ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
FEDERICO II
ENNA
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924
C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z
e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.edu.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

Classe V A

Istituto Professionale Statale
Settore ***"SERVIZI"***
Indirizzo ***"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"***
Articolazione "***CUCINA"***

Prot. n. 3451/E del 13 /05/2021

Coordinatore di classe: Prof. Angelo Di Maria

Il Dirigente Scolastico
Dott. Alfio Borzì

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente, integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus.

VISTO l'articolo 1, comma 504 della legge 30 dicembre 2020, n. 178, recante "*Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023*", il quale prevede che "*in relazione all'evolversi della situazione epidemiologica… con una o più ordinanze del Ministro dell'istruzione, possono essere adottate specifiche misure per la valutazione degli apprendimenti e per lo svolgimento degli esami di Stato conclusivi del primo e del secondo ciclo di istruzione, anche tra quelle di cui all'articolo 1 del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41*";

VISTO il decreto legge 8 aprile 2020, n. 22, recante "*Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato*", convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, e, in particolare, l'articolo 1;

VISTA la legge 5 febbraio 1992, n. 104, recante "*Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate*";

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante "*Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado*";

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante "*Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione*";

VISTO il decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 recante "*Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a norma dell'articolo 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53*";

VISTA la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante "*Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee. Legge comunitaria 2005*", e in particolare l'articolo 12;

VISTO il decreto legislativo 29 dicembre 2007, n. 262, recante "*Disposizioni per incentivare l'eccellenza degli studenti nei percorsi di istruzione*" e in particolare l'articolo 7, comma 2;

VISTA la legge 18 giugno 2009, n. 69, recante "*Disposizioni per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività nonché in materia di processo civile*" e in particolare l'articolo 32;

VISTA la legge 8 ottobre 2010, n. 170, recante "*Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico*";

VISTA la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante "*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*";

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante "*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107*";

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66 recante "*Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107*";

VISTA la legge 20 agosto 2019, n. 92, recante "*Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*";

VISTO il decreto legge 17 marzo 2020, n. 18, recante "*Misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19*", convertito con modificazioni dalla legge 24 aprile 2020, n. 27 e in particolare l'articolo 73, comma 2-*bis* e l'articolo 87, comma 3-*ter*;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249 recante "*Statuto delle studentesse e degli studenti*";

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, "*Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'articolo21, della legge 15 marzo 1999, n. 59*";

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, "*Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169*", ed in particolare l'articolo 14, comma 7;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, "*Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*";

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, "*Regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*";

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, "*Regolamento recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*";

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, "*Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*";

VISTA la direttiva 15 luglio 2010, n. 57, recante "*Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti tecnici a norma dell'articolo 8, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88*";

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 12 luglio 2011, n. 5669, concernente le misure educative e didattiche di supporto utili a

sostenere il corretto processo di insegnamento/apprendimento fin dalla scuola dell'infanzia, nonché le forme di verifica e di valutazione per garantire il diritto allo studio degli alunni e degli studenti con diagnosi di Disturbo Specifico di Apprendimento;

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 18 gennaio 2011, n. 4, col quale sono state adottate le "*Linee guida*" per la realizzazione di organici raccordi tra i percorsi quinquennali degli Istituti Professionali come riordinati dal citato DPR 87/2010 e i percorsi di Istruzione e formazione professionale, di seguito denominati percorsi di I e FP;

VISTA la direttiva 16 gennaio 2012, n. 5, in materia di *"Linee guida per il secondo biennio e quinto anno per i percorsi degli Istituti Professionali a norma dell'articolo 8, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87 - Secondo biennio e quinto anno*";

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35 recante "*Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92*"

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 26 giugno 2020, recante "*Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021*";

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n. 88, concernente l'adozione del modello del diploma finale rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione e il modello del curriculum dello studente;

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 7 agosto 2020, n. 89, recante "*Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39*";

VISTA l'ordinanza del Ministro dell'istruzione 9 ottobre 2020, n. 134, recante "*Ordinanza relativa agli alunni e studenti con patologie gravi o immunodepressi ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d-bis) del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22*";

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, del 29 dicembre 2020, n. 182, recante "*Adozione del modello nazionale di piano educativo individualizzato e delle correlate linee guida, nonché modalità di assegnazione delle misure di sostegno agli alunni con disabilità, ai sensi dell'articolo 7, comma 2-ter, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66*";

ATTESA la necessità di emanare, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 1, comma 504 della legge 30 dicembre 2020, n. 178, e dell'articolo 1 del decreto legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, per l'anno scolastico 2020/2021 disposizioni concernenti specifiche misure sullo svolgimento degli esami di Sato conclusivi del secondo ciclo di istruzione;

RITENUTO necessario, ai fini della verifica degli apprendimenti e della valutazione dell'impatto sul sistema generale di istruzione della pandemia e delle conseguenti misure adottate, procedere allo svolgimento delle prove INVALSI, in tutti i casi in cui la situazione pandemica lo consenta;

CONSIDERATA la necessità di stabilire modalità di espletamento dell'esame di Stato che tengano conto dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, nonché delle modalità di svolgimento dell'attività scolastica nei territori, anche avendo riguardo alla diversità di equilibrio tra attività didattica svolta in presenza e in forma di didattica digitale integrata;

VALUTATO di configurare l'esame di Stato in sostanziale continuità con quanto previsto per l'anno scolastico 2019/2020, prevedendo lo svolgimento di un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente, in luogo delle prove d'esame di cui all'articolo 17 del decreto legislativo n. 62 del 2017;

RITENUTO di diramare con successive indicazioni le disposizioni tecniche concernenti le misure di sicurezza per lo svolgimento delle prove d'esame di cui alla presente ordinanza, condivise con le OO.SS., sentite le autorità competenti;

VISTA la richiesta di acquisizione di parere al Consiglio superiore della pubblica istruzione (d'ora in poi CSPI) formulata in data 22 febbraio 2021, e il conseguente parere approvato nella seduta plenaria n. 54 del 26 febbraio 2021;

RITENUTO di accogliere le richieste formulate dal CSPI che non appaiono in contrasto con le norme regolanti la procedura e che non limitano le prerogative dell'Amministrazione nella definizione dei criteri generali;

RITENUTO di non poter accogliere ovvero di accogliere parzialmente le richieste formulate dal CSPI, come di seguito si dettaglia:

a. di non accogliere la proposta di modifica dell'articolo 17, comma 2, lettera c), in quanto la legge 20 agosto 2019, n. 92, recante "*Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*" ha abrogato l'articolo 1 del decreto legge 1

settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, nonché gli articoli 2, comma 4, e 17, comma 10, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante "*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107*";

b. di non accogliere la proposta di modifica dell'articolo 17, comma 3, in quanto si ritiene congruo l'inserimento di indicazioni dettagliate con riferimento alla prova d'esame;
c. di non accogliere la proposta di modifica dell'articolo 18, comma 1, lettera a), in quanto si ritiene opportuno inserire le date ivi indicate;
d. di non accogliere la proposta di modifica dell'articolo 18, comma 1, lettera c), in quanto precisa quanto disposto dall'articolo 17, comma 3;
e. di non accogliere la proposta di integrazione dell'articolo 18, poiché il riferimento alle competenze e alle conoscenze afferenti all'Educazione

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	**Docenti**	**Firma**
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Maria Antonia Colajanni*	
Storia	Prof.ssa Maria Antonia Colajanni	
Matematica	Prof.ssa Francesca Capizzi	
Lingua e civiltà straniera (Francese)	Prof. Salvatore Sciandra*	
Lingua e civiltà straniera (Inglese)	Prof.ssa Manuela Parlato	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Angelo Di Maria*	
Laboratorio Serv. Enog. Sala	Prof. Mario Dispinseri*	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Lucia Stivala*	
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Vincenzo Ranno	
Religione Cattolica	Prof. Calogero Massaro	
Laboratorio Serv. Enog. Cucina	Prof. Massimiliano Giordano*	
Sostegno	Prof.ssa Maria Concetta Vetri	

** Docenti nominati in qualità di commissari d'esame*

SOMMARIO

Informazioni generali sull'Istituto 10

L'identità degli Istituti Professionali: il Profilo Educativo, Culturale e Professionale 13

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi 14
Risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "Enogastronomia" 16
Profilo Culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalita' alberghiera" articolazione "Enogastronomia" 17
Considerazioni generali sulla classe 18

Composizione della classe 18
Composizione della classe nel triennio 18
Andamento del credito scolastico 19
Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative 20
Rimodulazione obiettivi per COVID-19 20

Premessa 20
Obiettivi curriculari rimodulati per l'emergenza COVID-19 21
Quadro orario rimodulato 21
Organizzazione 22
Consuntivo delle attività svolte 22
Esperienze/temi/progetti realizzati nel corso dell'anno scolastico per sviluppare le competenze 22
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Educazione civica" 23

Criteri di Valutazione – valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria 24

Griglia di valutazione relativa alle attività realizzate attraverso la didattica a distanza 25
Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline 27
Svolgimento del colloquio ai sensi dell'ordinanza n.53 del 03/03/2021 28
Argomenti assegnati 28

Testi di lingua e letteratura italiana 29

Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe 30
Progetto formativo "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (Alternanza Scuola Lavoro) 32

IL CONSIGLIO DI CLASSE 35
Allegato A – Programmazione didattico-educativa 37

Allegato B – Consuntivi disciplinari 47

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 47
STORIA 50
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 53
LABORATORIO SERV. ENOG. CUCINA 57
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE 60
LINGUA FRANCESE 65

LINGUA INGLESE 68
MATEMATICA 73
RELIGIONE CATTOLICA 76
LABORATORIO SERV. ENOG. SALA 78
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 81

Allegato C – Fascicoli della CLASSE

Allegato D – Griglia di valutazione della prova orale 84

Allegato E – Criteri deliberati per l'attribuzione del credito scolastico 85

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Statale "Federico II" nasce dall'unione dell'Istituto Professionale Statale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA), istituito nell'anno scolastico 1960/61, e dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) istituito nell'a.s. 1988/89.

In linea con la strategia Europa 2020 l'I.P.S. "Federico II" di Enna intende fornire i mezzi e gli strumenti necessari per porre tutti gli alunni nelle condizioni di realizzare appieno le proprie potenzialità.

La mission di questa Istituzione scolastica è, pertanto, quella di promuovere la formazione culturale ed umana completa di ciascun allievo, il conseguimento della competenza fondamentale per il nuovo millennio di apprendere ad apprendere per tutto l'arco della vita e le competenze professionali previste dai profili formativi in uscita.

La scuola intende, inoltre, esercitare un ruolo strategico per la crescita dell'allievo puntando a raccordare la propria offerta formativa sul territorio con le altre offerte che concorrono a comporre il sistema educativo di istruzione e formazione professionale, sulla base di alleanze stabili tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico sociali attivi nell'ambito di riferimento (Camere di Commercio, Associazioni imprenditoriali, Ordini professionali, Enti di ricerca etc.).

Dal 2010 svolge un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale (art. 2 del DPR 15 marzo 2010 n. 87). In questo quadro la scuola rilascia la qualifica professionale di operatore al terzo anno e il diploma di tecnico professionale al quarto anno sulla base di specifici accordi stipulati dal M.I.U.R. con le singole regioni.

Il nostro Istituto eroga, pertanto, una triplice offerta formativa:

A. PERCORSO QUINQUENNALE nei settori:

a. **SERVIZI -** ***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA***

b. **INDUSTRIA E ARTIGIANATO -** ***MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA E PRODUZIONIINDUSTRIALI E ARTIGIANALI;***

B. PERCORSO TRIENNALE (I. e F.P.), in forma sussidiaria con la regione Sicilia nei settori cucina, sala bar, accoglienza turistica, meccanico, termico e moda.

C. PERCORSO QUADRIENNALE (I. e F.P.), in forma sussidiaria con la Regione Sicilia per il conseguimento dei diplomi di Tecnico.

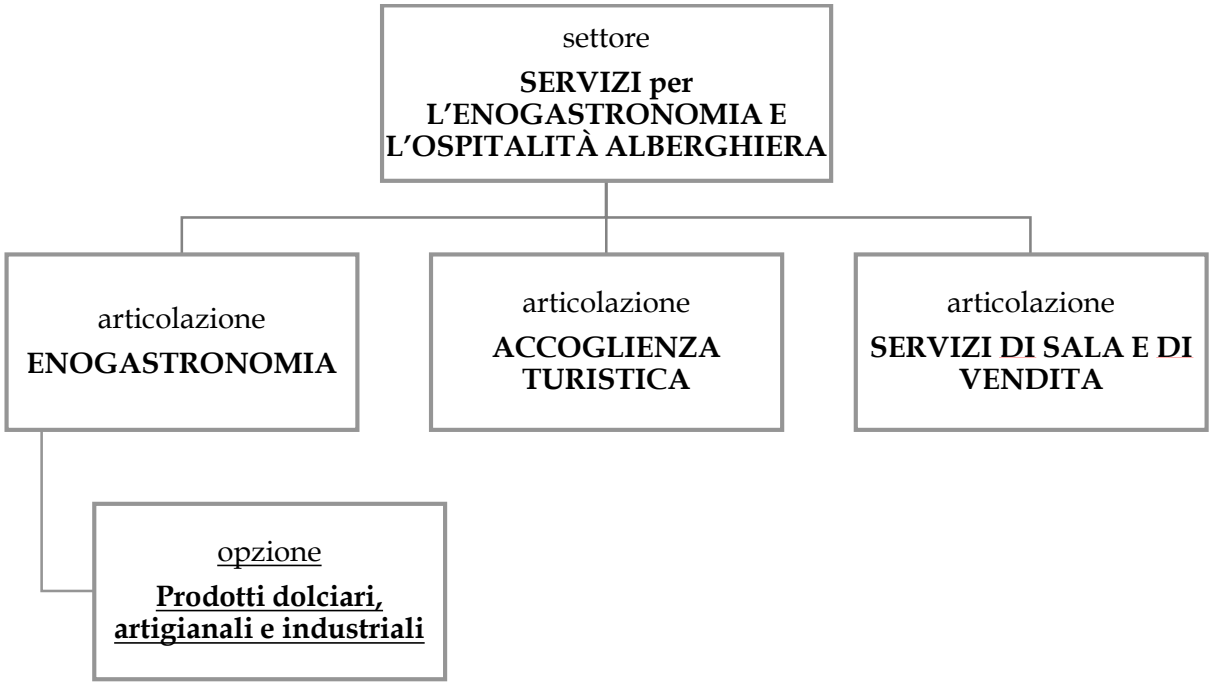
Nell'ambito del percorso quinquennale, dopo il primo biennio comune per ciascun indirizzo, a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni per il settore **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**

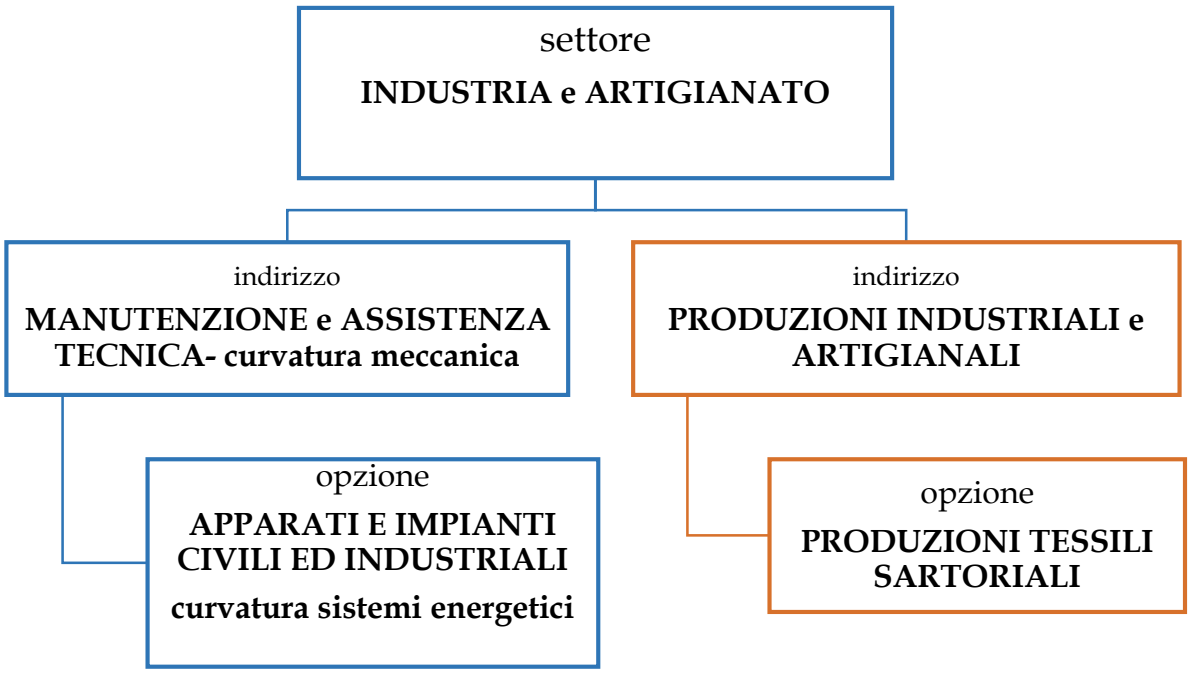
- Enogastronomia,
- Servizi di sala e di vendita;
- Accoglienza turistica.

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA è attiva, inoltre, l'opzione "*Prodotti dolciari, artigianali e industriali*".

Per il settore **INDUSTRIA ED ARTIGIANATO**, dopo il primo biennio, gli alunni possono scegliere tra:

- manutenzione ed assistenza tecnica con curvatura meccanica;
- manutenzione ed assistenza tecnica – opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili, curvatura sistemi energetici;
- produzioni industriali ed artigianali - curvatura produzioni tessili sartoriali.




settore
INDUSTRIA e ARTIGIANATO
indirizzo
MANUTENZIONE e ASSISTENZA TECNICA- curvatura meccanica
indirizzo
PRODUZIONI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI
opzione
APPARATI E IMPIANTI CIVILI ED INDUSTRIALI
curvatura sistemi energetici
opzione
PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI

L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI: IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal Decreto L.vo 17 ottobre 2005, n. 226. Esso è finalizzato:

- ✓ alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni;
- ✓ allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- ✓ all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'identità degli Istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formativi e non formali.

Le aree di indirizzo presenti hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali, i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione, collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE "ENOGASTRONOMIA"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motoria-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relativi a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE "SERVIZI", INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA " ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA".

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze.

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

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

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	ALUNNI	PROVENIENZA
1		*IV A*
2		*IV A*
3		*IV A*
4		*IV A*
5		*IV A*
6		*IV A*
7		*IV A*
8		*IV A*
9		*IV A*
10		*IV A*
11		*IV A*

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2018/19	2019/20	2020/21
studenti della classe	12	11	11
studenti inseriti	/	/	/
sospensione del giudizio finale	4	6	/
promossi scrutinio finale	6	5	/
non promossi	2	/	/
provenienti da altro istituto	/	1	/
ritirati/trasferiti	/	/	/

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco studenti	CLASSE TERZA		CLASSE QUARTA		TOTALE CREDITO CLASSI TERZA E QUARTA
	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe quarta	
	9	14	10	15	29
	8	12	6	10	22
	8	12	6	10	22
	8	12	6	10	22
	8	12	6	10	22
	9	14	11	17	31
	8	12	10	15	27
	9	14	9	14	28
	9	14	10	15	29
	8	12	6	10	22
	8	12	7	11	23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE

La classe è formata da undici alunni (8 maschi e 3 femmine) tutti provenienti dalla classe quarta. E' presente una alunna diversamente abile per la quale è stato predisposto e realizzato il Piano Educativo Individualizzato conforme ad una programmazione con obiettivi minimi; pertanto le prove d'esame finale terra conto di tale percorso.
Gli studenti per la maggior parte risultano provenienti dai Comuni della Provincia, solo due sono residenti ad Enna. Il livello di socializzazione è soddisfacente, i rapporti fra compagni e con i docenti sono corretti e rispettosi. La partecipazione alle attività didattiche non è stata per tutti assidua e costante. Ciò ha determinato un'acquisizione dei contenuti non molto soddisfacente. La fisionomia della classe è eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione personale.

Dopo un primo breve periodo di attività in presenza, gli studenti hanno svolto le lezioni a distanza sia in modalità sincrona che asincrona, mentre l'ultima parte dell'anno scolastico è stato svolto in presenza. Durante la didattica a distanza la maggior parte degli allievi ha effettuato un numero elevato di assenze, soltanto in pochi hanno partecipato attivamente alle video lezioni. Oltrepassate queste difficoltà iniziali la classe si è comportata in modo eccellente, sempre puntuale nella consegna dei lavori loro assegnati, con risultati in termini di valutazioni più che sufficienti.

La didattica a distanza malgrado la situazione sanitaria di emergenza con tutte le problematiche connesse, è stata, tuttavia, preziosa poiché ha permesso a studenti e docenti di andare avanti nell'azione quotidiana, e di creare alti livelli comunicativi con le classi virtuali, superando le barriere della distanza e supportando le fragilità manifestate dai discenti; inoltre, la rimodulazione dei singoli piani di lavoro per ciascuna disciplina, ha permesso di far giungere serenamente ciascun/a alunno/a al colloquio finale per l'esame di Stato, come meglio indicato nell'Ordinanza Ministeriale che disciplina lo stesso. Nel suo complesso è possibile sottolineare che la maggior parte degli alunni ha sviluppato competenze e capacità soddisfacenti.

RIMODULAZIONE OBIETTIVI PER COVID-19

PREMESSA

Nel corso del periodo che ha visto la scuola dover adottare la metodologia della DID, quindi l'IPS Federico II anche per quest'anno scolastico, ha deciso di adottare la piattaforma GSuite che ha consentito di creare gruppi-classe sicuri e protetti, oltre all'uso del Registro Elettronico, attraverso il quale i docenti e gli studenti hanno gestito materiali, eventi, consegne, compiti e verificato l'apprendimento.

Gli obiettivi delle attività di didattica a distanza, così come deliberato dal CdD, sono stati:

- ✓ favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali; utilizzare le misure indicate nei piani personalizzati, l'uso di schemi e mappe concettuali, valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;

- ✓ monitorare le situazioni di difficoltà nella fruizione della Didattica a Distanza da parte degli studenti, facilitare, per quanto possibile, gli studenti che devono condividere strumenti e servizi digitali con altri familiari. Per coloro che non hanno possibilità di collegarsi saranno messi a disposizione da ogni docente e per ogni lezione materiali quali: registrazioni, power point, video, file, altro;
- ✓ privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;
- ✓ valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di Didattica a Distanza;
- ✓ monitorare il processo di apprendimento e dare un riscontro con indicazioni di miglioramento agli esiti parziali, incompleti o non del tutto adeguati;
- ✓ accompagnare gli studenti ad imparare a ricercare le fonti più attendibili in particolare quelle digitali o sul Web;
- ✓ rilevare nella didattica a distanza il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito;
- ✓ diffondere e implementare le potenzialità degli strumenti che integrano la didattica a distanza e che i docenti hanno già attivato per sopperire all'emergenza quali classroom, Meet, ecc.;
- ✓ garantire alle famiglie l'informazione sull'evoluzione del processo di apprendimento nella didattica a distanza.

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Il collegio docente, a seguito all'adozione di forme di didattica a distanza, ha provveduto alla rimodulazione della progettazione iniziale ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove attuali esigenze.

La rimodulazione degli obiettivi è riportata nei consuntivi di ciascuna disciplina.

QUADRO ORARIO RIMODULATO

Al fine di ottimizzare il lavoro di tutti e per tenere conto delle esigenze degli studenti e delle loro famiglie si è provveduto a rimodulare l'orario scolastico per la didattica a distanza dal 26/10/2020 al 31/01/2021.

La docente di sostegno ha partecipato alle lezioni in base al proprio orario di servizio, tenendo conto principalmente delle esigenze dell'alunna.

L'intento principale è stato quello di evitare sovrapposizioni nell'azione didattica e distribuire in modo equo durante i giorni della settimana gli incontri in videoconferenza con le classi.

Sono state eliminate tutte le prime e le ultime ore, ed è stato compattato tutto l'orario di lezione utile alle attività tra le ore 09:00 e le ore 13:00.

ORGANIZZAZIONE

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con tutte le attività previste per la Didattica a Distanza. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

PERCORSO EDUCATIVO

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, a causa dell'emergenza sanitaria del COVID-19, attività di DAD. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DAD, così come deliberato dal CdD: videolezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita. Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e registrazione di micro-lezioni su Youtube. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

ESPERIENZE/TEMI/PROGETTI REALIZZATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO PER SVILUPPARE LE COMPETENZE

Nel corso dell'anno scolastico, la classe non ha preso parte a attività a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19 tranne un incontro avuto per il percorso di "PCTO" in remoto realizzato da Unioncamere Sicilia nell'ambito del progetto "ORIENTAMENTO, DOMANDA – OFFERTA DI LAVORO".

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"

Il Consiglio di classe, facendo riferimento alle Linee Guida della legge 20 agosto 2019 n. 92 che introduce l'insegnamento dell'educazione civica, seguendo il principio della trasversalità del nuovo insegnamento non ascrivibile a una singola materia, decide che ogni disciplina sarà parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Durante le ore di storia, di lingua e letteratura italiana, di Diritto e Tecniche Amministrative, di Scienza e cultura dell'alimentazione, di lingua inglese, di lingua francese, di scienze motorie e di religione in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge 20 agosto 2019 n. 92, per l'acquisizione delle competenze di Educazione civica sono state affrontate le seguenti tematiche:

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Il concetto di sostenibilità e l'alimentazione sostenibile;
- La deforestazione e la rotazione delle colture;
- Gli allevamenti intensivi e consumo di risorse;
- Agricoltura biologica e sostenibile;
- Concimi organici;
- Gli sprechi alimentari;
- Malnutrizione nel mondo.

Diritto e Tecniche Amministrative:

- Le fonti del diritto italiano;
- Le fonti del diritto europeo;
- Il Parlamento;
- Il Governo;
- Il Presidente della repubblica;
- Il diritto alla salute, all'Istruzione, al lavoro e la libertà di circolazione durante la pandemia;
- La parità di genere;
- La sostenibilità ambientale.

Lingua Francese

- La reglementation alimentaire.

Lingua e letteratura italiana e storia

- Dallo Statuto Albertino alla Costituzione

Lingua inglese

- Verso una transizione ecologica: i "Green Jobs".
- Truffe nel Web: "Italian sounding" e Made in Italy.

Scienze Motorie

- Il doping;
- La Carta Olimpica.

Religione

- L'acqua, l'oro blu in pericolo;
- Enciclica "laudato sì".

CRITERI DI VALUTAZIONE – VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti indicatori:

a) l'autonomia nell'ambito delle attività di DID;
b) la partecipazione e l'interazione durante le attività di DID sincrona e asincrona;
c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Nell'ambito della Didattica Integrata Distanza si è cercato di operare un cambio di paradigma in merito al concetto di valutazione, contestualizzandolo nel vissuto degli studenti obbligati ad affrontare l'attuale situazione e considerando il processo di apprendimento, il comportamento e l'acquisizione delle competenze degli studenti, mai distaccato da tale particolare contesto nuovo ed imprevisto.

La valutazione, che ha acquisito soprattutto una dimensione formativa relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, considerato che nelle condizioni di emergenza attuali, l'attività didattica, che di per sé dovrebbe essere multicanale, segue invece l'unico canale disponibile, ovvero quello a distanza con l'uso di risorse e strumenti digitali.

Pertanto, nella valutazione si è cercato di dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, o di divario digitale (mancanza di connessione, di dispositivi, accesso limitato agli stessi, etc.), in cui lo studente spesso si trova ad operare.

Ne consegue che le griglie e gli strumenti di valutazione, deliberati nell'ambito del PTOF 2019- 2022 dell'Istituto, sono state integrate, con la seguente griglia che tiene conto degli elementi sopra esposti:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE RELATIVA ALLE ATTIVITÀ REALIZZATE ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
IPS FEDERICO II ENNA
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924
C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z
e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.edu.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO SINTETICO
AUTONOMIA	L'alunno usa in *modo efficace e personale* gli strumenti e i materiali didattici forniti. Riesce ad *operare senza difficoltà* a livello metacognitivo, motivando le proprie argomentazioni. L'esposizione è personale, chiara e sicura, con approfondimenti personali. Si esprime con un linguaggio ricco e corretto.	9-10
	L'alunno applica le conoscenze complete in modo autonomo per effettuare analisi e sintesi di argomenti di studio. Riesce ad operare a livello metacognitivo se guidato. Utilizza correttamente le conoscenze per portare a termine problemi o compiti assegnati. L'esposizione è quasi sempre personale, il linguaggio è corretto ed appropriato.	7-8
	L'alunno applica le conoscenze essenziali per effettuare analisi e sintesi di argomenti di studio, per risolvere in modo essenziale problemi o compiti assegnati. A volte ha bisogno di essere guidato. Espone gli argomenti in maniera spesso mnemonica ma sostanzialmente corretta. Il linguaggio è semplice ed essenziale.	6
	L'alunno possiede una conoscenza superficiale e parziale dei contenuti essenziali. Utilizza un linguaggio impreciso, ripete talvolta mnemonicamente i contenuti nel tentativo di effettuare semplici analisi e sintesi di argomenti di studio e per risolvere problemi o compiti assegnati. Non è del tutto autonomo nell'eseguire e portare a termine i compiti assegnati.	insufficiente
PARTECIPAZIONE	Partecipa con interventi costruttivi all'interazione online. Svolge le esercitazioni in maniera puntuale.	9-10
	Partecipa alle interazioni online con interventi adeguati.	7-8
	Partecipa alle interazioni online se sollecitato dal docente. I suoi interventi non sono sempre adeguati.	6
	L'alunno, pur se sollecitato dal docente, partecipa in maniera minima alle interazioni online, con interventi scarsamente o per niente adeguati.	Insufficiente

RELAZIONE	Interagisce con docente e compagne/i in modo collaborativo e propositivo.	9-10
	Interagisce con docente e compagne/i in modo quasi sempre collaborativo e propositivo.	7-8
	Interagisce con docente e compagne/i se sollecitato, in modo non sempre collaborativo e propositivo.	6
	L'alunno, pur se sollecitato alla relazione, non interagisce o lo fa in maniera minima.	insufficiente
RESPONSABILITÀ	L'alunno è presente alle attività. Svolge le esercitazioni in maniera scrupolosa. Porta a termine le consegne ricevute rispettando le scadenze previste.	9-10
	L'alunno è quasi sempre presente alle attività. Porta a termine le consegne ricevute rispettando in buona parte le scadenze previste.	7-8
	L'alunno non è sempre presente alle attività. Non sempre svolge le esercitazioni o le svolge in maniera superficiale. A volte non rispetta le scadenze previste.	6
	L'alunno è spesso assente alle attività pur essendo fornito della strumentazione tecnologica necessaria. Non porta a termine le consegne ricevute.	insufficiente
PERCORSO GLOBALE DI COSTRUZIONE DELLE CONOSCENZE	L'alunno rielabora i contenuti disciplinari in maniera autonoma, originale e personale. È in grado di effettuare analisi e sintesi di argomenti di studio, risolvere problemi o compiti assegnati tramite operazioni a livello cognitivo e metacognitivo senza difficoltà.	9-10
	L'alunno rielabora i contenuti disciplinari in maniera personale pur rimanendo legato al libro di testo. È in grado di effettuare operazioni a livello metacognitivo.	7-8
	L'alunno rielabora i contenuti disciplinari in maniera essenziale o abbastanza mnemonica e, anche se guidato, non è sempre in grado di effettuare operazioni a livello metacognitivo.	6
	L'alunno non rielabora i contenuti disciplinari o lo fa in maniera poco coerente e frammentaria.	insufficiente

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

Le tipologie di prove di verifica hanno risentito notevolmente dell'emergenza sanitaria in atto e della conseguente Didattica a Distanza. In linea con le indicazioni ministeriali e le circolari emanate dal Dirigente Scolastico, sono state effettuate le seguenti prove:

- ✓ verifiche orali;
- ✓ verifiche scritte;
- ✓ verifica asincrona con consegna di svolgimento di un prodotto scritto, poi approfondito in sincrono.
- ✓ Altro

PRIMO QUADRIMESTRE

Tipologia di prova	Numero prove	Disciplina/e
Compito e comprensione del testo	Numero 2	Lingua e letteratura italiana/storia
Prova strutturata e risoluzione di problemi	Numero 2	Matematica
Comprensione del testo	Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Francese)
Prove strutturate	Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Inglese)
Prove strutturate e semi strutturate	Numero 2	Diritto e Tecniche Amministrative
Orale	Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Sala
Orale	Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Cucina
Temi scritti	Numero 1	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prove Pratiche e Orali	Numero 2	Scienze Motorie e Sportive
Verifiche orali	Numero 2-3	Tutte le discipline

SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO AI SENSI DELL'ORDINANZA N.53 DEL 03/03/2021

Argomenti assegnati

Il consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale di ciascun studente, assegna ai candidati sottoelencati i seguenti argomenti da sviluppare nell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti individuate nell'allegato C/3 eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare
Discipline: Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Laboratorio Serv. Enog. Cucina

Argomento	Candidati	Data di assegnazione
1) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di redigere un menu con piatti tradizionali regionali, facendo particolare attenzione ai metodi di cottura utilizzati.		23/04/2021
2) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di redigere un menù per persone intolleranti al glutine, motivando le scelte fatte e la sostituzione dell'alimento tollerato.		23/04/2021
3) Il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, predisponga un menù per adolescenti. Chiarisca le ragioni delle scelte operate, tenendo conto che il soggetto è affetto da diabete.		23/04/2021
4) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, predisponga un menu che valorizzi i prodotti del territorio utilizzando alimenti con marchio comunitario "DOP o IGP a sua scelta, spiegandone le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.		23/04/2021
5) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di organizzare un evento con servizio di catering facendo attenzione alle tecniche di conservazione durante il trasporto degli alimenti.		23/04/2021

TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Il secondo momento del colloquio orale prevede la discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento in questione durante il quinto anno e ricompreso nel presente documento.

Testi oggetto di studio nell'ambito della disciplina di Italiano sono:

TESTO	OPERA	AUTORE
Rosso Malpelo	Vita dei campi	Giovanni Verga
La famiglia Malavoglia L'addio di 'Ntoni Mastro Don Gesualdo	I Malavoglia Mastro Don Gesualdo	Giovanni Verga
X Agosto	Myricae	Giovanni Pascoli
La Mia Sera	Canti di Castelvecchio	Giovanni Pascoli
Dorian Grey uccide l'amico Basil	Il Ritratto Di Dorian Grey	Oscar Wilde
Il manifesto futurista Raccontare a Fumetti	Manifesto del Futurismo Caffeina D'Europa	F. T. Marinetti
L'Attesa del'Amante La Pioggia Nel Pineto	Il Piacere Alcyone	D'Annunzio
L'ultima Sigaretta	La Coscienza Di Zeno	Italo Svevo
Fratelli La Madre	L'Allegria Sentimento del Tempo	Giuseppe Ungaretti
Prefazione		Luigi Pirandello

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE

tipologia di materiale	esempi	discipline coinvolte	a cosa serve
Testo	poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini di architetture e di opere d'arte, articolo di giornale, carta tematica	tutte le discipline dell'esame	- lettura orientativa del testo; - analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti; - contestualizzazione storica/ geografica/filosofica/umanistica
Documento	Documenti riferiti a: - periodi/episodi/personaggi/scopert e che si richiede di contestualizzare, approfondire, collegare ad altri fatti - episodi/fenomeni/esperienze di attualità - altro	tutte le discipline d'esame	- effettuare una contestualizzazione storica/geografica/filosofica/ scientifica - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
Esperienza	esperienze didattiche (esperimenti scientifici svolti durante l'a.s., incontro con autori o personalità, partecipazione a eventi) reperibili dal Documento del 15 maggio	tutte le discipline d'esame	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - consentire approfondimenti personali/emotivi - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
Progetto	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe reperibili dal Documento del 15 maggio (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a concorsi/gare/olimpiadi)	discipline interessate dal progetto	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafico	Grafici statistici, grafici che rappresentano dati di realtà o informazioni, grafici riferiti fenomeni a carattere sociale/storico/scientifico/ ambientale I grafici possono essere: cartogrammi, ideogrammi, istogrammi, aerogrammi, diagrammi cartesiani, diagrammi a flusso, diagrammi ad albero.	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	- confrontare tipi diversi di situazioni/informazioni - mappare il processo che porta alla soluzione di un problema - individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema - effettuare confronti ed approfondimenti sui dati
Situazione-stimolo o situazione-problema	Fotografie, grafici, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, discorsi di personalità, riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	La situazione stimolo è "una situazione che presenta un problema" (Roegiers 2003) che necessita di un'esplicitazione al fine di identificare il nuovo sistema concettuale da raggiungere e il sapere da definire attraverso l'azione. Il problema presentato deve essere aperto e fare riferimento a una situazione complessa che stimoli la

			riflessione. La situazione stimolo è utilizzata per fare emergere le conoscenze acquisite, argomentarle nel paragone con il problema posto, decostruite e reinvestite in una proposta risolutiva del problema, anche sulla base di esperienze formative dello studente

Per quanto riguarda la modalità e i contenuti del colloquio dei ragazzi diversamente abili si rinvia a quando previsto nelle relazioni finali e deliberato dal consiglio di classe in data 13/05/2021.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
I P S FEDERICO II ENNA
INDUSTRIA · ARTIGIANATO · SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924 – fax 0935/502645
C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z
e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.gov.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

Al Dirigente Scolastico

Al Consiglio di classe della 3° A Enogastronomia

SEDE

Relazione finale dell'attività di alternanza scuola-lavoro - A.S. 2018/19

Classe 3° A Enogastronomia - Tutor scolastico Prof.ssa Pampallona Lucia

Premessa: Gli alunni della 3° A Enogastronomia dell'I.P.S. " Federico II" di Enna hanno svolto attività di alternanza scuola – lavoro dal 15 febbraio al 10 marzo dell'anno 2019. L'attività, regolarmente discussa in apposita sede di riunione, è stata approvata dal Consiglio di classe.
La prima fase è consistita nella stesura di un progetto in cui sono stati precisati gli obiettivi e le finalità che la scuola si prefigge di far raggiungere agli alunni riguardo alle competenze tecnico – professionali per un numero di ore giornaliere congruo e per un massimo stabilito dal progetto (nel caso specifico: 156 ore complessive), oltre alla definizione del ruolo sia delle strutture ospitanti che della scuola e dei risultati attesi.
Successivamente si è passati alla scelta delle aziende partner del progetto. Tale scelta, fatta dagli stessi studenti, è stata indotta dalla necessità di adattarsi ad un territorio che offre ben poche possibilità essendo molto limitata la tipologia di aziende che , a titolo di puro favore, si rendono disponibili per dare la possibilità ai ragazzi di completare il loro percorso formativo e alle scuole di poter ottemperare alla normativa. Tuttavia è da sottolineare la loro disponibilità ad accogliere i nostri studenti.
Con ciascuna di esse sono stati concordati, attraverso la stipula di una Convenzione, i termini dell'accordo. Inoltre, a ciascuna azienda è stato consegnato un registro delle presenze da vidimare giornalmente e una scheda di valutazione finale da cui si evince il grado di conoscenze, competenze e capacità conseguite e dimostrate in riferimento agli obiettivi trasversali tecnico – professionali.
Da quest'anno a ogni alunno è stato consegnato un diario di bordo nel quale, giornalmente, egli deve segnare non solo la presenza in azienda e il numero di ore effettuate, ma anche il tipo di attività chiamato a svolgere, l'eventuale uso di risorse digitali o altre attrezzature e le lingue straniere eventualmente usate.
Con gli studenti (11 in tutto) il Dirigente Scolastico ha stipulato un Patto formativo in cui sono stati definiti gli impegni che ogni ragazzo è tenuto a osservare rigorosamente sulla base degli impegni assunti dall'Istituzione scolastica e che è stato firmato anche dai genitori.
Ogni azienda ha accolto uno o due ragazzi.
Durante il percorso, il tutor scolastico ha controllato che la frequenza dello studente fosse regolare, che i rapporti relazionali fossero soddisfacenti per entrambe le parti e che, in generale, tutto si svolgesse correttamente.
Al termine, ogni alunno ha dovuto compilare un questionario volto a comprendere il grado di soddisfazione avuto e i punti di debolezza incontrati.
Con la conclusione del progetto le aziende hanno restituito tutti i documenti debitamente compilati e firmati. Tali documenti sono stati raccolti dal Tutor scolastico che, dopo averli analizzati per redigere le sue osservazioni finali, sono stati ripartiti per ciascun alunno e raccolti in un'unica carpetta

comprensiva del percorso A.S.L. triennale. Essi andranno ad arricchire le certificazioni di ciascun studente.

Conclusioni: per gli studenti l'esperienza è stata soddisfacente, hanno potuto mettere alla prova le loro capacità ampliandole e hanno ottenuto risultati di cui sono abbastanza soddisfatti. Hanno potuto integrare le conoscenze e le competenze acquisite a scuola con l'esperienza del lavoro da loro scelto. Non si sono verificate situazioni spiacevoli; ogni parte ha tenuto un comportamento responsabile e attinente al proprio ruolo. I ragazzi hanno arricchito il loro bagaglio professionale e, in generale, i tutor aziendali si sono detti soddisfatti dell'esperienza, del modo in cui i ragazzi sono riusciti ad affrontare il lavoro dimostrando un alto grado di maturità e di responsabilità, di osservanza delle regole e degli orari e di essere stati in grado di svolgere al meglio la mansione richiesta.

Riepilogo attività svolte e giudizio complessivo

Alunno/a	**Periodo**	**Azienda**	**Tutor aziendale**	**Giudizio complessivo (ottimo, distinto, buono, discreto, sufficiente, mediocre, insufficiente)**
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	"Amoil" Area di servizio Viale Gen.le Cannada 94012 Barrafranca P.I.00608240867	Sig. Amore Salvatore	Distinto
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	Centro di accoglienza " S. Lucia" Via Michelangelo,179 94100 Enna C.F. 80000170862	Sig. Nasonte Davide	Discreto
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	"Ammangiari" Via Picone, 1 94013 Leonforte P.I. 01248690867	Sig.ra Legnoverde Gaetana	Buono
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	" Gustosì" Via della Libertà, 53 94013 Leonforte P.I.01184220869	Sig.ra Inveninato Sonia	Buono
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	"Cuor di Sicilia" Via Maddalena, 59 94010 Calascibetta P.I. 00650430861	Sig.ra Piraino Antonia	Discreto
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	" Caffè Centrale" Climenti & Ferrara SNC P.zza Vitt. Emanuele, 7 94010 Villarosa P.I. 00609610860	Sig. Climenti Carmelo	Buono

	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	2 La Dolce Vita" SNC Via G. Cannada, 509 94012 Barrafranca P.I. 01157240860	Sig.ra Salvaggio Maria Michela	Buono
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	"Pasticceria - Gelateria - Tavola calda" Via Claudiano 16/18 94100 Pergusa (EN) P.I. 01191050861	Sig. Mantegna Mario	Sufficiente
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	" Caffè Centrale" Climenti & Ferrara SNC P.zza Vitt. Emanuele, 7 94010 Villarosa P.I. 00609610860	Sig. Climenti Carmelo	Buono
	Dal 15/02/2019 al 10/03/2019	Agriturismo " Feudo S. Tommaso" C/da S. Tommaso 94100 Enna P.I. 01109410868	Sig.Canale Paolo	Ottimo
		" EXTRO SAS" Via Guerreri, 103 94012 Barrafranca P.I. 01193120889	Sig. Aleo Marco	Distinto

Enna 21/03/2019

Il Tutor Scolastico
Prof.ssa Pampallona Lucia

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Componente	Disciplina	Firma
Prof.ssa Maria Antonia Colajanni	Lingua e letteratura italiana	
Prof.ssa Maria Antonia Colajanni	Storia	
Prof.ssa Francesca Capizzi	Matematica	
Prof. Salvatore Giuseppe Sciandra	Lingua e civiltà straniera (Francese)	
Prof.ssa Manuela Parlato	Lingua e civiltà straniera ((Inglese)	
Prof. Angelo Di Maria	Diritto e Tecniche Amministrative	
Prof. Mario Dispinseri	Laboratorio Serv. Enog. Sala	
Prof.ssa Lucia Stivala	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Vincenzo Ranno	Scienze Motorie e Sportive	
Prof. Calogero Massaro	Religione Cattolica	
Prof. Massimiliano Giordano	Laboratorio Servizi Enog. Cucina	
Prof.ssa Patrizia Fascetto	Sostegno	
Prof.ssa Maria Concetta Vetri	Sostegno	

IL COORDINATORE

Prof. Angelo Di Maria

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Alfio Borzì

ALLEGATO A – PROGRAMMAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

ALLEGATO B – CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ALLEGATO C – FASCICOLO DELLA CLASSE

ALLEGATO D – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

ALLEGATO E – CRITERI DELIBERATI PER LATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

ALLEGATO A

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
IPS FEDERICO II ENNA
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924
C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z
e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.edu.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA CLASSE V A ENO

Anno Scolastico 2020/21

Profilo della classe V A Enogastronomia

Coordinatore di classe: Angelo Di Maria

Composizione della classe

N° alunni	N° alunni in ritardo nel percorso scolastico	N° alunni stranieri*	N° alunni DSA	N° alunni DVA
11	/	/	/	1

**Indicare gli alunni che non possiedono cittadinanza italiana*

Continuità

N° alunni provenienti dalla classe precedente	N° alunni provenienti da altre classi o sezioni dell'Istituto	N° alunni provenienti da altre Scuole
11	/	/

Alunni con Bisogni Educativi Speciali

Elenco alunni con disabilità certificate:

Alunni DSA	Alunni DVA
	X.

Obiettivi socio-comportamentali

Il C. d.C. ritiene che al termine dell'anno scolastico l'allievo dovrà perseguire le seguenti **competenze comportamentali** di base:

Rispettare leggi/regolamenti/regole	**Rispettare il patrimonio**	**Lavorare in gruppo**
<u>Puntualità:</u> • nell'ingresso della classe • nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi • nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe • nei lavori extrascolastici • nella riconsegna dei compiti assegnati **Prestare attenzione in classe**	• Della classe • Dei laboratori • Degli spazi comuni • Dell'ambiente e delle risorse naturali	• Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli • Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori. • Socializzare con i compagni e con i docenti

Risultati di apprendimento

Nell'intero percorso curricolare le singole discipline del consiglio di classe concorrono a sviluppare il seguente profilo culturale, educativo e professionale, delineato dal Regolamento degli Istituti professionali (D.P.R. 87 del 15 marzo 2010)

Profilo culturale ed educativo	
Competenze	**Discipline coinvolte**
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Francese

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	Inglese
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Italiano
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	Matematica

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Prendere coscienza del ruolo spirituale e sociale della Chiesa. Impegnarsi nella ricerca dell'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.	Religione
Conoscere tempi e ritmi nell'attività motoria riconoscendo i propri limiti e potenzialità. Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti. Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (propriocettive ed esterocettive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficacia della azione motoria. Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale. Conoscere gli elementi fondamentali della storia dello sport. Utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale.	Scienze motorie
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Storia

Profilo Professionale	
Competenze	**Discipline coinvolte**
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.	Cucina
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Economia Aziendale
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. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali	Sala e Vendita

e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.	Alimentazione

In relazione all'articolazione: "Enogastronomia" le competenze di cui sopra sono differentemente sviluppate e opportunamente integrate in coerenza con la peculiarità del percorso di riferimento.

Strategie didattiche

X Lezioni frontali

X Cooperative learnig

X Conversazione e discussione

X Laboratorio

X Tutoring

X Moderne tecniche di apprendimento (problemsolving, masterylearning, brainstorming)

Strumenti di verifica

X Test; x Questionari; x Temi; x Saggi brevi; x Traduzioni; x Articoli di giornale; x Discussioni e dibattiti; x Esercitazioni mirate ad evidenziare: conoscenza, linguaggio e comprensione; x Discussione aperta sulla correzione degli esercizi svolti a casa o a scuola	X Analisi testuale; x Risoluzione di problemi ed esercizi; x Interrogazioni; x Prove pratiche; x Test motori; x Prove strutturate o semi strutturate.

Mezzi e spazi

X Aula scolastica
X Laboratori
X Palestra
X Libri di testo, testi di consultazione, saggi critici, riviste specializzate, giornali
X Mappe concettuali
Mostre, spettacoli teatrali e cinematografici, convegni, campionati sportivi
Visite guidate
X Audiovisivi
X Schede predisposte dall'insegnante.

Numero minimo di verifiche per quadrimestre

n° verifiche	scritte/scritto-grafiche✪	orali✪	pratiche✪
I quadrimestre	1	2	10
II quadrimestre	1	2	10

Nuclei tematici e progetti pluridisciplinari

Nell'ambito della Progettazione si sarebbero dovuti individuare dei nuclei tematici declinati poi in unità di apprendimento di carattere interdisciplinare, da elaborare con più docenti in collaborazione fra di loro. I relativi percorsi didattici sarebbero dovuti essere condotti in contemporanea e valutati collegialmente dai vari team di docenti coinvolti.

Viene di seguito indicato il nucleo tematico individuato ma non svolto a causa delle ristrettezze dovute al COVID 19:

Modulo Trasversale: La produzione della birra e l'analisi sensoriale

Docenti coinvolti: M. Dispinseri, M. Parlato, L. Stivala, A. Di Maria, S. Sciandra.

Discipline coinvolte: sala, inglese, alimentazione, economia e lingua francese

Contenuti e Obiettivi Formativi: la produzione, le analisi sensoriali, la gestione e i relativi costi, terminologia in lingua, i valori nutrizionali.

Saper descrivere la filiera produttiva della birra, essere in grado di calcolare costi e ricavi, essere in grado di eseguire le analisi degustative ed il relativo servizio.

Periodo dicembre-febbraio

Unità di apprendimento interdisciplinari previste:

UDA 1 – La birra

Competenze	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline coinvolte*	*Prodotti*
Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Descrivere le fasi: dalla produzione alla vendita	Dalla fermentazione alla conservazione	Sala-alimentazione-economia	Valorizzare i prodotti del territorio
Integrare le competenze 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	Procedere alla degustazione in modo corretto, individuare i principi di abbinamento birra-cibo, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Tecniche degustative ed abbinamento	Sala-cucina-francese-inglese	Saper svolgere il servizio

Modalità e tempi delle prove interdisciplinari a conclusione delle Unità di apprendimento:

Verifica orale a fine UDA

Modalità di recupero

X Interventi individualizzati e differenziati, sportello, sportello help
X Pausa didattica in itinere
X Comunicazione con le famiglie attraverso ricevimenti settimanali prefissati
X Recupero a fine modulo, per tutta la classe, in orario curricolare, su conoscenze e abilità non acquisite

Modalità di potenziamento

Interventi individualizzati, cooperative learning, classi aperte e potenziamento all'interno delle classi per gruppi di livello.

Azioni di sostegno alla preparazione dell'Esame di Stato

Esercitazioni mirate ad evidenziare: conoscenza, linguaggio e comprensione degli argomenti trattati durante l'anno scolastico.

Attività di ampliamento dell'O.F. o extra-curriculari ed esperienze da proporre alla classe, anche ai fini dello sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza

X Progetti vari e trinity
X Manifestazione
X Visite guidate
X Viaggio d'istruzione

Per i criteri di valutazione degli apprendimenti e del comportamento si fa riferimento alla corrispondente sezione del PTOF

Comportamenti comuni dei docenti

- Mantenere la massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione.
- Favorire la partecipazione attiva degli alunni e incoraggiarne la fiducia per le proprie possibilità.
- Utilizzare metodologie e strumenti diversificati e funzionali agli obbiettivi da raggiungere.
- Favorire processi di auto-valutazione.
- Esigere la puntualità nell'esecuzione dei compiti, negli impegni assunti, negli orari fissati dai competenti organi.
- Pretendere rispetto delle regole, dei ruoli, dell'ambiente esterno e dei beni comuni.

Carichi massimi di lavoro settimanali

Il C.d.C. si rende disponibile a valutare con attenzione il carico di lavoro degli alunni ed a programmare le attività settimanali in modo flessibile, così da non concentrare troppi impegni nella stessa giornata. Nell'assegnazione del lavoro da svolgere a casa si terrà conto, pur nel rispetto delle esigenze didattiche dei singoli docenti, dell'orario giornaliero, della programmazione delle prove scritte, di eventuali impegni pomeridiani scolastici o parascolastici, di attività di PCTO, al fine di evitare un carico che possa compromettere i ritmi di apprendimento. In particolare, si cercherà di evitare, se possibile, la concomitanza di più verifiche scritte: in linea generale, sarà effettuato un solo compito in classe nella mattinata.

Le date di svolgimento delle verifiche saranno fissate, comunicate e annotate nel registro di classe con un congruo anticipo.

Il Coordinatore del C.d.C.

Prof. Angelo Di Maria

Il Consiglio di Classe si riserva di integrare e modificare nel corso dell'anno scolastico con adeguata motivazione quanto contenuto nella presente scheda di programmazione per migliorare la performance complessiva delle attività formative e didattiche al fine di garantire il successo formativo degli studenti.

ALLEGATO B

Italiano

Docente: Prof.ssa Colajanni Maria Antonia

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021:142 ore

TESTI ADOTTATI

La mia Letteratura 3 Edizioni Scolastiche C. Signorelli Scuola

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nel corso dell'anno scolastico si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla discussione guidata, alla lettura di testi e giornali. Si è cercato di stimolare la valutazione critica degli autori studiati. Particolare attenzione è stata posta all'uso della terminologia, non solo di tipo specifico, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta e ciò dipende dalla scarsa conoscenza del significato di termini anche di uso corrente, oltre che al ridotto confronto con i testi scritti.

Dal 26 ottobre si è fatto ricorso alla metodologia della didattica a distanza a causa dell'emergenza sanitaria da Coronavirus.

Si è quindi fatto ricorso a specifiche piattaforme digitali come Meet o classroom o skype per attuare tale didattica e continuare l'attività scolastica con video lezioni frontali e verifica sugli argomenti trattati con verifiche e orali e confronti.

CONTENUTI

- Illuminismo e Romanticismo
- Alessandro Manzoni: vita e opere; poetica e stile;
- Positivismo, Naturalismo, Verismo.
- Il Verismo in Italia
- Luigi Capuana e Federico de Roberto
- Giovanni Verga : vita e opere; poetica e stile; dalla "Vita dei Campi": La Lupa, da " I Malavoglia" La famiglia Malavoglia e L'addio di 'Ntoni, "Mastro-don Gesualdo", la morte di Mastro-don Gesualdo
- Il Decadentismo.
- Simbolismo: C. Baudelaire e la poesia moderna
- Il romanzo decadente

- Oscar Wilde: "Il ritratto di Dorian Gray",Dorian Gray uccide l'amico Basil
- La Scapigliatura
- Gabriele D'Annunzio: vita e opere; poetica e stile; da "Il Piacere" L'attesa dell'amante ; ''La pioggia nel pineto''; D'Annunzio e l'arte della comunicazione.
- Giovanni Pascoli: vita e opere; poetica e stile; da "Myricae": X agosto; La mia sera.
- Il Futurismo.
- Filippo Tommaso Marinetti: "Manifesto del futurismo", "Parole in libertà", "Caffeina d'Europa"
- Aldo Palazzeschi
- Italo Svevo; vita e opere; poetica e stile; "La coscienza di Zeno",L'ultim sigaretta(cap III), il fidanzamento di Zeno (cap V)
- Giuseppe Ungheretti: vita e opere; poetica e stle

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario

ABILITA'

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria
- Identificare gli autori e le opere fondamentali
- Contestualizzare le opere letterarie
- Produrre diverse tipologie di testi scritti

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Ripetizione periodica dei contenuti affrontati e relative esercitazioni. Studio autonomo per il recupero di conoscenze e abilità. Approfondimento di alcuni contenuti, da parte di un gruppo di alunni più studiosi e desiderosi di apprendere.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Uso del libro di testo, di fotocopie, di articoli e di altro materiale.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e prove scritte. La valutazione tiene conto della partecipazione, dell'impegno, della situazione di partenza della conoscenza degli argomenti, della capacità di organizzazione delle proprie conoscenze e della crescita umana e culturale.

Si valuterà pure la partecipazione alla didattica a distanza.

Storia

Docente: Prof.ssa Colajanni Maria Antonia

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 65 ore

TESTI ADOTTATI

La nostra avventura 3 Edizione scolastiche Bruno Mondadori (Edizione rossa)

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nel corso dell'anno scolastico si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla discussione guidata, alla lettura dei testi. Si è cercato di stimolare la valutazione critica degli eventi storici studiati. Particolare attenzione è stata posta all'uso della terminologia non solo di tipo specifico, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta e ciò dipende dalla scarsa conoscenza del significato di termini anche di uso corrente oltre che dal ridotto confronto con i testi scritti.

Dal 26 ottobre 2020 si è fatto ricorso alla metodologia della didattica a distanza a causa dell'emergenza sanitaria da Coronavirus.

Si è quindi fatto ricorso a specifiche piattaforme digitali come Meet o classroom o skype per attuare tale didattica e continuare l'attività scolastica con video lezioni frontali e verifica sugli argomenti trattati con verifiche e orali e confronti.

CONTENUTI

- Il primo Novecento
- La Belle Epoque
- L'Italia e l'età giolittiana 1903-1914
- La prima guerra mondiale
- La Rivoluzione Russa
- La crisi del dopo guerra in Europa
- La crisi del 1929
- Il totalitarismo in Italia
- Il Fascismo
- Il Nazismo e la crisi internazionale
- La seconda guerra mondiale
- Cittadinanza e costituzione: Lo statuto Albertino e la costituzione italiana.

COMPETENZE

- Collocare i fatti nello specifico contesto cronologico, geografico e politico
- Collegare diacronicamente e sincronicamente eventi storici
- Esporre la conoscenza in modo chiaro e corretto, usando la terminologia specifica della disciplina;
- Saper guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente;
- Aver maturato, anche in relazione con le attività svolte dalle istituzioni scolastiche, le necessarie competenze per una vita civile attiva e responsabile;
- Saper analizzare le situazioni storiche studiate, collegandole con il contesto più generale, ordinandole in sequenze temporali, individuandone gli elementi caratterizzanti.

ABILITA'

- Usare in maniera appropriata il lessico delle scienze storiche e sociali e le categorie interpretative della disciplina;
- Riflettere sugli argomenti studiati individuando cause/effetti/interazioni e cogliendo analogie e differenze tra momenti e fatti storici;
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;
- Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo;
- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale";
- Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di solidarietà, salute, sicurezza e ambiente.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Ripetizione periodica dei contenuti affrontati e relative esercitazioni. Studio autonomo per il recupero di conoscenze e abilità. Approfondimento di alcuni contenuti, da parte di un gruppo di alunni più studiosi e desiderosi di apprendere.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Uso del libro di testo, di fotocopie e di altro materiale.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali. La valutazione tiene conto di partecipazione, impegno, situazione di partenza, conoscenza degli argomenti, capacità di organizzazione delle proprie conoscenze e crescita umana e culturale.

Si valuterà pure la partecipazione alla didattica a distanza.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa **Stivala Lucia**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 78.

TESTI ADOTTATI

Qualità e benessere a tavola
Casa Editrice: CLITT
Autori: Paola Matteo e Paola Montagnese

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di ricorrere il meno possibile alla lezione frontale coinvolgendo gli allievi in attività che potessero interessarli e che prendessero spunto da necessità o curiosità personali. In particolare si è cercato di stimolare la valutazione critica delle loro abitudini alimentari messe a confronto con quelle necessarie per una sana alimentazione, capace non solo di mantenere lo stato di salute ma anche di prevenire la comparsa di eventuali patologie. Particolare attenzione si è cercato di porre all'uso della terminologia non solo di tipo specifico, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta e ciò dipende dalla scarsa conoscenza del significato di termini anche di uso corrente oltre che dal ridotto confronto con i testi scritti.

CONTENUTI

La filiera alimentare: le trasformazioni e la conservazione degli alimenti: per sottrazione d'acqua, mediante alte temperature, mediante basse temperature, attraverso metodi chimici naturali (il cloruro di sodio, il saccarosio, l'olio, l'alcol etilico e l'aceto), il sottovuoto, le microonde. L'affumicamento e la fermentazione.

La cottura degli alimenti: a calor umido, a calor secco, frittura e a microonde, le trasformazioni dei nutrienti.

Il sistema HACCP: prerequisiti, definizione e i sette principi.

La tutela della salute: il fabbisogno calorico e nutrizionale, valutazione dello stato nutrizionale, l'alimentazione equilibrata. I marchi di qualità. I LARN; le linee guida per una sana alimentazione italiana, la piramide alimentare, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

La dieta equilibrata nelle diverse età: la dieta nella prima infanzia, l'alimentazione del bambino in età prescolare e scolare, l'alimentazione degli adolescenti, degli adulti e anziani; la dieta in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, allattamento e sportivo).

Le malattie correlate all'alimentazione: le malnutrizioni da carenze di vitamine e sali minerali, le malattie del benessere: obesità, sovrappeso, il diabete, l'ipercolesterolemia e l'ipertensione arteriosa e diete che possano prevenire o curare queste patologie; alimentazione e tumori; allergie e intolleranze alimentari (al lattosio e al glutine); disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia) conoscere cause, sintomi ed interventi dietoterapici richiesti da questi disturbi nutrizionali.

Cultura e religione: cibo e cultura, alimentazione nelle grandi religioni: il buddismo, il cristianesimo, l'ebraismo, l'induismo e l'islamismo.

COMPETENZE

Saper agire nel sistema di qualità

Saper controllare e utilizzare gli alimenti in modo da evitare le principali cause di contaminazione chimica e biologica

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

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

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

Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo

Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

ABILITA'

Saper utilizzare varie tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti

Saper redigere un piano HACCP

Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

Saper riconoscere la certificazione di qualità

Saper distinguere le principali malattie di origine alimentare

Saper realizzare diete equilibrate individualizzate per soggetti di differente età e condizione fisica o con esigenze alimentari particolari

Saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Saper adottare misure dietetiche e comportamentali per la prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e approfondimento si sono svolte per la maggior parte in classe durante le ore curriculari su tutti gli argomenti disciplinari del quinto anno, attraverso lavori di gruppo, lavori differenziati e assiduo controllo dell'apprendimento.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori individuali e di gruppo. Raccolta ed elaborazione di materiale. Uso del libro di testo, di fotocopie e di articoli. Compilazione di schede e questionari sui consumi e sulle abitudini alimentari. Consultazione di tabelle di composizione degli alimenti. Elaborazione di mappe concettuali.

DIDATTICA A DISTANZA

Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

La programmazione didattico-disciplinare è stata rimodulata, semplificata e adeguata per l'introduzione della didattica a distanza. Le attività sono state svolte attraverso modalità di didattica sia sincrona che asincrona con condivisione di materiale in piattaforma Google Suite. La maggior parte degli studenti ha partecipato alla didattica a distanza fatta eccezione di un piccolo gruppo che ha effettuato un'elevata quantità di assenze. Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e lo svolgimento di elaborati. La valutazione ha tenuto conto della situazione di partenza, della partecipazione alla didattica a distanza e della puntualità alla restituzione delle consegne.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e prove scritte. La valutazione ha tenuto conto della situazione di partenza e di quella attuale, della partecipazione alla didattica a distanza, della puntualità della restituzione delle consegne, dell'impegno, della conoscenza degli argomenti, della capacità di organizzare le proprie conoscenze e della crescita umana e culturale.

Laboratorio Servizi Enog. Cucina

Docente: Prof. Massimiliano Giordano
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 85 ore (ottantacinque)

TESTI ADOTTATI

Cucinabile Top A. Solillo - S.Palermo "laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Strategie/iniziative adottate per rendere efficace il processo di insegnamento/ apprendimento: progetti, didattica laboratoriale, etc).

L'attività didattica è stata svolta al fine del raggiungimento dei seguenti obiettivi specifici:

-Far conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione tra i vari membri, e tra i vari settori;

-Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica, l'industria agroalimentare, e le esigenze della clientela;

-Saper realizzare con continuità, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili, e la stagionalità dei prodotti possibilmente a km. 0

- -Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

CONTENUTI

Modulo 1: le grammature

Modulo 2: il calcolo del costo pasto

Modulo 3: le scelte alimentari in funzione alle religioni

Modulo 4: le intolleranze alimentari, e il morbo celiaco

Modulo 5: il catering;

Modulo 6: il banqueting;

Modulo 7: le varie tipologie di buffet, e il servizio delle piccole colazioni;

Modulo 8: il menù e la storia.

Modulo 9: i prodotti certificati ed i marchi di qualità

Modulo 10: il Made in italy e la dieta mediterranea

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ABILITA'

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

libro di testo, materiale fornito dall'insegnante (fotocopie e dispense)

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:
Punti da trattare:

- attività realizzate
- strumenti ed eventuali altre piattaforme impiegate
- risposta degli studenti

come sono state svolte verifiche e valutazioni.
Dopo tale decreto, si sono organizzate delle lezioni utilizzando la piattaforma in oggetto, ed anche altri canali di comunicazione, per rendere le lezioni più semplificate.
Le video lezioni sono state organizzate sul Meet, ad eccezione delle prime settimane, nelle quali è stata utilizzata skype, per agevolare alcuni alunni con problemi di connessione.
Per gli argomenti trattati sono state utilizzate delle mappe concettuali, dei powerpoint, e dei documenti word, riscontrando un esito più che positivo da parte degli alunni.
Le verifiche assegnate, sono state valutate seguendo dei criteri diversi, da quelli utilizzati in presenza e cioè si tiene conto della puntualità nella consegna degli elaborati e nell'assidua partecipazione alle video lezioni.

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Prof. Di Maria Angelo

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 116

TESTI ADOTTATI

"Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica" di C. De Luca e T. Fantozzi

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali

Lavori di gruppo

Esercitazioni con simulazioni

Frequenti pause didattiche per attività di recupero e approfondimento

Didattica a distanza per alcuni periodi dell'anno con l'uso di applicazioni e piattaforme digitali.

CONTENUTI

La programmazione aziendale e il processo di pianificazione

La programmazione strategica: aspetti generali. la programmazione della gestione dell'impresa turistica. Strategia di gestione. La programmazione strategica. La programmazione operativa.

La creazione di impresa. Imprenditoria e business plan. il progetto imprenditoriale. L'analisi di mercato. Le previsioni economiche finanziarie.

Il budget e il controllo di gestione: funzione e principi generali. Le previsioni economiche e finanziarie.

Il budget e il controllo budgetario. Budget economico generale. Controllo di gestione preventivo, concomitante, susseguente.

Il business Plan.

Il Marketing dell'azienda ristorativa

Il marketing aspetti generali. Analisi della domanda e dell'offerta. Le ricerche di mercato. Il marketing management e i suoi obiettivi. Il nuovo ruolo del marketing turistico. il marketing strategico e operativo. Le strategie: politiche del prodotto e dei prezzi. La distribuzione. La comunicazione. La promozione. il marketing Mix. Controllo dei risultati e valutazione.

Sicurezza. Trasparenza e tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativa

Le fonti del diritto in Italia

Costituzione italiana:

- principi fondamentali (art. 1,2,3);

- rapporti civili (art.13,15,16,17,18);

- rapporti etico-sociali (art. 32,34);

- rapporti economici (art. 39,40,41);

- rapporti politici (art. 48,49);

- L'ordinamento della repubblica: Il Parlamento, Il Presidente della Repubblica, Il Governo, La Corte costituzionale;

- Regioni, Province, Comuni (cenni);

Le fonti giuridiche europee

Gli organi della UE (concetti generali)

COMPETENZE

° Sanno redigere un prospetto del capitale delle aziende ristorative

° Sanno calcolare il fabbisogno finanziario, redigere il budget d'esercizio e calcolare l'analisi degli Scostamenti

° Sanno integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di marketing e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio

° Sanno riconoscere i valori contenuti nella Costituzione italiana e i compiti degli Organi, territoriali e non, in essa contemplati

ABILITA'

° Sanno esaminare la dinamica aziendale e sanno evidenziare gli elementi che caratterizzano, nei vari tipi di azienda, i più opportuni sistemi informativi;

° Sanno esaminare il processo di funzionamento delle aziende ristorative nelle diverse fasi contabili;

° Sanno elaborare un piano aziendale e le fasi di fattibilità per un'impresa ristorativa;

° Sanno redigere un piano di marketing semplice, evidenziandone strumenti di attuazione, limiti, difficoltà.

° Individuare fasi e procedure per redigere un business plan

° Sanno calcolare gli scostamenti tra i dati di budget e i dati effettivi

° Sanno utilizzare gli strumenti digitali e il web marketing

° Sanno individuare gli Organi italiani ed europei in base alle loro competenze di materia e di territorio

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati il libro di testo in adozione, abbondante materiale didattico in fotocopia fornito dall'insegnante, schemi grafici alla lavagna. Dal D.P.C.M. sul COVID didattica a distanza tramite le applicazioni whatsapp e GSuite attraverso cui è stato possibile anche pubblicare articoli, link, test di valutazione.

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

- *attività realizzate*

✓ Lezioni on line per i contenuti da sviluppare

✓ Conversazioni su tematiche di volta involta proposte, riguardanti le varie parti del programma della disciplina, con analisi collegata delle ripercussioni economiche ed etiche causate dalla pandemia

✓ Riassunti ed elaborati vari sugli argomenti trattati

- *Strumenti e piattaforme utilizzate:*

✓ Whatsapp, GSuite.

- *Risposte degli studenti*

✓ Gli alunni hanno risposto in modo unanime allo sforzo didattico degli insegnanti con apprezzabile spirito di collaborazione e di iniziativa. Hanno prodotto puntualmente e tempestivamente gli elaborati richiesti e i risultati di ricerche fatte visitando i link appositamente suggeriti dai docenti, hanno risposto a tutti i test somministrati sui temi del programma, restituendoli attraverso gli strumenti digitali in loro possesso, nello specifico whatsapp, e-mail, meet.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Con le lezioni in presenza le verifiche si sono basate sulle tradizionali e periodiche prove orali e scritte, anche con l'ausilio di appositi test. I tempi sono stati adattati alle esigenze didattiche e di apprendimento che si sono via via presentate e in funzione degli obiettivi da raggiungere. Nei periodi della didattica a distanza le verifiche sono state effettuate tramite conversazioni on line e tramite la valutazione dei test somministrati in modo digitale (con mail, whatsapp, ma soprattutto con GSuite), e dagli alunni restituiti con le stesse modalità. Le verifiche sono state organizzate e calendarizzate per blocchi tematici, opportunamente ripensati alla luce della nuova situazione. Parte integrante e sostanziale della valutazione è costituita dall'entità della frequenza alle lezioni, in aula e on line, nonché della qualità e quantità dei contributi offerti da ogni singolo studente.

Francese

Docente: Prof. Salvatore Giuseppe Sciandra
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 74 circa

TESTI ADOTTATI

Médeuf, Monaco, Bailly, Saveur de France. Eurelle edizione

TESTI CONSULTATI: SUBLIME, Christine Duvallier

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'attività di insegnamento–apprendimento è stata realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi e ai contenuti proposti. E' stata adottata una didattica modulare e per concretizzare tale attività è stato utilizzato l'approccio comunicativo. Gli studenti hanno utilizzato il linguaggio in maniera logico-creativa. Si è fatto ricorso a:

Lavoro individuale

Lavoro di gruppo

Lezione frontale e dialogata

Cooperative learning

Simulazione e role-play

CONTENUTI

La Bretagne

La Normandie

L'Alsace

Le Pays de la Loire

Les produits du terroir

Ouvrir un restaurant en France

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Les 7 principes obligatoires

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour coeliaques

L'alimentation du sportif

L'alimentaion de la femme enceinte

L'alimentation de l'adolescent

Les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs

L'exploitation d'un restaurant

Les vins d'Alsace

L'élaboration de la bière

La cuisson et la conservation

Les méthodes de conservation modernes

COMPETENZE

Padroneggiare la lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo all'articolazione "Cucina" per interagire nell'ambito di un ristorante, per dare informazione ai clienti.

ABILITA'

Conoscere i diversi modi di comunicare e il registro riferito a ogni tipo di messaggio; sapere orientare per dialogare in modo sintetico, con appropriatezza di lessico e con pronuncia corretta.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri, lezione frontale, lezione partecipata, discussioni, attività di gruppo, questionari, simulazione e role play.

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:
Punti da trattare:

- video lezioni programmate e concordate con gli studenti attività realizzate
- trasmissione di materiale didattico
- Gli studenti hanno partecipato alle video lezioni con vivo interesse, sono sempre stati puntuali nelle consegne che nelle verifiche orali.
- Dall'otto febbraio 2021 le quinte classi sono tornate in presenza

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Prove strutturate e semi-strutturate con quesiti a risposta aperta e a scelta multipla. Interrogazione, dialogo, discussione guidata.

Nella valutazione somministrata sono stati presi in considerazione: la personalità dell'allievo, le sue capacità di apprendimento, le sue competenze elaborative, la situazione di partenza, l'impegno, l'interesse, la partecipazione mostrata sia nel corso del primo quadrimestre che durante le attività a distanza, puntualità nelle consegne, il metodo di studio acquisito e la conoscenza dei contenuti proposti.

Lingua Inglese

Docente: Prof.ssa Manuela Parlato

ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 76

TESTO ADOTTATO

WELL DONE, SERVICE

di Catrin Elen Morris - Edizioni: ELI

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Si è favorito l'approccio funzionale - comunicativo e la L2 è stata utilizzata per la comunicazione in classe e nella DAD. Si sono fornite strategie per la comprensione dei testi proposti e per la rielaborazione degli stessi, così da stimolare negli studenti una produzione orale il più possibile autonoma, onde evitare la tendenza ad un apprendimento solo mnemonico. Si è partiti dalla comprensione del testo per procedere all'approfondimento dello stesso, con l'analisi del lessico utilizzato e dei termini tecnici da fissare e riutilizzare in contesti simili e differenti. Si è passati, infine, all'analisi degli aspetti morfosintattici già conosciuti o nuovi. Relativamente alla produzione scritta, sono stati svolti vari tipi di prove, questionari, esercizi vero/falso, esercizi a risposta multipla. A seconda delle attività gli alunni hanno lavorato singolarmente oppure in gruppi, utilizzando le strategie del cooperative learning e del peer learning, oggi tanto importanti per favorire un apprendimento inclusivo ed efficace.

CONTENUTI

From the book "WELL DONE":

MODULE 3 Safety and Nutrition

Catering in theory, health and safety

- HACCP and the seven principles, pp. 74-76

- Food contamination, risks and preventive measures, pp. 80-82

Diet and nutrition

- The eatwell plate, pp.84-85

- Organic food and genetically modified organisms (GMOs), p. 88

- The Mediterranean Diet, pp. 90-91

- Food allergies and intolerances, p. 94

-Eating disorders, p. 96

-Alternative Diets, pp. 98-100

MODULE 4 IN THE RESTAURANT

Preparation and service

-Different types of service, p. 124

- Brief flambé history and flamed dishes, p. 126

MODULE 5 - AT THE BAR

Drinks and service

- Bar service, p. 158

-Understanding and serving wine, p. 160

-Beer: types of beer, p. 164

- Craft beer and cider- Craft beer in UK and Italy, p. 166

VIDEOS:

" Matching Wine and food" -Alma

"How to make a perfect cappuccino"- Alma

Attività interdisciplinare : Cooking quiz

COMPETENZE

Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riguardanti, in particolare, il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

ABILITA'

Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi dialoghi, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo. Aula linguistica. Piattaforma GSuite. Skype.

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

- le attività realizzate sono state quelle previste in fase di programmazione iniziale, seppure con le semplificazioni e le riduzioni che si sono rese necessarie per adattarsi alla DAD, alle esigenze degli alunni e al ridotto tempo a disposizione delle lezioni in sincrono;
- Oltre a GSuite, tra gli altri strumenti e piattaforme impiegate annoveriamo l'uso di Skype per le videolezioni, l'applicazione Whatsapp per la comunicazione con la classe e le email per l'invio e la ricezione di materiali, soprattutto nel primo periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza, fino all'attivazione della piattaforma GSuite da parte del nostro Istituto;
- La risposta degli studenti è stata positiva. La maggior parte della classe ha partecipato attivamente, con impegno costante e maturità alle attività proposte. Pochi alunni hanno avuto dei problemi di connessione legati alla mancanza di device e di wi-fi a casa che, tuttavia, sono stati colmati.
- Le verifiche sono state costanti. Agli alunni sono state proposte delle attività scritte e orali legate agli argomenti svolti. Quasi tutti hanno rispettato le scadenze e hanno risposto positivamente alle verifiche orali. La valutazione si è basata sull'autonomia, la partecipazione, la relazione con il docente e i compagni, la responsabilità, il rispetto e sulla correttezza delle consegne e il percorso globale di costruzione delle conoscenze. Le frequenti verifiche scritte e orali hanno permesso di valutare i progressi e i miglioramenti in itinere e finali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Lo scopo delle verifiche è di misurare il progresso dell'alunno dai requisiti di partenza al possesso dell'obiettivo proposto nell'itinerario di apprendimento. Si è verificato il grado di sviluppo delle abilità acquisite proponendo test di tipo formale (svolti in classe) e di tipo informale (l'osservazione dell'insegnante). Le prove somministrate sono state di tipo oggettivo quali test con risposta aperta o a scelta multipla e la compilazione di questionari. Per quanto attiene alle prove orali la valutazione è stata soprattutto di tipo soggettivo perché ha coinvolto non solo l'aspetto della correttezza formale ma anche la sfera emozionale, affettiva e creativa dei singoli alunni. Si è osservato l'intonazione, la pronuncia e la capacità di utilizzare in maniera più appropriata le funzioni comunicative adeguate al contesto proposto.

Per quanto riguarda la valutazione hanno concorso a determinare il giudizio valutativo i seguenti criteri di valutazione:

1. la considerazione della situazione di partenza e dei progressi compiuti;
2. i risultati delle verifiche orali e scritte in relazione agli obiettivi prefissati;
3. l'osservazione continua dei singoli studenti durante il dialogo educativo;
4. la quantità e la qualità dell'impegno profuso;
5. il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali.

Matematica

Docente: Prof.ssa Francesca Capizzi
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 75

TESTI ADOTTATI

Ilaria Fragni Germano Pettarin
MATEMATICA in pratica
Volume 4-5
CEDAM scuola

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Sebbene lo studio della matematica sia per sua natura astratto e formale, è stato dato ampio spazio alle semplificazioni con riferimenti concreti, utilizzando un linguaggio meno formale, al fine di ridurre le difficoltà spesso dovute proprio al linguaggio. La disciplina è stata presentata non tanto come un corpo assiomatico, ossia definizioni, assiomi e teoremi, ma come una disciplina aperta, in continua evoluzione cercando di sviluppare le attività mentali attraverso strategie e procedimenti dei quali l'allievo non ha conoscenza diretta. Ad ogni argomento del programma è stato affiancato un vasto numero di esercizi che ha permesso all'alunno di recepire meglio la conoscenza teorica della disciplina e ha consentito di colmare lacune, chiarire dubbi e approfondire meglio l'argomento. Oltre al lavoro svolto in classe sono stati assegnati esercizi a casa in modo tale che l'alunno possa assimilare quanto ha recepito in classe ed ottenere la padronanza degli argomenti trattati. L'attività di insegnamento-apprendimento è stata realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi ed ai contenuti proposti. Per concretizzare tale attività è stato utilizzato, per lo più il metodo logico-deduttivo proprio delle discipline matematiche, ma talvolta, è stato usato anche il metodo intuitivo, per risalire da casi particolari a norme generali e quindi è stato dato agli alunni il piacere della scoperta e la gratificazione della stessa. Inoltre alla parte teorica è stata associata quella pratica proponendo la risoluzione di numerosi esercizi per l'applicazione delle regole e dei concetti fondamentali affrontati al fine di fornire agli allievi una adeguata capacità operativa

CONTENUTI

- Disequazioni e sistemi di disequazioni in una incognita
- Funzioni reali di una sola variabile reale
- Limiti di una funzione
- Asintoto verticale, orizzontale ed obliquo
- Studio di una funzione semplice (Razionale intera e razionale fratta)
- Derivata di una funzione in un punto
- Significato geometrico della derivata
- Statistica :distribuzioni di frequenza assoluta, relativa e percentuale
- Moda di una distribuzione di frequenze
- Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze

COMPETENZE

-Conoscere il concetto di funzione reale di variabile reale e la relativa terminologia

-Conoscere la classificazione delle funzioni e la loro rappresentazione

-Conoscere la classificazione delle funzioni analitiche: razionali ed irrazionali intere e fratte

-Conoscere il concetto di dominio e codomino di una funzione

-Conoscere il concetto di simmetria di una funzione

-Conoscere il concetto di intersezione con gli assi cartesiani

-Conoscere il segno di una funzione

-Conoscere il concetto di limite e i loro teoremi

-Definire gli asintoti di una funzione

-Conoscere il concetto di grafico di una funzione

-Definire la statistica

-Definire la frequenza assoluta, relativa e percentuale di una modalità

- Definire la moda di una distribuzione di frequenze

ABILITA'

-Determinare l'insieme di esistenza di una funzione

-Tracciare i grafici di funzioni elementari

-Saper verificare se la funzione è pari o dispari

-Trovare le intersezioni della funzione con gli assi cartesiani e gli intervalli di positività e di negatività

-Eseguire il calcolo di limiti

-Calcolare eventuali asintoti di una funzione

-Saper studiare una funzione razionale intera e fratta.

-Saper rappresentare in tabelle la distribuzione delle frequenze assolute, relative e Percentuali

-Saper rappresentare graficamente le distribuzioni di frequenze (Ideogramma, Cartogramma, Aerogramma, Ortogramma, Istogramma, Diagramma cartesiano)

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata con interventi, discussioni, attività di gruppo, questionari, esercizi di applicazione delle regole e delle proprietà da svolgere in classe ed esercizi di riflessione e di ragionamento tendenti a stimolare l'alunno a formulare ipotesi e a trarre conclusioni da svolgere sia in classe che a casa. Flessibilità, interazione alunni-docente.

DIDATTICA A DISTANZA

In questo anno scolastico la progettazione didattica educativa ha previsto unità didattiche in presenza e unità didattiche in DDI (in questa modalità, in classroom sono stati inseriti dei materiali riguardanti la Statistica).
Le attività didattiche sono iniziate a partire dal 22 Settembre 2020 in presenza , poi dal 26 Ottobre 2020 al 5 Febbraio 2021 è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

- sono state effettuate delle video lezioni (Piattaforma Gsuite classroom) per interagire con gli studenti, durante le quali sono stati trattati gli argomenti di studio.
- sono stati assegnati degli esercizi che i ragazzi hanno restituito puntualmente (tramite Google Classroom)
- gli alunni hanno partecipato attivamente sia in modalità sincrona che asincrona
- le verifiche orali durante la D. A.D. sono state effettuate durante le video lezione tramite le piattaforme Gsuite classroom.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione è stata effettuata mediante verifiche periodiche con prove scritte ed orali per stabilire se l'allievo possedeva i prerequisiti per il conseguimento di determinati obiettivi ed eventualmente correre ai ripari se si riscontrano lacune.

Per la verifica formativa sono stati somministrati brevi esercizi da svolgere individualmente, seguiti da discussioni e dalla relativa correzione. Per la verifica sommativa sono state somministrate verifiche scritte i quali sono state graduate per difficoltà in modo da dare l'opportunità ai meno predisposti di risolvere i quesiti più semplici e di stimolare i più interessati con quesiti più complessi. Le verifiche orali hanno interessato gli argomenti trattati nelle lezioni e lo svolgimento di esercizi ad esse relative.

Obiettivo delle verifiche è stato quello di accertare la conoscenza dei concetti e la capacità della loro applicazione.

Gli allievi hanno dimostrato particolare interesse per la disciplina, raggiungendo gli obiettivi proposti.

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. Calogero Massaro
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021; 26

TESTI ADOTTATI

" Le vie del mondo" vol .unico autore Luigi Solinas

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. Durante il primo quadrimestre sono state effettuate delle prove di ingresso al fine di accertare il livello di preparazione pregressa, di sensibilità personale, di motivazione e di disponibilità nei confronti dell'I.R.C., mediante quesiti scritti e/o orali e conversazioni guidate. I contenuti specifici della disciplina, proposti alla classe, si sono svolti in coerenza con gli obiettivi, con le finalità educative e formative dell'I.R.C., tenendo conto del vissuto e delle esperienze dell'alunno. Il lavoro metodologico è stato orientato nell'evitare un insegnamento nozionistico e cattedratico, mirando a coinvolgere gli alunni nelle lezioni, a chiarire i dubbi, a dedicare tempo alla discussione ed all'approfondimento di talune tematiche, utilizzando come strumenti didattici: il libro di testo, la lettura e il commento di brani tratti dalla Bibbia, la lezione frontale, la lezione interattiva e la visione di DVD. Con le misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, l'istituto scolastico si è attivato per mettere in atto la didattica a distanza accreditandosi alla piattaforma G_Suite Classoroom.

CONTENUTI

- Differenze e specificità tra cultura cattolica e cultura laica. Le relazioni: l'amore come amicizia e come eros. Forme attuali di razzismo. L'etica della vita. La morale. Gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale e sulla questione ecologica: (*Breve accenno alla "Laudato Si" di Papa Francesco*). La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio. La Chiesa visibile e spirituale. Il Gesù storico e il Cristo della fede. Gesù Parola di Dio tra gli uomini. I cardini della fede cristiana. La Pasqua ebraica e la Pasqua cristiana. Riflessione sull'attuale situazione vissuta a causa del COVID19.

COMPETENZE

- Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa.
- Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la chiesa realizza il comandamento dell'amore.
- Riconoscere le linee di fondo della dottrina della chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Individuare i percorsi sviluppati dalla chiesa cattolica per l'ecumenismo e il dialogo interreligioso.
- Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.

ABILITA'

- Comprendere globalmente il significato del messaggio cristiano;
- Uso corretto delle fonti del Cristianesimo, nonché del suo specifico linguaggio religioso;
- Conoscere l'autenticità delle fonti cristiane e non cristiane sulle origini del cristianesimo;
- Conoscere che i principi del cattolicesimo fanno parte del patrimonio storico del popolo italiano.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli alunni sono stati stimolati, mediante il dialogo educativo- didattico, al fine di poter mostrare concrete capacità personali, nel rispondere a quesiti riguardanti le esigenze dell'uomo " sulla ricerca della verità e sul senso della vita e per poter operare nel loro vissuto scelte consapevoli e responsabili di fronte al problema religioso".
Lettura e commento di brani tratti dalla Bibbia.
Uso del libro di testo. Lettura e commento di fatti e avvenimenti tratti dai quotidiani.

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:
Punti da trattare:
Attività sincrone e asincrone.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

- La valutazione volta ad accertare le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite e i progressi ottenuti dalla classe si è effettuata mediante dialoghi guidati tra docente ed alunni, risposte a questionari orali, interventi spontanei o sollecitati in discussioni comuni, brevi verifiche orali dei contenuti. Si è, altresì, considerato l'impegno, la diligenza, la partecipazione e l'interesse del singolo.
- Nel corso del secondo quadrimestre le attività di verifica sono state condotte attraverso compiti assegnati in Classoroom. (Applicativo della piattaforma G_Suite)

SALA E VENDITA

Docente: Prof. Mario Dispinseri
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 65

TESTI ADOTTATI

Tecniche di sala bar e vendita Plan ALMA

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale interattiva (con dibattiti in aula e con l'ausilio di supporti visivi)

- Lezione frontale interattiva a distanza

CONTENUTI

IL VINO: Produzione; vini passiti e speciali; legislazione; degustazione; abbinamenti.

LA BIRRA: Produzione; Degustazione; tipologie; abbinamento cibo-birra:

DISTILLATI E LIQUORI: Produzione; classificazione; servizio.

BEVANDE MISCELATE: Cocktail; classificazione IBA; attrezzatura; Bicchieri.

IL MENU' E LE CARTE: Storia del menù; tipologie di menù e carte; la redazione del menù; la carta dei vini.

I PRODOTTI TIPICI: la qualità totale; I prodotti biologici; la filiera corta e il km 0; che cosa si intende per tipicità.

LA GESTIONE ECONOMICA: L'approvvigionamento; le politiche di approvvigionamento; il controllo dei costi; il food-cost; il beverage -cost.

COMPETENZE

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- 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
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ABILITA'

- . Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Dispense in formato elettronico.

Libro di testo.

Blog

Classroom e Meet

DIDATTICA A DISTANZA

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:
Attività realizzate:

-Gestione Economica

-La Birra

-I Prodotti Tipici

-La Gestione economica

Strumenti e piattaforme impiegate:
- piattaforma G Suite (Meet, Classroom, Mail)
- Whatsapp, Skype

Risposta degli alunni:
Gli studenti hanno utilizzato gli strumenti sopra citati, hanno frequentato costantemente

VERIFICHE E VALUTAZIONI

- **Verifiche Orali**

Scienze Motorie e Sportive

Docente: Prof.: Vincenzo Ranno

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021: 60

TESTI ADOTTATI

Titolo: A 360°
Scienze motorie e sportive – Volume unico
Autori: GIORGETTI M.G. - FOCACCI P. - ORAZI U.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Organizzazione dell'attività in "situazione"- Indagine, individuazione e correzione dell'errore

Metodo globale, analitico e misto

Interventi didattici individualizzati

CONTENUTI

Gli apparati del corpo umano: anatomia e funzioni in relazione all'attività fisica.

Sport scolastici di squadra: pallavolo, pallacanestro e calcio a 5. Il gioco, le regole e il fair play.

Storia delle Olimpiadi antiche e moderne.

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Il doping.

COMPETENZE

Conoscere apparati e sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento. Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi. Rivelare significative qualità fisiche. Mostrare specifiche funzionalità neuro muscolari. Dimostrare qualità operative sportive. Conosce le norme elementari di comportamento per prevenire infortuni. Organizza le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori.

ABILITA'

Tollerare un carico di lavoro adeguato al suo sviluppo motorio. Vincere resistenze e compiere azioni nel più breve tempo possibile. Rivelare controllo segmentario. Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. Muoversi in sicurezza in diversi ambienti.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Spazio adibito a palestra della scuola- Attrezzi in dotazione presenti in palestra-Libro di testo

DIDATTICA A DISTANZA

- Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curricolo scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tale attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:
- Attività asincrona con invio di materiale didattico (testo e video didattici) attraverso piattaforma G Suite-Classroom.
- Gli studenti hanno partecipato assiduamente.
- Per la valutazione ho tenuto conto della partecipazione attiva, della consegna puntuale dei compiti assegnati e dei loro contenuti.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Osservazione sistematica degli alunni: verifiche pratiche, accertamenti orali

Valutazione: livello di miglioramento acquisito, interesse e capacità di lavorare in gruppo.

ALLEGATO C

Fascicolo della classe

ALLEGATO D

Griglia di valutazione della prova orale

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

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

ALLEGATO E

Criteri deliberati per l'attribuzione del credito scolastico