



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](http://www.iismandralisca.edu.it)

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

5<sup>a</sup> C ENOGASTRONOMIA



COORDINATRICE: PROF. SSA AIOSA GABRIELLA CLARA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

## INDICE

Informazioni generali sull'Istituto	p.2
Profilo dell'indirizzo di studio	«2
Elenco degli alunni	«3
Profilo della classe	«4
Obiettivi di apprendimento	«4
- area cognitiva	«4
- obiettivi minimi raggiunti	«4
- area metodologica	«4
- area psico-affettiva	«4
Obiettivi dei processi di socializzazione	«5
Obiettivi dei processi cognitivi	«5
Obiettivi dei processi comportamentali	«5
Metodologia didattica tradizionale e strumenti didattici funzionali	«6
Piani di lavoro interdisciplinari per l'Esame di Stato	«6
Attività per lo sviluppo delle competenze di educazione civica	«6
Prove Invalsi	«7
Attività PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)	«7
Attività extra-curricolari	«7
Verifiche e valutazioni	«7
- verifiche	«7
- valutazione	«7
Programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato	«8
Il credito scolastico	«9
Consuntivi disciplinari	«10
Italiano	«11
Storia	«15
Lingua francese	«18
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	«22
Matematica	«25
Lingua inglese	«27
Laboratorio dei servizi di enogastronomia	«30
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	«34
Scienza e cultura dell'alimentazione	«37
Religione	«40
Scienze motorie	«42

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**

3

<b>N°</b>	<b>ALUNNO</b>	<b>PROVENIENZA</b>
1	ATTANZIO FEDERICA	IV C
2	BONGIORNO MATTEO	IV C
3	CANCILLA MARCO GIUSEPPE	IV C
4	COLLETTA FRANCESCO	IV C
5	DIACONU ALEXANDRU	IV C
6	FANTAUZZO LUANA	IV C
7	GEMELLO ROSARIO	IV C
8	GRAZIANO DAVIDE	IV C
9	GUTTILLA DANIELE	IV C
10	IPPOLITO NOEMI	IV C
11	LUPARELLO SOFIA	IV C
12	MARTORANA RICCARDO	IV C
13	MULÉ GIUSY CATENA	IV C
14	QUAGLIANA ANNA GIUSY	IV C
15	RAIMONDI GIUSEPPE PIO	IV C
16	RUBINO IGNAZIO	IV C
17	TOFANO GIOVANNI	IV C
18	TORTORICI FILIPPO	IV C
19	VALENZIANO ANTONINO	IV C

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>a</sup> C è formata da 19 alunni, 6 ragazze e 13 ragazzi. Nella classe è presente un alunno diversamente abile, con insegnante di sostegno, e un ragazzo DSA, per il quale è stato elaborato il piano didattico personalizzato. Gli studenti provengono tutti dalla 4<sup>a</sup> C dell'Istituto.

Il percorso scolastico degli alunni è stato sin qui regolare, tuttavia relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo la situazione della classe è assai eterogenea. Alcuni alunni mostrano interesse e partecipazione al dialogo educativo con un soddisfacente progresso nell'apprendimento, mentre, altri, mostrano livelli alterni di interesse e di partecipazione al dialogo educativo, con apprendimenti complessivi poco soddisfacenti.

Sotto il profilo dell'impegno scolastico si considera accettabile e positivo per pochissimi alunni, discontinuo ed estremamente debole per la maggior parte della classe. Anche la partecipazione al dialogo educativo è attiva e responsabile per pochi alunni, discontinua e

dispersiva per il resto della classe, quando non anche di disturbo. Sicuramente i due anni di pandemia e di didattica a distanza hanno condizionato non poco il regolare andamento didattico.

Il livello comportamentale è positivo per alcuni, distratto per molti, problematico per alcuni alunni. In genere si registra una bassa disponibilità alla collaborazione, indisponibilità aprioristica al rispetto delle regole, poca disponibilità alla discussione, incostante disponibilità a rapporti equilibrati. Ne deriva che i rapporti interpersonali, soprattutto tra alcuni alunni, sono inficiati da tensioni, conflitti espliciti e latenti, pronti a scoppiare, a volte senza motivo.

Il clima relazionale della classe, pertanto, tranne per pochi alunni, non è buono, non è stato buono, soprattutto in questo ultimo anno scolastico. Facili alla polemica, estremamente critici gli uni nei confronti degli altri, incapaci, a volte, di sostare sui problemi e affrontarli serenamente. Alcuni spiacevoli episodi di attacchi personali hanno caratterizzato l'ultima parte dell'anno scolastico, determinando prese di posizioni incomprensibili, fratture relazionali, chiusure preconcepite, cinici stigmi personali.

L'iter didattico è stato talvolta rallentato per effettuare interventi di consolidamento dei contenuti e consentire agli alunni, con carenti lacune nella preparazione di base di poter seguire con minore difficoltà il dialogo educativo-didattico.

Pur con qualche difficoltà non sono mancati il dialogo tra docenti e alunni, le continue sollecitazioni formative e relazionali, al fine di accompagnare gli alunni nel percorso finale della loro esperienza scolastica.

---

## 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, <i>tablet</i> , 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 L'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 1).

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>ALIMENTAZIONE E CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO</b>	Primo quadrimestre	Lettere – Lingue straniere (inglese, francese) Alimentazione, sala, cucina, religione
<b>OBIETTIVO LAVORO</b>	Secondo quadrimestre	Lettere, religione, diritto, scienze alimenti, sala, cucina, lingue,

### 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 *L'operatore moderno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico ed enogastronomico della dieta mediterranea*, la cui realizzazione ha coinvolto molte discipline. L'UDA unitamente alla relazione del tutor didattico viene allegata (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

<b>Tipologia di prova</b>	<b>Descrizione</b>
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

**VALUTAZIONE**

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.

## PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

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 quaresimesimi 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. Esso scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. 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.

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 cinquantesimi, secondo la tabella di conversione di cui all'allegato C all'OM:

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

# **CONSUNTIVI DISCIPLINARI**



**ITALIANO**  
**DOCENTE: PROF. MOSCATO SALVATORE**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo classe ha mostrato in generale nel corso dell'anno una partecipazione discontinua al dialogo educativo proposto dal docente ed un interesse spesso passivo verso le attività di lavoro scolastico e nell'impegno extrascolastico. La frequenza alle lezioni curriculari è stata generalmente regolare anche se parecchi allievi hanno fatto registrare un numero significativo di assenze specie orarie. Nel dialogo disciplinare quotidiano una parte degli studenti ha mostrato un adeguato livello di attenzione, un atteggiamento positivo nei confronti delle proposte formative e alcuni hanno lavorato in modo costante e costruttivo senza riportare insufficienze allo scrutinio del primo quadrimestre. È da evidenziare che per molti permangono notevoli difficoltà nel lavoro scolastico e nel programmare le personali attività di studio limitandosi ad un apprendimento basato prevalentemente sullo sforzo mnemonico. Infine un restante numero di alunni ha necessitato di un'opportuna guida per esprimere concetti di base e ha evidenziato difficoltà a rielaborare personalmente quanto appreso. Solo pochi nel gruppo classe riescono a formulare personali valutazioni e interpretazioni dei contenuti appresi, realizzando anche opportuni collegamenti interdisciplinari.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

**OBIETTIVI**

**Conoscenze**

- pensiero ed opere principali di autori del panorama della letteratura italiana ed europea;
- linee principali dello sviluppo del pensiero contemporaneo espresso attraverso le forme della letteratura dagli inizi del XX secolo ai giorni nostri

**Abilità**

- leggere, comprendere e attualizzare brani tratti dalle opere proposte;
- riconoscere e valutare tratti essenziali della poetica di un autore in brani scelti dalle opere più significative;
- individuare gli influssi ed i condizionamenti che la situazione storica esercita sulla produzione letteraria;
- individuare la poetica di un autore

**Competenze**

- leggere, comprendere e rielaborare un testo letterario e non letterario;
- decodificare, capire e interpretare brani tratti da testi letterari del periodo in oggetto

- sintetizzare le conoscenze e riformulare i contenuti con terminologia adeguata

## CONTENUTI TRATTATI

- I movimenti letterari della seconda metà dell'Ottocento: Naturalismo e Verismo
- L'età del Positivismo
- Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti
- Il Decadentismo reazione al Positivismo

### GIOVANNI VERGA

La vita, le opere, i romanzi giovanili e *Nedda*  
L'adesione al Verismo e il ciclo dei «Vinti»  
La religione della famiglia “e l'ideale dell'ostrica”  
Le tecniche narrative e l'impersonalità  
I Malavoglia: il titolo e la composizione; la struttura e la vicenda

da *I Malavoglia*: la famiglia Malavoglia (cap. I) L'addio di 'Ntoni (cap XV)  
da *Vita dei campi*: “La lupa” – “Rosso Malpelo”

### GIOVANNI PASCOLI

Biografia e produzione - Il pensiero e la poetica

da *Il fanciullino*: È dentro di noi un fanciullino  
da *Myrica*: - X Agosto - Temporale - Il lampo – Il tuono  
dai *Canti di Castelvecchio*: - Nebbia

### GABRIELE D'ANNUNZIO

Biografia, opere, i romanzi

da *Il Piacere*: Il ritratto di un esteta

### LE AVANGUARDIE IN EUROPA: L'ESPRESSIONISMO ED IL FUTURISMO

L'avanguardia futurista: Marinetti ed il manifesto del Futurismo  
Franz Kafka: vita ed opere  
Sintesi e temi de *La metamorfosi*

### LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere La poetica dell'umorismo.  
La maschera e la ricerca d'identità  
La follia, la famiglia come trappola, persona e personaggio, l'identità  
I Romanzi umoristici e le Novelle per un anno

da: *L'Umorismo*: Il sentimento del contrario

*Il fu Mattia Pascal*: struttura e temi  
da *Il fu Mattia Pascal*: Premessa ( cap .I ), Cambio treno

dalle *Novelle per un anno*: La giara, Il treno ha fischiato, Ciaula scopre la luna

Visione del film *Caos* dei fratelli Taviani

**GIUSEPPE UNGARETTI**

Biografia, produzione e stile  
La guerra, la vita, la morte, il dolore

da *L'allegria*: Veglia - I fiumi - Soldati - San Martino del Carso - Mattina

**EUGENIO MONTALE**

Biografia, formazione e produzione  
Il pensiero e la poetica: l'incomunicabilità, il male di vivere e la poesia degli oggetti

Da *Ossi di Seppia*: Meriggiare pallido e assorto; Forse un mattino andando

**LA NARRATIVA ITALIANA NEL DOPOGUERRA**

**PRIMO LEVI**

Biografia, formazione e produzione.  
La prefazione a *La tregua*

**SALVATORE QUASIMODO**

Biografia, formazione e produzione.  
da *Acque e terre*: ed è subito sera  
da *Giorno dopo giorno*: Alle fronde dei salici

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

Sono state utilizzate metodologie diversificate (lezione frontale, lezione dialogata, video lezioni in sincrono, didattica multimediale, didattica a distanza) in relazione agli argomenti trattati. I testi sono stati analizzati dal punto di vista del contenuto, con riferimento al contesto storico e letterario e, in modo essenziale, dal punto di vista formale.

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: *Vivere la letteratura* vol.3, Zanichelli editore

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- LIM
- materiali in fotocopia forniti dal docente

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

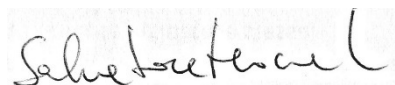
Sono state svolte due verifiche scritte per quadrimestre secondo le tipologie A, B e C previste dall'Esame di Stato e due verifiche orali. I parametri di valutazione delle verifiche scritte e

orali adottati sono quelli approvati in sede di Dipartimento. Due prove simulate sono state svolte giorno 29/03/2022 e giorno 03/05/2022 così come stabilito in sede dipartimentale.

Elementi fondamentali per la valutazione finale:

- 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. SALVATORE MOSCATO**



## STORIA

DOCENTE: PROF. MOSCATO SALVATORE

### PROFILO DELLA CLASSE

In linea generale gli allievi hanno mostrato interesse verso gli argomenti di studio in quanto percepiti come vicini temporalmente e osservati anche grazie ai supporti tecnologici presenti in aula LIM per visione filmati e reperimento fonti. Una parte degli allievi ha acquisito delle conoscenze storiche coerentemente organizzate e riesce a elaborarle in maniera chiara. Diversi allievi presentano delle difficoltà nella restituzione delle informazioni, spesso per la difficoltà di cogliere nessi ed effettuare sintesi organiche e coerenti.

### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi, in generale, cui si è pervenuti in termini di conoscenze, competenze e capacità sono:

#### **Conoscenze**

conoscenza dei fatti storici più rilevanti per il divenire dell'Europa nel periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento;

#### **Abilità**

- applicazione degli organizzatori temporali semplici;
  - decodificazione e comprensione di mappe concettuali sui periodi esaminati
- utilizzo di schemi di causa-effetto

#### **Competenze**

elaborazione delle conoscenze in modo sintetico con qualche spunto di autonomia.

### CONTENUTI TRATTATI

#### **L'Europa dei nazionalismi**

L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA ED IMPERIALISTA

Il governo di Giolitti

Le grandi riforme politiche e sociali

Nascono le ferrovie dello Stato

Il protezionismo fa decollare il triangolo industriale

La politica estera e le conquiste coloniali

L'Italia conquista della Libia



## L'EUROPA VERSO LA GUERRA

Il clima di tensione tra le  
Nazioni europee La Triplice  
Intesa e la Triplice Alleanza

## LA PRIMA GUERRA MONDIALE

L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo  
La guerra lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee  
L'entrata in guerra dell'Italia e la disfatta di Caporetto  
L'uscita della Russia dal conflitto e l'entrata in guerra  
degli americani La sconfitta della Germania e dell'Austria

## UNA PACE INSTABILE

La conferenza di Parigi e i 14 punti di Wilson  
Il trattato di Versailles  
La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita della Jugoslavia  
Wilson non riconosce il Patto di Londra  
L'Europa dopo la prima guerra mondiale

## L'Europa dei totalitarismi

Mussolini "inventore" del fascismo  
Il Biennio rosso in Italia  
I fasci di combattimento  
La marcia su Roma e l'assassinio di Matteotti  
Le leggi fascistissime e i Patti lateranensi  
Successi ed insuccessi della politica economica di Mussolini  
La conquista dell'Etiopia  
1929 la prima crisi globale

## IL NAZISMO

Le condizioni del trattato di Versailles  
Hitler fonda il partito nazista e vince le elezioni  
Il *Mein kampf* e la teoria dello spazio vitale  
Il Terzo Reich e la "nazificazione" della Germania  
Le leggi di Norimberga e la "notte dei cristalli"  
Il Fuhrer si allea con Mussolini  
Mussolini emana le leggi razziali

## Il crollo dell'Europa

La seconda guerra mondiale  
La battaglia d'Inghilterra, l'attacco all'Unione sovietica  
L'occupazione della Francia  
Pearl Harbour: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti  
L'Olocausto  
1943: la svolta nelle sorti della guerra  
Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone

La guerra “parallela” dell’Italia  
L’Italia è sconfitta in Africa e nei Balcani  
Gli Alleati sbarcano in Sicilia  
Cade il Fascismo 8 settembre 1943.  
L’Italia si arrende  
L’Italia divisa: la repubblica di Salò  
Si formano i gruppi partigiani  
Il giorno della Liberazione  
L’Italia repubblicana

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

Durante l’anno, gli argomenti di studio sono stati proposti attraverso approcci diversificati (lezione frontale, lezione partecipata e video lezioni in sincrono). Gli alunni sono stati invitati, opportunamente guidati, a cogliere negli eventi storici affrontati alcuni legami con la nostra epoca attuale per rendere più attiva la partecipazione e la ricostruzione del cammino storico. Gli alunni in difficoltà sono stati aiutati con ripasso mirato e con micro-interrogazioni dal posto; l’approfondimento è stato svolto attraverso video tematici e/o brevi riflessioni

#### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: V. Calvani, *Storia e progetto- il Novecento e oggi*, vol. 5, Mondadori scuola.

Appunti e mappe concettuali  
Lavagna Interattiva Multimediale

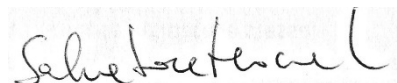
#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

#### E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate due verifiche per quadrimestre.  
Elementi fondamentali per la valutazione finale:

- 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. SALVATORE MOSCATO**



**LINGUA FRANCESE****DOCENTE: PROF.SSA PUCCIA MARIA ENZA****PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>a</sup> C è costituita da 19 studenti; è presente un ragazzo disabile, che segue una differenziata, e un DSA. Gli studenti provengono dalla 4<sup>a</sup> C dell'Istituto; la classe si presenta eterogenea per quanto riguarda partecipazione, conoscenze e capacità. Alcuni studenti sono motivati e interessati allo studio della disciplina e ben disposti al dialogo educativo: essi si distinguono per la partecipazione attiva allo svolgimento delle attività proposte, svolgono i compiti assegnati per casa e studiano con regolarità; un secondo gruppo include studenti meno motivati, distratti e poco partecipi. Un ultimo ristretto numero di alunni è un po' refrattario al dialogo educativo. Le attività svolte nel primo e nel secondo quadrimestre, i colloqui orali e le verifiche scritte nel settore "Enogastronomia", permettono di rilevare che solo alcuni studenti mostrano conoscenze di base discrete, comprendono i messaggi orali e riescono ad applicare le funzioni comunicative in modo adeguato; altri hanno una conoscenza più superficiale, commettono errori formali e lessicali; infine, altri ancora presentano gravi lacune e denotano limitata competenza nell'uso delle strutture dovuta al poco impegno e mancanza di studio.

Il livello raggiunto delle conoscenze, abilità e competenze è in generale quasi discreto. La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. In definitiva, quasi tutti gli studenti sanno esprimersi con discreta autonomia e, considerato il livello di partenza, si sono potuti rilevare anche dei progressi. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

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

**OBIETTIVI GENERALI**

1. comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
2. comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale, saper ricevere clienti in sala da pranzo e saper presentare un piatto;
3. produrre testi semplici su argomenti che riguardano la loro sfera di lavoro;
4. sostenere una conversazione sui contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico con sufficiente comprensibilità e con l'utilizzo corretto della terminologia settoriale ed esporre oralmente con un linguaggio semplice gli argomenti della microlingua;
5. svolgere attività di gruppo e/o individuali volte a raccogliere informazioni utili e a realizzare un prodotto multimediale da presentare.

**CONTENUTI TRATTATI**

- Révision et renforcement de principales fonctions linguistiques et communicatives.
- révision du lexique de base
- révision de la conjugaison des verbs aux temps de l'indicatif (présent/passé composé, imparfait) au conditionnel et à l'impératif, le futur, les indicateurs temporels.

## MICROLINGUA

### **MODULE 6** *Le Dessert*

- Desserts et pâtisseries: les entremets:les fruits
- Les meilleurs crémants avec des desserts.
- Évolution de la pâtisserie

### **MODULE 7** *Alimentation diététique*

- Les nouveaux régimes diététiques
- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- La cuisine diététique et légère
- Les allergènes cause d'intolérances alimentaires
- Nutrition au menu
- 

### **MODULE 8** *Uda la cuisine fait le tour du monde*

- Découvrez un pays par sa cuisine
- Les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, l'Afrique et l'Europe
- Cuisine exotique, ethnique et du terroir

### **MODULE 9** *Lieux et professions*

- La restauration traditionnelle rapide et à thème : le restaurant/les brasserie/le bistrot/le pub
- Les formules de la restauration commerciale.
- La gastronomie, une restauration commerciale particulière.
- La restauration collective à caractère sociale
- La cuisine centrale et la restauration différée.
- Chefs et oenologues professionnels de l'oénoastronomie
- Le métier du restaurant
- Les professionnels de la restauration : directeur/chef de réception/traiteur/le sommelier
- Promouvoir son activité

### **MODULE 10** *Objectif job*

- Réglementation et emploi en oénoastronomie
- HACCP
- La conservation des aliments
- Le droit du travail
- Rédiger une lettre de motivation et un CV

## EDUCAZIONE CIVICA

La déclaration des droits de l'homme et du citoyen  
L'Europe: les institutions Européennes : France et Italie

## PCTO

La dieta mediterranea (le régime cretois l'huile Evo)

### METODOLOGIE DIDATTICHE

Il materiale linguistico su cui si sono basate le attività didattiche è quello di momenti autentici di lingua parlata e scritta, partendo dalle forme più semplici, sempre però compiutamente significative. Tale materiale è stato fornito dal testo in adozione, da attività di tipo laboratoriale e da documenti autentici di vario tipo, in grado di stimolare l'interesse degli allievi e di favorire lo sviluppo integrato delle quattro abilità.

Gli allievi sono stati parte attiva delle lezioni, in grado di agire servendosi della lingua in situazioni autentiche/simulate della vita quotidiana.

Dialoghi e testi di vario genere sono stati ascoltati e letti; le funzioni comunicative sono state estrapolate attraverso l'approccio induttivo per essere fissate attraverso esercizi applicativi, di sostituzione e di espansione. Le attività in classe (anche a distanza) hanno incluso lavori individuali, di gruppo o a coppie.

I compiti assegnati per casa sono stati controllati e corretti individualmente o collettivamente.

### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo: De Carlo Arcangela, *À Table. Manuel de langue pour la formation oenogastronomique*, Hoepli.

Duvallier Christine, *Gourmet Vers le monde du travail*, Eli.

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

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

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

Le prove scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, esercizi di trasformazione, completamento, produzione di brevi testi descrittivi, di articoli di giornale, presentazioni multimediali.

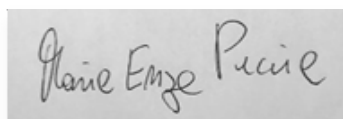
Le prove orali hanno incluso domande, simulazioni di dialoghi, interrogazioni.

L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale. L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

**PROF.SSA MARIA ENZA PUCCIA**

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature reads "Maria Enza Puccia" in a cursive script.

## DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: PROF.SSA MJRTA VITTORIOSO

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta in maniera eterogenea, poiché è composta da almeno tre sottogruppi di allievi che rispondono in maniera differente agli stimoli didattici ed educativi ed alla vita scolastica. Vi è un gruppo che lavora con interesse e costanza, un altro meno attento e pronto, ed un altro ancora demotivato ed incostante. La classe, in passato, ha visto alternarsi più docenti della materia, con lunghe assenze degli stessi che hanno provocato un disinteresse verso la disciplina. Infatti, è soltanto in questo ultimo anno che si è riuscito ad ottenere una continuità didattica che ha portato alcuni di loro ad interessarsi e a comprendere l'importanza della disciplina sia per la loro carriera professionale che per la loro formazione personale. L'assenza di un docente, per lunghi periodi nell'anno precedente, e l'utilizzo della DAD e della DDI per l'anno passato, ha provocato delle gravi lacune nei contenuti pregressi e nelle metodologie di studio, che sono stati in parte colmati e recuperati in itinere quest'anno scolastico.

Anche il livello di preparazione della classe è mediamente sufficiente, con qualche picco elevato, e con molti elementi che raggiungono la sufficienza in maniera faticosa, e stentata.

### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

#### OBIETTIVI GENERALI

- 1 utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
2. 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;
3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
5. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

### CONTENUTI TRATTATI

#### IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative
- Il mercato turistico nazionale

## **IL MARKETING**

- Il *marketing* aspetti generali
- Il *marketing* strategico
- Il marketing operativo
- Il *web marketing*
- Il *marketing plan*

## **PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- Pianificazione e programmazione
- Il *budget*
- Il *business plan*

## **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO**

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e di luoghi di lavoro
- le norme di igiene alimentare e la 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**

- lezione frontale;
- lezione dialogata;
- metodo induttivo;
- metodo scientifico;
- ricerca individuale e/o di gruppo;
- *problem solving*;
- *brainstorming*

La lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche; lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario; la scoperta guidata e la discussione, per sviluppare la creatività; *problem posing* e *problem solving*, per sviluppare le capacità logiche; esercitazioni individuali guidate dal docente ed esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite. In particolare, nel corso delle lezioni, si terrà conto dei seguenti criteri metodologici: a) chiarire per singoli argomenti la motivazione della scelta; b) proporre i contenuti in modo adeguato allo sviluppo cognitivo dei ragazzi; e) esporre con chiarezza e semplicità, senza rendere semplicistica la trattazione. Numerosi saranno i collegamenti disciplinari e interdisciplinari con la realtà economica.



Libro di testo: Rascioni S. - Ferriello F., *Gestire le imprese ricettive up*, Tramontana.

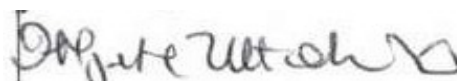
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- appunti e mappe concettuali
- postazioni multimediali
- lavagna Interattiva Multimediale

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

Prove scritte Prove orali Test; Questionari Risoluzione di problemi ed esercizi; Interrogazioni; Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.);	N. 2 verifiche scritte sommative previste per quadrimestre  Orali: 2 - 3  Pratiche: nessuna
--	---

*Dopo il 15 di Maggio verranno approfonditi gli argomenti già trattati e si darà maggiore attenzione alle tematiche di Educazione Civica focalizzandosi di più sui poteri dello Stato e sulla separazione dei poteri.*

**PROF. SSA MJRTA VITTORIOSO**



**MATEMATICA**  
**DOCENTE: PROF. DI GANGI MAURIZIO**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Durante l'anno scolastico la classe ha avuto un percorso altalenante e lento a causa delle lacune pregresse e le competenze modeste anche a causa della DAD, degli anni passati, che è risultata essere, per loro, più scomoda rispetto alla lezione in presenza. A tal proposito, è stato effettuato un vasto ripasso degli argomenti degli anni precedenti. Gli alunni hanno partecipato con vario impegno alle attività didattiche e alcuni di loro sono riusciti a raggiungere un livello di preparazione adeguato, mentre altri piuttosto modesto. Diversi di loro, non erano in grado di procedere autonomamente nel lavoro per cui hanno richiesto un controllo più attento e personalizzato.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

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

**OBIETTIVI GENERALI**

- capacità di utilizzare metodi e strumenti sia matematici in situazioni generalmente note;
- acquisizione ed uso dei linguaggi specifici della matematica;
- risolvere semplici problemi utilizzando formule e leggi;
- capacità di sistemare logicamente le conoscenze via via acquisite.

**CONTENUTI TRATTATI**

**TITOLO U.D.A.**

**Equazioni e disequazioni**

- Equazioni e disequazioni razionali intere di I° e II° grado
- Equazioni e disequazioni razionali prodotto e fratte
- Rappresentazione dell'insieme delle soluzioni di una disequazione su un grafico

**Le funzioni**

- Intervalli in R
- Le funzioni e loro rappresentazione
- Definizione di funzione
- Grafico di una funzione per punti
- La funzione come particolare relazione
- Classificazione delle funzioni
- Monotonia di una funzione
- Ricerca del campo di esistenza di una funzione razionale intera e fratta
- Condizioni di esistenza per le funzioni razionali intera e fratte
- Parità di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani
- Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.
- Primo approccio al grafico di una funzione
- Crescenza di una funzione
- Definizione di asintoto di una funzione

- Ricerca grafica degli asintoti verticali
- Calcolo di eventuali asintoti verticali ed orizzontali
- Studio delle singole caratteristiche di una funzione a partire dal grafico (dominio, segno, intersezioni con gli assi, monotonia, asintoti)

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni frontali
- discussioni e dialogo guidati
- insegnamento individualizzato
- attività individuali e di gruppo
- didattica laboratoriale
- didattica a Distanza

#### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Bergamini – Trifone- Barozzi, *Elementi di matematica*, vol. A, Zanichelli.

- dispense fornite dal docente;
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point;
- appunti e mappe concettuali;
- postazioni multimediali;
- lavagna Interattiva Multimediale;
- software; video; video-lezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti);
- test multimediali *on-line*

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

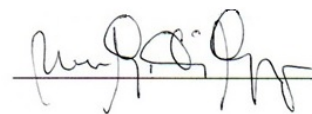
La verifica dell'apprendimento, sia essa preventiva e formativa che sommativa e riferita alle conoscenze e competenze acquisite, è stata effettuata utilizzando i seguenti strumenti:

- verifiche orali
- verifiche scritte
- esercitazioni mirate

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

**PROF. DI GANGI MAURIZIO G**



## INGLESE

**DOCENTE: PROF.SSA DANIELA DI VINCENZO**

### PROFILO DELLA CLASSE

Nella classe VC, 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, instaurando relazioni di collaborazione, nonostante le dinamiche relazionali tra gli allievi siano state caratterizzate, talvolta, da episodi di conflittualità. Gli alunni sono quasi tutti pendolari e hanno vissuto il disagio di tale condizione.

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, molti dei quali hanno avuto notevoli difficoltà a seguire perché lamentavano problemi di connessione e 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, 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. Gli allievi hanno complessivamente mostrato attenzione e interesse nell'apprendimento della lingua nell'arco dell'anno scolastico.

Lo studio incostante per alcuni e/o mnemonico, la mancanza di impegno nello studio a casa non sempre hanno consentito, malgrado le revisioni e i recuperi effettuati costantemente, il raggiungimento di una competenza linguistico-comunicativa adeguata. La maggior parte degli alunni, seppur nelle linee essenziali, mostra una sufficiente conoscenza dei contenuti proposti e un certo miglioramento rispetto ai livelli di partenza e sebbene permangano delle difficoltà nel complesso gli obiettivi minimi prefissati sono stati raggiunti. Infine, un piccolo gruppo si attesta su livelli di competenza linguistico-comunicativa discreti e buoni, mostrando padronanza delle competenze e conoscenze professionali.

### 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

**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

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.

#### 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

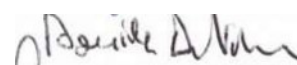
#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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



**LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA**  
**DOCENTE: PROF. ANTONINO MAZZOLA**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Nel primo quadrimestre la classe in generale ha dimostrato una sufficiente motivazione alla materia e agli argomenti proposti, ottenendo dei risultati generalmente soddisfacenti; mentre per alcuni rimane poco sufficiente la capacità di usare un linguaggio tecnico-professionale di settore.

Elemento ostacolante è stato l'impegno non sempre costante di alcuni ragazzi durante il periodo scolastico.

In alcuni periodi per qualche ragazzo le attività si sono svolte in DDI causa covid, reindirizzando le stesse su indicazioni della Dirigenza e in ottemperanza alle indicazioni ministeriali, sulla piattaforma *Google Classroom*. Sono state proposte attività di recupero dei contenuti già svolti, ma anche nuovi argomenti che erano già stati anticipati in classe. Si sono utilizzati come canali di comunicazione sociale quali piattaforme autorizzate, Email istituzionale, *Whatsapp*, e la posta elettronica. I materiali di studio proposti sono stati il libro di testo digitale, schede personali, materiale autoprodotta, e video lezioni in attività sincrona e asincrona.

Come verifiche sono state svolte prove strutturate, esercizi, simulate e soprattutto prove pratiche di laboratorio di cucina. Dal monitoraggio finale, si è notato che la frequenza, la partecipazione e l'interesse alle attività proposte per la maggior parte degli allievi è stata più che positiva.

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

**OBIETTIVI GENERALI**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- 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

**CONTENUTI TRATTATI**

**Sicurezza e tutela della salute**

- La sicurezza sul lavoro: quadro formativo
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro formativo
- La rintracciabilità

**Il sistema HACCP**

- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP

### **La salute in cucina**

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le intolleranze alimentari

### **Il catering**

- Che cosa si intende per *catering*
- Il contratto di *catering*
- Forme di *catering*
- Il trasporto dei piatti

### **Il banqueting**

- Che cosa si intende per *banqueting*
- Il *banqueting manager*
- L'organizzazione di un banchetto
- La scheda evento
- L'organizzazione della logistica
- La preparazione delle pietanze

### **Il servizio a buffet**

- Il buffet
- La classificazione
- Come organizzare un buffet
- Accorgimenti operativi

## **PROGRAMMA SVOLTO IN LABORATORIO DI CUCINA**

- la cucina siciliana
- cucina regionale: Piemonte
- gli antipasti della cucina siciliana
- la cucina internazionale
- menu cucina creativa
- le carni bovine
- menu di Pasqua
- la cucina toscana

## **PROGETTO PCTO**

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

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale. Riconoscimento degli ingredienti, riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione organolettica dei principali ingredienti della dieta mediterranea



Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici ristorativi.

#### 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 nel laboratorio di cucina

#### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: *Tecnica di cucina e pasticceria*, Vol. B, Edizioni Plan.

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- appunti e mappe concettuali
- uso di piattaforme *Google Classroom*, Posta elettronica, *Whatsapp*
- lavagna Interattiva Multimediale.
- *Software*;
- esercitazioni pratiche di laboratorio (I Quadrimestre e II Quadrimestre) non sono state effettuate

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

DIAGNOSTICA	INIZIO ANNO SCOLASTICO
FORMATIVA	INTERO ANNO SCOLASTICO
SOMMATIVA	DURANTE I 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 simulate di laboratorio
Partecipazione a progetti	
Colloqui orali	

Gli elementi fondamentali della valutazione finale sono derivati dalla situazione di partenza e dai prerequisiti, dall'interesse e la partecipazione dimostrata durante le attività sia in classe che nelle piattaforme digitali e i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale.

Si è valutato altresì, il progresso nella maturazione e il raggiungimento degli obiettivi didattici, tenendo conto dei progressi registrati e in ogni verifica si sono adottati criteri di valutazione esplicitati per guidare l'alunno all'autovalutazione.

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;
- l'utilizzo del linguaggio specifico di settore.
- frequenza

**PROF. ANTONINO MAZZOLA**



Antonino Mazzola

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE****SALA E VENDITA****DOCENTE: PROF. GIULIANO DI FATTA****PROFILO DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe V C di Enogastronomia, è formata da 19 alunni di cui uno con bisogni educativi speciali (allievo DSA) e uno con *handicap* psicofisico per i quali sono stati elaborati i piani didattici personalizzati. Dal punto di vista didattico, durante l'intero anno scolastico, alcuni alunni hanno mostrato un continuo interesse e impegno, altri, invece, hanno dimostrato nel corso delle verifiche di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali, in molti casi legate esclusivamente alla memoria a breve termine. Per ciò che concerne il metodo di studio, risulta poco adeguato e discontinuo per una minima parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate quelle strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento. Dal punto di vista delle competenze raggiunte la classe è molto eterogenea: un gruppo di alunni ha mostrato un adeguato impegno e interesse per lo studio dei contenuti proposti e un funzionale metodo di studio che ha permesso loro di raggiungere le competenze finali in maniera più che soddisfacente; alcuni invece, anche se dotati di adeguate capacità, sono stati poco costanti nello studio, pertanto i risultati conseguiti sono mediamente sufficienti; un gruppo di studenti ha avuto poco impegno nello studio e una mediocre partecipazione alla vita scolastica, pertanto la loro preparazione risulta appena accettabile.

**CONTENUTI TRATTATI****MODULO 1 TECNICHE AVANZATE DI BAR**

Il bar le origini, le aree del bar, gli apparecchi elettrici e l'attrezzatura per le bevande miscelate

Il *barman*, le associazioni di categoria, i momenti di servizio al bar e la *bar list*

I *cocktails*, tipologie e classificazione

Le tecniche di preparazione dei *cocktail*

Le decorazioni per i *cocktails*

**MODULO 2 LA CUCINA DI SALA**

La cucina di sala, l'attrezzatura

La tecnica della cucina al *flambè* e il *flambage*

**MODULO 3 LA PRODUZIONE DEL VINO**

Il vino e l'enologia

La viticoltura

Le fasi di produzione del vino

I sistemi di vinificazioni

Difetti e malattie del vino

**MODULO 4 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche  
 La *sommellerie*  
 L'abbinamento cibo vino

#### **MODULO 5 I VINI LIQUOROSI SICILIANI**

Il marsala  
 Lo zibibbo  
 La malvasia delle Lipari  
 Moscato di Pantelleria

#### **MODULO 6 I DISTILLATI**

La distillazione  
 Classificazione dei distillati  
 I distillati di frutta

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE E ATTIVITÀ**

- *problem solving*
- esercitazioni in classe e a casa
- riassunti scritti, lettura guidata del testo
- didattica multimediale
- lezione interattiva frontale

#### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: *Master Lab Laboratorio di servizi enogastronomici Sala evendita.*  
*Articolazione enogastronomia*

- appunti e schemi elaborati dal docente.
- presentazioni multimediali realizzate con il software *PowerPoint*
- mappe concettuali
- tabelle e grafici
- PC
- LIM
- video lezioni

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

Sono state fatte diverse verifiche orali e scritte ed esercitazioni nel primo quadrimestre, mentre nel secondo sono state effettuate verifiche orali e prove semi-strutturate.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza
- l'interesse, l'impegno e la partecipazione dimostrati durante le attività

- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale

**PROF. DI FATTA GIULIANO**



## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA PIZZULLO GIULIA

### PROFILO DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

I ragazzi provengono da un periodo piuttosto difficile dovuto alla pandemia; quest'anno le attività didattiche si sono svolte in presenza, anche se alcuni alunni, risultati positivi al *Covid*, hanno seguito le lezioni a distanza per la durata del loro isolamento. L'incertezza del periodo che ormai viviamo da parecchi mesi e la DDI hanno sicuramente rallentato e, in alcuni casi, ostacolato l'apprendimento, destabilizzando buona parte della classe soprattutto relativamente all'abitudine allo studio e al rispetto delle regole scolastiche. La guerra Russia-Ucraina ha ulteriormente aggravato il carico emotivo e le preoccupazioni degli alunni negli ultimi mesi.

Tuttavia la maggior parte degli allievi ha acquisito e rielaborato i concetti fondamentali della disciplina, anche se permangono lacune nella preparazione di alcuni a causa di scarso impegno e carenze nelle competenze di base; solo pochi ragazzi hanno mostrato vivo interesse, si sono impegnati più degli altri nello studio ottenendo risultati buoni e ottimi, nonostante il periodo difficile che hanno vissuto.

Sin dall'inizio dell'anno si è lavorato in modo da favorire l'acquisizione delle competenze e delle abilità previste dal nuovo ordinamento; in particolare gli alunni

- sono in grado di elaborare menù adeguati alle diverse esigenze della clientela comprendendo il ruolo centrale che l'alimentazione riveste nelle varie patologie
- hanno interiorizzato i concetti fondamentali relativi ai pericoli legati alle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- sanno applicare le principali regole igieniche nell'ambito ristorativo.

Per favorire l'apprendimento degli allievi si è ritenuto opportuno:

- creare delle mappe concettuali
- utilizzare dei PowerPoint multimediali
- proporre la visione di video su argomenti in programma.

### CONTENUTI TRATTATI

## LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

### La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella gravida, nella nutrice, nella terza età, nello sportivo

### Diete e stili alimentari

Dieta mediterranea e relativa piramide, diete vegetariane, l'importanza dell'attività fisica sulla salute umana

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi

### **La dieta nelle malattie metaboliche**

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità

### **Allergie e intolleranze alimentari**

Le allergie alimentari, le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia), allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

### **Alimentazione e tumori, disturbi alimentari**

I tumori, i *superfood*, ruolo degli antiossidanti; i disturbi del comportamento alimentare

## **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute dai contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi

Le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi

Il sistema HACCP

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

### **Il cibo nelle grandi religioni**

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

Sono state trattate le seguenti tematiche: le problematiche ambientali (inquinamento dell'aria, del suolo e delle acque, il buco dell'ozono, l'aumento dell'effetto serra, i cambiamenti climatici conseguenti), sostenibilità ambientale dell'alimentazione umana, l'impronta ecologica.

#### **PCTO**

Gli studi di Ancel Keys sulle abitudini alimentari delle popolazioni appartenenti ai sette Paesi del mondo (Studio delle sette nazioni).

Confronto tra la dieta mediterranea e le diete vegetariane (aspetti comuni e ricadute positive sulla salute umana)

Le piramidi alimentari

- lezione interattiva
- esercitazioni in classe e a casa
- riassunti scritti, lettura guidata del testo
- didattica multimediale
- lezione frontale
- didattica a distanza per gli alunni positivi al Covid

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: Silvano Rodato, *Alimentazione Oggi*, Clitt Editore.

- appunti e schemi elaborati dal docente.
- presentazioni multimediali realizzate con il software *PowerPoint*
- mappe concettuali
- tabelle e grafici
- PC
- LIM

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

Sono state fatte diverse verifiche orali e scritte ed esercitazioni nel primo quadrimestre, mentre nel secondo periodo sono stati proposte ai ragazzi temi, esercizi, quesiti e prove di verifica semi-strutturate.

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

**PROF. SSA PIZZULLO GIULIA**





## 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.

### 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

La religione è stata coinvolta nell'insegnamento della Educazione civica

#### 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

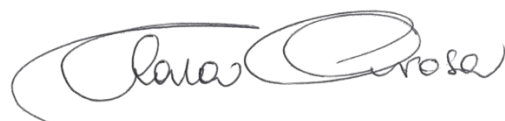
#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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. AIOSA GABRIELLA CLARA



**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE**  
**DOCENTE: PROF. PICCIOLO ALESSANDRO**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 19 alunni provenienti da diverse realtà socio culturali, pertanto si nota una notevole promiscuità al suo interno con capacità e qualità diversificate. Il programma scolastico è stato sostanzialmente portato a termine nella sua maggioranza, gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità degli allievi. Le attività pratiche sono state condizionate dalla mancanza di campo sportivo, pertanto si è sviluppato sostanzialmente l'aspetto teorico conoscitivo delle maggiori discipline sportive e dei grandi apparati organici. Si è cercato di concentrare l'attenzione sugli aspetti e sui valori del beneficio verso la salute e il benessere con attività moderate costanti nel tempo e ricreative. Quelle agonistiche, laddove si possa fare con impegno regolare seguendo modelli sportivi nazionali ed internazionali. Comprendere capire e farne consapevole certezza di tutti i benefici e di quelle modifiche organiche dell'organismo accrescendo e sviluppando quelle capacità vitali necessarie al benessere e alla salute, grazie alla costante applicazione dovuta all'esercizio fisico, con miglioramenti dal punto di vista cardio-circolatorio, respiratorio, digestivo, linfatico, endocrino, locomotore, psicologico-relazionale, aumentando le capacità di resistenza, forza, elasticità e autostima personale. Argomenti legati alla costituzione trattati seguendo l'Agenda 2020/30, inno nazionale, bandiera tricolore, nazionalità e rappresentanza durante le manifestazioni sportive nazionali e internazionali, sono stati motivo di riflessione e approfondimento sociale. Finalmente quest'anno si sono potute avviare alcune attività pratiche ferme da due anni come notoriamente sappiamo. L'impegno rivolto alla disciplina con esercitazioni prevalentemente in ambiente naturale, ha motivato lo studio teorico e concettuale verso i valori e il beneficio delle attività motorie al fine di sviluppare e potenziare un corretto benessere psico-fisico. Attenzione ed importanza massima allo svolgimento di attività motorie in ambiente Naturale ha significato sviluppare una grande sensibilità verso l'ambiente e la natura, possibilmente in buona compagnia aumentando il valore sociale, per creare condivisione e socializzazione attraverso la presa di coscienza del valore dei luoghi naturali del territorio madonita e delle località sedi di preziosi siti archeologici storici, culturali, paesaggistici di cui è ricco il nostro territorio. Si è puntato a raggiungere per quanto possibile un costume di vita ed assumere un equilibrato e costante svolgimento di attività sportiva, conoscendo i pericoli e i rischi che essa comporta, scongiurando e tenendo a debita distanza le occasioni e le circostanze in cui l'uso di bevande alcoliche e fumo possono creare gravi danni alla salute. Doveroso e necessario rispettare il proprio corpo e aumentare l'autostima e il valore della salute, oggi più che mai al centro della nostra vita provenendo da due anni di pandemia devastante per tutti noi esseri umani. Abituarsi ad un ritmo di vita regolare seguendo indicazioni e metodi di comportamento virtuosi, con impegno e disciplina nelle ore di studio, abbinando attività sportive confronto, approfondimento e riflessione sui valori costituzionali

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

Gli obiettivi minimi programmati sono stati raggiunti da tutti gli allievi con qualche eccellenza superiore e con qualche difficoltà da parte di alcuni.

## OBIETTIVI GENERALI

43

La classe nell'insieme ha dovuto operare molti sforzi per raggiungere un equilibrio psico-fisico cognitivo, poiché sono state più volte riscontrate carenze e fragilità all'interno del gruppo classe, che hanno condizionato la crescita, la completa autonomia di studio e l'approfondimento della disciplina.

## CONTENUTI TRATTATI

Apparato Locomotore  
Apparato muscolo scheletrico  
Apparato digerente  
Sistema nervoso  
Apparato cardio-circolatorio respiratorio  
Regole base e tecniche fondamentali di: calcio, pallavolo, basket, nuoto, atletica, tennis

## METODOLOGIE DIDATTICHE

- uso di testi sportivi
- scientifici e dizionari
- illustrazioni sul *web*
- schede visive su lavagna con sistema usb lettura e osservazioni di immagini

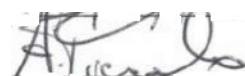
## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, *Training four life. Tempo di sport*

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

Domande  
Esercizi, pratici in classe con descrizioni anatomiche e nomi tecnici dei distretti anatomici  
Regole degli *sports* principali

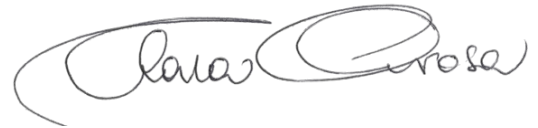
PROF. PICCIOLO ALESSANDRO



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.	Disciplina	FIRMA
prof.ssa AIOSA Gabriella Clara	Religione	
prof. ssa PUCCIA Maria Enza	Francese	
prof. ssa PIZZULLO Giulia	Scienze degli alimenti	
prof. ssa DI VINCENZO Daniela	Inglese	
prof.ssa CANCELLA Francesca	Sostegno	
Prof. MAZZOLA Antonino	Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	
prof. MOSCATO Rosario Salvatore	Letteratura italiana e storia	
prof. DI GANGI Maurizio	Matematica	
prof. PICCIOLO Alessandro	Scienze motorie e sportive	
prof.ssa VITTORIOSO Mjrtà	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof. DI FATTA Giuliano	Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	



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](http://www.iismandralisca.edu.it)

VC  
ENOGASTRONOMIA  
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
  - riepilogo e giudizio complessivo
- 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](http://www.iismandralisca.edu.it)

VC  
ENOGASTRONOMIA

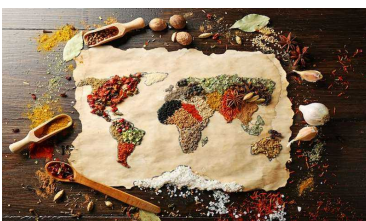
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**  
ai sensi dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 62/2017

**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 C**

Comprendente:

UDA  
CONSEGNA AGLI STUDENTI  
PIANO DI LAVORO  
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</b>
<b>Prodotti</b>	<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>
<b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza Professionali</b>	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</b>            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><b>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b>            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><b>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)</b>            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><b>Competenze Asse matematico</b>            Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico            Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p><b>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</b>  <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> <b>Risolvere problemi</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere e valutare dati proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> </ul> <b>Comunicare Collaborare e partecipare.</b></p>

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Risorse umane interne esterne</b>	- Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
<b>Strumenti</b>	- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet; - laboratorio di cucina, - testi di varia tipologia.
<b>Valutazione</b>	<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"> <li>- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze,</li> <li>- ricerca e gestione delle informazioni,</li> <li>- correttezza,</li> <li>- completezza,</li> <li>- pertinenza,</li> <li>- organizzazione.</li> </ul> <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;"><b>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</b></p> <p><b>Cosa si chiede di fare:</b> 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><b>Quali prodotti si intende realizzare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Presentazione del lavoro svolto</li> <li>- Produzione di un piatto internazionale</li> </ul> <p><b>Che senso ha:</b> (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

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: <b>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</b>
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 C**

Comprendente:

UDA  
CONSEGNA AGLI STUDENTI  
PIANO DI LAVORO  
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Obiettivo Lavoro</b>
<b>Prodotti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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"> <li>a. parlate di voi e della vostra istruzione;</li> <li>b. spiegate le ragioni della lettera;</li> <li>c. precisate le vostre attitudini ed i vostri interessi;</li> <li>d. descrivete le vostre esperienze;</li> <li>e. annunciate un contatto futuro;</li> <li>f. formula di saluto.</li> </ul> </li> <li>- Relazione individuale</li> </ul>
<b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza Professionali</b>	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</b>            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><b>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b>            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><b>Competenze di cittadinanza (ogni disciplina)</b>  <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> <p><b>Risolvere problemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> </ul> <p><b>Comunicare, collaborare e partecipare.</b></p>

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visione di video e lettura di materiale autentico sul tema.</li> <li>- Attività di ricerca e discussione.</li> <li>- Attività di progettazione.</li> <li>- Simulazione di colloqui di lavoro in italiano e in lingua straniera.</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni partecipate, lavoro di ricerca individuale.</li> <li>- Attività laboratoriale.</li> <li>- Osservazione delle competenze chiave di cittadinanza.</li> </ul>
<b>Risorse umane interne esterne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Docenti, alunni.</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet;</li> <li>- testi di varia tipologia.</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<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"> <li>- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze,</li> <li>- ricerca e gestione delle informazioni,</li> <li>- correttezza,</li> <li>- completezza,</li> <li>- pertinenza,</li> <li>- organizzazione.</li> </ul> <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><b>Cosa si chiede di fare:</b> 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:	<b>OBIETTIVO LAVORO</b>
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](http://www.iismandralisca.edu.it)

## VC ENOGASTRONOMIA

### 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 C**

### **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

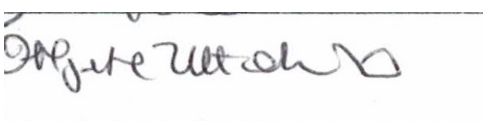
*Flipped classroom*, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico 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 familiare, 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. ssa Vittorioso Mjrta
		4	

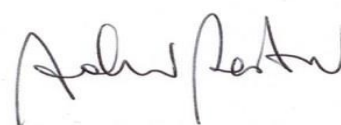
Il docente tutor di Educazione Civica

prof. ssa Vittorioso Mjrta



Il Referente d'Istituto di Educazione Civica

Prof. Salvatore Restivo





**A.S. 2021/2022**

**Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA  
CLASSE V C**

**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 diseguaglianze, 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 diseguaglianze. 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:**

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

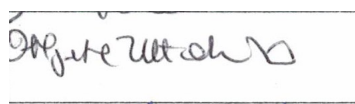
giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il *cooperative learning* costituirà 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.ssa Vittorioso Mjrta
Lingua e cultura Italiana Storia	Le disuguaglianze di genere	3	Prof. Moscato Salvatore
Religione	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	1	Prof.ssa AIOSA Gabriella Clara
Scienze e cultura dell'alimentazione	Alimentazione umana e sviluppo sostenibile	3	Prof.ssa Pizzullo Giulia
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	La figura del <i>bar-lady</i>	3	Prof. Di Fatta Giuliano
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	Il contributo delle donne chef alla tradizione enogastronomica europea	3	Prof. Mazzola Antonino
		<b>14</b>	

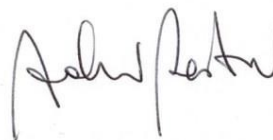
**Il docente tutor di Educazione Civica**

**prof. Vittorioso Mjrta**



**Il Referente d'Istituto di Educazione Civica**

**Prof. Salvatore Restivo**



**A.S. 2021/2022**

**Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA**

**CLASSE V C**

**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**

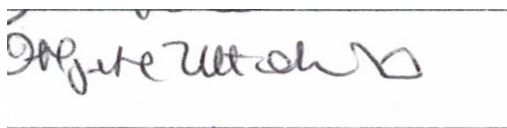
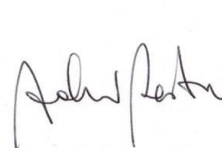
*Flipped classroom*, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico 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	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione  Struttura della Costituzione  I principi fondamentali  Gli organi della Repubblica	1	Prof.ssa Vittorioso Mjrta
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente	7	Prof. Moscato Salvatore
Lingua Inglese	<i>The European Institutions</i>	3	Prof.ssa Di Vincenzo Daniela
Seconda Lingua Straniera	<i>La déclaration universelle des hommes et des citoyens</i>	3	Prof.ssa Puccia Maria Enza
		<b>14</b>	

**PARTECIPAZIONE A TEMI DI INTERESSE PUBBLICO**

Lingua e cultura Italiana	<b>Partecipazione a temi di interesse pubblico</b>	<b>1</b>	Prof. Moscato Salvatore
---------------------------	--	----------	-------------------------

**Il docente tutor di Educazione Civica****prof. ssa Vittorioso Mjrta**

**Il Referente d'Istituto di Educazione Civica****Prof. Salvatore Restivo**


**A.S. 2021/2022**

**Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA**

**CLASSE V C**

**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**

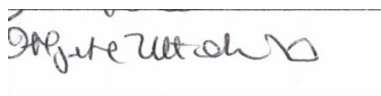
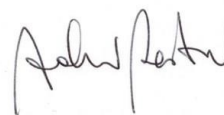
*Flipped classroom*, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico 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	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione  Struttura della Costituzione  I principi fondamentali  Gli organi della Repubblica	1	Prof.ssa Vittorioso Mjrta
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente	7	Prof. Moscato Salvatore
Lingua Inglese	<i>The European Institutions</i>	3	Prof.ssa Di Vincenzo Daniela
Seconda Lingua Straniera	<i>La déclaration universelle des hommes et des citoyens</i>	3	Prof.ssa Puccia Maria Enza
		<b>14</b>	

**PARTECIPAZIONE A TEMI DI INTERESSE PUBBLICO**

Lingua e cultura Italiana	<b>Partecipazione a temi di interesse pubblico</b>	<b>1</b>	Prof. Moscato Salvatore
---------------------------	--	----------	-------------------------

**Il docente tutor di Educazione Civica****Il Referente d'Istituto di Educazione Civica****prof. ssa Vittorioso Mjrta****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](http://www.iismandralisca.edu.it)

## VC ENOGASTRONOMIA

### 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
- riepilogo e giudizio complessivo



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><b>Percorso didattico</b></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 <b>Ben (Essere)</b> 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><b>Bisogno educativo</b></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><b>Traguardo per lo sviluppo delle competenze</b></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><b>Obiettivi di apprendimento</b></p>	<p><b>1</b> Potenziare le abilità legate alle procedure di ricerca, selezione e utilizzazione ragionata, di informazioni descrizioni, esperienze connesse in vario modo all'argomento di studio,  <b>2</b> 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,  <b>3</b> 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><b>Prodotto</b></p>	<p>Presentazione di un menu settimanale per la ricreazione “<b>BEN-ESSERE a SCUOLA</b>”. 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

<b>Competenze chiave da attivare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Competenze interpersonali, interculturali e sociali e competenza civica</li> </ul>
<b>Competenza chiave di cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire e interpretare le informazioni</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
<b>Aspetti organizzativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il percorso progettuale si svolge nell’aula didattica e nell’aula laboratoriale</li> <li>• L’aspetto laboratoriale prevede un’articolazione in micro e macro gruppi (coppie di aiuto)</li> <li>• 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.</li> <li>• 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</li> </ul>
<b>Verifica del modulo formativo</b>	Scheda di autovalutazione – scheda di verifica delle conoscenze/competenze pluridisciplinari

### Cronoprogramma

<b>Materia/e coinvolte</b>	<b>Attività (seminario, laboratorio corso...)</b>	<b>Data prevista</b>	<b>Titolo e/o descrizione Relatore</b>	<b>Monte ore previsto Luogo</b>	<b>Verifica</b>	<b>Competenza da sviluppare di base, trasversale e/o disciplinare</b>
<b>Enogastronomia cucina</b>	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
<b>Sc. e Cultura dell’Alimentazione</b>	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.
<b>Italiano</b>	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
<b>Inglese</b>	attività in aula		The Mediterranean Diet	4	Verifiche orali in itinere	Individuare ed elencare i principali benefici della Dieta Mediterranea
<b>Francese</b>	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.
<b>Sala e vendita</b>	In aula	Febbraio-Marzo	L'importanza della colazione	4		Riconoscere le diverse tipologie di colazione
<b>Religione</b>	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		

Il tutor  
Prof. Antonino Mazzola

Antonino Mazzola

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1	ATTANZIO FEDERICA (09/05/2002)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	138
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 13/11/2021	11	11	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO	2	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	20	22	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 24/03/2022 al 25/03/2022	10	10	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
2	BONGIORNO MATTEO (15/07/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	124
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 13/11/2021	11	11	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/05/2022	10	10	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
3	CANCILLA MARCO GIUSEPPE (20/01/2004)	ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	84
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	3	3	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
4	COLLETTA FRANCESCO (22/08/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	121
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 12/11/2021	6	6	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA 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	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	10	10	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
5	DIACONU ALEXANDRU (27/05/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	88
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	



## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	3	3	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
6	FANTAUZZO LUANA (30/12/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	91
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
7	GEMELLO ROSARIO (06/11/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	84
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA 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	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 08/03/2022 al 08/03/2022	3	3	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
8	GRAZIANO DAVIDE (24/05/2002)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	111
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA 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	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/03/2022 al 15/03/2022	6	6	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
9	GUTTILLA DANIELE (19/09/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	107
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		CORSO SICUREZZA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 12/11/2021	6	6	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			33
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			32
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	4	4	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
		ASSORIENTA				2	86

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore	
10	IPPOLITO NOEMI (10/10/2003)			ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2			
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4		
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"			2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			8	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 08/03/2022 al 08/03/2022	3	3		
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2		
11	LUPARELLO SOFIA (01/06/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	115	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	10	10	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
12	MARTORANA RICCARDO (20/11/2002)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	114
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 13/11/2021	11	11	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	



## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
13	MULE' GIUSY CATENA (04/03/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	86
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	3	3	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
14	QUAGLIANA ANNA GIUSI (02/09/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	112
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 08/03/2022 al 08/03/2022	3	3	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	10	10	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
15	RAJMONDI GIUSEPPE PIO (20/05/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	95
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	6	6	
16	RUBINO IGNAZIO (08/03/2002)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	124
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	4	4	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		INCONTRO RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI dal 22/02/2017 al 22/02/2017		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 12/11/2021 al 13/11/2021	11	11	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BIRRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PROGETTO ERASMUS - WATCHFUL-EUROPEAN -		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 14/03/2022 al 15/03/2022	10	10	
		PROGETTO START-UP		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 17/12/2021	14	14	
17	TOFANO GIOVANNI (10/03/2003)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2020	2	2	90
		ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 17/02/2022 al 17/02/2022	3	3	
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PERCORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	6	6	
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	
18	TORTORICI FILIPPO (14/11/2003)	CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	76
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022			
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	

## Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/03/2022 al 07/03/2022	3	3	
19	VALENZIANO ANTONINO (01/02/2002)	ASSORIENTA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 15/12/2021 al 15/12/2021	2	2	84
		AUTOGRILL S.P.A.	2	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"		2	
		CORSO SICUREZZA	8	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		8	
		CYPERBULLISMO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 07/02/2022 al 07/02/2022	2	2	
		PCTO- CLASSE QUARTA	33	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		33	
		PCTO- CLASSE QUINTA	32	ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		32	
		PECORSO DISTEM UNIPA-ACQUA O BORRACCIA		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 08/03/2022 al 08/03/2022	3	3	

**Prospetto Ore Svolte**

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5C ENOGASTRONOMIA I.P.S.S.E.O.A. (IPEN)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		PREVENZIONE MALATTIE TUMORALI- METTILO KO		ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA dal 01/12/2021 al 01/12/2021	2	2	



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

### **5C ENOGASTRONOMIA**

Il consiglio di classe della 5C condivide l'UDA "L'OPERATORE MODERNO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE, TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO DELLA DIETA MEDITERRANEA

**RELAZIONE FINALE DEL TUTOR DIDATTICO CLASSE V C ENOGASTRONOMIA** 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:

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

L'Alternanza Scuola-Lavoro 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. Saranno presi in esame la Partecipazione a concorsi e gare professionali, sagre nel territorio incontri con esperti, Il quinto anno è dedicato al completamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro iniziati negli anni scolastici precedenti. È prevista l'attività di restituzione delle esperienze svolte in alternanza e la valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti. Nel caso in cui gli studenti, per motivi diversi, si trovino a dover completare le ore di alternanza in azienda il tutor scolastico provvederà a seguire l'allievo durante tutto il percorso fino al completamento. Si è data la priorità alle aziende e alle manifestazioni presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda, progetti europei (PON), Incontri con esperti. La relazione finale del tutor scolastico in merito alle risultanze dei progetti attivati, sarà inserita nel documento di classe, del quale sarà parte integrante. Quest'ultimo anno scolastico è stato segnato da due fattori importanti che, a mio parere, 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. Non sto a commentare il primo punto che scaturisce dall'esercizio governativo-parlamentare; il secondo fattore ha di fatto svilito la parte centrale e finale dell'anno scolastico che nella nostra scuola ha rappresentato da sempre un periodo ricco di manifestazioni ed eventi; L'attività e le esperienze di laboratorio nella scuola e all'esterno sono di fatto diminuite o scomparse per cui si è venuto a creare un disallineamento con quanto previsto in ordine al completamento per la crescita professionale degli allievi.

La situazione di apprendimento in ambiente di didattica a distanza seppure portata avanti con diligenza e direi con un certo decoro ha privato gli allievi della pratica di laboratorio pertinente per il loro percorso, le attività di visite aziendali previste sono state sostituite con proiezione di video inerenti al tema. Quanto sopra ha fatto ridisegnare la programmazione e fatto esplorare sistemi diversi agli allievi, quali ad esempio sperimentare tematiche gastronomiche legate all'UDA. L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere (da casa), protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete anche di economia circolare, nelle quali sperimentare nuove materie prime del territorio. In conclusione si può affermare che l'esperienza complessiva è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno sperimentato nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Prof. Tutor Antonino Mazzola

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink that reads "Antonino Mazzola".

## RIEPILOGO E GIUDIZIO COMPLESSIVO DELLE ATTIVITÀ DI PCTO

ALUNNO/A	PERIODO	Progetto PCTO Percorsi Corso sicurezza	TOT	LIVELLO COMPETENZE
Attanzio Federica	2021/2022	Progetto PCTO	138	AVANZATO
Bongiorno Matteo	2021/2022	Progetto PCTO	124	AVANZATO
Cancilla Marco Giuseppe	2021/2022	Progetto PCTO	84	INTERMEDIO
Colletta Francesco	2021/2022	Progetto PCTO	121	AVANZATO
Diacunu Alexandru	2021/2022	Progetto PCTO	88	INTERMEDIO
Fantauzzo Luana	2021/2022	Progetto PCTO	91	INTERMEDIO
Gemello Rosario	2021/2022	Progetto PCTO	84	INTERMEDIO
Graziano Davide	2021/2022	Progetto PCTO	111	INTERMEDIO
Guttilla Daniele	2021/2022	Progetto PCTO	107	AVANZATO
Ippolito Noemi	2021/2022	Progetto PCTO	86	INTERMEDIO
Luparello Sofia	2021/2022	Progetto PCTO	115	AVANZATO
Martorana Riccardo	2021/2022	Progetto PCTO	114	AVANZATO
Mulè Giusy Catena	2021/2022	Progetto PCTO	86	INTERMEDIO
Quagliana Anna Giusi	2021/2022	Progetto PCTO	112	INTERMEDIO
Rajmondi Giuseppe Pio	2021/2022	Progetto PCTO	95	INTERMEDIO
Rubino Ignazio	2021/2022	Progetto PCTO	124	INTERMEDIO
Tofano Giovanni	2021/2022	Progetto PCTO	90	INTERMEDIO
Tortorici Filippo	2021/2022	Progetto PCTO	76	INTERMEDIO
Valenziano Antonino	2021/2022	Progetto PCTO	84	INTERMEDIO

Il Tutor didattico  
Prof. Antonino Mazzola

*Antonino Mazzola*

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.	Disciplina	FIRMA
prof.ssa AIOSA Gabriella Clara	Religione	
prof. ssa PUCCIA Maria Enza	Francese	
prof. ssa PIZZULLO Giulia	Scienze degli alimenti	
prof. ssa DI VINCENZO Daniela	Inglese	
prof.ssa CANCELLA Francesca	Sostegno	
Prof. MAZZOLA Antonino	Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	
prof. MOSCATO Rosario Salvatore	Letteratura italiana e storia	
prof. DI GANGI Maurizio	Matematica	
prof. PICCIOLO Alessandro	Scienze motorie e sportive	
prof.ssa VITTORIOSO Mjrtà	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof. DI FATTA Giuliano	Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	