



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

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.edu.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017

5^aB ENOGASTRONOMIA – SALA VENDITA



**La scoperta di un piatto
nuovo è più preziosa per il
genere umano che la
scoperta di una nuova stella**

CLASSE 5^a B

ENOGASTRONOMIA

SALA E VENDITA



COORDINATRICE: PROF. SSA AIOSA GABRIELLA CLARA
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

INDICE

Informazioni generali sull'Istituto	p.3
Profilo dell'indirizzo di studio	« 3
Elenco degli alunni	« 4
Profilo della classe	« 4
Obiettivi di apprendimento	« 5
- area cognitiva	« 5
- obiettivi minimi raggiunti	« 5
- area metodologica	« 5
- area psico-affettiva	« 5
Obiettivi dei processi di socializzazione	« 6
Obiettivi dei processi cognitivi	« 6
Obiettivi dei processi comportamentali	« 6
Metodologia didattica tradizionale e strumenti didattici funzionali	« 6
Interventi educativi e didattici miranti al recupero	« 7
Piani di lavoro interdisciplinari per colloquio esame di Stato	« 7
Attività per lo sviluppo delle competenze di educazione civica	« 7
Prove Invalsi	« 8
Attività PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)	« 8
Attività extra-curricolari	«8
Verifiche e valutazioni	«8
- verifiche	«8
- elementi e criteri per la valutazione finale	«8
Programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato	«9
Il credito scolastico	«9
Consuntivi disciplinari	«11
Italiano	«12
Storia	«16
Lingua inglese	«20
Laboratorio di sala e vendita	«23
Scienza e cultura dell'alimentazione	«26
Lingua francese	«30
Matematica	«34
Diritto e tecniche amministrative delle struttura ricettiva	«37
Laboratorio dei servizi di enogastronomia Cucina	«40
Laboratorio dei servizi di enogastronomia	«43
Scienze motorie	«45
Religione	«47

L'IPSSEOA è ubicato in via di Belgioioso n.2. L'Istituto insiste su un bacino d'utenza assai vasto che comprende l'intero territorio madonita, la zona 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 dei paesi interni, e da un mondo legato al commercio, alla pesca e al terziario della fascia costiera. L'economia del territorio non è in grado di 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 50 minuti per effettuare la 7 ora e un orario settimanale su cinque giorni. L'istituto dispone dei seguenti laboratori con uno o più assistenti tecnici: N. 1 laboratorio di Scienze degli alimenti, N. 2 laboratori di Cucina, N. 2 laboratori di Sala-vendita, N. 1 laboratorio di Accoglienza turistica, N. 1 laboratorio d'Informatica, N. 1 pullman 31 posti, N. 1 Auto 7 posti.

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia" 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 li mettono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Dopo il quinquennio l'alunno consegue il Diploma di Stato in Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera. Tale diploma, oltre a consentire un immediato ingresso nel mondo del lavoro, dà accesso a tutte le facoltà universitarie.

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	ALUNNO	PROVENIENZA
1	ALASCIA NADIA	IV B
2	ANTISTA VINCENZO ANTONIO	IV B
3	ATTINASI BARTOLO	IV B
4	BARÁ SOFIA FRANCESCA PIA	IV B
5	BIUNDO MARCO	IV B
6	BROCATO MICHAEL	IV B
7	CANNATA GABRIELE ANGELO	Altro Istituto
8	CAROLLO CRISTIAN	IV B
9	COLLOSI GIOVANNI	IV B
10	CONIGLIARO VINCENZO PIO	IV B
11	DI FATTA EMANUELE	IV B
12	DI VINCENZO GIOVANNI	IV B
13	DONGARRÁ FRANCESCA	IV B
14	GLORIOSO FRANCESCO	IV B
15	LO BONO ROSSANA	IV B
16	MARROCCO LEONARD EMANUEL	IV B
17	MAZZURCO ANTONINA	IV B
18	MINUTELLA FRANCESCO	IV B
19	OLIVERI GIADA	IV B
20	PIAZZA FABRIZIO	IV B
21	PIAZZA LUCA	IV B
22	ROTONDO COCCO GIACOMO	IV B

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5ª B è formata da 22 alunni, 6 ragazze e 16 ragazzi. Gli studenti provengono tutti dalla 4ª B dell'Istituto, tranne un alunno proveniente da un altro Istituto. Nella sua articolazione

complessiva la classe, dal punto di vista della conoscenze, delle competenze e delle capacità in relazione ai diversi gradi di acquisizione e assimilazione dei prerequisiti culturali, della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno a casa, risulta abbastanza eterogenea. Sia pure in maniera diversificata, tutti gli alunni hanno partecipato alle lezioni, mostrando interesse e disponibilità al dialogo educativo.

Il percorso scolastico degli alunni è stato sin qui regolare, tuttavia oltremodo diversificati sono gli interessi e la partecipazione al dialogo educativo. Alcuni alunni mostrano interesse e partecipazione al dialogo educativo con un più che soddisfacente progresso nell'apprendimento, altri, mostrano livelli di interesse e di partecipazione al dialogo educativo, con apprendimenti complessivi soddisfacenti. Diverso è stato l'atteggiamento di alcuni alunni nei confronti di qualche disciplina, sia dal punto di vista dell'apprendimento che dal punto di vista comportamentale.

Tenendo conto del percorso scolastico giunto al suo termine, dei due anni di pandemia, si può affermare che gli alunni sono cresciuti e cambiati, hanno risolto alcuni problemi comportamentali che erano emersi a terzo anno, dando prova di un certo grado di maturità. Anche se i livelli di apprendimento variano da alunno ad alunno, ognuno di loro si è saputo mettere in discussione, accogliendo le sollecitazioni didattiche dei docenti e rispondendo in maniera positiva. Nel complesso la classe, anche se in maniera differenziata, ha raggiunto gli obiettivi che erano stati prefissati all'inizio dell'anno. Più nello specifico, un piccolo gruppo della classe mostrando più impegno, interesse e partecipazione ha raggiunto un risultato discreto, la restante parte si è attestata su un livello globalmente sufficiente. In generale comunque agli alunni non mancano i prerequisiti necessari per poter sostenere l'Esame di Stato.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

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

- aver acquisito i contenuti chiave e il linguaggio specifico delle singole discipline;
- saper comprendere testi specifici di livello non elevato;
- saper redigere documenti di diversa tipologia;
- saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto;
- avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi

Area metodologica

- aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, o la propria carriera professionale e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita;
- essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline

Area psico-affettiva

- capacità di autovalutazione;
- rispetto delle norme e regolamenti scolastici;
- rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente;
- capacità di comunicazione, di lavorare in equipe favorendo comportamenti improntati alla collaborazione e al confronto di idee;
- capacità di confrontarsi in modo corretto e costruttivo nell'ambito del gruppo classe;
- disponibilità al lavoro di gruppo e alla condivisione

Secondo le indicazioni del Piano Triennale dell'Offerta formativa sono state individuate e definite le seguenti tipologie di obiettivi:

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;
- atteggiamento positivo verso la conoscenza scientifica
- atteggiamento di disponibilità ad apprendere
- “ricerca di 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, logico - matematico, teorie del linguaggio);
- acquisizione dei criteri e delle modalità di applicazione delle vari branche del sapere;
- sviluppo delle attitudini indirizzate all'uso operativo della conoscenza (ricercare, analizzare, scegliere, progettare, valutare).

OBIETTIVI DEI PROCESSI COMPORTAMENTALI

- sviluppo delle capacità di apprendimento;
- sviluppo della capacità di comunicare;
- capacità di tradurre uno schema d'azione in istruzioni elementari, ovvero formalizzare le sequenze operative in sequenze logico - linguistiche scientificamente corrette
- sviluppo della capacità “imprenditoriale” e di pensiero divergente, ovvero capacità di ricercare soluzioni creative e nuove, condizionate a un rapporto mezzi - fine.

Per raggiungere le competenze disciplinari e quelle sopra indicate si sono privilegiate:

- la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento, a partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno;
- l'esplicitazione dei percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione;
- l'indicazione di strategie di studio;
- condivisione della calendarizzazione delle prove con anticipo;
- attenzione al carico di lavoro

Per gli “Obiettivi specifici disciplinari” si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio allegati al documento.

METODOLOGIA DIDATTICA TRADIZIONALE E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Lezione frontale, (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, <i>pair work</i> , studio, sintesi)	x	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)	x
--	---	---	---	--	---

<i>Circle time</i> (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	x	<i>Brain storming</i> (definizione collettiva)	x	Lavoro individuale (svolgere compiti)	x
Percorso guidato (passeggiata culturale guidata reale o libresca; dimostrazione, accompagnamento nella rete)	x	Uso di software didattico, Lim, tablet, computer	x	Altro (Conferenze da parte di esterni)	x

INTERVENTI EDUCATIVI E DIDATTICI MIRANTI AL RECUPERO

In base a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, il recupero è stato effettuato durante le lezioni curriculari all'inizio del secondo quadrimestre. Il monitoraggio dei vari livelli di competenze raggiunti dalla classe - intesa sia nel suo aspetto medio generale che frammentata nelle sue singole individualità - effettuato nel corso dell'anno scolastico per mezzo delle verifiche scritte e orali, congiuntamente a un'attenta analisi della crescita umana e culturale degli studenti, ha reso possibile una puntuale e aggiornata valutazione dell'efficacia dell'azione educativa e didattica. Nel caso in cui, nel corso delle varie attività di verifica, sono emersi casi negativamente caratterizzati dal mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati, non si è trascurato di adottare le opportune misure quali la pausa didattica e il recupero *in itinere* soprattutto durante il corso del secondo quadrimestre.

PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella (ALLEGATO n. 1).

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte
Alimentazione e cultura alimentare nel mondo	Fine secondo quadrimestre	Italiano, Storia, Religione; Diritto Scienze dell'alimentazione; Laboratorio di cucina; Francese; Inglese; Sala .
Obiettivo lavoro	Fine primo quadrimestre	Italiano, Storia, Religione; Diritto Scienze dell'alimentazione; Laboratorio di cucina; Francese; Inglese

ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Le ore annuali dedicate al "nuovo" insegnamento sono state 33, ricavate nell'ambito dell'attuale monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. L'insegnamento dell'educazione civica è affidato, anche in contitolarità, a docenti della classe e, ove disponibili, a docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche. Viene introdotta la figura del coordinatore, che avrà il compito di formulare la proposta di voto in decimi da attribuire agli studenti. La proposta di voto verrà formulata acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento.

Per la progettazione dell'insegnamento dell'Educazione Civica, il consiglio di classe, considerate le proposte formulate dal Dipartimento di indirizzo giuridico-economico e dal Tutor d'istituto per l'insegnamento dell'educazione civica, decide di optare per la scelta delle seguenti tematiche, tra le otto proposte (ALLEGATO n. 2):

1. Agenda 2030: Parità di genere - Parità di diritti;
2. Educazione finanziaria;
3. Costituzione, istituzione dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;
4. Partecipazione e temi di interesse pubblico

PROVE INVALSI

Tutti gli alunni hanno effettuato le prove Invalsi predisposte dal Ministero, secondo la calendarizzazione proposta dall'istituzione scolastica

ATTIVITÀ PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)

Il consiglio di classe condivide l'UDA su *La dieta mediterranea*, la cui realizzazione ha coinvolto molte discipline (ALLEGATO n. 3)

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

A causa dell'emergenza pandemica non sono state effettuate attività extracurricolari

VERIFICHE E VALUTAZIONI

VERIFICHE

Diagnostica	Test di ingresso orali, risposte dal banco, sondaggi a dialogo, Verifiche orali, sondaggi a dialogo, risposte dal banco, compiti assegnati, lavori di gruppo
Formativa	Verifica periodica, domande dal posto
Sommativa	Prove scritte con tipologia diversa secondo le discipline, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla
Finale	Prove scritte, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla

Tipologia di prova	Descrizione
Prove di tipo tradizionale	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
Comprensione del testo	Domande vero/falso, risposte brevi, elaborazione di un testo
Prove strutturate e semistrutturate	Domande a risposta breve, quiz a risposta multipla
Compito di realtà	Soluzione di problemi proposti

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato i risultati della prove e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato, sulla base dell' OM 14 marzo 2022, n. 65 e dei riferimenti normativi essenziali in essa contenuti.

In particolare si è condiviso con gli alunni l'art. 3, relativo all'ammissione dei candidati interni, che così recita: «In relazione ai requisiti di profitto, nessuna deroga è prevista; sono quindi richiesti: 1. votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto; 2. voto di comportamento non inferiore a sei decimi; 3. possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. In relazione al requisito della frequenza per almeno tre quarti del monte ore personalizzato» le istituzioni scolastiche valutano le deroghe «di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. Ai collegi docenti è quindi affidato il potere di deroga comunque previsto dalla normativa vigente. Si è peraltro sottolineato il dover tenere in considerazione l'impatto dell'emergenza epidemiologica. Deroghe Gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso sono ammessi all'esame anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Si prescinde perciò: dalla partecipazione alle prove INVALSI - lettera b) e dallo svolgimento delle attività di PCTO - lettera c)».

Oggetto di condivisione è stato anche l'art. 11 relativo al credito scolastico: «Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 (tenendo conto anche dell'eventuale integrazione del credito conseguito nell'anno scolastico 2020/2021; procedono poi a convertire il credito complessivo espresso in quarantesimi in credito in cinquantesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'ordinanza.

Vista la modalità dell'Esame di Stato per l'anno scolastico 2021-2022, è stato illustrato agli studenti come si svolgerà, tenendo conto di quanto previsto dall'art. 17: «Per l'anno scolastico 2021-2022 le prove d'esame e i loro punteggi sono: prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento (punti 15) seconda prova scritta sulle discipline di cui agli allegati B/1, B/2, B/3 all'ordinanza, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo (punti 10) colloquio (punti 25).

IL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, sarà attribuito sulla base delle indicazioni ministeriali. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata. In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'anno scolastico 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM. In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due *step*:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. conversione in cinquantesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

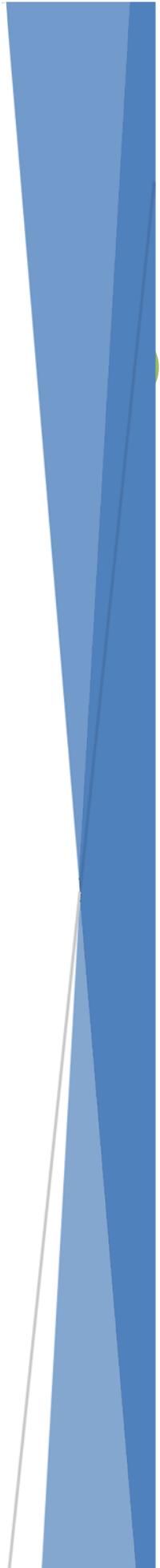
Tabella A in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017. Nella tabella, sono riportati la media voti e le corrispondenti fasce di credito per ciascuno degli anni III, IV e V. Il credito è attribuito in base alla media voti, media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia:

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	-----	-----	-----
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Calcolato il credito in quarantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantiesimi, secondo la tabella di conversione di cui all'allegato C all'OM:

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

CONSUNTIVI DISCIPLINARI



DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: GUAGLIARDO GIOVANNI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe risulta abbastanza eterogenea a livello di conoscenze, competenze e capacità in relazione ai diversi gradi di acquisizione e assimilazione, dei prerequisiti culturali, della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno a casa. Tutti gli alunni anche se in maniera diversificata, hanno partecipato alle lezioni, mostrando interesse verso gli argomenti studiati e, di conseguenza, una buona propensione al dialogo educativo. Per facilitare il percorso formativo, dove necessario, sono stati messi in atto strategie mirate per il consolidamento dei prerequisiti di base e per colmare le lacune ancora presenti soprattutto nella produzione scritta. Il docente si è servito di sintesi appositamente predisposte, schede, mappe concettuali, video e altre risorse didattiche per agevolare e rendere più stimolante lo studio e il processo di apprendimento. Nel suo complesso la classe, anche se in maniera differenziata, ha raggiunto gli obiettivi che erano stati prefissati all'inizio dell'anno. Più nello specifico un piccolo gruppo della classe mostrando più impegno, interesse e partecipazione ha raggiunto un risultato discreto, la restante parte si è attestata su un livello globalmente sufficiente. In generale comunque agli alunni non mancano i prerequisiti necessari per poter sostenere l'Esame di Stato.

12

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella. Gli studenti hanno dimostrato, anche se in maniera diversificata, di:

- conoscere le principali linee dello sviluppo del pensiero moderno e contemporaneo, in relazione al contesto storico e sociale di riferimento;
- conoscere relativamente al periodo suddetto, le correnti storico-letterarie, il pensiero e le opere principali degli autori studiati;
- saper analizzare e interpretare i testi letterari delle varie epoche e cogliere le caratteristiche del linguaggio della poesia e della prosa;
- sapersi esprimere adeguatamente, in forma chiara e corretta;
- saper produrre testi delle tipologie previste per gli esami di Stato.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO U.D.A.

Ugo Foscolo tra Neoclassicismo e Preromanticismo

- valori e ideali nel pensiero e nella poetica di Foscolo: la civiltà greca, la patria e la libertà
- la morte e il nulla eterno: la concezione meccanicistica della natura

- il romanzo epistolare: Le ultime lettere di Jacopo Ortis. La delusione politica: lettura del brano: *Il sacrificio della nostra patria è consumato*. L'amore per Teresa: lettura del brano: *Dopo quel bacio son fatto divino*
- Dai Sonetti: lettura del sonetto *Alla sera*.
- Il tema della morte e l' "illusione della sopravvivenza": Dei sepolcri: lettura di versi scelti.

Il romanticismo italiano:

Leopardi

- Il nulla e il rifiuto delle illusioni: la scoperta dell'arido vero e il nichilismo
- La teoria del piacere e la riflessione sul progresso
- I Canti: *L'infinito*; *A Silvia*; *La ginestra*: lettura di versi scelti
- Le operette morali: *Dialogo della natura e di un Islandese*.

Il verismo italiano: Giovanni Verga

- L' inizio della fase verista di Verga: *Nedda*.
- La raccolta di novelle *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*
- Il ciclo dei vinti e la lotta per la vita: *I Malavoglia*; *Mastro Don Gesualdo*.
- Testi antologici: dai *Malavoglia*: dal cap. XV: *L'addio di 'Ntoni*.

Gabriele D'Annunzio

- D'Annunzio e la sua "vita inimitabile".
- Le fasi creative: l'estetismo, il superomismo e il panismo.
- I romanzi: *Il piacere*, *Il trionfo della morte*, *Le vergini delle rocce*.
- Il ciclo delle *Laudi*. Il tema del panismo nel terzo libro *Alcyone* . Testo antologico: *La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli

- La poetica del "fanciullino" e i temi della poesia pascoliana. Le raccolte poetiche: *Myricae*; Lettura di testi: da *Myricae*: *Novembre*; *L'assiuolo*; *X Agosto*.

Italo Svevo

- La figura dell'inetto e il concetto di "malattia" in Svevo.
- I romanzi di Svevo: *Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*. Dall'ultimo capitolo del romanzo *La coscienza di Zeno*, Psico-analisi: "Una catastrofe inaudita".

Luigi Pirandello

- Il conflitto vita-forma , il concetto di maschera e la poetica dell'umorismo.
- *Le novelle per un anno*: caratteri generali. *Il treno ha fischiato*.
- I romanzi di Pirandello: *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*.
- Brano antologico: dal romanzo *Il fu Mattia Pascal*: "La scissione tra il corpo e l'ombra"
- Il teatro di Pirandello: *Enrico IV*

La poesia del Novecento

Giuseppe Ungaretti

- I temi della poesia di Ungaretti. La raccolta poetica: *L'allegria*. Lettura dei testi *Veglia; Fratelli; Soldati; Mattina. San Martino del Carso*

Eugenio Montale

- La poetica del “male di vivere”: *Ossi di seppia*. Testi analizzati: *Spesso il male di vivere ho incontrato; Meriggiare pallido e assorto;*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Nella presentazione dei vari argomenti studiati si è puntato in modo particolare all'approfondimento di aspetti e temi della produzione letteraria che gli allievi potevano sentire più vicini ai loro interessi. I testi letti, analizzati e discussi in classe hanno avuto l'obiettivo di stimolare la concreta conoscenza dei generi e degli autori della storia della letteratura, operando dove possibile o necessario un riferimento a poeti e scrittori delle altre letterature europee. Le lezioni, partendo principalmente da una connotazione di tipo frontale, hanno mirato ad un coinvolgimento e a una partecipazione quanto più ampia della classe, al fine di promuovere il dialogo e lo sviluppo delle attitudini critiche e riflessive.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Panebianco – Gineprini –Seminara, *Vivere la letteratura*, volumi 2 e 3.

- dispense fornite dal docente.
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali.
- postazioni multimediali.
- lavagna Interattiva Multimediale.

PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

Classroom G-suite)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La fase di valutazione ha avuto come obiettivo principale di monitorare, dirigere ed eventualmente modificare l'attività didattica e di sviluppare negli allievi stessi la consapevolezza delle proprie conoscenze e competenze. L'evidenziazione dell'errore nella fase di verifica ha innanzitutto avuto lo scopo di spingere l'alunno a rivedere i procedimenti di studio seguiti e a prendere coscienza degli obiettivi che di volta in volta venivano richiesti. Le verifiche si sono basate sui colloqui orali e sulle prove scritte nelle diverse tipologie previste della prima prova scritta degli esami di Stato e hanno mirato al raggiungimento di una valutazione non solo delle conoscenze dei diversi argomenti affrontati ma anche della loro responsabile e critica assimilazione. Nel corso del secondo quadrimestre sono state svolte due prove simulate come preparazione della prima prova scritta di Italiano comuni a tutte le classi quinte.

Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi DSA e con Bisogni educativi speciali certificati per i quali il docente ha rimodulato l'intervento educativo e didattico

MISURE DISPENSATIVE

- dispensa dallo studio mnemonico di concetti, dispensa dalla memorizzazione della cronologia
- dispensa dalla sovrapposizione di compiti

STRUMENTI COMPENSATIVI

- mappe e schemi
- selezione di input visivi (schemi, parole chiave, tabelle, immagini, linee del tempo, carte)
- strumenti multimediali
-

STRATEGIE DIDATTICHE INCLUSIVE

- didattica laboratoriale
- *Peer to peer*
- sviluppo/ potenziamento della capacità di autocontrollo e revisione
- riflessione metacognitiva
- pensiero visuale che presuppone delle tecniche di memorizzazione visive non verbali

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

- valorizzare il processo di apprendimento e non solo il prodotto/risultato
- facilitare la decodifica della consegna e del testo
- programmare, se necessario, tempi più lunghi per la consegna delle prove
- rassicurare sulle conseguenze delle valutazioni.

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.

PROF. GUAGLIARDO GIOVANNI



DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: GUAGLIARDO GIOVANNI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe risulta abbastanza eterogenea a livello di conoscenze, competenze e capacità in relazione ai diversi gradi di acquisizione e assimilazione, dei prerequisiti culturali, della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno a casa. Tutti gli alunni anche se in maniera diversificata, hanno partecipato alle lezioni, mostrando interesse verso gli argomenti studiati e, di conseguenza, una buona propensione al dialogo educativo. Per facilitare il percorso formativo, dove necessario, sono stati messi in atto strategie mirate per il consolidamento dei prerequisiti di base e per colmare le lacune ancora presenti soprattutto nella produzione scritta. Il docente si è servito di sintesi appositamente predisposte, schede, mappe concettuali, video e altre risorse didattiche per agevolare e rendere più stimolante lo studio e il processo di apprendimento. Nel suo complesso la classe, anche se in maniera differenziata, ha raggiunto gli obiettivi che erano stati prefissati all'inizio dell'anno. Più nello specifico un piccolo gruppo della classe mostrando più impegno, interesse e partecipazione ha raggiunto un risultato discreto, la restante parte si è attestata su un livello globalmente sufficiente. In generale comunque agli alunni non mancano i prerequisiti necessari per poter sostenere l'Esame di Stato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI

GENERALI

Gli studenti hanno dimostrato, anche se in maniera diversificata, di:

- conoscere i fatti storici più rilevanti della storia europea nel periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento.
- saper comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche diverse.
- saper utilizzare nello studio schemi di causa-effetto.
- saper individuare informazioni dalle fonti e utilizzarle per costruire schemi e mappe concettuali degli argomenti.
- saper elaborare le conoscenze in modo sintetico e in alcuni casi anche autonomamente.

MODULO 1

Il processo dell'unificazione italiana: dalle guerre di indipendenza all'Unità d'Italia

- Le iniziative diplomatiche di Cavour e l'alleanza anti-austriaca
- La seconda guerra di indipendenza
- Garibaldi e la conquista delle due Sicilie
- La proclamazione del Regno d'Italia
- La terza guerra d'indipendenza e la conquista di Roma

MODULO 2

L'Italia dopo l'Unità

- I problemi del nuovo regno d'Italia
- I raggruppamenti politici dell'Italia unita: la destra e la sinistra storiche

MODULO 3

La "Grande Guerra"

- I grandi imperi alla vigilia della grande guerra.
- Le cause del conflitto mondiale.
- Le prime fasi della guerra.
- L'Italia in guerra.
- Il crollo degli imperi centrali e la fine del conflitto

MODULO 4

L'età dei totalitarismi in Europa

Lenin e la nascita dell'URSS

La dittatura di Stalin

I campi di "lavoro" e l'arcipelago GULAG

Il dopoguerra in Italia: l'avvento al potere di Mussolini e il ventennio fascista

Hitler: Il terzo reich e il nazismo

MODULO 5

La seconda guerra mondiale

- Le rivendicazioni di Hitler e la conferenza di Monaco
- La "guerra lampo": Hitler invade la Polonia e la Francia
- Gli Stati Uniti entrano in guerra
- Lo sbarco degli alleati in Sicilia.
- La guerra in Italia: guerra civile, resistenza, liberazione.
- Le fasi conclusive della guerra.
- Il processo di Norimberga

MODULO 5

Il dopoguerra in Europa

- Le due Germanie e il muro di Berlino
- La nascita della NATO
- La guerra fredda e le due “superpotenze”

Per l’insegnamento di Educazione Civica , durante il primo quadrimestre, in relazione al progetto “ Parità di genere-Parità di diritti” è stato trattato il tema: *Le disuguaglianze di genere nella storia e nella cultura del XX e XXI secolo.*

18

Durante il secondo quadrimestre , in relazione al progetto “Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell’Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell’inno nazionale” è stato trattato il tema: *Il contesto storico e la Costituente. Nascita ed entrata in vigore della Costituzione.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Nella presentazione dei vari argomenti studiati si è puntato in modo particolare all’approfondimento dei momenti cruciali delle diverse epoche storiche. Le lezioni, partendo principalmente da una connotazione di tipo frontale, hanno mirato ad un coinvolgimento e a una partecipazione quanto più ampia della classe, al fine di promuovere il dialogo e lo sviluppo delle attitudini critiche e riflessive

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo: Calvani, *Storia e progetto*, vol.4, *Settecento e Ottocento*. Calvani, *Storia e Progetto*, vol.5, *Il Novecento e oggi*.

- dispense fornite dal docente.
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali.
- postazioni multimediali.
- lavagna Interattiva Multimediale.

PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

Classroom (G- suite)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La fase di valutazione ha avuto come obiettivo principale di monitorare, dirigere ed eventualmente modificare l’attività didattica e di sviluppare negli allievi stessi la consapevolezza delle proprie conoscenze e competenze. L’evidenziazione dell’errore nella fase di verifica ha innanzitutto avuto lo scopo di spingere l’alunno a rivedere i procedimenti di studio seguiti e prendere coscienza degli obiettivi che di volta in volta venivano richiesti. Le verifiche si sono basate sui colloqui orali e sulle prove scritte di varia natura e hanno mirato al raggiungimento di una valutazione non solo delle conoscenze dei diversi argomenti affrontati ma anche della

loro responsabile e critica assimilazione.

Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi Disabili e con Bisogni educativi speciali certificati per i quali il docente ha rimodulato l'intervento educativo e didattico.

MISURE DISPENSATIVE

- dispensa dallo studio mnemonico di concetti, dispensa dalla memorizzazione della cronologia
- dispensa dalla sovrapposizione di compiti

19

STRUMENTI COMPENSATIVI

- mappe e schemi
- selezione di input visivi (schemi, parole chiave, tabelle, immagini, linee del tempo, carte)
- strumenti multimediali

STRATEGIE DIDATTICHE INCLUSIVE

- didattica laboratoriale
- *Peer to peer*
- sviluppo/ potenziamento della capacità di autocontrollo e revisione
- Riflessione metacognitiva
- Pensiero visuale che presuppone delle tecniche di memorizzazione visive non verbali

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

- valorizzare il processo di apprendimento e non solo il prodotto/risultato
- facilitare la decodifica della consegna e del testo
- programmare, se necessario, tempi più lunghi per la consegna delle prove
- rassicurare sulle conseguenze delle valutazioni.

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.

PROF. GUAGLIARDO GIOVANNI



DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: DI VINCENZO DANIELA

PROFILO DELLA CLASSE

20

Nella classe VB fin dall'inizio dell'anno scolastico ho cercato di instaurare un clima di serena e attiva collaborazione tra gli allievi per permettere loro di lavorare positivamente e in maniera proficua e costruttiva, rispettando stili e ritmi di apprendimento di ogni studente e cercando di creare cooperazione e spirito di collaborazione all'interno della classe divisa in due indirizzi: ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA e ENOGASTRONOMIA: CUCINA.

Gli argomenti presenti nella programmazione iniziale sono stati svolti, nonostante l'esiguo numero di ore previste per la disciplina e l'emergenza sanitaria dovuta al COVID-19 che è cominciata due anni fa ed è continuata nel corso di quest'anno scolastico. I due anni precedenti con l'alternarsi di periodi in presenza ed altri a distanza hanno inciso e rallentato la capacità di attenzione e concentrazione dei discenti, alcuni dei quali hanno avuto notevoli difficoltà, sia perché lamentavano problemi di connessione, sia perché non sempre riuscivano ad utilizzare correttamente i *device*. Nel corso di quest'anno si è lavorato per cercare di colmare le lacune emerse nel corso dei due anni precedenti, i contenuti della programmazione sono stati semplificati, gli argomenti scelti hanno tenuto conto dello sviluppo di tematiche di interesse comune ai due indirizzi di studio e i brani proposti sono stati letti, tradotti e ripetuti in classe e si è insistito molto sulla pronuncia, sull'intonazione e sull'acquisizione di un adeguato registro linguistico, nonché sul miglioramento del metodo di studio .

Per ogni argomento, gli studenti hanno elaborato dei brevi riassunti che sono stati oggetto di verifiche sia orali che scritte. Tutti gli allievi hanno mostrato attenzione e interesse nell'apprendimento della lingua nell'arco dell'anno scolastico.

Gli obiettivi minimi prefissati nella programmazione iniziale nel complesso possono considerarsi raggiunti e sebbene per alcuni alunni permangano delle difficoltà sia nella produzione orale che scritta, tutti hanno mostrato un miglioramento rispetto ai livelli di partenza. Alcuni allievi oltre all'attenzione, all'interesse e alla partecipazione attiva e costante al dialogo educativo e alle attività proposte in classe, hanno sempre svolto anche le consegne per casa con puntualità e senso di responsabilità, raggiungendo così risultati complessivamente discreti e buoni

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

In relazione alla programmazione curriculare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- riferire un contenuto e rispondere , sia in forma scritta che orale sullo stesso;
- produrre con terminologia specifica e sufficiente correttezza formale :piccoli elaborati, brevi riassunti su argomenti di carattere settoriale.
- valorizzare tradizioni locali, individuando le nuove tendenze e la loro importanza.

-
- consolidare e approfondire il lessico, relativo ad argomenti di interesse personale, sociale e professionale attraverso nuovi canali di comunicazione

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO MODULI E U.D.

MODULE: ON THE PLATE

the menu
a restaurant menu
the menu sequence
menu types

MODULE: ON THE TOUR

enogastronomy and food quality certification
italian food heritage : quality seals
food cultural diversity
biodiversity
multiculturalism
itaian enogastronomic tour: south islands
glowing sicily
the philosophy of slow food (file)
slow food presidia (file)
sicilian products (power point)

MODULE: HEALTHY EATING

characteristics of the mediterranean diet (file)
the food pyramid (file)
alternative diets (file)

MODULE: APPLYING FOR A JOB

new cool jobs in the food industry (file)
applying for a job: the covering letter (file)

PCTO: The Mediterranean diet (file)

ED. CIVICA: The Eu Istitutions (file)

Revisione e consolidamento delle principali strutture grammaticali e delle funzioni comunicative relative, con particolare riferimento ai principali tempi verbali:

Simple present

Present continuous

Present Perfect, Duration form

Simple past

Imperative if clauses type 0-1-2-3

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il raggiungimento degli obiettivi, si è adoperato il metodo nozionale-funzionale con approccio affettivo-comunicativo, incentrato sul principio *learner-centred*. Nel rispetto dei vari stili e ritmi di apprendimento e creando una serena atmosfera di collaborazione ed incoraggiamento, si sono organizzate attività di studio individuali, di coppia e di gruppo, tutte miranti a stimolare lo scambio comunicativo e ad alimentare la motivazione e la partecipazione di tutti gli allievi al dialogo educativo.

Lo studio dei contenuti è stato svolto attraverso attività di lettura, traduzione e sintesi. Il lavoro di consolidamento attraverso varie tipologie di esercizi dei contenuti proposti.

Si è cercato costantemente di sostenere anche dal punto di vista psicologico gli allievi in una situazione destabilizzante come quella del COVID-19, cercando di incoraggiarli e supportarli e di non fare perdere loro la motivazione e l'interesse. Si è cercato, inoltre, di essere sempre loro vicini e disponibili all'ascolto, cercando di non farli mai sentire soli.

22

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testo adottato: Olga Cibelli - Daniela d'Avino, *Cook Book club e Cook Book Club UP*, CLITT

- Fotocopie fornite dal docente.
- lavagna Interattiva Multimediale
- e-mail
- videos (*youtube*, siti internet)
- *classroom*
- presentazioni Power Point

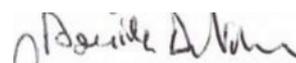
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Esercizi di varia tipologia:

- vero/falso;
- scelta multipla;
- abbinamento;
- completamento;
- video quiz;
- questionari a risposta aperta;
- brevi composizioni

Le verifiche sono state continue e si è tenuto conto dell'interesse e della partecipazione mostrata da ogni singolo alunno durante lo svolgimento delle attività didattiche, del complessivo impegno profuso nello studio della lingua straniera, dei progressi rispetto ai livelli di partenza, nonostante le difficoltà dovute alla situazione di emergenza che non si è ancora del tutto conclusa.

PROF.SSA DI VINCENZO DANIELA



DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. FABIO SCIALABBA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a B è una classe articolata composta da 22 alunni di cui 14 alunni di Sala e Vendita e 8 settore Cucina.

Gli alunni si sono mostrati in genere interessati al dialogo educativo proposto ed hanno interagito positivamente sul piano relazionale e socio-affettivo, instaurando un buon clima relazionale con il docente. Dal punto di vista delle competenze linguistiche specifiche, espressive e pratiche, la classe risulta eterogenea. Alcuni allievi sono in grado di cogliere, comprendere e rielaborare i contenuti disciplinari appresi, altri allievi necessitano di essere guidati nell'elaborare ed esporre in modo chiaro e corretto i contenuti svolti; infine, alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulla memorizzazione e, pertanto, non sono pervenuti ad una efficace rielaborazione personale di quanto appreso. È da aggiungere che, alcuni alunne/i hanno seguito, in alcuni periodi, le lezioni a Distanza perché positivi al Covid-19. Quasi tutti gli allievi, nel complesso, hanno mostrato senso di responsabilità impegnandosi nelle attività di laboratorio e studio in preparazione dell'Esame di Stato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali di seguito riportati:

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

MODULO 1 (ripasso) I vini e i distillati

La produzione vitivinicola
La normativa del settore vitivinicolo
Champagne e spumanti
Gli altri vini

MODULO 2 Il mondo del bar e del bere miscelato

Il bar
La brigata del bar
Le tipologie e le zone di lavoro
Gli attrezzi da lavoro
Le tipologie di bevande miscelate
I cocktail Iba

MODULO 3 La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo

La produzione vitivinicola delle regioni Italiane
La produzione vitivinicola in Europa
La produzione vitivinicola nel mondo

MODULO 4 La degustazione del vino

Le fasi della degustazione
Gli abbinamenti cibo-vino
Le carte dei vini, oli, acque
Gli utensili da lavoro del sommelier

MODULO 5 La produzione della birra

Le fasi di produzione
Le birre artigianali
La classificazione della birra in Italia
Le tipologie di birra
I principali paesi produttori
Il servizio della birra

MODULO 6 Marketing qualità e territorio

Pianificare l'offerta enogastronomica
Comunicare l'offerta enogastronomica
Comunicare la qualità
Comunicare il territorio

MODULO 7 Tecniche di gestione

Gestione delle aziende turistiche e ristorative
La programmazione dell'offerta enogastronomica
La gestione degli acquisti
L'informatica nelle aziende della ristorazione

MODULO 8 Catering e banqueting

Il catering
Il banqueting e il catering banqueting

METODOLOGIE DIDATTICHE

Negli interventi didattico-educativi sono state utilizzate una pluralità di metodologie (lezione frontale, lezione dialogata, esercitazioni pratiche in sala e al bar, *problem solving*, classroom, analisi di casi). L'attività a distanza, quando necessaria, è stata prevalentemente rivolta al ridurre al minimo il nozionismo e a promuovere una mentalità operativa creando situazioni stimolanti per gli alunni. 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.

25

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Faracca A.- Galiè E. – Capriotti A.-Ficcadenti T., *Maitre e Barman con Masterlab-Lab. Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita*, 2°biennio e 5° anno Editore Le Monnier.
Cocktail mania, il bere miscelato, il Sommelier, l'Arte del fiammeggiare, Biblioteca culinaria di Vaccarini-Ghilardi

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- appunti e mappe concettuali
- lavagna Interattiva Multimediale
- software

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 pratiche e orali, ed esercitazioni. Per la valutazione delle competenze delle attività di didattica a distanza si terrà conto:

- dell'autonomia nel lavoro personale;
- della motivazione, frequenza e partecipazione;
- dell'organizzazione e abilità nella comprensione delle consegne;
- della capacità comunicativa.

PROF. SCIALABBA FABIO



DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: NASCA MARIO

Il monte orario per l'insegnamento della disciplina per il quinto anno è di 3 ore settimanali. La classe risulta essere articolata, sono presenti le due articolazioni: enogastronomia, sala e vendita che hanno seguito e svolto la stessa programmazione disciplinare. Nonostante l'emergenza pandemica, l'attuale anno scolastico è stato svolto nella sua totalità in presenza, tutto ciò ha reso possibile il rispetto del monte orario disciplinare e il regolare svolgimento di quanto programmato ad inizio anno.

26

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a B è composta da 22 alunni di cui un alunno con DSA . La classe si è sempre mostrata interessata alla materia e ben disposta al dialogo educativo, il clima di lavoro è stato sempre sereno, partecipativo e costruttivo. Al termine del triennio condiviso con i ragazzi ho potuto osservare il loro processo di crescita anche se ci si aspettava risultati migliori viste le potenzialità che in parte e in diversi alunni sono rimaste non espresse. In tutto ciò ha influito negativamente la crisi pandemica e la didattica svolta principalmente a distanza nei due anni precedenti ma non solo. Ciò che è mancato è stato soprattutto la fase di studio individuale, di approfondimento, di revisione, necessaria per sviluppare un metodo di studio efficiente, così come la capacità di imparare ad imparare, riconoscere, maturare e potenziare il proprio stile di apprendimento.

Nel complesso il livello di profitto raggiunto si attesta ad un livello tra il sufficiente e il discreto per quanto riguarda la padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina, ad un livello tra il base e l'intermedio per quanto riguarda la padronanza delle competenze tecnico professionali. Accettabile per la maggior parte e adeguata per alcuni risulta essere la capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando correttamente il linguaggio e la terminologia scientifica. Solo un numero ristretto di alunni si pone ad un livello superiore. Alcuni alunni raggiungono con difficoltà la sufficienza.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

Gli alunni conoscono le principali regole igieniche e la loro applicazione nell'ambito ristorativo; conoscono le linee guida per una sana alimentazione e le indicazioni LARN, utilizzano tali informazioni per definire e formulare una dieta equilibrata, sana ed individualizzata, interpretando tabelle e grafici, conoscono i principi della dietetica e sanno valutare lo stato nutrizionale individuale utilizzando parametri come l'indice di massa corporea, sono in grado di definire e stimare fabbisogno energetico giornaliero con l'uso degli indici LAF;

sanno predisporre menù coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Conoscono e applicano le principali normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti.

Riconoscono e valorizzano le eccellenze enogastronomiche e i prodotti tipici del territorio con riferimento al *made in Italy*.

CONTENUTI TRATTATI

I MODULO

Tempi di attuazione: settembre, ottobre

Nuovi prodotti alimentari

Alimenti alleggeriti o light, alimenti fortificati, alimenti funzionali: pre e probiotici, alimenti ogm, *novel food*, alimenti integrali, alimenti di gamma e *convenience food*, alimenti biologici, alimenti destinati ad un uso particolare, integratori alimentari

II MODULO

Tempi di attuazione: ottobre, novembre, dicembre, gennaio

Alimentazione equilibrata e LARN

I principi nutritivi, i 5 gruppi alimentari, fabbisogno energetico: metabolismo basale e livello di attività fisica (LAF), valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (massa grassa e massa magra), peso teorico e tipo morfologico, IMC o BMI, LARN e dieta equilibrata: fabbisogno in macro e micronutrienti, linee guida per una sana alimentazione, la dieta mediterranea.

III MODULO

Tempi di attuazione: gennaio, febbraio.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.

Alimentazione in gravidanza, alimentazione in allattamento e latte materno, alimentazione nell'età evolutiva (svezzamento, infanzia ed adolescenza), alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età.

Confronto tra diversi modelli dietetici: dieta vegetariana, dieta vegana, dieta mediterranea, dieta nordica, dieta di Okinawa, dieta a zona, dieta macrobiotica, paleodieta.

IV MODULO

Tempi di attuazione: febbraio, marzo, aprile

La dieta nelle malattie metaboliche.

L'obesità, il diabete mellito

La dieta in particolari condizioni patologiche:

- **Le malattie cardiovascolari:**

L'aterosclerosi, l'ipertensione arteriosa.

- **Alimentazione e tumori:**

Stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene, fattori antitumorali, la piramide verde.

Le reazioni avverse al cibo:

Le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la celiachia.

V MODULO

Tempi di attuazione: maggio (da svolgere)

Sicurezza alimentare e prevenzione igienica:

Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche, il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. L'igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, igiene degli alimenti.

MODULI INTERDISCIPLINARI

EDUCAZIONE CIVICA

- 1) Sostenibilità ambientale: modelli alimentari e scelte alimentari sostenibili.
- 2) Educazione alla salute: conoscere ed adottare stili di vita sani e sostenibili.
- 3) Parità di genere: la dieta nell'universo femminile.

PCTO

- 1) Predisporre menù coerenti e funzionali alle esigenze della clientela ispirati alla dieta mediterranea ed in grado di valorizzare le eccellenze territoriali.
- 2) Valutazione nutrizionale di piatti e prodotto tipici.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è cercato di mettere gli alunni al centro del processo di apprendimento, rendendoli parte attiva. Anche durante i momenti di didattica frontale, l'obiettivo è stato sempre quello di stimolare gli alunni ad un continuo dialogo, al confronto, alla risoluzione di problemi anche attraverso compiti complessi come presentazioni, ad interagire tra di loro mediante attività cooperative, a trasferire quanto appreso a situazioni di vita reale e strettamente connesse con il loro ambito lavorativo e professionale, cercando di trattare gli argomenti con chiarezza espositiva, facendo ricorso ad esemplificazioni pratiche senza tuttavia rinunciare alla precisione del linguaggio e al corretto utilizzo della terminologia scientifica.

Al fine di facilitare lo studio degli alunni si è utilizzata la piattaforma *Classroom* di *Gsuite* per la condivisione di materiale didattico autoprodotta: schede riassuntive, videolezioni e *podcast* integrati da una scheda/commento con domande guida a risposta aperta per facilitare la comprensione degli aspetti fondamentali dell'argomento trattato. Sempre mediante la classe virtuale su *Classroom* i ragazzi sono stati stimolati a visionare ulteriori materiali di approfondimento tratti da siti istituzionali in modo da stimolare la riflessione, il confronto e la discussione sulle tematiche oggetto di studio. Al fine di andare incontro ai diversi stili di apprendimento presenti inevitabilmente in un gruppo classe ho cercato di variare e alternare le strategie didattiche e comunicative, guidando gli alunni a rafforzare e potenziare il proprio stile

di apprendimento a migliorare l'esposizione orale, la capacità di argomentare, di sintetizzare, di sviluppare nessi e relazioni intra e interdisciplinari. Ampio spazio è stato dato alla produzione scritta. L'incertezza sulle modalità di svolgimento dell'esame ed in particolare della seconda prova scritta ha condizionato in parte la preparazione allo svolgimento della prova. Solo dopo la tardiva pubblicazione dell'ordinanza ho iniziato a lavorare con i ragazzi sul suo svolgimento, fornendo indicazioni e facendoli esercitare sulle differenti tipologie di prove previste nell'ordinanza ed in particolare sulla tipologia A, nei confronti della quale gli alunni dimostrano maggiore padronanza.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Silvano Rodato, *Alimentazione oggi*, Clitt.

- materiale didattico dalla rete (articoli scientifici, video, infografiche): tratto da: Fondazione Veronesi, Ministero della salute, Il Fatto alimentare, Società italiana diabete (SID), Associazione Italiana Celiachia (AIC), Istituto sperimentale zooprofilattico delle Venezie, Sale pepe e sicurezza, Raiplay.
- appunti, mappe concettuali, schede comparative e riassuntive autoprodotti dal docente
- videolezioni e *podcast* autoprodotti dal docente
- lavagna Interattiva Multimediale.
- piattaforma *Classroom (Gsuite)*
- *whatsapp* (gruppo classe)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte complessivamente 4 prove scritte due per quadrimestre.

Primo quadrimestre:

- 1) tema sui nuovi prodotti alimentari
- 2) tema sulla dieta in gravidanza allattamento e latte materno.

Secondo quadrimestre

- 3) simulata prova di esame: traccia esame di stato 2015
 - 4) simulata prova di esame secondo la tipologia A (quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di stato) da svolgere nel mese di maggio.
- Durante l'anno sono stati svolti per ogni alunno 3/4 colloqui a livello individuale (verifiche orali) sui moduli svolti.

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.

PROF. NASCA MARIO

Nasca Mario

DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: MESSINA ROSARIA

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza degli alunni di questa classe è stata quasi per tutti regolare. Dal punto di vista comportamentale, la maggior parte degli alunni si è mostrata più rispettosa delle regole del vivere civile rispetto ai precedenti anni scolastici.

L'impegno verso le attività proposte in classe è stato sufficiente o buono, pur se non sempre continuo, da parte di alcuni, molto mediocre, scarso e, in qualche caso nullo, da parte di altri, mentre, per qualcun altro è stato proporzionato alle sue capacità che non gli hanno permesso, comunque, di raggiungere sempre risultati positivi.

Per quanto riguarda i prerequisiti, in generale e, in maniera differenziata, riemergono lacune di base che non sono state ancora colmate, oltre che per un mancato o insufficiente impegno nello studio da parte di alcuni studenti, anche a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19 che non ha permesso, negli ultimi tre anni, di svolgere sempre le lezioni in presenza facendo affiorare numerose difficoltà manifestatesi in DAD.

In generale, la competenza linguistico-comunicativa, è eterogenea e si attesta su livelli che vanno da molto mediocri/scarso a pienamente sufficienti o discreti. Anche il livello di conoscenza dei contenuti raggiunto dalla classe è vario, infatti, per qualche discente è appena discreto, per qualcun altro sufficiente e per alcuni è incompleto o piuttosto frammentario.

Si è cercato di scegliere degli argomenti di interesse comune ai due indirizzi per limitare il disagio di seguire durante la stessa ora due gruppi di alunni, rendendo più difficoltoso il lavoro in classe e riducendo della metà il tempo a disposizione da offrire ad ogni gruppo.

Il programma ha subito, delle riduzioni per entrambi i gruppi per i motivi sopra esposti e per i diversi momenti di recupero che è stato necessario effettuare.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

- usare, in forma semplice, la lingua straniera per scopi comunicativi relativi ai percorsi di studio e situazioni relative alla quotidianità.
- comprendere le idee fondamentali di testi, più o meno complessi, su argomenti di vita quotidiana e discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione.
- interagire con relativa scioltezza, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione.

- produire testi semplici e sufficientemente chiari su argomenti di diverso tipo e, in particolare, del settore di studio scelto.

CONTENUTI COMUNI AI DUE INDIRIZZI

dal testo : A. De Carlo, *À table*, Hoepli

MODULI	UNITÁ DI APPRENDIMENTO
MODULE 7 : Alimentation diététique	<p>Les produits bio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le retour du naturel - Comment reconnaître un produit bio? - Le boom des LOGOS ECOLOS - Touche pas à mon terroir - Vins bio - Le plus bio des concours <p>Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qu'un OGM? - Comment fabrique-t-on un OGM? - Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe - Règlement des OGM en France - Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation - Possibles avantages des produits OGM

Dal testo: A. De Carlo, *L'art du service. Le Français pour le Maître et le Barman*, Hoepli.

MODULI	UNITÁ DI APPRENDIMENTO
MODULE 3: Le service	<p>Nouveaux régimes diététiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menus alternatifs - Régime diététique : végétarien, végétalien, fruitarier, macrobiotique - Régime pour les intolérances alimentaires - Recettes : végétarienne, végétalienne, macrobiotique - Menus à toute occasion - La Pyramide alimentaire
MODULE 4: Le vin	<p>Du vignoble au verre : Le service des vins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servir le vin - Les outils du sommelier - Le décantage - Accords vins-mets - La dégustation - Les régions viticoles française - Appellation des vins français - Le champagne

Per i motivi sopra esposti non sono stati svolti gli argomenti: *Le bar et le barman, Les professionnels de l'oenogastronomie, Objectif job*. Si auspica di poter svolgere l'argomento " *Le monde entier à table* durante il mese di maggio.

Ai contenuti sopra descritti, è stato aggiunto l'argomento di Educazione Civica :
La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per conseguire gli obiettivi programmati si è fatto uso di un metodo integrato, sono state utilizzate attività di carattere comunicativo volte a sviluppare le quattro abilità linguistiche di base. È stato presentato il materiale, opportunamente graduato e in situazione, attraverso dei testi di natura diversa.

È stata utilizzata, quanto più possibile la L2, nell'interazione didattica, il materiale linguistico è stato presentato sempre calato in contesti significativi e attraverso testi di tipologia diversa : dialogo, testo descrittivo o informativo,

L'alunno è stato guidato all'ascolto, alla lettura, alla comprensione e alla rielaborazione del testo. Più precisamente le metodologie didattiche utilizzate sono state :

- lezione frontale
- lezione dialogata
- metodo deduttivo
- metodo esperienziale
- ricerca individuale
- scoperta guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo: A. De Carlo, *L'art du service. Le Français pour le Maître et le Barman*, Hoepli.
A. De Carlo, *À table*, Hoepli.

- fotocopie
- uso del computer e della LIM
- uso di piattaforme on line *Classroom G-SUITE*
- *whatsapp*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione, si è tenuto conto della griglia approvata dal Consiglio di Classe che prevede una corrispondenza tra voti e livelli di conoscenze e abilità raggiunte da ogni alunno, della difficoltà delle prove, della capacità di analisi, sintesi, rielaborazione. La valutazione finale, è scaturita dalla raccolta di tutti gli elementi relativi al processo di crescita dell'alunno sia a livello comportamentale che cognitivo, dei progressi raggiunti rispetto al livello di partenza e del livello di apprendimento dei contenuti.

Per la verifica scritta sono state somministrate le seguenti tipologie di prove:

- questionari a risposta chiusa (vero/falso/scelta multipla...)
- questionari a risposta aperta sia sui contenuti svolti che sulla comprensione di testi relativi al settore di studio
- produzioni guidate di descrizioni
- creazione di dialoghi
- test di grammatica

La verifica dell'orale è stata fatta tramite:

- interrogazioni brevi e frequenti
- jeux de rôle
- osservazioni sulle modalità di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)

Il numero di prove effettuate a quadrimestre è stato di due prove scritte e due/tre prove orali. Nel secondo quadrimestre, le valutazioni sono scaturite, soprattutto, dalle verifiche formative attuate durante il percorso di questi ultimi mesi.

Tutte le prove sono state coerenti con quanto svolto in classe e hanno avuto come obiettivo di registrare, per ogni singolo alunno:

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

La modalità di recupero proposta è stata quella *in itinere*.

A questo riguardo sono state adoperate le seguenti strategie e metodologie didattiche stabilite nel POF :

- riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;

PROF. SSA MESSINA ROSARIA

Rosario Messina

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. RICCARDI ANTONINO

PROFILO DELLA CLASSE

Il sottoscritto ha preso in carico la classe 5^aB dal corrente anno scolastico.

Nel corso dell'anno gli studenti hanno migliorato la partecipazione al dialogo educativo e questo ha permesso loro gradualmente di rispondere meglio alle richieste didattiche da me proposte. Faccio presente però che accanto a qualche punta di vera diversificazione nel profitto, nell'impegno e nella continuità, si deve constatare che un certo numero non è stato all'altezza della situazione, principalmente per la frequenza irregolare e per l'impegno inadeguato.

Un gruppo ampio possiede conoscenze essenziali su obiettivi minimi, anche a motivo del poco lavoro individuale di rielaborazione. Le maggiori difficoltà la classe le ha incontrate nella esposizione teorica e meno negli esercizi ripetitivi filtrati accuratamente dal libro o proposti dall'insegnante.

Ritengo comunque che quasi tutti gli studenti, con una frequenza più regolare e un impegno più assiduo, avrebbero potuto raggiungere risultati migliori sia scritti che orali.

Metto in risalto che qualche alunno di buone capacità logico-riflessive e di una buona preparazione di base pregressa, ha dimostrato perseveranza nel lavoro didattico, sistematicità nel metodo di studio e motivato ad apprendere ha conseguito una buona conoscenza dei contenuti raggiungendo risultati apprezzabili. Il rendimento medio della classe, al momento risulta sufficiente.

Restano ancora alcuni alunni insufficienti.

Da qui alla fine dell'anno devo ancora effettuare delle prove scritte e orali. Mi auguro che, anche in vista dell'esame, alcune insufficienze vengano colmate.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi didattici e formativi, sono stati semplici ed essenziali.

Lo studio della funzione è stato svolto ponendo maggior attenzione alle funzioni razionali intere e fratte: saper determinare il dominio delle funzioni, la positività, i limiti, gli asintoti e tracciare il grafico probabile.

OBIETTIVI GENERALI

- applicare formule e tecniche risolutive in un contesto noto;
- controllare il risultato delle applicazioni;
- avere familiarità con crescita, decrescenza, positività, massimi e minimi di una funzione. leggere in un grafico le proprietà di crescita e decrescenza, l'esistenza di massimi e minimi;
- possedere il senso intuitivo di "limite";
- confrontare variazioni di grandezze utilizzando i concetti di pendenza e di variazione di pendenza;
- scoprire e descrivere regolarità in dati o in situazioni osservate;
- rappresentare variazioni di grandezze in funzione di altre;

- in situazioni problematiche, individuare relazioni significative tra grandezze di varia natura (per es. variazione di una grandezza in funzione di un'altra);
- utilizzare il simbolismo per rappresentare e studiare situazioni reali o interne alla matematica;
- usare consapevolmente notazioni e sistemi di rappresentazione vari per indicare e per definire relazioni e funzioni: la notazione con freccia, il diagramma ad albero, il grafico;
- comunicare in modo esauriente e comprensibile le strategie risolutive prodotte;
- conoscere e saper utilizzare le funzioni e i loro grafici per risolvere problemi vari interni alla matematica (per esempio equazioni, disequazioni...)

CONTENUTI TRATTATI

1° MODULO: PREREQUISITI

Scomposizione di un polinomio di 2° grado. Equazioni e disequazioni lineari e frazionarie di primo e secondo grado. La retta nel piano cartesiano, equazione generale e rappresentazione; significato geometrico di coefficiente angolare e termine noto.

2° MODULO: FUNZIONI

Insiemi di numeri reali; Intervalli e intorno; insiemi limitati e illimitati. Funzioni reali di una variabile reale. Classificazione delle funzioni. Definizione di dominio e codominio di una funzione. Calcolo del dominio di una funzione razionale intera e fratta, irrazionale e trascendente. Calcolo dei punti d'intersezione con gli assi. Studio del segno di una funzione. Rappresentazione grafica nel piano cartesiano del dominio, dei punti d'intersezione e del grafico dello studio del segno della funzione.

3° MODULO: LIMITI – 1ª PARTE

Concetto intuitivo di limite; limite destro e sinistro. Interpretazione grafica delle quattro definizioni di limite di una funzione per x che tende ad un valore finito o infinito. Definizione intuitiva di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito. Limite destro e limite sinistro. Definizione intuitiva di limite finito di una funzione per x che tende all'infinito. Asintoti orizzontali. Definizione intuitiva di limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito. Asintoti verticali. Definizione intuitiva di limite infinito di una funzione per x che tende all'infinito. Riconoscimento di limiti dal grafico. Algebra dei limiti (solo enunciati).

Calcolo del limite di funzioni razionali intere e fratte, anche nel caso delle forme indeterminate

$$[+\infty - \infty]; \left[\frac{\infty}{\infty} \right]; \left[\frac{0}{0} \right].$$

4° MODULO: LIMITI – 2ª PARTE e primi elementi dello studio di funzione

Uso dei limiti nello studio di una funzione per trovare gli asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Rappresentazione grafica degli asintoti. Grafico probabile di una funzione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

I prerequisiti della matematica (conoscenze e competenze logico matematiche), si sono rivelati sin da subito non soddisfacenti. Mi sono trovato di fronte a una classe con una preparazione

matematica pregressa molto modesta e con varie lacune nelle conoscenze algebriche del biennio. Vista tale situazione, lo studio della funzione è stato svolto limitatamente a delle funzioni razionali intere e fratte dove gli alunni venivano chiamati, al massimo, a scomporre polinomi con il raccoglimento a fattor comune totale. Sono stati fatti tentativi di studio di funzioni un po' più complesse (e con grande fatica), ma con scarsissimi interesse e comprensione. Si è prediletto allora dare un taglio più semplice al programma per coinvolgere nel dialogo didattico tutti i singoli studenti.

La classe, essendo cosciente di questa situazione, è stata all'inizio dell'anno molto scorata.

Ho ritenuto di dover adattare il più possibile il mio metodo di lavoro alle esigenze degli studenti, semplificando al massimo l'approccio didattico e metodologico. Perciò ho fatto poco uso del libro, se non per quanto riguarda gli esercizi assegnati a casa. Ho preferito dare personalmente delle dispense in formato digitale per colmare le difficoltà nella comprensione e sintesi di un testo matematico.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Sasso Leonardo - Fragni Ilaria, *Colori della matematica*, ed. Bianca per istituti alberghieri vol. a + ebook+ / quaderno di recupero 1 – Petri.

- testi forniti dal docente
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Tipologia di verifica:

Orale

domande dal posto
esposizione argomento
interrogazione
discussione guidata

Scritta

strutturata
semistrutturata
esercizi
problema

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- livello di partenza
- evoluzione del processo di apprendimento
- conoscenze acquisite
- competenze raggiunte
- abilità/capacità
- frequenza /puntualità
- impegno

- interesse
- partecipazione all'attività didattica
- rispetto delle scadenze

PROF. RICCARDI ANTONINO SALVATORE

Antonio Salvatore Riccardi

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: PROF. SALVATORE RESTIVO

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni si sono mostrati in genere interessati al dialogo educativo proposto ed hanno interagito positivamente sul piano relazionale e socio-affettivo, instaurando un buon clima relazionale con il docente. Dal punto di vista delle competenze linguistiche specifiche, espressive e rielaborative, la classe risulta eterogenea. Alcuni allievi sono in grado di cogliere, comprendere e rielaborare i contenuti disciplinari appresi; altri allievi necessitano di essere guidati nell'elaborare ed esporre in modo chiaro e corretto i contenuti svolti; infine, alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulla memorizzazione e, pertanto, non sono pervenuti ad una efficace rielaborazione personale di quanto appreso. È da aggiungere che, alcuni alunne/i hanno seguito, in alcuni periodi, le lezioni a distanza perché positivi al Covid. Tutti gli allievi, nel complesso, hanno mostrato senso di responsabilità impegnandosi nelle attività di studio in preparazione dell'Esame di Stato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali di seguito riportati:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONTENUTI TRATTATI

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Il bilancio d'esercizio: funzioni e principi

I documenti che compongono il Bilancio d'esercizio

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne le nuove tendenze del turismo

IL MARKETING

Il *marketing*: aspetti generali

Il *marketing* strategico

Il *marketing* operativo

Il *web marketing*

Il *marketing plan*

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

La pianificazione e la programmazione

Il *budget*

Il *business plan*

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I contratti delle imprese ristorative

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

METODOLOGIE DIDATTICHE

Negli interventi didattico-educativi sono state utilizzate una pluralità di metodologie (lezione frontale, lezione dialogata, esercitazioni ed applicazioni, *problem solving*, *flipped classroom*, analisi di casi). L'attività a distanza, quando necessaria, è stata prevalentemente rivolta a ridurre al minimo il nozionismo e a promuovere una mentalità operativa creando situazioni stimolanti per gli alunni. Sono stati condivisi con gli studenti materiali cartacei, esercitazioni *ad hoc* predisposte o reperite nel *web*; attraverso la restituzione degli elaborati i discenti hanno indicato le loro difficoltà e comunicato le loro certezze.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

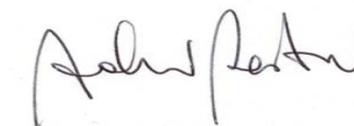
Libro di testo: Rascioni S. - Ferriello F., *Gestire le Imprese Ricettive UP volume 3 - Enogastronomia Sala e Vendita*, Editore Tramontana.

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- appunti e mappe concettuali
- lavagna Interattiva Multimediale
- software

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 orali, sondaggi dal posto ed esercitazioni. Per la valutazione delle competenze delle attività di didattica a distanza si terrà conto:

- dell'autonomia nel lavoro personale;
- della motivazione, frequenza e partecipazione;
- dell'organizzazione e abilità nella comprensione delle consegne;
- della capacità comunicativa

PROF. SALVATORE RESTIVO



DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: PROF. CANCELILA EPIFANIO

PROFILO DELLA CLASSE

A conclusione di questo anno scolastico la classe ha evidenziato un profitto alquanto positivo, attraverso una motivazione sempre forte e ricca, a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva. Infatti la classe si è mostrata disponibile ad accogliere le sollecitazioni al dialogo educativo. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati in gran parte raggiunti per una buona parte della classe mentre per gli altri si sono riscontrate alcune carenze di natura espressiva e mancanza di metodi di studio; il livello cognitivo e la capacità di usare un linguaggio tecnico-professionale di settore è risultato mediamente sufficiente. In alcuni momenti è stato necessario rimodulare sia la programmazione sia gli obiettivi finali. Sono state proposte attività di recupero dei contenuti già svolti, ma anche nuovi argomenti. È stato altresì utile gestire le interazioni tra gli alunni. Soprattutto durante le esercitazioni pratiche. Dal monitoraggio finale, si è constatato che la frequenza, la partecipazione e l'interesse alle attività proposte per la maggior parte degli allievi è stata abbastanza positiva.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla
- sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio

CONTENUTI TRATTATI

Le cucine regionali, nazionali e internazionali	Gli stili di cucina Le forme di cucina in Italia Le attuali tendenze della ristorazione La cucina regionale La cucina europea Le principali cucine etniche
Il Menu	I Menu: aspetti generali I menu della ristorazione commerciale I menu della ristorazione collettiva
La costruzione del menu	La stesura del menu Aspetti nutrizionali del menu
L'organizzazione della cucina	La cucina, la progettazione, le attrezzature Organizzazione e gestione della produzione
La programmazione del lavoro	L'organizzazione del lavoro Orari e turni di lavoro La programmazione del lavoro in base all'utenza

42

METODOLOGIE DIDATTICHE

- valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni
- attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità
- favorire l'esplorazione e la scoperta
- incoraggiare l'apprendimento
- promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare
- realizzare percorsi didattici e professionali in laboratorio

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Alma, *Tecniche di Cucina e Pasticceria*, Tomi B e C.

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
Appunti e mappe concettuali
- lavagna Interattiva Multimediale.
- software
- esercitazioni pratiche di laboratorio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

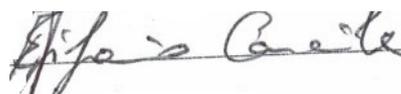
DIAGNOSTICA	INIZIO ANNO SCOLASTICO
FORMATIVA	INTERO ANNO SCOLASTICO
SOMMATIVA	DURANTE II QUADRIMESTRE

Colloqui orali	Prove aperte di produzione
Colloqui orali di gruppo	Lavori a casa
Esito alternanza scuola lavoro	Interventi spontanei in classe
Partecipazione ad eventi	Prove pratiche di laboratorio
Partecipazione a progetti	Prove strutturate
Colloqui orali di gruppo	Risoluzioni di quesiti professionali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

PROF. CANCELIA EPIFANIO



DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: MARIO FIORINO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe pur partendo con evidenti lacune, dovute essenzialmente alla didattica a distanza, nel corso dell'anno ha mostrato un interesse più che sufficiente della disciplina. Diversi approfondimenti riguardanti l'aspetto professionale sono stati oggetto di dialogo con buona interazione del gruppo classe. La classe ha partecipato quasi sempre in modo adeguato alle proposte educative presentate pur con qualche discontinuità per quanto riguarda la puntualità delle consegne da parte di alcuni alunni; alcuni alunni si sono distinti per interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo professionalizzante raggiungendo una valutazione buona, altri hanno conseguito una valutazione più che sufficiente. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe, considerando il punto di partenza degli alunni è da ritenersi più che discreto; alcuni argomenti proposti nella programmazione iniziale non sono stati trattati sia per il mancato rispetto dei tempi di consegna, sia per i frequenti momenti di recupero atti a potenziare le competenze delle tematiche svolte in classe e non approfondite a casa dagli alunni.

44

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

- gli alunni riescono con discreta padronanza ad agire nel sistema relativo alla filiera produttiva di interesse;
- gli alunni sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- sanno applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- riescono ad elaborare dei semplici menù legati al territorio, alla scansione stagionale
- riescono ad organizzare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti a KM 0

CONTENUTI TRATTATI

- i prodotti alimentari, l'approvvigionamento, le gamme delle derrate alimentari, la corretta conservazione.
- la preparazione preliminare, la cottura e la vendita, servizio diretto e indiretto.

- la progettazione di una cucina, il *layout*, l'organizzazione.
- l'applicazione del sistema HACCP, la sicurezza alimentare, il piatto a rischio 0.
- la redazione del menù, criteri tecnici, criteri economici.
- la cucina del territorio, l'economia circolare.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- valorizzare l'esperienza, le conoscenze e le competenze degli alunni
- attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità
- favorire l'esplorazione e la ricerca
- incoraggiare l'apprendimento

45

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Alma, *Tecniche di cucina e pasticceria con quaderno delle competenze*, Edizioni Plan

- dispense fornite dal docente.
- appunti e mappe concettuali.
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche svolte in classe sono state continue, sotto forma di dialogo, confronto e momento critico espresso dagli alunni.

PROF. MARIO FIORINO



DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: PROF. SSA DI PAOLA MARIA ROSA

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo con interesse costante raggiungendo un discreto livello di preparazione.

46

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi raggiunti riguardano:

- il consolidamento del carattere e lo sviluppo della socialità e del senso civico.
- la conoscenza e la pratica di alcune attività sportive.
- capacità di organizzazione delle conoscenze motorie acquisite.
- informazioni fondamentali sulla tutela della salute
- consapevolezza sulle problematiche giovanili più diffuse: dipendenze, il doping ed effetti delle droghe sul cervello.

CONTENUTI TRATTATI

PERCORSO TECNICO-PRATICO

Conoscenza basilare delle capacità condizionali e coordinative
Conoscenza delle caratteristiche tecno –tattiche del tennis tavolo
Conoscenza delle caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche della pallavolo e del calcio
Utilizzo consapevole delle metodiche di allenamento delle capacità motorie (riscaldamento *stretching*, lavoro aerobico, resistenza, potenziamento, forza, velocità, recupero)
Conoscenza dei vari ruoli nella pallavolo e calcetto
Fondamentali individuali della pallavolo
Arbitraggio e punteggio di alcune discipline sportive
Tutorial sportivi Pilates e Yoga

PERCORSO TEORICO

Educazione alla salute e al benessere
Apparato scheletrico
Effetti del movimento sull'apparato scheletrico
Le articolazioni
Effetti del movimento sulle articolazioni
I vizi di portamento
Prevenzione dei paramorfismi e dismorfismi.
Il sistema muscolare

La contrazione muscolare dal punto di vista energetico
Il bisogno energetico
Effetti del movimento sull'apparato muscolare
Il movimento volontario, automatico e riflesso
Il sistema nervoso centrale e periferico in relazione al movimento
Problematiche giovanili: I danni derivanti dal fumo di sigaretta
Il *doping* nello sport
Tutorial sportivi e video lezioni su:
Importanza del movimento e differenze tra il Pilates e lo Yoga
Il malcostume del *doping* nello sport

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo si è basato su lezioni frontali e di gruppo, integrato da interventi individualizzati laddove necessario. Tutte le attività inerenti allo sviluppo degli obiettivi sono state svolte con una successione operativa in cui gli elementi contenutistici procedevano dal semplice al complesso per realizzare una più efficace interiorizzazione dell'atto motorio
Le attività pratiche sono state integrate spesso con argomenti di teoria, con conversazioni e spiegazioni inerenti alla materia al fine di evidenziare i significati ed i contenuti culturali e di rendere sempre più cosciente e responsabile la formazione fisica.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Bughetti - Lambertini - Pajni, *Attivamente Insieme*.

Le attività pratiche si sono svolte in classe per la mancanza di una palestra. I ragazzi hanno dato prova di ottime capacità di adattamento e organizzazione prediligendo attività come il tennis tavolo ed esercitazioni a corpo libero. La teoria è stata affiancata da video lezioni che hanno favorito gli apprendimenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione degli alunni si è tenuto conto delle capacità psico-fisiche individuali, del ritmo di apprendimento, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle attività motorie, dell'applicazione allo studio, dei contenuti culturali e del comportamento

PROF. SSA DI PAOLA MARIA ROSA



DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: PROF.SSA AIOSA GABRIELLA CLARA

PROFILO DELLA CLASSE

All'ora di religione hanno partecipato tutti gli alunni e la frequenza è stata mediamente buona. La classe ha partecipato al dialogo educativo mantenendo un comportamento abbastanza corretto. Nel suo insieme, pur con qualche eccezione, la classe ha mostrato una certa disponibilità e discreta attitudine alla disciplina. L'interesse manifestato dagli alunni è stato proficuo per approfondire argomenti e problematiche di attualità. La classe ha mostrato nel complesso impegno e costanza raggiungendo risultati più che apprezzabili.

48

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro;
- conoscere il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica;
- conoscere il fenomeno religioso nella storia e, in particolare nella tradizione europea e più specificamente italiana;
- comprendere il sostegno che la religione offre alla ricerca umana sul senso della vita;
- scoperta della Tradizione quale chiave di lettura del senso della storia e dell'esistenza umana
- scoperta della dimensione morale dell'uomo in tutte le sue implicanze personali, sociali e religiose

CONTENUTI TRATTATI

La linea del tempo e la nascita di Cristo
Il rapporto cibo-religioni: convivialità -condivisione
L'enciclica *Laudato si* di papa Francesco

La salvaguardia del creato
L'orizzonte del futuro e della speranza nei giovani
L'enigma della morte
Bene-male/libertà- responsabilità
Cristianesimo e diritti umani
I diritti inalienabili di ogni essere umano
L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti fondamentali, del primato della carità e della solidarietà
Costruttori di pace
Il rispetto: come fondamento della umana convivenza
Religione e *social network*
La scoperta della via dell'interiorità
La scoperta dell'altro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Da un punto di vista metodologico per tutto il primo quadrimestre e una prima parte del secondo, si è fatto ricorso all'esposizione frontale fondata sulla strategia del dialogo circolare, alla lettura di testi e alla visione di film su tematiche inerenti il programma svolto. In questo modo si è tentato di migliorare l'analisi critica dei significati e dei vissuti emersi negli allievi, incentivando i commenti personali e le discussioni di gruppo.

Per lo svolgimento delle lezioni si è utilizzato materiale testuale a disposizione degli alunni.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: SALANI Massimo, *A lauto convito*, EDB Scuola, Bologna, 2015.

- testi forniti dal docente
- postazioni multimediali
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Non si sono proposte verifiche particolari in riferimento alle tipologie previste per il nuovo esame di stato, considerato che la religione non entra nelle materie di esame.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

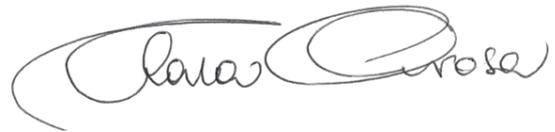
- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. SSA AIOSA GABRIELLA CLARA

Per la valutazione della prima, della seconda prova e del colloquio orale, il Consiglio di Classe propone le griglie allegate al presente documento (ALLEGATI nn. 4. 5. 6).

Cefalù, 13/05/2022

Il Coordinatore di Classe
(Prof. ssa Gabriella Clara Aiosa)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Clara Aiosa', written in a cursive style.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

prof. ssa AIOSA Gabriella Clara

prof.ssa DI VINCENZO Daniela

prof.ssa MESSINA Rosaria

prof. NASCA Mario

prof. RESTIVO Salvatore

prof. GUAGLIARDO Giovanni

prof. CANCELLO Epifanio

prof. SCIALABBA Fabio

prof. RICCARDI Antonio Salvatore

prof.ssa. DI PAOLA Maria Rosa

prof. FIORINO Mario

Clara Aiosa
Daniela Di Vincenzo
Rosaria Messina
Mario Nascia
Salvatore Restivo
Giovanni Guagliardo
Epifanio Cancello
Fabio Scialabba
Antonio Salvatore Riccardi
Maria Rosa Di Paola
Mario Fiorino



**REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA
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.edu.it

V B

ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017



ALLEGATI

- ALLEGATO 1** Uda 1: Alimentazione e culture alimentari nel mondo
Uda 2: Obiettivo lavoro
- ALLEGATO 2** Insegnamento di Educazione civica
- Agenda 2020. Progetto parità di genere - parità di diritti;
 - Educazione finanziaria;
 - Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale
- ALLEGATO 3** Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO):
L'operatore moderno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico ed enogastronomico della dieta mediterranea
- percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento;
 - prospetto ore svolte
 - relazione tutor
- ALLEGATO 4** Griglia di valutazione della prima prova
- ALLEGATO 5** Griglia di valutazione della seconda prova
- ALLEGATO 6** Griglia di valutazione del colloquio orale

ANNO SCOLASTICO 2021-2022



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA
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.edu.it

V B
ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017

ALLEGATO N. 1

**PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME
DI STATO**

UDA 1: ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO

UDA 2: OBIETTIVO LAVORO



ANNO SCOLASTICO 2021-2022



UNITÀ DI APPRENDIMENTO

ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO

Classe: V B

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO
Prodotti	<p>Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo di prodotti tipici con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.</p> <p>Relazione individuale</p>
Competenze mirate Comuni/cittadinanza Professionali	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese) Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera</p> <p>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale</p> <p>Competenze Asse matematico Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi - Raccogliere e valutare dati proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare Collaborare e partecipare.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati - Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto - Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute - Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni - Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera - Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali - Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche - Preparazione di piatti tipici inerenti alla gastronomia locale - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. - Terminologia tecnica, specifica del settore. - Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico - Meccanismi di fidelizzazione cliente - Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Utenti destinatari	ALUNNI DELLE CLASSI V
Prerequisiti	Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica Conoscenza storica ed economica generale
Fase di applicazione	Fine primo quadrimestre – dal mese di Gennaio
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> - _____ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; - _____ ore curricolari con il docente di Scienze dell'alimentazione; - _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina; - _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di sala; - _____ ore curricolari con il docente di Francese; - _____ ore curricolari con il docente di Inglese; - 6 ore di lavoro a casa
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Visione di video/documentari e lettura di materiale autentico sul tema - Attività di webquest/ cyberquête - Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. - Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni partecipate con esercitazioni guidate di lettura dei testi. - Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Risorse umane interne esterne	- Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
Strumenti	- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet; - laboratorio di cucina, - testi di varia tipologia.
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, - ricerca e gestione delle informazioni, - correttezza, - completezza, - pertinenza, - organizzazione. <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p style="text-align: center;">ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</p> <p>Cosa si chiede di fare: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati in altri paesi e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e sui significati dei cibi nella religione di appartenenza con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti nazionali e stranieri (prodotti tipici e ricette locali e internazionali...). Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.</p> <p>Quali prodotti si intende realizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione in power point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese. - Presentazione del lavoro svolto - Produzione di un piatto internazionale <p>Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il

Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

Tempi:

- _____ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione;
- _____ ore curricolari con il docente di Scienze dell'alimentazione;
- _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina;
- _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di sala;
- _____ ore curricolari con il docente di Francese;
- _____ curricolari con il docente di Inglese;
- _____ ore di lavoro a casa

Risorse:

- Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio
- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO
Coordinatore:
Collaboratori:

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Recupero pre-requisiti Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica Conoscenza storica ed economica generale	-Materiale autentico -Attività introduttive: brainstorming, questionari ... -Condivisione e verifica dei contenuti.		60' per disciplina coinvolta	Valutazione formativa in itinere
2	II fase: - definizione dei gruppi; -individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.			30' per disciplina coinvolta	comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
3	III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia, materiale autentico Webquest/ Cyberquête		120' per disciplina coinvolta	<input type="checkbox"/> ricerca e gestione delle informazioni; <input type="checkbox"/> correttezza; <input type="checkbox"/> completezza, pertinenza e organizzazione.

4	IV fase: realizzazione delle slides in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo.	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali. Lavori di gruppo		- 120' per disciplina coinvolta in classe. - 180' di lavoro autonomo (a casa)	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze. Gestione delle informazioni Correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.
5	V fase: preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina.	Aule laboratoriali. Lavori individuali e di gruppo.		- 180' in laboratorio di cucina	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
6	VI fase: stesura di relazioni individuali inerenti al progetto stesso.	Attività individuali Condivisione e verifica dei contenuti		- 120' per disciplina coinvolta: italiano, storia, religione, sc.alimentazione	Valutazione sommativa
7	VII fase: presentazione dei prodotti.	Attività individuali e di gruppo Condivisione e verifica dei contenuti		- 120' per disciplina coinvolta: Lab. di cucina, Lab. di sala, lingue straniere	Valutazione sommativa
8	VIII fase: Verifica finale	Questionario multidisciplinare		- 60'	Valutazione sommativa Autovalutazione

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi							
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio

1				X				
2				X				
3				X				
4				X				
5				X				
6					X			
7					X			
8					X			

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

- Descrivi in sintesi l'attività
- Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
- Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
- Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio
- Come valuti il lavoro da te svolto

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica le eventuali difficoltà che hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

Vedi griglia di valutazione dell'UDA

Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Criteria di valutazione

CRITERI	1	2	3	4	5
Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità
Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale	Il prodotto è scritto in forma sufficientemente e corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale	
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà	
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico-professionali	
Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.		
Punteggio totale: x/20					

Rosso livello di non accettabilità

Giallo la soglia minima di accettabilità

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza

Ciano soglia di eccellenza

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVO LAVORO

Classe: V B

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Obiettivo Lavoro
Prodotti	<ul style="list-style-type: none"> - Inviare la propria candidatura per un impiego da “chef”, da occupare al termine del vostro corso di studi, nell’impresa nella quale avete già svolto uno stage in qualità di tirocinante. Redigere la lettera di presentazione e il vostro <i>curriculum vitae</i> in L1 e in LS2, rispettando le formule seguenti: <ul style="list-style-type: none"> a. parlate di voi e della vostra istruzione; b. spiegate le ragioni della lettera; c. precisate le vostre attitudini ed i vostri interessi; d. descrivete le vostre esperienze; e. annunciate un contatto futuro; f. formula di saluto. - Relazione individuale
Competenze mirate Comuni/cittadinanza Professionali	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica) Comprendere i nuovi modelli culturali e organizzativi dell’accesso al lavoro e alle professioni. Utilizzare i siti web dedicati per la ricerca del lavoro. Individuare tra i vari modelli di curriculum vitae e lettera di accompagnamento quelli specifici per il tipo di lavoro cercato. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese) Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere ed interpretare testi orali e scritti di vario tipo. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all’area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per un rapido accesso al mondo del lavoro</p> <p>Competenze di cittadinanza (ogni disciplina) Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p>Comunicare, collaborare e partecipare.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche; - Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni; - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio; - Saper applicare il metodo HACCP nella cucina di un ristorante. - Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi; - Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete; - Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze; - Indicare possibili scelte lavorative in relazione ad economicità, efficienza, contesto sociale e territoriale; - Redigere una lettera di presentazione, il curriculum vitae europeo anche in lingua straniera; - Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipologie testuali; - strategie di comprensione e produzione di testi comunicativi; - conoscenza delle caratteristiche; fondamentali del CV e della lettera di presentazione anche in lingua straniera; - il lavoro in letteratura; - il mercato del lavoro: domanda e offerta di lavoro; - il contratto di lavoro e le varie tipologie contrattuali; - HACCP - Lessico e fraseologia in LS2 relativi a: HACCP, CV, lettera di presentazione, colloquio di lavoro.
Utenti destinatari	ALUNNI DELLE CLASSI V
Prerequisiti	<p>Conoscenza dei luoghi e delle professioni dell'eno-gastronomia.</p> <p>Saper consultare dati, informazioni e parti specifiche di testi legati a temi di indirizzo o professionali.</p> <p>Interpretare, rielaborare e produrre testi.</p> <p>Saper usare internet.</p>
Fase di applicazione	Fine secondo quadrimestre – dal mese di Aprile
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> - _____ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; - _____ ore curricolari con il docente di Diritto. - _____ ore curricolari con il docente di Scienze dell'alimentazione; - _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina; - _____ ore curricolari con il docente di Francese; - _____ ore curricolari con il docente di Inglese; - 6 ore di lavoro a casa

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Visione di video e lettura di materiale autentico sul tema. - Attività di ricerca e discussione. - Attività di progettazione. - Simulazione di colloqui di lavoro in italiano e in lingua straniera.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni partecipate, lavoro di ricerca individuale. - Attività laboratoriale. - Osservazione delle competenze chiave di cittadinanza.
Risorse umane interne e esterne	<ul style="list-style-type: none"> - Docenti, alunni.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Supporti multimediali, strumenti digitali e internet; - testi di varia tipologia.
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, - ricerca e gestione delle informazioni, - correttezza, - completezza, - pertinenza, - organizzazione. <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<h3>OBIETTIVO LAVORO</h3> <p>Cosa si chiede di fare: lavoro individuale finalizzato alla ricerca di informazioni per preparare sia il proprio curriculum vitae che una lettera di presentazione. Un curriculum vitae è di solito compilato nell'ambito della ricerca del lavoro, ovvero quando si cerca il primo o un diverso impiego. Spesso il curriculum è infatti la prima fonte informativa in base alla quale un datore di lavoro o un selezionatore decide se è interessato a esaminare ulteriormente un candidato per valutarne l'assunzione o la collaborazione.</p> <p>Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno</p>

della classe.

Quali prodotti si intende realizzare:

- Inviare la propria candidatura per un impiego da “chef”, da occupare al termine del vostro corso di studi, nell’impresa nella quale avete già svolto uno stage in qualità di tirocinante. Redigere la lettera di presentazione e il vostro *curriculum vitae* in L1 e in LS2, rispettando le formule seguenti:

- a. parlate di voi e della vostra istruzione;
- b. spiegate le ragioni della lettera;
- c. precisate le vostre attitudini ed i vostri interessi;
- d. descrivete le vostre esperienze;
- e. annunciate un contatto futuro;
- f. formula di saluto.

- Relazione individuale
- Presentazione del lavoro svolto

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

Tempi:

- _____ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione;
- _____ ore curricolari con il docente di Diritto.
- _____ ore curricolari con il docente di Scienze dell’alimentazione;
- _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina;
- _____ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di sala;
- _____ ore curricolari con il docente di Francese;
- _____ curricolari con il docente di Inglese;
- _____ ore di lavoro a casa

Risorse:

- Docenti, Alunni.
- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L’Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	OBIETTIVO LAVORO
Coordinatore:	
Collaboratori:	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA	-Materiale autentico -Attività introduttive: brainstorming, questionari ... -Condivisione e verifica dei contenuti.		60' per disciplina coinvolta	Valutazione formativa in itinere
2	II fase: - Organizzazione del lavoro			30' per disciplina coinvolta	comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
3	III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia, materiale autentico.		120' per disciplina coinvolta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ricerca e gestione delle informazioni; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> correttezza; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> completezza, pertinenza e organizzazione.
4	IV fase: pianificazione delle attività	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet.		- 120' per disciplina coinvolta in classe. - 180' di lavoro autonomo (a casa)	Comunicazione, socializzazione di esperienze e conoscenze. Gestione delle informazioni Correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.

5	V fase: Presentazione del lavoro	Lavori individuali e di gruppo.		120' per disciplina coinvolta: italiano, lingua inglese, lingua francese.	Valutazione sommativa
6	VI fase: stesura di relazioni individuali inerenti al progetto stesso.	Attività individuali Condivisione e verifica dei contenuti		- 120' per disciplina coinvolta.	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
7	VII fase: Verifica finale	Questionario multidisciplinare		- 60'	Valutazione sommativa Autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi							
	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1							X	
2							X	
3							X	
4							X	
5							X	
6								X
7								X
8								

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

- Descrivi in sintesi l'attività
- Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
- Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
- Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio
- Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Criteria di valutazione

CRITERI	1	2	3	4	5
Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità
Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale	Il prodotto è scritto in forma sufficientemente e corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale	
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà	
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico-professionali	
Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.		
Punteggio totale: x/20					

Rosso livello di non accettabilità

Giallo la soglia minima di accettabilità

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza

Ciano soglia di eccellenza



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA
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.edu.it

V B
ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017



ALLEGATO N. 2



ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Educazione finanziaria
Agenda 2020. Progetto parità di genere - parità di diritti
Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;
storia della bandiera e dell'inno nazionale

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V B

Educazione Finanziaria

Perché l’Educazione finanziaria

In conseguenza dei cambiamenti sociali, economici, demografici e dei loro impatti sul mondo del lavoro e sui sistemi previdenziali, apprendere come **progettare il proprio futuro, gestire i rischi e prendere decisioni consapevoli sulle risorse finanziarie** sono considerate **competenze chiave** nelle società in cui viviamo.

Tutti i Paesi sviluppati, inclusa l’Italia, hanno attivato piani nazionali per promuovere **l’alfabetizzazione finanziaria fin dai primi anni di istruzione** come parte del percorso umano di sviluppo nell’ottica di una **cittadinanza attiva, inclusiva e sostenibile e di legalità economica**.

L’Italia si è inoltre posta l’obiettivo di mitigare, fino a superare del tutto, i **divari nella financial literacy** che le indagini internazionali hanno registrato per quanto riguarda i giovani italiani rispetto ai coetanei europei, oltre che il **divario di genere** nella competenza finanziaria a favore dei maschi.

Chi ha maggiore conoscenza finanziaria pianifica di più il proprio futuro, risparmia di più ed investe meglio i propri risparmi, si indebita di meno e gestisce meglio il proprio debito.

OBIETTIVI

Porre attenzione alle seguenti aree:

1. Area Denaro e transazioni

- a. Moneta e Prezzi
- b. Pagamenti e Acquisti

2. Area Pianificazione e gestione delle finanze

- a. Reddito e Pianificazione
- b. Risparmio e Investimento
- c. Credito

3. Area Rischio e rendimento

- a. Consapevolezza e Gestione dei rischi
- b. Assicurazione

c. Previdenza

4. Area Ambiente finanziario

a. Strumenti di tutela e autotutela

b. Intermediari finanziari e autoregolamentazione

c. Ambiente e Sostenibilità

METODOLOGIE

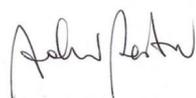
Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Definizione di Educazione Finanziaria Il budget, gestione, analisi e costruzione. Il mercato finanziario, gli strumenti finanziari, azioni, obbligazioni, titoli di Stato. Il trading on line, la propensione al rischio dell'investitore, caratteristiche principali dell'andamento di un titolo. Canali di acquisto e vendita degli strumenti finanziari, la Banca, il consulente finanziario, le SIM e le SGR	4	Prof. Salvatore Restivo
		4	

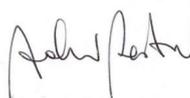
Il docente tutor di Educazione Civica

prof. Salvatore Restivo



Il docente tutor di Educazione Civica

prof. Salvatore Restivo



A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V B

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall’Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015

PROGETTO PARITÀ DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI

Premessa

Nella constatazione del fatto che gli stereotipi di genere hanno condizionato e continuano a condizionare la partecipazione femminile in molti ambiti della vita sociale, politica ed economica, e sono causa di profonde disegualianze, è fondamentale la considerazione che riconoscere l’esistenza di stereotipi e capire come questi agiscono all’interno di una collettività siano i primi passi che ci possono portare verso l’abbattimento delle diversità e delle disegualianze. Contrastare gli stereotipi (la loro formazione e trasmissione) è possibile attraverso percorsi di sensibilizzazione per alunni e insegnanti (con il coinvolgimento delle famiglie) che permettano di focalizzarsi sulle differenze (quando e come si generano) e sui meccanismi culturali che le riproducono e tramandano, favorendo una più generale attenzione alle differenze, per non viverle come ostacolo ma per imparare ad integrarle e ‘utilizzarle’. Sensibilizzare alla parità donne e uomini significa contribuire ad educare alla consapevolezza dei diritti e dei doveri, a saper scegliere liberamente il futuro, a confrontarsi e a rispettare l’altra persona valorizzando le differenze. Più nello specifico delle future scelte di studio e di professione, sensibilizzare alla parità significa avere attenzione ai meccanismi che riducono le possibilità di scelta delle persone, impedendo l’applicazione libera dei propri talenti, in favore di schemi sociali limitativi. Le differenze di genere e le pari opportunità costituiscono una tematica significativa nella trasmissione delle conoscenze e dei saperi che avviene nei contesti educativi e scolastici; costruire nuove occasioni di approfondimento su questi temi per gli alunni si pone come una opportunità per ripensare schemi e modelli culturali relativi alla diversità e per individuare attraverso il lavoro condiviso una visione che superi gli stereotipi culturali ancora esistenti.

La scuola è un luogo di primaria importanza nella formazione dell’identità di genere e della personalità dei ragazzi, per questo è importante che la scuola e i docenti intervengano attivamente

nella realizzazione di percorsi di educazione all'identità e alle relazioni di genere. L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze, sono dunque, in quest'ottica, temi trasversali e fondativi di tutto il fare scuola e rappresentano una tappa fondamentale nella crescita di cittadini e cittadine consapevoli e attivi in tutti i contesti di vita, nella società, nella famiglia e nel lavoro. Educando la nuova generazione all'insegna della valorizzazione delle differenze di genere e della parità (vera e reale) di genere circa la possibilità di espressione e di realizzazione personale, si può arrivare finalmente ad una svolta definitiva e quanto mai necessaria.

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sul tema delle Pari Opportunità;
2. Educare e favorire la promozione della cultura della parità tra i sessi e il rispetto delle differenze di genere;
3. Diffondere tra i giovani l'idea della necessità di una Democrazia paritaria che vede donne e uomini egualmente presenti in tutte le decisioni che riguardano la collettività;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di una equilibrata rappresentanza dei generi in ogni ambito della vita sociale, politica e lavorativa nella necessità di combattere ed eliminare gradualmente ogni forma di stereotipo e di discriminazione;
5. Acquisizione della capacità di riconoscere il valore della differenza, superando discriminazioni e stereotipi e riconoscendole il valore di risorsa.

In particolare:

- Capacità di stabilire relazioni tra storia, culture e ruoli attribuiti al genere.
- Capacità di riflettere criticamente sulle potenzialità di evoluzione e di trasformazione di situazioni, ruoli e relazioni.
- Capacità di riconoscere fattispecie di discriminazione di genere e di avere comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità.

I temi principali del progetto saranno:

1. I condizionamenti a cui uomini e donne sono soggetti (comprensione e consapevolezza dei condizionamenti e degli stereotipi);
2. I rapporti tra i generi e il mutare dell'affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale;
3. Il lavoro e i ruoli in famiglia (confronto con gli adulti: quali lavori, i carichi di lavoro, la loro distribuzione, riflessione sulla conciliazione);

4. La conoscenza del ‘diritto’ (la costituzione, la cittadinanza) incontri e laboratori condotti anche da esperti. Attraverso l’auto riflessione e il racconto delle storie di vita si faciliterà la consapevolezza e la condivisione delle esperienze.

PROPOSTE OPERATIVE

I giochi di ruolo, l’analisi della propria realtà (per esempio l’utilizzo di testi per il confronto), l’interazione, il confronto e il dialogo con gli adulti sul tema delle pari opportunità, la riflessione individuale (questionari) e le proposte (le differenze tra sessi nello sviluppo della società e nel mondo del lavoro, le pari opportunità come un’occasione di miglioramento nelle organizzazioni), le testimonianze e lo studio (conoscere le normative, i diritti, gli istituti).

METODOLOGIE

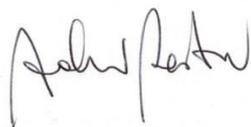
Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l’autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Art. 3 della Costituzione	1	Prof. RESTIVO Salvatore
Lingua e cultura Italiana Storia	Le disuguaglianze di genere nella storia e nella cultura del XX e XXI secolo	3	Prof. GUAGLIARDO Giovanni
Religione	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	1	Prof.ssa AIOSA Gabriella Clara
Scienze e cultura dell'alimentazione	La dieta nell’universo e dell’universo femminile	3	Prof. NASCA Mario
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	La figura della bar-lady	3	Prof. SCIALABBA Fabio
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	Il contributo delle donne chef alla tradizione enogastronomica europea	3	Prof. FIORINO Mario
		3	Prof. CANCELILA Epifanio
		14	

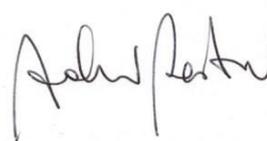
Il docente tutor di Educazione Civica

prof. Salvatore Restivo

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Salvatore Restivo', written in a cursive style.

Il Referente d'Istituto di Educazione Civica

Prof. Salvatore Restivo

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Salvatore Restivo', written in a cursive style.

A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V B

Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell’Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell’inno nazionale

Premessa

La Costituzione non è una macchina che una volta messa in moto va avanti da sé [...].

Perché si muova bisogna metterci dentro il combustibile, bisogna metterci dentro l’impegno, lo spirito, la volontà di mantenere queste promesse, la propria responsabilità [...].

Quindi voi giovani, alla Costituzione dovete dare il vostro spirito, la vostra gioventù, farla vivere, sentirla come cosa vostra, metterci dentro il senso civico, la coscienza civica.

Pietro Calamandrei

Discorso agli studenti milanesi 26 Gennaio 1955

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sull’importanza della Carta Costituzionale;
2. Educare e favorire la promozione della cultura alla cittadinanza attiva;
3. Diffondere tra i giovani l’idea della necessità di una Democrazia partecipata sulla base del rispetto della nostra Carta Costituzionale;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di un rispetto dei diritti- doveri contenuti nella Costituzione;

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (secondo quadrimestre)

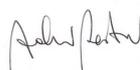
DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Struttura della Costituzione I principi fondamentali Gli organi della Repubblica	1	Prof. RESTIVO Salvatore
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente. Nascita ed entrata in vigore della Costituzione.	7	Prof. GUAGLIARDO Giovanni
Lingua Inglese	Le istituzioni europee	3	Prof.ssa DI VINCENZO Daniela
Seconda Lingua Straniera	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	3	Prof.ssa MESSINA Rosaria
		14	

PARTECIPAZIONE A TEMI DI INTERESSE PUBBLICO

Lingua e cultura Italiana	Partecipazione a temi di interesse pubblico	1	Prof. GUAGLIARDO Giovanni
---------------------------	--	----------	------------------------------

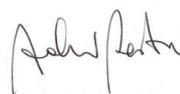
Il docente tutor di Educazione Civica

prof. Salvatore Restivo



Il Referente d'Istituto di Educazione Civica

Prof. Salvatore Restivo





REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

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.edu.it

VB

**ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017

ALLEGATO N. 3

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

**L'OPERATORE MODERNO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL
PATRIMONIO CULTURALE, TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO
DELLA DIETA MEDITERRANEA**

- percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento;
- prospetto ore svolte
- relazione tutor
-



ANNO SCOLASTICO 2021-2022

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

UDA

“L'OPERATORE MODERNO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE, TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO DELLA DIETA MEDITERRANEA

<p>Percorso didattico</p>	<p>DIETA MEDITERRANEA LA DIETA MEDITERRANEA è molto di più di un semplice elenco è uno stile di vita che comprende un serie di competenze, di conoscenze, rituali simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, l'allevamento, la cucina e soprattutto la condivisione e il consumo dei cibi. Mangiare insieme è la base dell'identità culturale delle comunità che si affacciano sul bacino del mediterraneo. Il 16 Novembre 2010 a Nairobi in Kenya l'Unesco approva l'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale.1 Il riconoscimento nel 2010 ha accolto la candidatura transazionale di Italia, Grecia e Marocco che nel 2013 è stata estesa a Cipro, Croazia e Portogallo. La denominazione dieta mediterranea è una etichetta nuova per una tradizione antica. Oggi dieta mediterranea è sinonimo di Ben (Essere) e creatività gastronomica. In Perfetto equilibrio tra cultura umanistica e scientifica è diventata un modello per affrontare I prossimi anni, rispondendo alle sfide che gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU 2030 ci pongono a fine di ridurre impatti ambientali del settore agroalimentare.</p>
<p>Bisogno educativo</p>	<p>Conoscere gli alimenti della dieta mediterranea per creare abitudini di una corretta e sana alimentazione e fare operare scelte consapevoli nei consumi alimentari</p>
<p>Traguardo per lo sviluppo delle competenze</p>	<p>Al termine del Progetto gli alunni dovranno comprendere: -l'importanza di conoscere le conseguenze di una cattiva alimentazione -la necessità di acquisire schemi dietetici corrispondenti al proprio stile di vita -il valore e il dovere di comprendere che ogni alimento ha una specifica funzione per una crescita equilibrata -la pervasività delle mode alimentari e il disvalore del conformismo anche nelle scelte nutrizionali Il ruolo di una informazione corretta e autorevole al fine di riconoscere I cibi sani dai cibi spazzatura</p>
<p>Obiettivi di apprendimento</p>	<p>1 Potenziare le abilità legate alle procedure di ricerca, selezione e utilizzazione ragionata, di informazioni descrizioni, esperienze connesse in vario modo all'argomento di studio, 2 insegnare a ricomporre I grandi oggetti della conoscenza (il corpo e la mente) attraverso la problematizzazione delle abitudini alimentari e dei comportamenti individuali e di gruppi, 3 diffondere la consapevolezza che I grandi problemi dell'attuale condizione umana (la salute e la malattia, la ricerca e una buona qualità di vita e della sostenibilità ambientale possono essere affrontate attraverso la collaborazione tra le discipline e le culture.</p>
<p>Prodotto</p>	<p>Presentazione di un menu settimanale per la ricreazione “BEN-ESSERE a SCUOLA”. Dossier sugli alimenti della dieta mediterranea (produzione di E-Book per la presentazione di ricette con prodotti della dieta mediterranea che sostituiscono i cibi spazzatura, flash fotografici sulle diverse fasi del Progetto</p>

Quadro progettuale

Competenze chiave da attivare	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Competenze interpersonali, interculturali e sociali e competenza civica
Competenza chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire e interpretare le informazioni • Individuare collegamenti e relazioni • Agire in modo autonomo e responsabile
Aspetti organizzativi	<ul style="list-style-type: none"> • Il percorso progettuale si svolge nell’aula didattica e nell’aula laboratoriale • L’aspetto laboratoriale prevede un’articolazione in micro e macro gruppi (coppie di aiuto) • Nel caso di presenza di alunni diversabili, la natura e gli obiettivi del modulo non richiedono particolari interventi differenziati ma una veicolazione semplificata dei vari momenti di lavoro in collaborazione col docente di sostegno. • La scelta di utilizzare il cooperative learning esige la compilazione di un “diario di bordo” delle varie fasi del lavoro da parte di una coppia di alunni
Verifica del modulo formativo	Scheda di autovalutazione – scheda di verifica delle conoscenze/competenze pluridisciplinari

Cronoprogramma

Materia/e coinvolte	Attività (seminario, laboratorio corso...)	Data prevista	Titolo e/o descrizione Relatore	Monte ore previsto Luogo	Verifica	Competenza da sviluppare di base, trasversale e/o disciplinare
Enogastronomia cucina	Attività in laboratorio e in aula	Febbraio-Marzo	I piatti della cucina mediterranea	8	Test in itinere	Riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione organolettica dei principali ingredienti della dieta mediterranea
Sc. e Cultura dell’Alimentazione	attività in aula	Gennaio-febbraio	Gli studi comparativi di Ancel Keys sulle abitudini alimentari delle popolazioni appartenenti a sette Paesi del mondo (<i>Studio delle sette nazioni</i>).	4	Verifiche orali in itinere	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,

			La dieta mediterranea e le diete vegetariane: gli aspetti comuni e le ricadute positive sulla salute umana. Le piramidi alimentari.			merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.
Italiano	attività in aula	Marzo-Aprile	Popolazioni storiche del bacino del Mediterraneo e loro relazione con la cultura gastronomico-alimentare mediterranea	4	Test in itinere	Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico. Saper leggere documenti, testi ed articoli anche in contesto tecnico-professionale
Inglese	attività in aula		The Mediterranean Diet	4	Verifiche orali in itinere	Individuare ed elencare i principali benefici della Dieta Mediterranea
Francese	Attività in aula	Febbraio-Marzo	La France l'autre pays de L'Huile d'olive Evo.	4	Verifiche orali in itinere	Individuare i benefici dell'olio d'oliva nella dieta mediterranea. Parlare dei diversi tipi di olio in Francia.
Sala e vendita	In aula	Febbraio-Marzo	L'importanza della colazione	4		Riconoscere le diverse tipologie di colazione
Religione	In aula	Febbraio-Marzo	Il simbolismo cristiano: Il vino che allietta il cuore dell'uomo; l'olio che fa brillare il suo volto e il pane che sostiene il suo vigore.	2		

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR PCTO

L'alternanza scuola-lavoro, "PCTO" così come viene indicata secondo le ultime modifiche apportate, si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità:

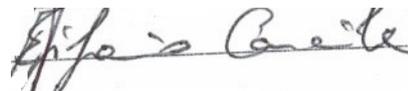
- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il PCTO si realizza attraverso periodi di formazione in aula e periodi di esperienza in azienda; i periodi in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono prevedere una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro (incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, simulazione di impresa, *project work* in e con l'impresa, tirocini, progetti di imprenditorialità ecc.).

La relazione finale di alternanza elaborata dal tutor aziendale al termine dell'esperienza in azienda), riferita al secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi viene presa in esame per verificare l'effettiva crescita professionale e umana dello studente. La valutazione di tali competenze concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza secondo il libretto predisposto dai dipartimenti e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione del credito scolastico.

Questi ultimi anni scolastici sono stati segnati da fattori importanti che hanno privato gli studenti della valida esperienza offerta da questo strumento: la riduzione delle ore dedicate al PCTO e gli avvenimenti collegati al Covid 19. L'attività e le esperienze di laboratorio nella scuola e all'esterno sono di fatto diminuite o scomparse, non si sono potute effettuare le visite guidate presso le aziende del territorio e gli alunni hanno potuto frequentare al 50% i laboratori per cui si è venuto a creare un disallineamento con quanto previsto in ordine al completamento per la crescita professionale degli allievi

Il Docente Tutor
Prof. Cancila Epifanio



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2020/2021

Classe: 4B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1	ALASCIA NADIA (06/12/2002)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
2	ANTISTA VINCENZO ANTONIO (16/03/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
3	ATTINASI BARTOLO (03/12/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
4	BARA' SOFIA FRANCESCA PIA (15/04/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'	3	EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
5	BIUNDO MARCO (29/08/2002)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSSOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
6	BROCATO MICHAEL (15/10/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2020/2021

Classe: 4B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
7	CAROLLO CRISTIAN (15/04/2003)	RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	3
8	CASSATA TOMMASO (26/03/2004)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
9	CIOLINO MARICA (02/04/2002)	PCTO- CLASSE QUARTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
10	COLLOSI GIOVANNI (09/05/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
11	CONIGLIARO VINCENZO PIO (20/06/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
12	D'ANTONI CARMELO PIO (10/10/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2020/2021

Classe: 4B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
13	DI FATTA EMANUELE (02/10/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
14	DI VINCENZO GIOVANNI (19/05/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
15	DONGARRA' FRANCESCA (09/12/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
16	FARDELLA SALVATORE (05/01/2004)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
17	GLORIOSO FRANCESCO (27/06/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2020/2021

Classe: 4B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
18	GUARDINO MARIO (26/06/2002)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
19	LO BONO ROSSANA (24/08/2002)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
20	MARROCCO LEONARD EMANUEL (25/08/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
21	MAZZURCO ANTONINA (19/12/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
22	MINUTELLA FRANCESCO (11/04/2003)	PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	36
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
23	OLIVERI GIADA (15/12/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2020/2021

Classe: 4B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
24	PIAZZA FABRIZIO (11/07/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
25	PIAZZA LUCA (11/07/2003)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	
26	ROTONDO COCCO GIACOMO (15/10/2002)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	44
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		RECRUITING CLUB MED	3	EVENTO RECRUITING IPSSCOA MANDRALISCA CEFALU'		3	

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1	ALASCIA NADIA (06/12/2002)	CORSO SULLA SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
2	ANTISTA VINCENZO ANTONIO (16/03/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
		GARA COCKTAIL		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
3	ATTINASI BARTOLO (03/12/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
4	BARA' SOFIA FRANCESCA PIA (15/04/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
		GARA COCKTAIL		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
5	BIUNDO MARCO (29/08/2002)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
6	BROCATO MICHAEL (15/10/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
7	CANNATA GABRIELE ANGELO (24/01/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
8	CAROLLO CRISTIAN (15/04/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
		GARA COCKTAIL		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
9	COLLOSI GIOVANNI (09/05/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
10	CONIGLIARO VINCENZO PIO (20/06/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
11	DI FATTA EMANUELE (02/10/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
12	DI VINCENZO GIOVANNI (19/05/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
13	DONGARRA' FRANCESCA (09/12/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
		GARA COCKTAIL		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
14	GLORIOSO FRANCESCO (27/06/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
15	LO BONO ROSSANA (24/08/2002)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
16	MARROCCO LEONARD EMANUEL (25/08/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
17	MAZZURCO ANTONINA	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
	(19/12/2003)						
18	MINUTELLA FRANCESCO (11/04/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
19	OLIVERI GIADA (15/12/2003)	CORSO SICUREZZA GARA COCKTAIL	8	PCTO CLASSE QUINTE ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	8
20	PIAZZA FABRIZIO (11/07/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
21	PIAZZA LUCA (11/07/2003)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8
22	ROTONDO COCCO GIACOMO (15/10/2002)	CORSO SICUREZZA	8	PCTO CLASSE QUINTE		8	8

IL CONSIGLIO DI CLASSE

prof. ssa AIOSA Gabriella Clara

prof.ssa DI VINCENZO Daniela

prof.ssa MESSINA Rosaria

prof. NASCA Mario

prof. RESTIVO Salvatore

prof. GUAGLIARDO Giovanni

prof. CANCELLO Epifanio

prof. SCIALABBA Fabio

prof. RICCARDI Antonio Salvatore

prof.ssa. DI PAOLA Maria Rosa

prof. FIORINO Mario

Clara Aiosa
Daniela Di Vincenzo
Rosaria Messina
Mario Nascia
Salvatore Restivo
Giovanni Guagliardo
Epifanio Cancello
Fabio Scialabba
Antonio Salvatore Riccardi
Maria Rosa Di Paola
Mario Fiorino