<input type="checkbox"/> Zoom.us
<input type="checkbox"/> Google education	<input type="checkbox"/> Telegram
<input type="checkbox"/> Teams di office 365	<input type="checkbox"/> CISCO WebEx
<input type="checkbox"/> WeChat	<input type="checkbox"/> Altro...specificare

## RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI DA PARTE DEGLI ALUNNI

<input checked="" type="checkbox"/> Classe Virtuale
<input checked="" type="checkbox"/> Mail
<input checked="" type="checkbox"/> Altro specificare : WhatsApp

## MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA

Si indicano le modalità di verifica formativa adottate durante la DID	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sono stati valutati gli elaborati in word che in itinere la docente ha assegnato, tenendo conto della tempistica nella restituzione degli stessi oltre che della correttezza e coesione dei medesi.</li><li>• Sono stati valutati gli elaborati sommativi assegnati come prove finali.</li></ul>
---	--

In sintesi: Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
  - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
  - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
  - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni

*Tefalù 11/05/2022*

*Prof.ssa Loredana Ollà*



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
DOCENTE: Angelo Gallina**

**CLASSE: V A**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Il docente ha iniziato le lezioni il 29 ottobre 2021, ed ha svolto 20 lezioni per un totale di 38 unità orarie, delle quali 4 in DaD e 34 in presenza. non sono state svolte attività laboratoriali all'interno dell'apposito laboratorio presente nel plesso scolastico. Il gruppo classe ha inizialmente espresso la necessità di ripassare gli argomenti pregressi per avviare più proficuamente gli argomenti da trattare. Per questo sono state dedicate alcune lezioni al recupero degli argomenti curriculari del secondo biennio. Il gruppo classe ha mostrato sin da subito interesse e attenzione agli argomenti trattati, creando spesso fruttuosi spunti di discussione. Il grado di attenzione, la motivazione e la qualità della partecipazione sono aumentati notevolmente nel corso delle attività. Agli studenti, oltre alle diapositive mostrate a lezione, sono stati forniti esercizi atti a facilitare la memorizzazione delle lezioni, materiali scritti, grafici ed audiovisivi per svolgere approfondimenti personali facoltativi. Tali approfondimenti sono stati fruttuosamente utilizzati.

Il risultato complessivo permette di distinguere tre gruppi di studenti.

Il primo gruppo ha raggiunto un ottimo livello: capacità di studio autonomo; ottime conoscenze degli argomenti studiati; ottima capacità di discernimento sull'affidabilità delle fonti di informazioni scientifiche; nonché ottima capacità di creare relazioni tra gli argomenti trattati sia all'interno della disciplina che con altre discipline. Il secondo gruppo ha raggiunto un livello Buono, mentre il terzo gruppo ha raggiunto la sufficienza. Nel complesso il bilancio delle conoscenze e delle competenze raggiunte dalla classe è positivo.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

**OBIETTIVI GENERALI**

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.



Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

#### CONTENUTI TRATTATI

##### TITOLO U.D.A.: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

ARGOMENTI: carta di Milano; innovazioni di filiera; doppia piramide alimentare-ambientale; nuovi prodotti alimentari; alimenti alleggeriti o "light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (functional foods); alimenti OGM e novel food; alimenti di gamma e convenience food; alimenti integrali; alimenti biologici; prodotti dietetici e integratori alimentari; nutrigenomica e nutraceutica; nanotecnologie alimentari; etichetta alimentare.

##### TITOLO U.D.A.: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

ARGOMENTI: sicurezza nella filiera alimentare; contaminazioni fisiche; contaminazioni chimiche; contaminazioni biologiche; microrganismi e tipi di contaminazioni; crescita dei microrganismi; virus; batteri; tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche; muffe; protozoi; metazoi; igiene degli ambienti di lavoro; la regola della "marcia in avanti"; igiene dei locali; igiene del personale; sistema HACCP; punti fondamentali del sistema HACCP; criteri di applicazioni del metodo HACCP; cinque punti chiave della sicurezza (secondo la WHO); regole da osservare per l'igiene degli alimenti; qualità alimentare e qualità totale.

##### TITOLO U.D.A.: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

ARGOMENTI: Tipologie dietetiche "Dieta Mediterranea"; Obesità; Allergia e intolleranze alimentari; Malattie Cardiovascolari

##### EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI: PRIMO QUADRIMESTRE : I DIRITTI RELIGIOSI;  
II QUADRIMESTRE : LO SVILUPPO SOSTENIBILE

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale; Scoperta guidata; Problem solving; Brainstorming.

#### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Rodato Silvano; titolo: ALIMENTAZIONE OGGI - volume unico per il quinto anno (LDM); casa editrice: CLIL (gruppo Zanichelli)
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.



- Video su Youtube
- Audiorisunti

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate, ad oggi, due verifiche scritte di tipo strutturato. Una ulteriore verifica, afferente al secondo quadrimestre, è prevista in data successiva al 15 maggio.

Le valutazioni orali sono state effettuate tramite sondaggi dal posto e interrogazioni. Inoltre è stata valutata l'esposizione orale di ricerche personali effettuate dagli studenti.

Mediante le prove somministrate è stata valutata la completezza delle nozioni apprese, la capacità di applicarle nella pratica lavorativa, proprietà di linguaggio acquisita, la capacità di approfondimento personale e la capacità di collegamento tra argomenti trattati durante il corso e argomenti di altre materie curriculari.

- **Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:**
- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

*Cefalù, 06/05/2022*

**FIRMA DEL DOCENTE**

**PROF. ANGELO GALLINA**

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE  
DOCENTE: AMATO ELISABETTA ANTONELLA

CLASSE: V A - SERALE  
PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 A è una classe che la docente ha conosciuto solo quest'anno e che è caratterizzata dalla presenza di alunni con un livello di competenze e capacità piuttosto diverse, oltre che da una certa eterogeneità sia anagrafica che di estrazione socio-culturale. Malgrado questa diversificazione, il gruppo classe è apparso fin da subito ben coeso, infatti, gli allievi hanno instaurato buoni rapporti di collaborazione e rispetto reciproco.

Sono stati riscontrati diversi livelli di preparazione e diversi stili cognitivi di apprendimento. Una buona percentuale è stata molto motivata e trainante, solo pochi discenti hanno dimostrato un esiguo impegno e costanza, sia durante le lezioni, sia rispetto alle attività di verifica assegnate. In quest'ultimo caso si sono riscontrati una certa difficoltà nei processi di astrazione e un metodo di studio non sempre proficuo.

#### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

#### OBIETTIVI GENERALI

- **Conoscenze:**

Conoscenza dei vari linguaggi settoriali e degli aspetti socio-culturali relativi agli argomenti presentati nel corso dell'anno scolastico.

- **Abilità:**

la maggior parte degli alunni è in grado di operare collegamenti interdisciplinari in modo soddisfacente, utilizzando un registro di lingua abbastanza adeguato. Per gli altri, che faticano nella rielaborazione personale dei contenuti, il livello raggiunto è sufficiente.

- **Competenze:**

il gruppo-classe dimostra di cogliere il significato globale dei temi proposti e di rielaborarli in modo sufficientemente autonomo. Nelle prove scritte e nelle Verifiche orali l'efficacia comunicativa è, per diversi alunni, pertinente e linguisticamente adeguata, mentre per 1/3 della classe, risulta limitata dalla mancanza di precisione linguistica e lessicale.



## CONTENUTI TRATTATI

- HACCP (tasks and principles)
- WHO and The Five Keys to a safer food
- Bacteria
- Food contamination
- Food preservation - main systems
- Storage systems
- The wine service
- Food and Wine pairings
- Banqueting
- Km 0 production

## TITOLO U.D.A.

### ARGOMENTI

- Religions and Eating habits
- The 2030 agenda for sustainable development

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è adottato un approccio di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche sono state utilizzate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente. Si è fatto ricorso ad un metodo a spirale col quale si è riproposto ciclicamente quanto acquisito, inserendo elementi nuovi sul già noto con un linguaggio gradualmente più complesso. Si è fatto ricorso ad attività di reinforcement per meglio fissare gli argomenti trattati. L'attività didattica è stata svolta sempre, ove possibile, in lingua straniera ed è stata centrata sull'alunno, cui è stata data la più ampia opportunità di usare la lingua. Per perseguire gli obiettivi prefissati e per potenziare le diverse abilità sono state utilizzate diverse strategie e modalità:

- lezione frontale;
- lettura e traduzione;
- lezione dialogata;
- metodo induttivo;
- metodo deduttivo;
- ricerca individuale;
- scoperta guidata,
- peer learning;
- cooperative learning;
- brainstorming;
- videolezioni in modalità sincrona su piattaforma classroom (nelle brevi occasioni di sospensione dell'attività didattica in presenza, a causa dell'emergenza sanitaria per Covid-19).

Inoltre, le FaD hanno permesso di superare i limiti posti dalle assenze degli studenti-lavoratori, consentendo la fruibilità di attività formative strutturate in modo da favorire una modalità di apprendimento autonomo e personalizzato, secondo un calendario predisposto dal Consiglio di classe.

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

Libro di testo: CIBELLI OLGA / D'AVINO DANIELA - COOKBOOK CLUB UP Vol. U. - CLITT

- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software:
- ETC...

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo valutativo relativo al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento avverrà in considerazione delle peculiarità delle attività didattiche realizzate, e tenendo conto delle difficoltà incontrate dagli studenti in relazione alle situazioni determinate dalla situazione emergenziale. Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

**LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI È STATA EFFETTUATA UTILIZZANDO I SEGUENTI STRUMENTI:**

- interrogazioni orali
- prove strutturate e semistrutturate: test; questionari; traduzioni; esercizi
- interventi dal posto

*La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.*

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA  
DOCENTE: SALVATORE MANCUSO**

**CLASSE: V A SERALE**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5 A Serale è una classe abbastanza eterogenea, costituita da 10 studenti. Quasi tutti gli studenti hanno partecipato attivamente all'attività didattica e sono stati motivati e interessati allo studio della disciplina e ben disposti al dialogo educativo, hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Il livello raggiunto per conoscenze, abilità e competenze è discreto. La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata, solo sporadicamente, alla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Questo ha comunque permesso di continuare a svolgere le attività con risultati discreti. In definitiva, quasi tutti gli studenti sanno esprimersi con discreta autonomia e, considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

**OBIETTIVI GENERALI**

**Saper applicare la corretta prassi igienica e saper simulare un piano HACCP**

**Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo**

**Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute**

**Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni**

**Organizzare gli acquisti e saper utilizzare tecniche di approvvigionamento**

**Realizzare piatti funzionali alle numerose esigenze della clientela.**

**Simulare eventi catering e banqueting e saper progettare menu per tipologia eventi**

- **Sicurezza e tutela della salute**

**Unità 1: La sicurezza**

**1 La sicurezza sul lavoro: quadro normativo**

La gestione della sicurezza

**2 La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo**

**3 Il regolamento (CE) n. 178/2002**

**4 Il pacchetto igiene**

I regolamenti del Pacchetto Igiene

**5 La rintracciabilità**

La rintracciabilità degli imballaggi

**Unità 2: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro**

**1 La sicurezza sul lavoro**

I Tusi e i dispositivi di protezione individuale

**2 I rischi lavorativi nella ristorazione**

Il rischio elettrico, di incendio, di infortuni, i rischi per la salute.

- **Il sistema HACCP**

**Unità 1: L'autocontrollo e il sistema HACCP**

Le fasi dell'HACCP

**2 Le cinque fasi preliminari**

Formazione del gruppo di lavoro

Descrizione dei prodotti

Definizione della destinazione dei prodotti in uso



Redazione di uno o più diagrammi di flusso

Verifica dei diagrammi di flusso in loco

### **3 I sette principi dell'HACCP**

Identificazione dei pericoli e analisi dei rischi

Identificazione dei CCP

Definizione dei limiti critici per ogni CCP

Attivazione del sistema di monitoraggio dei CCP

Individuazione delle misure correttive

Applicazione delle verifiche

Redazione di un sistema di documentazione

### **Unità 2: L'igiene nella ristorazione**

#### **1 L'igiene professionale**

#### **2 La cura e l'igiene della persona**

L'igiene personale e delle mani

#### **3 Gli ambienti: igiene e sicurezza**

La marcia in avanti e la separazione dei percorsi

I requisiti strutturali

La lotta agli infestanti

La gestione dei rifiuti

#### **4 Le attrezzature: igiene e sicurezza**

Detersione, sanificazione e disinfezione

#### **5 I prodotti alimentari: igiene e sicurezza**

### **Unità 3: La cucina e le altre aree operative**

Com'è strutturata un'impresa ristorativa

Come va progettata la cucina  
Come devono essere i locali per la vendita  
Come devono essere i locali per il deposito

**- La salute in cucina**

**Unità 1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari**

**1 Le reazioni avverse agli alimenti**

**2 Le intolleranze alimentari**

Le intolleranze farmacologiche ed enzimatiche

Le malattie metaboliche congenite (favismo e fenilchetonuria)

L'intolleranza al lattosio, la celiachia, l'intolleranza ai lieviti, al nichel, alle uova.

**3 Gli stili alimentari alternativi**

La cucina vegetariana

I regimi alimentari vegetariani, i cibi ammessi e i menu.

La cucina macrobiotica

**4 I prodotti ecologici e i nuovi alimenti**

I prodotti ecocompatibili

I nuovi prodotti alimentari

La classificazione degli alimenti

**- Approvvigionamento: La gestione degli acquisti**

**1 La gestione dell'economato**

L'approvvigionamento

Le politiche di approvvigionamento

La selezione dei fornitori

I prodotti



Il magazzino: l'organizzazione degli spazi, le celle frigorifere, la modulistica

La gestione delle scorte

**- Il Catering e Banqueting**

**Unità 1: Il Catering**

**1 Che cosa si intende per catering**

**2 Il contratto di catering**

**3 Forme di catering**

I buoni pasto

La ristorazione viaggiante

Il catering aziendale

Il catering a domicilio

Il catering industriale

**4 Il trasporto dei pasti**

**Unità 2: Tipologie di produzione in cucina**

Nuovi modelli organizzativi

Tipologie di produzione: il legume fresco-caldo, refrigerato, surgelato.

**Unità 2: Il banqueting**

**1 Che cosa si intende per banqueting**

**2 Forme di banqueting**

Il banqueting congressuale e cerimoniale

Il banqueting cerimoniale

Il private banqueting

**3 Il banqueting manager**

**4 L'organizzazione di un banchetto**

La location

I momenti ristorativi

La modalità di servizio

### **5 Il contratto banqueting**

### **6 La scheda evento**

### **7 L'organizzazione della logistica**

### **8 La preparazione delle pietanze**

Modalità di preparazione delle pietanze

### **9 L'organizzazione della sala**

La brigata di sala

La sequenza operativa

La disposizione dei tavoli

### **Unità 3: Il servizio buffet**

#### **1 Il buffet**

#### **2 La classificazione**

Il buffet da cerimonia

#### **3 Come organizzare il buffet**

La scelta e la predisposizione delle pietanze, l'organizzazione della sala e del servizio, i tavoli a buffet.

#### **4 Accorgimenti operativi**

L'attrezzatura

La disposizione degli elementi e le decorazioni

La conservazione delle pietanze

Il beverage

Lo sbarazzo

-

-

**I menu nella ristorazione commerciale e collettiva (Cenni)**



**Unità 1:** La ristorazione commerciale (i suoi luoghi, le principali forme di ristorazione commerciale La ristorazione collettiva).

**Unità 2:** La ristorazione collettiva (I menu della ristorazione aziendale, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale e in comunità).

**- I menu e le carte**

**1 Cos'è il menu**

Chi redige il menu e cosa deve valutare

Quali sono i momenti ristorativi

Qual è la successione delle portate

Quali sono le principali tipologie di menu

Che cosa sono le carte

**- Ed. Civica: La tutela della tipicità e i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari**

I valori del cibo

La tutela dei prodotti di qualità

Marchi di qualità europei (DOP – IGP – STG)

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Altri marchi di qualità (De.C.O. – Slowfood – Halal – Kosher – Vegan)

Lo stile alimentare Musulmano ed Ebraico: cibi ammessi, non ammessi e i menu.

ARGOMENTI IN FAD: PRIMO QUADRIMESTRE HACCP;

SECONDO QUADRIMESTRE : LE INTOLLERANZE ALIMENTARI ( CIBI CONSENTITI E NON)

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

- lezione frontale dialogata;
- utilizzo di materiale visivo;
- flipped classroom;
- cooperative learning;
- didattica di laboratorio

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- o Libro di testo: Alma – Tecniche di cucina e pasticceria C

- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software: Google

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali, scritte e pratiche.

Le prove scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, esercizi a risposta multipla, costruzione di menu per le varie necessità dei clienti.

Le prove orali hanno incluso domande, interrogazioni.

Le prove pratiche hanno puntato sul potenziamento della capacità di produzione di piatti e ricette.

L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale.

L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, sia in classe che in laboratorio;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

*Cefalù, 06/05/2022*

**PROF. SALVATORE MANCUSO**



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA BAR E  
VENDITA**

**DOCENTE: CALOGERO PARISI**

**CLASSE: V A SERALE**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5 A Serale è una classe costituita da 10 alunni che il docente ha conosciuto solo quest'anno e che è caratterizzata dalla presenza di alunni con un livello di competenze e capacità diverse, malgrado questa diversificazione, il gruppo classe è apparso fin da subito ben coeso, infatti, gli allievi hanno instaurato buoni rapporti di collaborazione e rispetto reciproco. Sono stati riscontrati diversi livelli di preparazione e diversi stili cognitivi di apprendimento. Una buona percentuale è stata molto motivata e trainante, quasi tutti i discenti hanno dimostrato un esiguo impegno e costanza, sia durante le lezioni, sia rispetto alle attività di verifica assegnate. La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. Durante l'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata, solo sporadicamente, alla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Nel complesso, la classe è riuscita a raggiungere a fine anno un buon livello di attenzione e preparazione. In definitiva, quasi tutti gli studenti sanno esprimersi con discreta autonomia e, considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

**OBIETTIVI GENERALI**

**Acquisire il linguaggio specifico dell'indirizzo enogastronomico.**

**Sapere organizzare e svolgere il lavoro in sala bar in autonomia.**

**Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazione.**

**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**

**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionale e internazionali individuali le nuove tendenze di filiera.**

**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a**

specifiche necessità dietologiche.

Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Simulare eventi catering e banqueting e saper progettare menu per tipologia eventi

## CONTENUTI TRATTATI

<b>Unità 1 a:</b>	
<b>MARKETING QUALITA' E TERRITORIO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- LE IMPRESE DI SERVIZI</li><li>- LE FORME DI RISTORAZIONE</li><li>- I MARCHI D.O.P., I.G.P. E S.T.G</li></ul>	
<b>Unità 1 b:</b>	
<b>GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- LA RISTORAZIONE COMMERCIALE</li><li>- LA RISTORAZIONE COLLETTIVA</li><li>- CATERINRISTORAZIONE VIAGGIANTE</li><li>- IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE</li><li>- QUALI SONO LE TIPOLOGIE DI MENU E CARTE</li><li>- COME VA REDATTO UN MENU</li></ul>	
<b>Unità 2</b>	
<b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ; L'ATTREZZATURA PER LA DEGUSTAZIONE ; L'ESAME VISIVO, OLFATTIVO E GUSTO-OLFATTIVO DEL VINO.</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- LA VITE E LA VINIFICAZIONE</li><li>- IL CICLO VITALE DELLA VITE</li><li>- L'IMPORTANZA DEL TERRENO E DEL CLIMA</li><li>- CHE COS'E' IL MOSTO</li><li>- LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA</li></ul>	



- LE TECNICHE DI VINIFICAZIONE. (IN ROSSO, IN BIANCO, IN ROSATO, LA MACERAZIONE CARBONICA)
- I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI.
- LE CARATTERISTICHE DEI VINI SPUMANTI.
- IL METODO CLASSICO.
- IL METODO CHARMAT O MARTINOTTI.

### **Unità 3**

#### **I PRINCIPI DI ABBINAMENTO**

- ABBINAMENTO PER CONCORDANZA, CONTRASTO E TRADIZIONE.
- L'ESAME VISIVO, OLFATTIVO E GUSTO-OLFATTIVO.
- LA DEGUSTAZIONE.
- L'ANALISI SENSORIALE

### **Unità 4**

#### **IL CATERING E IL BANQUETING**

- IL CATERING E LE DIFFERENZE DAL BANQUETING.
- LO STAFF DEL BANQUETING.
- L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO.
- LA SEQUENZA OPERATIVA.
- LA DISPOSIZIONE DEI TAVOLI.
- IL SERVIZIO A BUFFET.
- COME ORGANIZZARE IL BUFFET.

### **Unità 5**

## **GLI STILI DI SERVIZIO**

- IL SERVIZIO ALL'ITALIANA.
- IL SERVIZIO ALL'INGLESE.
- IL SERVIZIO ALLA RUSSA.
- IL SERVIZIO ALLA FRANCESE.
- IL SERVIZIO A BUFFET.

## **Unità 6**

### **LA CUCINA DI SALA**

- IL FLAMBAGE.
- QUALI SONO LE ATTREZZATURE NECESSARIE PER IL SERVIZIO IN SALA.
- L'ESECUZIONE DEL FLAMBAGE.

### **EDUCAZIONE CIVICA :LA TUTELA DELLA TIPICITA'E I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

- LA TUTELA DEI PRODOTTI DI QUALITA'.
- MARCHI DI QUALITA' EUROPEI (DOP-IGP-STG.
- ALTRI MARCHI DI QUALITA' De.C.O.-
- SLOWFOOD.
- LA QUALITA' TOTALE.
- LA CERTIFICAZIONE ISO 9000.
- CHE COSA SONO GLI OGM

### **FAD**

- LA VINIFICAZIONE IN ROSSO
- LA VINIFICAZIONE IN BIANCO
- VISIONE VIDEO E SINTESI DEL CONTENUTO



**METODOLOGIE DIDATTICHE LEZIONE FRONTALE DIALOGATA;**

UTILIZZO DI MATERIALE AUDIO-VISIVO;

FLIPPED CLASSROOM; COOPERATIVE LEARNING;

LEZIONI PRATICHE SVOLTE NEL LABORATORIO DI SALA.

Video lezioni in modalità sincrona su piattaforma classroom (nelle brevi occasioni di sospensione dell'attività didattica in presenza, a causa dell'emergenza sanitaria per Covid-19).

Inoltre, la FAD ha permesso di superare i limiti posti dalle assenze degli studenti-lavoratori, consentendo la fruibilità di attività formative strutturate in modo da favorire una modalità di apprendimento autonomo e personalizzato, secondo un calendario predisposto dal Consiglio di classe.

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

---

Libri di testo: Alma- Maitre, sommelier, bartender triennio

- Dispense fornite dal docente.
- Mappe concettuali.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power point
- Appunti e mappe concettuali. Lavagna Interattiva Multimediale. Software: Google.

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

---

Le verifiche sono state: orali, scritte e pratiche. Le verifiche orali hanno incluso domande, interrogazioni.

Le verifiche scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, esercizi a risposta multipla.

Le prove pratiche hanno puntato sul potenziamento della capacità di svolgere diversi stili di servizio, diversi tipi di mise en place e capacità di realizzare piatti alla lampada di fronte al cliente.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale sia in classe che in laboratorio;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione delle principali nozioni.

*Cefalù, 09/05/2022*

**PROF. CALOGERO PARISI**



ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: MATEMATICA  
DOCENTE: Giuseppe Livecchi  
CLASSE: V SEZ. A SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

Le attività hanno avuto inizio il 16 settembre 2021. I livelli di partenza sono stati valutati mediante test d'ingresso (per competenze), interviste orali, esercitazioni di gruppo e individuali volte a verificare il grado di conoscenza dei prerequisiti e di applicazione delle tecniche di calcolo. La mancanza di continuità didattica, dovuta alla nomina di un docente diverso per ogni anno del corso di studi ha fatto emergere lacune e mancanza di conoscenze nella maggior parte dei discenti. Il livello della classe nel suo complesso è da considerarsi sufficiente, l'approfondimento delle conoscenze si limita a livelli elementari. Il gruppo classe ha mostrato una buona motivazione per il raggiungimento degli obiettivi formativi della disciplina. Sono state individuate, come necessarie, azioni di recupero per consolidare le conoscenze pregresse, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi. A limitare ulteriormente la possibilità di portare avanti il programma, secondo i canoni usuali della didattica, ha contribuito l'emanazione di vari Dpcm e alle misure restrittive introdotte dallo Stato per limitare la diffusione dell'epidemia da Covid19 e la relativa attivazione della DDI.

**Strategie adottate:**

Accanto alle lezioni frontali, svolte soltanto durante una parte dell'anno, sono state adottate tecniche laboratoriali e frequenti esercitazioni al fine di verificare la capacità di applicare le conoscenze e competenze, sviluppate da programma, e recuperare competenze abilità in ambito logico-matematico che risultavano mediocri in partenza. Sul campo della motivazione alla disciplina si è cercato di accostare le conoscenze e tecniche teoriche a casi reali o ad applicazioni in altre discipline, tenuto conto dei risvolti che la disciplina ha in un istituto professionale. Il metodo laboratoriale nelle esercitazioni è stato affiancato con un'azione di coaching individuale per gli allievi mostrandoti maggiori difficoltà. La didattica a distanza è stata portata avanti con lezioni on line che hanno consentito, seppur in maniera ridotta, di portare avanti il programma. D'ausilio è stata la piattaforma G-Suite. Per dare maggiore vigore ed efficienza alla didattica on line, sono state introdotte pause didattiche con argomenti personalizzati.

Trattandosi di studenti lavoratori, è risultato limitato l'impegno a casa, pertanto, si è scelto un approccio pratico-laboratoriale mirato a ottenere il massimo dell'apprendimento nelle ore curricolari e finalizzato allo sviluppo di competenze a supporto delle discipline specializzanti.

Attenti alle spiegazioni di nuovi argomenti, non tutti hanno risposto con la stessa partecipazione alle verifiche. Durante l'anno scolastico si è cercato di stimolare continuamente l'interesse di tutti gli alunni per la materia e si è favorita la partecipazione attiva coinvolgendo tutti nell'attività didattica.

Per alcuni la frequenza in classe non è stata costante, ma vi è stato un costante interesse per la materia.

Il comportamento tenuto dagli alunni è sempre stato corretto e complessivamente non sono mai sorti problemi disciplinari. Il programma è stato suddiviso in UNITA' DIDATTICHE e molte ore sono state utilizzate per il riequilibrio formativo. Il programma preventivato all'inizio dell'anno scolastico è stato



rimodulato in seguito all'introduzione della didattica a distanza, ciò ha contribuito a un rallentamento del suo svolgimento. La nuova metodologia è stata adeguata ai tempi di apprendimento della classe, per permettere ad alcuni alunni il recupero in itinere.

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

### OBIETTIVI GENERALI

1 utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

2 utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

3 utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

4 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

5 correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

- in termini di conoscenze: conoscere lo studio di una funzione con particolare riferimento a quelle razionali e irrazionali, intere e fratte;

- in termini di abilità: saper individuare una funzione intera e fratta, determinarne dominio, codominio individuando gli intervalli di monotonia e segno;

- in termini di competenze: saper sommariamente tracciare ed interpretare grafici; sapere usare un linguaggio specifico; saper utilizzare i contenuti in altri ambiti disciplinari.

Gli obiettivi minimi previsti:

Saper riconoscere una funzione razionale e irrazionale,

Saper riconoscere una funzione intera o fratta

Saper individuare gli intervalli di monotonia di una funzione

Saper studiare funzioni razionali intere e fratte e saper interpretare grafici;

Sono stati raggiunti dalla maggioranza.

**CONTENUTI**

Moduli	Unità di apprendimento
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semplici equazioni di primo grado e verifica del risultato</li> <li>- Semplici sistemi lineari in due e tre incognite con almeno uno dei metodi di risoluzione</li> <li>- Equazioni di secondo grado mediante la formula di risoluzione</li> <li>- Equazioni di secondo grado pure e spurie</li> <li>- Disequazioni di I e II grado</li> <li>- La retta nel Piano</li> </ul>
<b>Funzioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Significato di funzione</li> <li>- Tipologia di funzioni</li> <li>- Dominio di una funzione</li> <li>- Segno di una funzione</li> <li>- Funzioni pari a o dispari</li> <li>- Intersezioni con gli assi</li> </ul>
<b>Limiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Significato di limite</li> </ul>
<b>Studio di funzioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazioni di funzioni elementari (la retta)</li> <li>- Le basi della statistica</li> </ul>



## FAD PRIMO QUADRIMESTRE: ESERCIZI SULLE DISEQUAZIONI

## FAD SECONDO QUADRIMESTRE: ESERCIZI SULLE FUNZIONI

### METODOLOGIE DIDATTICHE

I metodi adoperati per sviluppare i vari contenuti trattati sono stati le lezioni dialogate e on line, il brainstorming, lavori individuali, lavori di gruppo, il problem solving, molti esercizi e numerose esercitazioni svolte per evidenziare i processi logici alla base della matematica e per realizzare un dialogo produttivo con la classe.

### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: ELEMENTI DI MATEMATICA - Vol.A \_\_\_\_\_ Autore BERGAMINI MASSIMO TRIFONE ANNA BAROZZI GRAZIELLA Casa Editrice ZANICHELLI
- Appunti forniti dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Piattaforma on line per la Didattica a distanza Classrom

### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate sia nel corso che alla fine delle varie unità didattiche per constatare la conoscenza dei contenuti, le capacità e le abilità raggiunte. Si sono effettuate verifiche orali, revisioni dei compiti assegnati, esercitazioni svolte in classe, verifiche scritte. Le verifiche orali sono state condotte in modo da coinvolgere e far intervenire il maggiore numero possibile di alunni e stabilire, in base ai risultati ottenuti, la necessità o meno di effettuare il riequilibrio formativo.

Le verifiche scritte sono state svolte per avere un risultato globale e immediato sull'apprendimento dei diversi contenuti.

- **Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:**
- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'acquisizione delle principali nozioni.
- **Per i parametri di valutazione si è fatto riferimento a quanto deciso dal consiglio di classe.**
- 

Cefalù, 10 maggio 2022

PROF.

*Giuseppe Livecchi*

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Pisello Claudia

CLASSE: V A

PROFILO DELLA CLASSE

**PROFILO DELLA CLASSE:**

La classe 5 A è una classe che la docente ha conosciuto solo quest'anno e che è caratterizzata dalla presenza di alunni con un livello di competenze e capacità piuttosto diverse, oltre che da una certa eterogeneità sia anagrafica che di estrazione socio-culturale. Malgrado questa diversificazione, il gruppo classe è apparso fin da subito ben coeso, infatti, gli allievi hanno instaurato buoni rapporti di collaborazione e rispetto reciproco. Sono stati riscontrati diversi livelli di preparazione e diversi stili cognitivi di apprendimento. Una buona percentuale è stata molto motivata e trainante, solo pochi discenti hanno dimostrato un esiguo impegno e costanza, sia durante le lezioni, sia rispetto alle attività di verifica assegnate. In quest' ultimo caso si sono riscontrati una certa difficoltà nei processi di astrazione e un metodo di studio non sempre proficuo.

Nel complesso, la classe è comunque riuscita a raggiungere a fine anno un livello di attenzione e preparazione accettabile. In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE: gli alunni conoscono in modo sufficiente i vari linguaggi settoriali e gli aspetti socio-culturali relativi agli argomenti presentati nel corso dell'anno scolastico;

COMPETENZE: il gruppo-classe dimostra di cogliere il significato globale dei temi proposti e di rielaborarli in modo sufficientemente autonomo. Nelle prove scritte e nelle Verifiche orali l'efficacia comunicativa è, per diversi alunni, pertinente e linguisticamente adeguata, mentre per 1/3 della classe, risulta limitata dalla mancanza di precisione linguistica e lessicale;

ABILITÀ: la maggior parte degli alunni è in grado di operare collegamenti interdisciplinari in modo soddisfacente, utilizzando un registro di lingua abbastanza adeguato. Per gli altri, che faticano nella rielaborazione personale dei contenuti, il livello raggiunto è sufficiente.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

La maggior parte degli argomenti proposti nel corso dell'anno sono stati rimodulati e affrontati in maniera semplice ed essenziale per poter essere compresi adeguatamente da parte di tutto il gruppo classe..



## OBIETTIVI GENERALI

- Acquisire il linguaggio specifico dell'indirizzo enogastronomico.
- Comprendere testi di varia natura, soprattutto di carattere specialistico, e dedurre le informazioni.
- Conoscere i caratteri socio-culturali del Paese di cui si studia la lingua.
- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi, impiegando i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e secondo le varie esigenze comunicative.

## CONTENUTI TRATTATI

FUNZIONI COMUNICATIVE E LESSICO	STRUTTURE MORFO-SINTATTICHE
<ul style="list-style-type: none"><li>- La composition du menu</li><li>- les hors-d'œuvres</li><li>- les condiments et les piments</li><li>- Le poisson et les modes de cuisson des poissons</li><li>- les viandes</li><li>- Le fromage</li><li>- Le dessert</li><li>- Pâtisseries et pates à gâteaux</li><li>- les groupes alimentaires</li></ul>	<p>-Ripasso o presentazione di nuove strutture grammaticali più utili e di uso più frequente.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>-le personnel</li><li>-Les types de service</li><li>- Les vins</li><li>-les caractéristiques du vin</li><li>- La classification des vins français</li><li>- La carte des vins</li><li>- les accords vin/mets</li><li>- le champagne</li><li>- le barman et le matériel du bar</li></ul>	<p>-Ripasso o presentazione di nuove strutture grammaticali più utili e di uso più frequente.</p>

<b>CIVILISATION FRANÇAISE*</b>	
Des spécialités culinaires françaises et italiennes	
Menu et carte	
La composition d'un menu	
La cuisine régionale française	
La cuisine régionale italienne	
Les hors-d'oeuvres	
Crèmes et veloutés	
Accords vins-mets	
Pour terminer le repas: les desserts, les fromages, les fruits	
<b>ÉDUCATION CIVIQUE</b>	
Les OGM et l'agriculture BIO	
Une alimentation correcte. Comment manger équilibré?	
<b>FAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir des menus à la carte avec des plats typiques de la cuisine française et italienne ;</li> <li>- Ecrire des recettes d'un dessert typique de la France et de l'Italie, et écrire leurs traductions.</li> <li>- Vision du film « Vatel » et rédaction de son scénario.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	

lezione frontale; lettura e traduzione; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; ricerca individuale; scoperta guidata, peer learning; cooperative learning; brainstorming; videolezioni in modalità sincrona su piattaforma classroom (nelle brevi occasioni di sospensione dell'attività didattica in presenza, a causa dell'emergenza sanitaria per Covid-19). Inoltre, la FaD ha permesso di superare i limiti posti dalle assenze degli studenti-lavoratori, consentendo la fruibilità di attività formative strutturate in modo da favorire una modalità di apprendimento autonomo e personalizzato, secondo un calendario predisposto dal Consiglio di classe.



## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo: M. Olivieri-P. Beupart, Prêt à manger, Edizioni Rizzoli Languages.
- Sussidi in formato digitale forniti dal docente.
- Mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo valutativo relativo al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento avverrà in considerazione delle peculiarità delle attività didattiche realizzate, e tenendo conto delle difficoltà incontrate dagli studenti in relazione alle situazioni determinate dalla situazione emergenziale.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata utilizzando i seguenti strumenti:

- interrogazioni orali
- prove strutturate e semistrutturate: test; questionari; traduzioni; esercizi
- interventi dal posto

Cefalù, 05/05/2022

**FIRMA DEL DOCENTE**

*Pisello Claudia*

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE  
ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**DOCENTE: VIRGINIA SCOZZARI**

**CLASSE: V A SERALE**

**PROFILO DELLA CLASSE:**

La classe V A serale si caratterizza per una composizione piuttosto eterogenea, sia per quanto concerne il livello di competenze, sia anagraficamente che di estrazione socio-culturale.

Malgrado questa eterogeneità, il gruppo classe è molto coeso, gli allievi hanno instaurato buoni rapporti di collaborazione e di rispetto reciproco.

Sono stati riscontrati diversi livelli di preparazione, alcuni hanno mostrato un vivo interesse nello studio della disciplina, ottenendo ottimi risultati, altri nonostante la presenza di numerose lacune nella preparazione e carenze nelle competenze di base hanno raggiunto livelli sufficienti o discreti di apprendimento.

Complessivamente, la classe è riuscita a raggiungere un livello di preparazione accettabile.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha tenuto per l'intero anno scolastico, un comportamento consono al luogo, collaborativo con i docenti e gli altri alunni.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI:**

La maggior parte degli argomenti proposti nel corso dell'anno sono stati rimodulati e affrontati in maniera semplice ed essenziale per poter essere compresi adeguatamente da parte di tutto il gruppo classe.

**OBIETTIVI GENERALI:**

Analizzare la composizione dell'offerta turistica nazionale ed internazionale.

Individuare e utilizzare le diverse tecniche di marketing.

Riconoscere le fasi dello sviluppo di una idea imprenditoriale.

Conoscenza del Business Plan.

Individuare il significato del termine qualità nel settore, con i collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio.



## CONTENUTI TRATTATI:

<p><b>Modulo A</b></p> <p><b>Il mercato turistico</b></p>	<p><b>Il mercato turistico internazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I caratteri del turismo</li><li>• I fattori che influenzano il turismo internazionale</li><li>• Le dinamiche del turismo mondiale</li></ul> <p><b>Il mercato turistico nazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</li><li>• Le dinamiche del turismo in Italia</li></ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative interne</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli organismi interni</li><li>• Le fonti normative interne</li></ul>
<p><b>Modulo B</b></p> <p><b>Il Marketing</b></p>	<p><b>Il Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti generali del Marketing</li><li>• Differenza tra Marketing operativo e Marketing strategico</li><li>• Il Marketing turistico</li></ul> <p><b>Il Marketing strategico</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le fasi del Marketing strategico</li><li>• Le fonti normative</li><li>• L'analisi interna, dell'ambiente, della domanda e della concorrenza</li><li>• La segmentazione</li><li>• Il target e il posizionamento</li><li>• Come si determinano gli obiettivi strategici</li></ul> <p><b>Il Marketing operativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le caratteristiche del prodotto</li><li>• La leva del prezzo</li><li>• I canali di distribuzione</li><li>• La comunicazione</li></ul> <p><b>Il web Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caratteristiche e strumenti di web Marketing</li></ul> <p><b>Il Marketing plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti generali</li></ul>

<p><b>Modulo C</b></p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p>	<p><b>La pianificazione e la programmazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le scelte imprenditoriali</li> <li>• La strategia dell'impresa</li> </ul> <p><b>Il budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche del budget</li> <li>• La differenza tra bilancio e budget</li> <li>• Cenni sul budget degli investimenti</li> <li>• Cenni sul budget economico</li> <li>• Il controllo budgettario</li> </ul> <p><b>Il Business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contenuto del Business Plan</li> </ul>
<p><b>Modulo D</b></p> <p>Cenni sulla normativa del settore turistico-ristorativo</p>	<p><b>Cenni sulle norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <p><b>del testo unico sulla salute e la sicurezza sul lavoro</b></p> <p><b>Cenni sulle norme di igiene alimentare</b></p> <p><b>Cenni sui diversi contratti delle imprese ristorative: il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting</b></p>
<p><b>Educazione civica</b></p> <p><b>FaD</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Costituzione Italiana</b></li> <li>• <b>Lo sviluppo sostenibile</b></li>   <li>• <b>Il turismo enogastronomico in Europa</b></li> <li>• <b>Quali sono le preferenze dei turisti in Italia</b></li> <li>• <b>Ricerca sulle possibili tecniche di marketing</b></li> </ul>



## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Negli interventi didattico-educativi sono state utilizzate una pluralità di metodologie (lezione frontale, lezione dialogata, esercitazioni in classe e a casa, riassunti scritti, problem solving, analisi di casi).

Sono stati condivisi con gli studenti materiali cartacei, esercitazioni ad hoc predisposte o reperite nel web e attraverso la restituzione degli elaborati i discenti hanno indicato le loro difficoltà e comunicato le loro certezze.

Inoltre, la FaD ha permesso di superare i limiti posti dalle assenze degli studenti-lavoratori, consentendo la fruibilità di attività formative strutturate in modo da favorire una modalità di apprendimento autonomo e personalizzato, secondo un calendario predisposto dal Consiglio di classe.

## **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libri di testo: Tramontana “ Gestire le imprese ricettive up 3 ” Rascioni e Ferriello
- Dispense fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software: Google
- Ect.....

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Verifiche periodiche nel primo quadrimestre hanno permesso di testare il grado di apprendimento, cercando di responsabilizzare gli alunni ad una collaborazione maggiore tra loro e con gli insegnanti. Le capacità individuali degli alunni e la loro preparazione sono state verificate con prove scritte e orale, sondaggi dal posto ed esercitazioni. Per la valutazione delle competenze si terrà conto: dell'autonomia nel lavoro personale; della motivazione, frequenza e partecipazione; dell'organizzazione e abilità nella comprensione delle consegne; della capacità comunicativa.

**Cefalù, 05/05/2022**

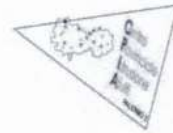
**FIRMA docente:**

Virginia Scozzari

ALLEGATO 2:

PROTOTIPO PATTO  
FORMATIVO





**Centro Provinciale Istruzione  
Adulti CPIA PALERMO 2**

Codice fiscale: 96024800821 Codice meccanografico: PAMM15600Q  
Sede amministrativa: Salita San Girolamo s.n. – 90018 Termini Imerese Tel. 091/8114042  
p.e.o.: [pamm15600q@istruzione.it](mailto:pamm15600q@istruzione.it) - p.e.c.: [pamm15600q@pec.istruzione.it](mailto:pamm15600q@pec.istruzione.it)  
[www.cpiapalermo2.it](http://www.cpiapalermo2.it)

**A.S. 2021/2022**

Reg. patti n. .... del .....

## PROTOTIPO PATTO FORMATIVO

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica n. 263 del 29 ottobre 2012;

VISTO il D.lgs n. 13 del 16/1/2013

VISTA la C.M. n. 36 del 10 aprile 2014;

VISTA la C.M. n. 48 del 4 novembre 2014

VISTI gli esiti delle prove;

### TERZO PERIODO DIDATTICO

Nato a \_\_\_\_\_

è iscritto al percorso di secondo livello – III periodo didattico  
della durata di un anno scolastico ( 2020\_2021 presso la sede di

**I.I. S. “ MANDRALISCA ” CEFALU’**

**“IPSSEOA”**

Contenuto:

- elenco delle competenze riconosciute come crediti
- quadro orario articolato per singole competenze
- monte ore complessivo del PSP
- UDA da fruire a distanza con le relative tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione

- piano delle UDA relative alle competenze da acquisire

COD. COMP	-      COMPETENZE 2° LIVELLO TERZO PERIODO DIDATTICO	-      QUADRO ORARIO
--------------	---	----------------------

Allegati:

- Certificato di riconoscimento dei crediti



		ASSE	ORE COMP.	ORE CREDITO	ORE PATTUITE	
F.01	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; (ITALIANO)	asse dei linguaggi	30	0.0	30	
F.02	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; (ITALIANO)		30	0.0	30	
F.03	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente(ITALIANO)		30	0.0	30	
F.04	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (INGLESE)		50	0.0	50	
F.01	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (INGLESE)		10	0.0	10	
F.04	Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (FRANCESE)		50	0.0	50	
F.01	<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (FRANCESE)</b>		10	0.0	10	
F.02	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. (DIRITTO/ TEC. AMM.).		ASSESTORICO-SOCIALE- ECONOMICO	15	0.0	15
F.03	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi. (DIRITTO/ TEC. AMM.)			40	0.0	40
F.09	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (DIRITTO/ TEC.AMM)			15	0.0	15
F.10	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (DIRITTO/ TEC.AMM)	20		0.0	20	

F.07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. (STORIA)		30	0.0	30
F.08	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (STORIA)		30	0.0	30
F.06	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)	ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO	15	0.0	15
F.12	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)		15	0.0	15
F.13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI).		15	0.0	15
F.14	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)		15	0.0	15
F.03	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. (MATEMATICA)		15	0.0	15
F.07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. (MATEMATICA).	ASSE MATEMATICO	20	0.0	20
F.11	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. (MATEMATICA).		15	0.0	15
F.15	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative (MATEMATICA)		20	0.0	20
F.16	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. (MATEMATICA)		20	0.0	20
F.03	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico/fisico nutrizionale e gastronomico.		ASSE SCIE NTIFI CO TECN OLOG ICO	15	0.0



	(LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA).			
F.05	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)	15	0.0	15
F.07	Comprendere che i menù sono strumenti di organizzazione di vendita. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO -NOMICI-SETTORE CUCINA)	10	0.0	10
F.09	Padroneggiare le fasi della progettazione di una struttura ristorativa (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO- NOMICI - SETTORE CUCINA).	10	0.0	10
F.10	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)	10	0.0	10
F.12	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO- NOMICI - SETTORE CUCINA)	15	0.0	15
F.13	E' consapevole del funzionamento del reparto economato. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)	15	0.0	15
F.05	Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionale in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)	25	0.0	25
F.12	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)	15	0.0	15
F.13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)	20	0.0	20

Monte ore complessivo PSP pattuito .. 660

**UDA DA FRUIRE A DISTANZA**

<b>ORE UDA PATTUITE</b>				<b>660</b>
Ore UDA da fruire in fad 30% DELLE ORE PATTUITE	30% DEL MONTE ORE, PARI A 198 ORE DI TUTTE LE UDA.			

PIANO DELLE UDA

CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE O	RE FAD O	COMPETENZ E
ITA. F01	<b>UDA 1</b> DAL ROMANTICISMO ALL'ETA' DEL NATURALISMO: INCONTRO CON GLI AUTORI: MANZONI E VERGA	30	9	Riconoscere i mutamenti più significativi nelle poetiche dal 1800 al 1900; Riconoscere le influenze della cultura del periodo negli autori più rappresentativi ;
ITA. F02	<b>UDA 2:A</b> LA CRISI DI IDENTITA' DELL'UOMO MODERNO NELLA NARRATIVA DEL'900	20	6	Comprendere le ideologie e la mentalità del XIX SECOLO; comprendere i testi nei diversi livelli rendendosi conto delle strutture e delle scelte formali
ITA. F02	<b>UDA 2: B</b> LA POESIA E LA FUNZIONE DEL POETA NEL '900.	10	3	Riconoscere i mutamenti più significativi nelle poetiche del '900; Riconoscere le influenze della cultura del periodo negli autori più rappresentativi ;
ITA. F03	<b>UDA 3:</b> LE VARIE TIPOLOGIE DI SCRITTURA	30	9	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
ING. F 01	<b>UDA 1A:</b> LE FUNZIONI COMUNICATIVE E LE STRUTTURE GRAMMATICALI CON LE RELATIVE FORME VERBALI.  <b>UDA 1B:</b> NOZIONI GENERALI DI LESSICO SETTORIALE. (ENOGASTRONOMIA)	50	15	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (INGLESE)
ING. F 04	<b>UDA 2:</b> CIVILTA' E ASPETTI SOCIO CULTURALI DELLA U.K.	30	3	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
FRAN. F 01	<b>UDA 1A:</b> LE FUNZIONI COMUNICATIVE E LE STRUTTURE GRAMMATICALI CON LE RELATIVE FORME VERBALI.  <b>UDA 1B:</b> NOZIONI GENERALI DI LESSICO SETTORIALE. (ENOGASTRONOMIA)	30	15	Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello



CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE	RE FAD	COMPETENZ E
				B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (FRANCESE)
FRAN. F 04	UDA 2A: CIVILTA' E ASPETTI SOCIO CULTURALI DELLA FRANCIA.	10	3	(Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento FRANCESE).
T /AMM F 02	UDA1: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	15	4	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ( DIRITTO/ TEC. AMM.)
T /AMM F 03	UDA2 : IL MARKETING : ASPETTI GENERALI ; STRATEGICI E TERRITORIALI ; WEB / MARKETING.	40	12	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi. (DIRITTO/ TEC. AMM.)
T /AMM F 09	UDA 3A: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO	10	5	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (DIRITTO/ TEC.AMM)
T /AMM F 10	UDA 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	25	6	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (DIRITTO/ TEC.AMM)
STOR. F 07	UDA 1: DAL RISORGIMENTO ALLA BELLE EPOQUE	30	9	Correlare la conoscenza storica del periodo che va dal Medioevo all'Umanesimo agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
STOR. F 08	UDA 2: L'EUROPA E L'AMERICA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI	30	9	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel

CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE	RE FAD	COMPETENZ E
				corso del tempo..
SC. AL. F 06	UDA 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	15	4	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)
SC. AL. F 12	UDA 2: L' ALIMENTAZIONE NELL'AREA DELLA GLOBALIZZAZIONE. .	15	5	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)
SC. AL. F 13	UDA 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	15	4	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI).
SC. AL. F 14	UDA 4: LA DIETA NELLE IN CONDIZIONI FISILOGICHE.	15	5	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)
MAT. F 03	UDA 1: I LIMITI	15	4	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. (MATEMATICA)
MAT. F 07	UDA 2: LE DERIVATE	20	6	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. (MATEMATICA).
MAT. F 11	UDA 3/A: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	15	5	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. (MATEMATICA).



CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE	RE FAD	COMPETENZ E
MAT. F 15	UDA 3/B: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	20	6	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative (MATEMATICA)
MAT. F 16	UDA 3/C: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	20	6	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. (MATEMATICA)
CUC. F 03	UDA 1: LA FORZA DEL TERRITORIO – IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI – MARCHI DI QUALITA' - I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.	15	4	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico/fisico nutrizionale e gastronomico. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA).
CUC. F 05	UDA 2: LA RISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COMMERCIALE – TIPOLOGIA DI RISTORANTE – LA NEORISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COLLETTIVA – LA RISTORAZIONE SOCIALE.	15	5	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)
CUC. F 07	UDA 3: IL CATERING E BANQUETING. IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE.	10	3	Comprendere che i menù sono strumenti di organizzazione di vendita. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA)
CUC. F 09	UDA 4: LA STRUTTURA RISTORATIVA. L'AREA PRODUZIONE PROGETTARE UNA STRUTTURA RISTORATIVA LE AREE DI LAVORO.	10	3	Padroneggiare le fasi della progettazione di una struttura ristorativa (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA).
CUC. F 10	UDA 5: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE . IL SISTEMA HACCP .	10	3	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (LABORATORIO DI SERVIZI

CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE	RE FAD	COMPETENZ E
				ENOGA-STRONOMICI - SETTORE CUCINA)
CUC. F 12	UDA 6: LA SALUTE IN CUCINA: PIATTI E MENU' PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI	15	4	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche . (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRO- NOMICI - SETTORE CUCINA)
CUC. F 13	UDA 7: L'APPROVVIGIONAMENTO: GESTIONE DELL'ECONOMATO - E DETERMINAZIONE DEI COSTI E PREZZI.	15	5	E' consapevole del funzionamento del reparto economato (LABORATO- RIO DI SERVIZI ENOGA- STRONO MICI - SETTORE CUCINA)
SALA F 05	UDA 1A : MARKETING QUALITA' E TERRITORIO  UDA 1B : GESTIONE DELLE'AZIENDE RISTORATIVE	25	7	(Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionale in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)
SALA F 12	UDA 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA - L'ATTREZZATURA PER LA DEGUSTAZIONE; L'ESAME VISIVO DEL VINO; L'ESAME OLFATTIVO,L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO; LE SENSAZIONI FINALI.	15	5	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)
SALA F 13	UDA 3: PRINCIPI DI ABBINAMENTO: LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO DEL CIBO E DELLE BEVANDE.	20	6	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,



CO DICE UDA	TITOLO UDA	RE	O RE FAD	O	COMPETENZ E
					merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)

Tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione	<input checked="" type="checkbox"/> Prove e test svolti in presenza <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui <input checked="" type="checkbox"/> Prove Pratiche (cucina sala )
--	--

**Aggiornamento del patto formativo** (da compilarsi in itinere)

Visti i risultati ottenuti, le attività svolte, i bisogni formativi, il grado di partecipazione del corsista, il consiglio di classe decide di apportare le seguenti modifiche e/o integrazioni al PSP:

DATA .....

LIVELLO

IL DIRIGENTE ( REGGENTE) DELLA SEZIONE FUNZIONALE DI II  
DELL'ISTITUTO SUPERIORE MANDRALISCA DI CEFALU'

.....  
Dott.ssa Prof.ssa Daniela Crimi

LO STUDENTE

.....