



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PAOLOCALLERI
PACHINO-ROSOLINI I.P.S.A.S.R.-I.P.S.E.O.A.-I.P.S.S.S.

I.I.S.- "Paolo Calleri"-Pachino
Prot. 0004106 del 16/05/2022
IV (Entrata)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V B/D
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI
“SERVIZI DI SALA E VENDITA”
E
“ACCOGLIENZA TURISTICA”

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Coordinatori

Prof.ssa Gisella Vella

Prof.ssa Claudia Micalizio

Dirigente Scolastico

Dott.ssa Barbara Nanè

INDICE

Parte I: Informazioni di carattere generale

- Premessa pag.2
- Profilo professionale e competenze di percorso quinquennale” pag.3

Parte II: Informazioni di carattere specifico

- Componenti consiglio di classe pag.6
- Continuità didattica dei docenti pag.7
- Profilo didattico – disciplinare della classe pag.8
- Criteri per l’attribuzione del credito pag.9
- Tabelle conversione credito da Allegato A O.M.n°65/2022 pag.10
- Media dei voti e credito III – IV anno pag.11
- Attività e progetti pag.12
- Attività PCTO pag.13
- Attività di EDUCAZIONE CIVICA pag. 21
- Consuntivi disciplinari comuni e per gruppo classe pag.26

Parte III: Allegati

- **Allegato 1: Griglia di valutazione PRIMA prova scritta**
- **Allegato 2: Griglia di valutazione SECONDA prova scritta**
- **Allegato 3: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022**
- **Allegato 4: Relazioni candidati con DSA, candidato con BES e candidati con disabilità**
- **Allegato 5: Simulazioni prove d’esame**

PREMESSA

L'Istituto d'Istruzione Superiore "P. Calleri" di Pachino nasce nel 1964 come Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura ma solo nel 2006 viene intitolato al Preside Paolo Calleri, che ha diretto la scuola dalla nascita agli anni '80.

L'Istituto è situato lungo la strada provinciale Pachino – Marzamemi in viale Fortuna SN, in uno stabile appositamente costruito. Dalla sua istituzione ad oggi l'Istituto ha modificato e integrato gli indirizzi di studio che attualmente sono due:

- Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
- Enogastronomia e Ospitalità alberghiera che presenta le articolazioni:
 - "Enogastronomia";
 - "Servizi di sala e vendita";
 - "Accoglienza turistica".
- Servizi Socio Sanitario

L'offerta formativa si avvale anche di percorsi di Istruzione per Adulti sia triennali che quinquennali, nel settore agrario e alberghiero in orario pomeridiano e dal 2002 di un corso alberghiero presso la casa di reclusione di Noto.

In seguito all'attuazione del piano di razionalizzazione delle scuole, la sede di Rosolini ad indirizzo agrario è diventata sede coordinata.

Per migliorare il percorso formativo, più proiettato verso il sistema socioeconomico extrascolastico, l'Istituto si avvale di laboratori innovativi e strumenti all'avanguardia oltre alle esperienze di PCTO. Tutte le aule dell'istituto sono dotate di LIM e condizionatori alimentati da un impianto fotovoltaico, fiore all'occhiello del territorio; inoltre, sono state abbattute le barriere architettoniche per favorire l'accesso e l'utilizzo delle strutture e dei servizi ai diversamente abili. Attualmente il curriculum dei vari indirizzi proposti consente l'acquisizione di un'organica preparazione socio-culturale e di una attiva formazione tecnico-pratica, elementi indispensabili sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per la prosecuzione degli studi.

Con l'indirizzo Agrario si potenzia la preparazione del futuro imprenditore agricolo, proiettato verso un'agricoltura sempre più all'avanguardia sul piano tecnico.

Con l'indirizzo Alberghiero si preparano le future generazioni di operatori e di tecnici della ristorazione e del turismo per sfruttare al meglio il patrimonio artistico ed enogastronomico del nostro territorio.

Con l'indirizzo Socio Sanitario, il diplomato è in grado di organizzare adeguati interventi per promuovere la salute e il benessere bio-psichico-sociale all'interno di strutture e comunità.

L'Istituto dal giorno 01 settembre 2020 ha come Dirigente Scolastico la Professoressa Barbara Nanè.

PROFILO PROFESSIONALE e COMPETENZE di FINE PERCORSO

L'Istituto promuove una serie di attività finalizzate all'acquisizione del sapere, allo sviluppo di una personalità autonoma e al conseguimento di abilità e competenze specifiche; tali da consentire al diplomato, a conclusione del percorso quinquennale, di adeguarsi alla mutevole realtà lavorativa e di essere cittadino attivo e responsabile. Per questo l'attività didattica dei docenti mira a valorizzare le competenze di cittadinanza e costituzione al pari di quelle culturali e professionali.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione **Servizi di sala e vendita**, il diplomato è a conclusione del percorso consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù 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.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il diplomato è a conclusione del percorso consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Competenze chiave europee (CCE)

- CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.

- CCE 2 competenza multi-linguistica

Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali.

- CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

- CCE 4 competenza digitale

La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza

La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

- CCE 7 competenza imprenditoriale

La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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 il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- 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 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.
- 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.

COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE

| Docente | Disciplina | Firma |
|------------------------|--|------------------------|
| BAGLIERI PINELLA | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA - SALA E VENDITA | Boqlieri |
| BARBATO CORRADO | SCIENZE MOTORIE | Corrado Barbato |
| CALANNA SELENE | INGLESE-SALA E VENDITA | Selene Colonna |
| CORDARO GIUSEPPE | MATEMATICA | Giuseppe Cordaro |
| CULTRERA LUCIA | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA | Lucia Cultrera |
| FAILLA ROSA MARIA | SOSTEGNO | Rosa Maria Failla |
| GRADANTI DANIELA | FRANCESE - ACCOGLIENZA | Daniela Gradanti |
| GAMBUZZA GRAZIELLA | RELIGIONE | Graziella Gambuzza |
| GUGLIELMINO PINELLA | LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | Pinella Guglielmino |
| LUPO MARYCARMEN AMELIA | SCIENZE DEGLI ALIMENTI - ACCOGLIENZA | Marycarmen Amelia Lupu |
| MICALIZIO CLAUDIA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE -SALA E VENDITA | Micalizio Claudia |
| MIGLIORE LOREDANA | ITALIANO, STORIA | Loredana Migliore |
| MOLLIKA VINCENZA | INGLESE - ACCOGLIENZA | Mollika Vincenza |
| MONTONERI CORRADO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -SALA E VENDITA | Montoneri Corrado |
| PIAZZESE CORRADO | TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E DELLA RELAZIONE - ACCOGLIENZA | Corrado Piazzese |
| VELLA GISELLA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ACCOGLIENZA | Gisella Vella |
| ZAMPILLO CLARA | LINGUA STRANIERA FRANCESE-SALA E VENDITA | Clara Zampillo |

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

| COGNOME NOME | DISCIPLINA | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|------------------------|---|------------|------------|------------|------------|------------|
| BAGLIERI PINELLA | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA | | | | | X |
| BARBATO CORRADO | SCIENZE MOTORIE | X | X | X | X | X |
| CALANNA SELENE | INGLESE- SALA E VENDITA | | | | | X |
| CORDARO GIUSEPPE | MATEMATICA | | | | | X |
| CULTRERA LUCIA | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA | X | X | X | X | X |
| FAILLA ROSA MARIA | SOSTEGNO | | | | | X |
| GAMBUZZA GRAZIELLA | RELIGIONE | | | | X | X |
| GRADANTI DANIELA | FRANCESE - ACCOGLIENZA | | | X | X | X |
| GUGLIELMINO PINELLA | LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | | X |
| LUPO MARYCARMEN AMELIA | SCIENZE DEGLI ALIMENTI - ACCOGLIENZA | | | X | X | X |
| MICALIZIO CLAUDIA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - SALA E VENDITA | | | | | X |
| MIGLIORE LOREDANA | ITALIANO, STORIA | | | | | X |
| MOLLICA VINCENZA | INGLESE - ACCOGLIENZA | | | | X | X |
| MONTONERI CORRADO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- SALA E VENDITA | | | | X | X |
| PIAZZESE CORRADO | TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E DELLA RELAZIONE-ACCOGLIENZA | | | | | X |
| ZAMPILLO CLARA | LINGUA STRANIERA FRANCESE - ACCOGLIENZA | | | | | X |
| VELLA GISELLA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ACCOGLIENZA | | | | | X |

PROFILO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE

La classe VB/D è articolata, comprendendo alunni di due diverse articolazioni dell'indirizzo professionale "Enogastronomia e ospitalità alberghiera":

- VB "Servizi di Sala e vendita"
- VD "Accoglienza turistica".

L'intera classe ha svolto con lo stesso insegnante e nelle stesse ore le discipline con programma comune alle due articolazioni (Italiano, Storia, Matematica, Religione, Scienze Motorie), mentre le altre discipline sono state svolte separatamente dai due gruppi classe, creando tutti i presupposti per uno svolgimento autonomo e separato dei due differenti percorsi di studio.

Nel suo complesso la classe è composta da 17 alunni: 11 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla IV B/D, ad eccezione di uno.

Il gruppo classe VB è formato da 11 alunni: 5 femmine e 6 maschi. Tra questi sono presenti tre alunni diversamente abili, due con DSA e un alunno con BES individuato dal Consiglio di classe.

Uno degli alunni diversamente abili è stato inserito quest'anno nella classe, in quanto ripetente, ma non ha mai frequentato. Un'altra alunna diversamente abile

, che seguiva una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 comma 3 dell'O.M. 90/2001), con il supporto del docente di sostegno per 12 ore settimanali, ha interrotto la frequenza scolastica dopo le festività natalizie, senza formalizzare ufficialmente il proprio ritiro. Infine, la terza alunna diversamente abile, supportata dal docente di sostegno per 9 ore settimanali, ha seguito una programmazione e valutazione differenziata, dunque NON riconducibile ai programmi ministeriali, (ai sensi dell'art. 15 comma 5 dell'O.M 90/2001).

Nel gruppo VB, inoltre, un'altra alunna non ha mai frequentato e un alunno ha, invece, interrotto la frequenza nel mese di marzo, senza formalizzare ufficialmente il proprio ritiro.

In tutte queste situazioni di mancata frequenza o di ritiro, sono state attivate tutte le procedure previste per evitare la dispersione scolastica.

Il gruppo classe VD è formato da 6 alunni : 6 femmine tutte provenienti dalla IV D.

Dal punto di vista disciplinare la classe non ha creato seri problemi, nonostante la vivacità di qualche elemento che si è mostrato sempre sensibile ai richiami; nel complesso gli alunni evidenziano autocontrollo, rispetto per i docenti e l'istituzione, disponibilità e partecipazione al dialogo educativo. I rapporti interpersonali tra pari sono stati generalmente positivi.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico, però, la generalità dei componenti della classe ha avuto una frequenza scolastica irregolare, con numerose assenze e, taluni, con ripetuti ingressi posticipati ed uscite anticipate.

Le coordinatrici della classe, riscontrato il permanere della condotta inadeguata degli alunni, hanno tempestivamente provveduto ad informare tramite fonogrammi le famiglie. Il Dirigente scolastico ha, inoltre, ritenuto opportuno convocare in data 29/11/2021 un consiglio di classe straordinario per affrontare tale situazione, a cui sono stati invitati a partecipare tutti i genitori e gli alunni, mettendo pertanto in atto tutti i mezzi di comunicazione scuola-famiglia necessari.

Nonostante le misure intraprese, gli alunni della classe hanno continuato con una frequenza scolastica non sempre regolare. Questo, ovviamente, ha creato non poche difficoltà in ambito didattico, non avendo potuto i docenti sviluppare un percorso formativo efficace a causa della presenza continua di pochi alunni durante le ore di lezione.

Didatticamente la classe è eterogenea per capacità, impegno e metodo di studio: un esiguo gruppo di alunni ha svolto le attività con continuità, in modo pertinente e preciso raggiungendo un buon livello di competenze; un gruppo più numeroso ha raggiunto un livello intermedio per la frequenza non sempre regolare e l'impegno non sempre costante; segue poi un esiguo gruppo di alunni con un livello base per l'impegno saltuario, le difficoltà linguistico-espressive imputabili soprattutto alla povertà lessicale e al metodo di studio poco riflessivo.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per ciascun alunno l'attribuzione del credito scolastico avverrà sulla base della tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017 e alla successiva conversione del suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14-03-2022.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

| Media dei voti | Fasce di credito III anno | Fasce di credito IV anno | Fasce di credito V anno |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$ | ----- | ----- | 7-8 |
| $M = 6$ | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Si precisa che nell'attribuzione del punteggio minimo o massimo previsto dalla fascia di riferimento in cui si colloca la media riportata contribuiscono i seguenti requisiti:

- Assiduità della frequenza
- Interesse, impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
- Partecipazione certificata ad attività complementari e integrative gestite dalla scuola.

TABELLA 1 DI CUI ALL'ALLEGATO C DELL'OM N. 65 DEL 14-03-2022

| Punteggio in base 40 | Punteggio in base 50 |
|-------------------------|-------------------------|
| 21 | 26 |
| 22 | 28 |
| 23 | 29 |
| 24 | 30 |
| 25 | 31 |
| 26 | 33 |
| 27 | 34 |
| 28 | 35 |
| 29 | 36 |
| 30 | 38 |
| 31 | 39 |
| 32 | 40 |
| 33 | 41 |
| 34 | 43 |
| 35 | 44 |
| 36 | 45 |
| 37 | 46 |
| 38 | 48 |
| 39 | 49 |
| 40 | 50 |

Si riporta il credito scolastico maturato dagli alunni al terzo anno (a.s.2019/2020) e al quarto anno (a.s.2020/2021) e le tabelle di riferimento da allegato A del D.gs 62/ 2017 e O.M. 65/2022.

MEDIA DEI VOTI E CREDITO

| Alunni | Media dei voti: 3°anno | Credito: 3°anno | Media dei voti: 4° anno | Credito: 4°anno | Credito complessivo |
|---------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| ALUNNO N°1 | 8,00 | 10 | 8,08 | 11 | 21 |
| ALUNNO N°2 | 7,60 | 10 | 6,83 | 10 | 20 |
| ALUNNO N°3 | 6,50 | 9 | 7,00 | 10 | 19 |
| ALUNNO N°4 | 5,80* | 6 | 6,50 | 10 | 16 |
| ALUNNO N°5 | 6,20 | 8 | 7,00 | 10 | 18 |
| ALUNNO N°6 | 7,70 | 10 | 7,83 | 11 | 21 |
| ALUNNO N°7 | 6,10 | 8 | 6,18 | 9 | 17 |
| ALUNNO N°8 | 6,40 | 8 | 7,25 | 10 | 18 |
| ALUNNO N°9 | 8,10 | 10 | 8,58 | 12 | 22 |
| ALUNNO N°10 | 7,80 | 10 | 7,50 | 11 | 21 |
| ALUNNO N°11 | 9,70 | 12 | 9,50 | 13 | 25 |
| ALUNNO N°12 | 7,80 | 10 | 7,75 | 11 | 21 |
| ALUNNO N°13 | 7,50 | 10 | 7,08 | 10 | 20 |
| ALUNNO N°14 | 8,90 | 11 | 9,58 | 13 | 24 |
| ALUNNO N°15 | 7,80 | 10 | 7,08 | 10 | 20 |
| ALUNNO N°16 | 6,50 | 9 | 6,67 | 10 | 19 |
| ALUNNO N°17 | 6,00 | 8 | 7,08 | 10 | 18 |

* Ai sensi del combinato disposto dell'O.M. 11/2020 e della nota

8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è stata prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti e nel caso di media inferiore a sei decimi è stato attribuito un credito pari a 6. Nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21, il Consiglio di classe, su indicazione del Collegio dei docenti, non ha valutato l'integrazione di un punto 6+1 per il completamento del PAI.

ATTIVITA' E PROGETTI

Nonostante l'emergenza sanitaria legata alla situazione epidemiologica SARS COVID 19 abbia ridotto la possibilità di pianificare uscite didattiche e/o di partecipare ad eventi in presenza, tuttavia la classe ha partecipato a diversi eventi e progetti sia in presenza che a distanza.

- Programma Erasmus+ a Malta periodo febbraio-marzo e a Siviglia.
- Cerimonia di avvicendamento al Comando della 137^a Squadriglia Radar Remota "Francesco Maiore" Mezzo Gregorio. Il nostro Istituto ha partecipato ai due servizi banqueting nei giorni di 27 e 28 settembre.
- Celebrazioni per il 4 ottobre - Giornata della pace, della fraternità e del dialogo tra appartenenti a culture e religioni diverse; Giornata del dono.
- Venerdì 25 Novembre 2021- Giornata Mondiale Contro la Violenza sulle Donne.
- Organizzazione attività 13 novembre – festa di San Martino.
- 9 Novembre 2021 - Accoglienza delegazione di Nizza.
- Attività didattica del 25 Novembre 2021 "giornata internazionale contro la violenza sulle donne".
- 13 e 14 Dicembre - Campionato Mondiale della Pizza Bianca.
- 7 e 8 Febbraio 2022 - Giornata mondiale contro il Bullismo e il Cyberbullismo e SAFER INTERNET DAY. - videoconferenza con S.E. il Prefetto di Siracusa, rivolta ai giovani delle scuole con il principale obiettivo di stimolare riflessioni tra le ragazze e i ragazzi sull'uso consapevole della rete.
- 10 Febbraio 2022 - "Giorno del Ricordo" in memoria delle vittime delle Foibe, visione video con l'obiettivo di conservare e rinnovare la memoria della tragedia degli Italiani delle foibe e dell'esodo degli Istriani, Fiumani e Dalmati nel secondo dopoguerra.
- 23 Febbraio 2022 - Orientamento con ITS "Fondazione Archimede".
- 2 Marzo 2022 - Flash mob "Le scuole siciliane per la PACE"
- 25 Marzo 2022 - Orientamento in uscita "Fondazione ALMA- Scuola Internazionale di cucina Italiana".
- 28 Aprile 2022 - Evento premiazione Concorso DifferenzAmo - Insieme ... per una scuola e un paese migliore.
- 5 Maggio 2022 - Progetto "I parametri della cittadinanza attiva: Costituzione e legalità"- attività online.

PROVE INVALSI CBT grado 13: tutti gli alunni hanno svolto le prove Invalsi secondo il calendario stabilito dalla circolare N^135; per gli alunni assenti nei giorni prefissati non sono state predisposte le prove suppletive

In preparazione all'esame di Stato, il CdC ha deliberato di svolgere la simulazione delle prove scritte nei giorni 11 e 13 maggio, della durata di 6 ore ciascuna. E' prevista, inoltre, una simulazione del colloquio, programmata entro maggio. Per tale prova verrà selezionato un campione rappresentativo di 2/3 alunni, su base volontaria e / o estratti a sorte.

ATTIVITA' PCTO

RELAZIONE FINALE

PROGETTO “ PCTO (Percorso per le competenze trasversali e per l’orientamento “)

“Il vino e le sue Tradizioni”

Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera -

Articolazione: “Servizi di sala e vendita”

Anno Scolastico 2021-2022

| DENOMINAZIONE DEL PROGETTO | STRUTTURA OSPITANTE | CLASSI COINVOLTE |
|--|---|---|
| “ Che impresa ragazzi” 37 ore | Piattaforma educazione digitale Fondazione per l’educazione Finanziaria e al Risparmio Feduf | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| “Pronti, lavoro...VIA!” 20 ore | Piattaforma educazione digitale Fondazione per l’Educazione Finanziaria e al Risparmio – Feduf | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| “AIBM PROJECT” 10 ore | Piattaforma digitale Concorso a quiz La Codificazione IBA degli anni 80 | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| “AIBM PROJECT “ 10 ore | Piattaforma digitale Concorso a quiz I vini DOP e IGP Italiani | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| “AIBM PROJECT “ 10 ore | Piattaforma digitale Concorso a quiz Caffetteria | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| Struttura “AGUA GREEN” San Lorenzo Ore 60 | PCTO presso struttura “AGUA GREEN” San Lorenzo | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |
| ERASMUS MALTA Strutture Ospitanti Bistro’ 516 Valletta Waterfront Caffe Cuba Ristorante Suzie Q Gzira Malta Ore Totale 233 | Strutture Ospitanti Bistro’ 516 Valletta Waterfront Caffe’ Cuba Suzie Q Gzira Malta | Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita” |

La classe coinvolta nel progetto del Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento è stata la **5 B –INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Servizi di sala e di vendita”**.

La sottoscritta Prof.ssa Cultrera Lucia, in qualità di tutor interno ha seguito i ragazzi impegnati nell'esperienza del “Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento” che si è concluso in modo positivo.

L'esperienza del *PCTO* effettuata nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 ha visto impegnati complessivamente 7 studenti nel periodo compreso fra il 13/12/2021 ed il 30/05/2022 .

L'esperienza si è svolta sia in piattaforma educazione digitale, sviluppando un percorso di attività svolte a distanza, caratterizzate da moduli in e-learning e fasi di concreta applicazione delle conoscenze acquisite, mediante uno o più project work. e in presenza nelle strutture alberghiere scelte per il progetto *PCTO*. Nella progettazione del *PCTO* si è scelto di puntare sulla dimensione orientativa in modo da esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento, concretizzando i seguenti progetti: “**Che impresa ragazzi “Pronti, lavoro...VIA!”**”; e Concorsi a quiz sui Cocktail IBA degli anni 80, I vini DOP e IGP Italiani , Concorso Caffetteria.

PCTO in presenza: “Ristorante Agua Green contrada San Lorenzo (Pachino) e Progetto Erasmus mobilita' Malta Strutture ospitanti Bistro '516 Valletta Waterfront, Caffè' Cuba, Suzie Q, Gzira.

I ragazzi sono stati guidati e supportati nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per il mondo del lavoro, attraverso la testimonianza e l'esperienza dei dipendenti dell'azienda e di società partner. I progetti *PCTO* si sono sviluppati in parte in presenza e una parte nel portale di e-learning che ha permesso di accedere a moduli di formazione di Life e Business Skill, con consigli e attività interattive per comprendere al meglio i propri punti di forza e debolezza, imparando a svilupparli e a comunicarli in modo efficace, ad esempio durante un colloquio di lavoro. I tutor aziendali hanno supportato gli studenti verso un programma educativo con iniziative di formazione per consentire il passaggio al mondo del lavoro.

Il percorso *PCTO* ha dato la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa ed ha permesso di ampliare il processo di insegnamento – apprendimento.

La struttura ospitante è stata una risorsa al fine di migliorare ed arricchire le conoscenze e le abilità degli allievi per poi trasformarle in competenze.

Il Percorso Pcto si è sviluppato attraverso le seguenti fasi:

- 1° fase: contatti con le aziende in piattaforma digitale e in presenza
- 2° fase: visione di sviluppo dell'idea progettuale scelta, individuazione ed implementazione di “nuove” figure professionali nell'ambito del percorso scolastico;
- 3° fase: individuazione delle azioni formative in collaborazione con i consigli di classe;
- 4° fase: struttura del progetto: modalità, strumenti, attività, calendarizzazione, predisposizione della documentazione;
- 5° fase: informazione e diffusione del progetto a studenti e genitori;
- 6° fase: attività in piattaforma digitale e in presenza, verifica e monitoraggio dell'andamento;
- 7° fase: raccolta della documentazione, compilazione e raccolta della valutazione;
- 8° fase: predisposizione e della certificazione di competenze per ogni singolo allievo.

Gli alunni hanno partecipato attivamente ed hanno dimostrato di gradire particolarmente il periodo di formazione che li ha stimolati e ha sviluppato un particolare interesse verso il mondo del lavoro e verso le professioni legate al proprio percorso di studio.

Durante tutto il percorso, la scuola e la struttura ospitante hanno cercato di creare le condizioni affinché gli studenti fossero motivati per partecipare con entusiasmo alle attività e ad acquisire consapevolezza del proprio ruolo professionale.

Dal monitoraggio effettuato sia durante che a fine percorso è emersa tutta la valenza positiva dell'esperienza. Tale attività è stata valutata in modo positivo sia da parte degli alunni coinvolti che hanno ritenuto l'esperienza del PCTO fra le più significative effettuate a scuola, in quanto supportarti nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per il mondo del lavoro, attraverso la testimonianza e l'esperienza dei dipendenti dell'azienda e di società partner.

Planning ore del percorso *PCTO*:

| N. | <i>Classe 5 B – INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione: "Servizi di sala e vendita"</i> | <i>Planning ore Pcto a.s. 2021/2022</i> | Planning ore Pcto | | | | | <i>TOTALE</i> |
|----|---|---|----------------------------|------------------------------|--|-----------------------------|----------------------|---------------|
| | | | <i>Che impresa ragazzi</i> | <i>Pronti lavoro ...VIA!</i> | <i>Concorsi o vini Concorsi o vini concorsi o Cocktail IBA</i> | <i>Struttura Agua Green</i> | <i>Erasmus Malta</i> | |
| 1 | ALUNNO 1 | | / | / | / | / | / | / |
| 2 | ALUNNO 2 | | 39 | 20 | 10 | / | 61 | 130 |
| 3 | ALUNNO 3 | | 39 | 20 | 10 | / | 60 | 129 |
| 4 | ALUNNO 4 | | 39 | 20 | 10 | 55 | / | 124 |
| 5 | ALUNNO 5 | | / | / | / | / | / | / |
| 6 | ALUNNO 6 | | / | / | / | 60 | / | 60 |
| 7 | ALUNNO 7 | | / | / | / | / | / | / |
| 8 | ALUNNO 8 | | 39 | 20 | 10 | / | / | 79 |
| 9 | ALUNNO 9 | | / | / | / | / | / | / |
| 10 | ALUNNO 10 | | 39 | 20 | 30 | 60 | / | 149 |
| 11 | ALUNNO 11 | | 39 | 20 | / | / | 112 | 171 |

Pachino, 09/05/2022

***IL TUTOR SCOLASTICO
PROF.SSA LUCIA CULTRERA***

RELAZIONE FINALE**PROGETTO “ PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO “****Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera -****Articolazione: “Accoglienza Turistica”****Anno Scolastico 2021-2022**

| DENOMINAZIONE DEL PROGETTO | STRUTTURA OSPITANTE | CLASSI COINVOLTE |
|---|---|--|
| “#Youthempowerwd” <i>25 ore</i> | Piattaforma educazione digitale CivicaMente S.r.l. | Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Accoglienza Turistica” |
| “Sportello Energia” <i>35 ore</i> | Piattaforma educazione digitale CivicaMente S.r.l. | Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Accoglienza Turistica” |
| “Upcycle” <i>26 ore</i> | Piattaforma educazione digitale CivicaMente S.r.l. | Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Accoglienza Turistica” |
| “Economia Civile” <i>21 ore</i> | Piattaforma educazione digitale CivicaMente S.r.l. | Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Accoglienza Turistica” |
| Erasmus Malta e Spagna | | Classe 5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “Accoglienza Turistica” |

La classe coinvolta nel progetto del Percorso per le competenze trasversali e per l’orientamento è stata la **5 D –INDIRIZZO: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - articolazione: “ Accoglienza Turistica”**.

La sottoscritta Prof.ssa Guglielmino Pinella in qualità di tutor interno ha seguito i ragazzi impegnati nell’esperienza del “Percorso per le competenze trasversali e per l’orientamento” che si è concluso in modo positivo.

L’esperienza del *PCTO* effettuata nel corso dell’anno scolastico 2021/2022 ha visto impegnati complessivamente 6 studentesse nel periodo compreso fra settembre 2021 e maggio 2022.

L'esperienza si è svolta in piattaforma educazione digitale, sviluppando un percorso di attività interamente svolte a distanza, caratterizzate da moduli in e-learning e fasi di concreta applicazione delle conoscenze acquisite, mediante uno o più project work. Nella progettazione del *PCTO* si è scelto di puntare sulla dimensione orientativa in modo da esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento, concretizzando i seguenti progetti: **#Youthempowered**; **“Sportello Energia”**, **“Upcycle”**, **“Economia Civile”**.

I ragazzi sono stati guidati e supportati nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per il mondo del lavoro, attraverso la testimonianza e l'esperienza dei dipendenti dell'azienda e di società partner. I progetti *PCTO* si sono sviluppati nel portale di e-learning che ha permesso di accedere a moduli di formazione di Life e Business Skill, con consigli e attività interattive per comprendere al meglio i propri punti di forza e debolezza, imparando a svilupparli e a comunicarli in modo efficace, ad esempio durante un colloquio di lavoro. I tutor aziendali hanno supportato gli studenti verso un programma educativo con iniziative di formazione per consentire il passaggio al mondo del lavoro.

Il percorso *PCTO* ha dato la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa ed ha permesso di ampliare il processo di insegnamento – apprendimento.

La struttura ospitante è stata una risorsa al fine di migliorare ed arricchire le conoscenze e le abilità degli allievi per poi trasformarle in competenze. L'attività di *PCTO* in presenza è stata svolta a Malta e in Spagna dal 15 marzo al 15 aprile 2022. Progetto attraverso il quale si è dato alle allieve la possibilità di conoscere altre realtà del settore turistico e apprendere una lingua straniera.

Altre ore di *PCTO* sono state svolte grazie ad Eventi organizzati dalla scuola sia all'interno che nel territorio. Tali eventi sono:

“Aeronautica Militare”, “Progetto AHUSKY”, “San Martino”, Campionato mondiale della pizza”, “Differenziamo”, Show cooking”. Gli alunni hanno partecipato, quasi tutti, attivamente ed hanno dimostrato di gradire particolarmente il periodo di formazione che li ha stimolati e ha sviluppato un particolare interesse verso il mondo del lavoro e verso le professioni legate al proprio percorso di studio. Dal monitoraggio effettuato sia durante che a fine percorso è emersa tutta la valenza positiva dell'esperienza. Tale attività è stata valutata in modo positivo sia da parte degli alunni coinvolti che hanno ritenuto l'esperienza del *PCTO* fra le più significative effettuate a scuola, in quanto supportarti nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per il mondo del lavoro, attraverso la testimonianza e l'esperienza dei dipendenti dell'azienda e di società partner.

Planning ore del percorso *PCTO*

Classe 5 D –INDIRIZZO:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera -

articolazione: "Accoglienza Turistica"

| Alunne | III ANNO | IV ANNO | V ANNO | | | |
|----------|----------|---------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|--|
| | | | <i>Aeronautica Militare</i> | <i>Erasmus Francesi</i> | <i>Progetto AHUSKY</i> | <i>Campionato mondiale della pizza</i> |
| Alunno 1 | 27 | 41 | ----- | ----- -- | 4 | ----- |
| Alunno 2 | 31 | 43 | 6 | 8 | 4 | ----- |
| Alunno 3 | 37 | 41 | 6 | 8 | 4 | ----- |
| Alunno 4 | 27 | 41 | ----- | ----- -- | 4 | ----- |
| Alunno 5 | 37 | 41 | 6 | 8 | 4 | 9 |
| Alunno 6 | 27 | 41 | 6 | 8 | 4 | 9 |

V ANNO

| | <i>Evento "San Martino</i> | <i>Erasmus Malta e Spagna</i> | <i>PCTO Portopalo suite</i> | <i>PCTO youthempowered</i> | <i>PCTO UPCYCLE</i> | <i>PCTO Sportello Energia</i> |
|----------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Alunno 1 | 6 | 54 | | 25 | 26 | 35 |
| Alunno 2 | 6 | | 54 | 25 | 26 | 35 |
| Alunno 3 | 6 | 102 | | 25 | 26 | 35 |
| Alunno 4 | 6 | 54 | | 25 | 26 | 35 |
| Alunno 5 | 6 | 110 | | 25 | 26 | 35 |
| Alunno 6 | 6 | 54 | | 25 | 26 | 35 |

| V ANNO | | | | |
|---------------|---|--|---|-------------------|
| | <i>PCTO</i> <i>“Economia Civile”</i> | <i>Evento</i> <i>“show cooking”</i> | <i>Progetto</i> <i>“Differenziamo”</i> | Totale ore |
| Alunno 1 | 21 | 5 | 6 | 221 |
| Alunno 2 | 21 | 5 | 6 | 270 |
| Alunno 3 | 21 | 5 | 6 | 292 |
| Alunno 4 | 21 | 5 | 6 | 216 |
| Alunno 5 | 21 | 5 | 6 | 309 |
| Alunno 6 | 21 | 5 | 6 | 243 |

Pachino , 09/05/2022

IL TUTOR SCOLASTICO

Prof.ssa Guglielmino Pinella

ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n.92 e il successivo D.M. 22 giugno 2020, n. 35 hanno introdotto nel sistema di istruzione italiano l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica. In conformità con le tematiche trasversali individuate nel Curricolo verticale di Educazione Civica del nostro Istituto è stato elaborato per le classi quinte un percorso interdisciplinare, dal titolo "ITINERARIO TRA I PALAZZI DEL POTERE: DAL QUIRINALE AL PALAZZO DI VETRO".

Di seguito il consuntivo del **Percorso interdisciplinare per l'Educazione civica – UDA "ITINERARIO TRA I PALAZZI DEL POTERE: DAL QUIRINALE AL PALAZZO DI VETRO"**

| | |
|---|---|
| DISCIPLINA | EDUCAZIONE CIVICA Classe 5 B/D |
| DOCENTI | Docenti del Consiglio di classe coinvolti: Barbato, Calanna, Cultrera, Gambuzza, Gradanti, Guglielmino, Lupo, Micalizio, Migliore, Mollica, Vella, Zampillo |
| Titolo dell'Uda | Itinerario tra i palazzi del potere: dal Quirinale al Palazzo di vetro |
| Consuntivo delle attività didattiche svolte al 9 maggio | L'argomento dell'Uda è stato affrontato, durante l'anno scolastico, in modo trasversale dai singoli docenti coinvolti. Come prodotto finale ogni allievo preparerà un elaborato multimediale da presentare in sede di colloquio. Utilizzando le competenze disciplinari e le competenze chiave europee acquisite, con la presentazione dell'elaborato ogni allievo rivelerà la consapevolezza raggiunta sull'importanza della cittadinanza attiva in termini di legalità, impegno civile e sociale, solidarietà. Si segnala inoltre che la classe è stata coinvolta anche nel progetto di Istituto "Differenziamoci", progetto di sensibilizzazione sulla raccolta differenziata e che ha partecipato al concorso annesso. |

| | |
|--|--|
| Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi | Monte 33 ore (ore settimanali per 33 settimane) |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <u>Competenze</u> Per le competenze raggiunte, si rimanda al consuntivo delle singole discipline. Le competenze chiave europee previste: - <i>CCE 1 competenza alfabetica funzionale</i> La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. |

| | <p>- <i>CCE 2 competenza multi-linguistica</i> Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali</p> <p>- <i>CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p> <p>- <i>CCE 4 competenza digitale</i> La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p> <p>- <i>CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>- <i>CCE 6 competenza in materia di cittadinanza</i> La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <p>- <i>CCE 7 competenza imprenditoriale</i> La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p> <p>- <i>CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> | |
|-----------------|--|---|
| Materia | Conoscenze | Abilità |
| Italiano | Messaggi dal villaggio globale: I discorsi dai Palazzi. | Usare le abilità linguistiche in base agli scopi comunicativi Utilizzare il lessico specifico. Comprendere le diverse funzioni del testo. Comprendere le diversità tra le culture. |
| | | |

| | | |
|--|---|--|
| Storia | Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi: il sogno dell'Europa unita Dalla CE.CA all'U.E. Gli organismi internazionali: contesto storico e ricaduta sociale. Le organizzazioni internazionali: l'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. L'Unicef e la Convenzione sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. Il discorso di insediamento del Presidente della Repubblica. I discorsi all'ONU. | Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio e saper individuare cause e conseguenze. Educare all'internazionalità, alla convivenza civile e alla solidarietà. |
| Scienze Motorie | Il CIO, Comitato Olimpico Internazionale | Conoscere le regole in ogni disciplina sportiva per poi saperle applicare |
| Religione | Conoscere i Patti Lateranensi ed il ruolo dell'insegnamento della religione nelle scuole. | Sapere che le altre confessioni religiose possono essere professate liberamente come sancisce l'Art. 8 della Costituzione. |
| Classe V B Sala e vendita | | |
| Francese Sala e vendita | Les Présidents français. | Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. |
| Inglese Sala e vendita | European Institutions. The European Commission and the European Council. English Institutions. The House of Commons and the House of Lords | Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. |
| Diritto e tecniche amministrative | Le Istituzioni dell'Unione Europea. Le fonti del diritto | Conoscere il sistema politico inglese e americano e le principali istituzioni europee. |

| | | |
|--|--|--|
| Sala e vendita | nazionale, le fonti del diritto comunitario. Gli organismi internazionali e le fonti del diritto internazionale | Conoscere il lessico appropriato per esprimersi sull'argomento. |
| Laboratorio di Sala Sala e vendita | Applicare le norme di sicurezza. Stabilite dalla normativa Operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza. | Conoscere e applicare correttamente il sistema HACCP Conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |
| Scienza e cultura della alimentazione Sala e vendita | Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. | Preservare e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP. |
| Classe V D Accoglienza turistica | | |
| Francese Accoglienza turistica | La République française | Comunicare in forma corretta ed esplicita utilizzando il lessico e le strutture grammaticali della lingua francese. Conoscere il sistema politico francese. |
| Inglese Accoglienza turistica | European Institutions | Comunicare in forma corretta ed esplicita utilizzando il lessico e le strutture grammaticali della lingua Inglese. Conoscere il sistema politico Inglese. |
| Diritto e tecniche amministrative Accoglienza turistica | Introduzione al percorso di Ed. civica -Art 11 Cost. Storia dell'Unione Europea. Le Istituzioni dell'UE. Le fonti del diritto nazionale, le fonti del diritto comunitario. Gli organismi internazionali e le fonti del diritto internazionale. | Riconoscere ruoli e competenze delle diverse Istituzioni nazionali, comunitarie e degli organismi internazionali. |
| Laboratorio di accoglienza | Il turismo sostenibile e responsabile | Individuare le località del territorio di appartenenza per la promozione del turismo sostenibile e responsabile. |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Accoglienza turistica | | |
| Scienza e cultura della alimentazione Accoglienza turistica | Dieta sostenibile. | Promuovere e gestire l'alimentazione nella ristorazione collettiva sostenibile. Individuare stili di vita e le tipologie dietetiche sostenibili. |
| Tecniche della comunicazione Accoglienza turistica | Nozione di "E-democracy" | Conoscere e comprendere l'efficacia dei nuovi strumenti di comunicazione per favorire nuove forme di partecipazione consapevole e attivare meccanismi di dialogo con le Istituzioni. |
| Mezzi e strumenti di lavoro | | <ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie ● Appunti ● Schemi alla lavagna ● documenti condivisi |
| Spazi | | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula ● Aula informatica ● Google Classroom |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | | Si rimanda alle singole relazioni per disciplina |
| Criteri per la valutazione | | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| Strumenti di verifica | | Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo |

Pachino, 09/05/2022

*La referente di Educazione Civica
Loredana Migliore*

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

DISCIPLINE COMUNI ALLE CLASSI VB E V D

| | |
|---|--|
| DISCIPLINA | ITALIANO VB/D |
| DOCENTE | MIGLIORE LOREDANA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte al 9 maggio 2022</i> | <p>Nel rispetto degli obiettivi e delle finalità stabiliti nel PTOF e dal Consiglio di Classe, ho agito per favorire il raggiungimento del successo formativo del singolo studente, adattando la programmazione a suo tempo presentata, in base alle esigenze che sono via via emerse nella classe con il trascorrere dell'anno.</p> <p>Per poter richiamare l'attenzione degli allievi sugli argomenti affrontati, ho cercato di attualizzare e semplificare i contenuti per facilitarne l'apprendimento.</p> <p>Rispetto alla programmazione curriculare predisposta, l'attività svolta ha subito delle riduzioni e delle notevoli semplificazioni. Le attività proposte per far acquisire agli studenti le competenze disciplinari e trasversali sono state finalizzate ad un uso più corretto ed efficace della lingua, all'organizzazione della produzione scritta e a un percorso di competenza letteraria, nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none">- un uso adeguato della lingua italiana, rispettandone le regole e la struttura, in quanto spesso ancora usata senza la dovuta padronanza;- l'attenzione alla comunicazione in tutti i suoi elementi, alle funzioni del testo e alla struttura delle varie tipologie testuali.- il percorso storico e linguistico della Letteratura italiana tra Otto e Novecento.- l'attenzione alla contemporaneità attraverso la lettura della rassegna stampa e l'analisi dei nuovi media. |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | Monte ore previsto 132 (4 ore settimanali per 33 settimane) 89 ore svolte al 9 maggio |

| | |
|---|---|
| <p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità</p> | <p><u>Competenze</u></p> <p>Gli obiettivi previsti dalla programmazione curricolare sono stati parzialmente raggiunti a causa della frequenza assai discontinua degli allievi e della mancanza di un metodo di studio adeguato.</p> <p>Ciò ha consentito solo a un piccolo gruppo di allievi di raggiungere traguardi soddisfacenti, mentre una parte della classe non è quasi mai stata presente alle lezioni, e di conseguenza alle attività di recupero che sono state man mano organizzate e ad oggi non ha potuto raggiungere gli obiettivi minimi previsti.</p> <p><u>Competenze previste</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere in grado di padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ➤ Comprendere, organizzare, memorizzare, rielaborare ed esporre i contenuti fondamentali della disciplina. ➤ Stabilire confronti tra autori e opere. ➤ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi (riassunto, relazione, tema di ordine generale, testo argomentativo, analisi del testo). ➤ Attualizzare tematiche letterarie anche in chiave di cittadinanza attiva. ➤ Stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline. <p><u>Lingua</u></p> <p>Sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. ➤ Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. ➤ Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. |
|---|---|

Produzione scritta

In preparazione all'esame di Stato, avvio allo svolgimento della

1. Tipologia A, Analisi del testo

Leggere e comprendere un testo in prosa e un testo in poesia del panorama artistico letterario di riferimento, che va dall'Ottocento ai giorni nostri.

Organizzare l'analisi del testo in modo puntuale, individuando gli elementi testuali richiesti e orientarsi negli aspetti retorico-stilistici e organizzare una riflessione sull'autore o sulla corrente artistico-letteraria .

Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo

Leggere e comprendere il testo di riferimento. Sintetizzare il testo e schematizzare l'argomentazione, individuandone gli snodi.

Organizzare la struttura del testo di commento: introduzione, tesi, argomenti a favore della tesi, eventuale antitesi e dimostrazione, conclusione.

Produrre un testo coerente e coeso.

Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità

Leggere e interpretare la traccia.

Organizzare la struttura del testo: introduzione, tesi, argomenti a favore della tesi, eventuale antitesi e dimostrazione, conclusione.

Utilizzare i connettivi esplicativi e argomentativi adeguati.

Organizzare il testo in paragrafi e assegnare titoli.

Produrre un testo coerente e coeso.

Letteratura

Sapere:

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e tradizione culturali anche in prospettiva interculturale
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto, di un prodotto, di una tesina.

| <i>Contenuti</i> | <i>Contenuti</i> |
|------------------|--|
| | <p>Contenuti disciplinari affrontati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>L'età del Positivismo.</u> 2. <u>Giovanni Verga</u> Vita, poetica e opere <ul style="list-style-type: none"> ◦ La poetica: evoluzione e ragioni ideologiche del Verismo ◦ La tecnica narrativa: teoria dell'“impersonalità”, eclissi dell'autore, “artificio della regressione”, il discorso indiretto libero ◦ La visione della realtà e la concezione della letteratura da <i>Vita dei campi</i>, <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Rosso Malpelo</i> (riflessione sul lavoro minorile e la sicurezza sui luoghi di lavoro) da <i>Novelle rusticane</i> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Libertà</i> (riflessione sul diritto alla redistribuzione della terra e il diritto alla protesta, fino agli esempi contemporanei di diritto allo sciopero) - <i>I Malavoglia</i> - <i>Mastro Don Gesualdo</i> 3. <u>Il Decadentismo</u> 4. <u>Giovanni Pascoli.</u> Vita, poetica e opere principali. <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Il fanciullino</i> da <i>Myricae</i> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Lavandare</i> ● <i>X agosto</i> 5. "<i>La paura</i>" di Federico De Roberto" Trama e lettura di alcuni brani (percorso interdisciplinare sulla Prima Guerra mondiale) 6. <u>Gabriele D'Annunzio</u> Vita, poetica e opere principali. <i>Il Piacere</i> (trama) <i>La pioggia nel pineto</i> (da completare). 7. <u>Il Novecento</u> <u>Il Futurismo e le avanguardie: il Manifesto futurista.</u> 8. <u>Il Crepuscolarismo:</u> Guido Gozzano e i Crepuscolari |

"La signora Felicita"

9. Italo Svevo

da *La coscienza di Zeno: prefazione, preambolo e L'ultima sigaretta*

10. Luigi Pirandello

Vita, poetica e opere principali.

L'umorismo

Le opere in prosa:

da *Novelle per un anno, La patente*

L'esclusa,

Il Fu Mattia Pascal

Uno, nessuno e centomila

Il teatro:

Sei personaggi in cerca di autore

11. Ungaretti

Vita, poetica e opere principali.

Veglia

Fratelli,

San Martino del Carso -

Mattina

Soldati

Allegria di naufragi

Natale (percorso interdisciplinare sulla Prima guerra mondiale)

12. Eugenio Montale

Profilo biografico e letterario

Da *Ossi di seppia*

• *Non chiederci la parola*

• *Spesso il male di vivere ho incontrato*

Da *Satura*

• *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

13. Salvatore Quasimodo

Ed è subito sera

14. Umberto Saba (da completare entro il 18 maggio)

OBIETTIVI MINIMI

DELLA DISCIPLINA

CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI

La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della

| | |
|--|---|
| | <p>classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso di educazione civica</p> <p style="text-align: center;">Itinerario tra i palazzi del potere: dal Quirinale al Palazzo di vetro</p> <p>Messaggi dal villaggio globale. I discorsi dai palazzi: analisi e funzioni</p> |
| Metodologie e tecniche di insegnamento | <p>Lezione frontale Lezione interattiva Attività di laboratorio Dialogo guidato Lavori di gruppo Ricerche DAD: videolezione interattiva Flipped classroom Esercitazioni Supporto agli studenti in piccoli gruppi Correzione collettiva Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p> |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie ● Appunti ● Schemi alla lavagna |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula ● Aula informatica ● Google Classroom |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <p>da 2 a 6-8 ore, in base all'attività</p> |
| Criteri per la valutazione | <p>A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p> |
| Strumenti di verifica | <p>Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo</p> |

Pachino, 09/05/2022

**La docente
Prof. ssa Loredana Migliore**

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | STORIA VB/D : |
| DOCENTE | MIGLIORE LOREDANA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte al 9 maggio 2022</i> | <p>Nel rispetto degli obiettivi e delle finalità stabiliti nel PTOF e dal Consiglio di Classe, ho agito per favorire il raggiungimento del successo formativo del singolo studente, adattando la programmazione a suo tempo presentata, in base alle esigenze che sono via via emerse nella classe con il trascorrere dell'anno.</p> <p>Le lezioni di Storia sono state finalizzate principalmente verso l'acquisizione di un metodo storico, utile per comprendere non solo gli eventi del passato ma soprattutto gli eventi recenti e la realtà contemporanea. Spesso gli argomenti trattati sono stati supportati dalla visione di documentari e altri materiali.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | Monte ore svolte al 9 maggio: 48 ore (previste 2 ore settimanali per 33 settimane) |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze</u></p> <p>Gli obiettivi previsti dalla programmazione curriculare sono stati parzialmente raggiunti a causa della frequenza assai discontinua degli allievi e della mancanza di un metodo di studio adeguato. Ciò ha consentito solo a un piccolo gruppo di allievi di raggiungere traguardi soddisfacenti, mentre una parte della classe non è quasi mai stata presente alle lezioni, e di conseguenza alle attività di recupero che sono state man mano organizzate e ad oggi non ha potuto raggiungere gli obiettivi minimi previsti.</p> <p>Le competenze previste</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Far acquisire allo studente le conoscenze proprie dei concetti storici attraverso la riflessione critica sui saperi e sugli sviluppi della scienza e della tecnologia. ➤ Sviluppare nello studente la capacità di collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione etica e storico-culturale. ➤ Saper riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione globale. ➤ Diventare consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale. |

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>Abilità/capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ➤ Analizzare problematiche significative del periodo considerato. ➤ Individuare relazione tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. ➤ Effettuare confronti tra diversi modelli/ tradizioni culturali in un'ottica interculturale. ➤ Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro. ➤ Riconoscere le relazioni tra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. ➤ Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio e ai campi professionali di riferimento. ➤ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. |
| <p>Contenuti</p> | <p style="text-align: center;">Contenuti</p> <p>Conoscenze Dall'Italia post-unitaria al Novecento (ripasso). La Belle Epoque. Il primo Novecento, Giolitti.</p> <p>L'età dei nazionalismi, La Prima guerra mondiale. L'età dei totalitarismi.</p> <p>La Rivoluzione russa La seconda guerra mondiale.</p> <p>Europa, USA, URSS. La guerra fredda e la ricostruzione dell'Italia.</p> <p>L'Italia della Prima Repubblica: la ricostruzione, il boom economico e le proteste giovanili, gli anni del terrore, l'omicidio Moro e tangentopoli.</p> <p>Le stragi di mafia</p> <p>La Seconda Repubblica (da svolgere entro il 18 maggio)</p> <p><u>OBIETTIVI MINIMI</u> DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p style="text-align: center;">Percorso di educazione civica Itinerario tra i palazzi del potere: dal Quirinale al Palazzo di vetro</p> <p>Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi: il sogno dell’Europa unita Dalla CE.CA all’U.E. Gli organismi internazionali: contesto storico e ricaduta sociale. Le organizzazioni internazionali: l’Onu e la Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo. L’Unicef e la Convenzione sui diritti dell’infanzia e dell’adolescenza. Il discorso di insediamento del Presidente della Repubblica e altri discorsi dai palazzi del potere.</p> |
| Metodologie e tecniche di insegnamento | <p>Lezione frontale e partecipata Lezione interattiva Attività di laboratorio Dialogo guidato Ricerche DAD: videolezione interattiva Discussione guidata sui materiali e i testi forniti Esercitazioni</p> |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie ● Appunti ● Schemi alla lavagna ● Documenti condivisi |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula ● Aula informatica ● Google Classroom |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <p>da 2 a 6-8 ore, in base all’attività</p> |
| Criteri per la valutazione | <p>A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p> |
| Strumenti di verifica | <p>Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo</p> |

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | MATEMATICA VB/D |
| DOCENTE | CORDARO GIUSEPPE |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>La classe è costituita da 17 alunni dei quali quattro non frequentano. Una alunna segue la programmazione differenziata e due alunni sono BES e quindi seguono un PDP con obiettivi minimi. La classe è articolata in due indirizzi Sala e Accoglienza. L'approccio di quasi tutti gli alunni della classe con la materia è stato di completo disinteresse. Elevato il numero delle assenze ed insufficiente la loro partecipazione alle attività in classe. Solo un paio di alunni hanno seguito l'attività didattica con sufficiente continuità raggiungendo buoni risultati nel profitto. Altri due alunni hanno mostrato un impegno saltuario e raggiunto un profitto quasi sufficiente, il resto non è riuscito a raggiungere gli obiettivi minimi previsti.</p> <p>Lo svolgimento delle attività didattiche di matematica è stato notevolmente rallentato oltre che dall'atteggiamento poco partecipativo degli alunni anche dalle varie attività, il PCTO e il progetto Erasmus+ tra queste, in cui gli alunni sono stati impegnati fuori dalla classe in concomitanza delle lezioni di matematica per un monte ore pari ad almeno un terzo delle ore effettivamente svolte.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 06 maggio: 73 (comprese lezioni in DAD)</p> <p>Ore da svolgere: 12</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica -Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi -Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principi di equivalenza per equazioni e disequazioni -Equazioni e disequazioni di primo grado e secondo grado -Equazioni e disequazioni esponenziali -Grafico di una funzione. -Dominio di una funzione. -Proprietà di una funzione. -Concetto di limite (in forma intuitiva) -Continuità di una funzione -Asintoti di una funzione |

| | |
|--|--|
| | <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado e saperli interpretare graficamente - Individuare le principali proprietà di una funzione - Funzioni esponenziali - Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali - Saper interpretare il grafico di una funzione - Saper disegnare il grafico probabile di alcune funzioni |
| Contenuti | Equazioni e disequazioni di primo grado, di secondo grado e fratte, Equazioni e disequazioni esponenziali, il concetto di funzione e sue proprietà, interpretare il grafico di una funzione, il concetto di limite in forma intuitiva, calcolo dei limiti di alcune funzione, continuità di una funzione, determinazione degli asintoti e disegno del grafico probabile di alcune funzione. |
| Metodi di insegnamento | Si è fatto ricorso a lavori di riflessione, lavori di approfondimento individuali o di classe, attività di recupero, attività di approfondimento, esercizi applicativi guidati ed individuali, attività di laboratorio, problem solving. |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> · Libri di testo · Appunti · Schemi alla lavagna · Risorse online · Laboratorio di informatica |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> · Aula · Aula virtuale su Google classroom |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <p>Ripasso su equazioni e disequazioni di primo grado, di secondo grado ore 12</p> <p>Ripasso equazioni e disequazioni esponenziali ore 12</p> <p>Il concetto di funzione e sue proprietà ore 9</p> <p>Interpretare il grafico di una funzione ore 12</p> <p>Il concetto di limite ore 4</p> <p>Continuità di funzione e calcolo dei limiti ore 12</p> <p>Asintoti e disegno del grafico probabile ore 9</p> |

| | |
|---|---|
| <i>Criteria per la valutazione</i> | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: I risultati ottenuti nelle prove scritte, pratiche, grafiche, impegno nello studio a casa e nelle attività didattiche in classe, partecipazione al dialogo educativo, progresso nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza, competenze raggiunte su compito specifico. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| <i>Tipologie di verifica</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Discussione guidata in classe · Attività asincrone assegnate su google classroom · Verifica orale · Verifiche scritte · Lavori di gruppo |

Pachino, 09-05-2021

***Il docente
Prof. Cordaro Giuseppe***

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | RELIGIONE CATTOLICA VB/D |
| DOCENTE | GAMBUZZA GRAZIELLA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Durante l'anno scolastico sono emersi alcuni problemi riguardanti le numerose assenze, l'apprendimento e il profitto di un gruppo di alunni che ha dimostrato impegno discontinuo. Alcuni alunni, fin dall'inizio dell'anno, hanno mostrato spiccato interesse e impegno per la disciplina motivando dibattiti e domande molto interessanti facendo ampliare una parte del programma rispetto alla programmazione iniziale. Gli alunni hanno quasi tutti partecipato attivamente alle lezioni. Durante lo svolgimento delle lezioni impartite, molti elementi hanno avuto una costanza nello studio e sono stati puntuali nelle consegne o dibattiti, mentre altri sono stati discontinui raggiungendo una discreta preparazione nella disciplina. Gli alunni che hanno dimostrato partecipazione attiva e impegno costante hanno raggiunto un livello adeguato di conoscenze.</p> <p>Riguardo le competenze disciplinari e trasversali nessuna è stata esclusa durante la dadas ma solamente rimodulata agli obiettivi minimi. Riguardo la modalità di gestione della didattica sono state effettuate lezioni a distanza mediante piattaforma Meet di Classroom attraverso la quale sono stati forniti link e materiali didattici.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 33 (1 ore settimanale per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 9 maggio: 29 ore</p> <p>Ore da svolgere: 4</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Motiva, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; ● Individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; ● Riconosce il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; ● Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; ● Usa e interpreta correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica. ● Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; ● Conoscere l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; ● Conoscere i cambiamenti principali introdotti il Concilio Ecumenico Vaticano II ● Conoscere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. <p>Competenze chiave di cittadinanza e costituzione europee</p> <ul style="list-style-type: none"> ● CCE 4 ● CCE 5 ● CCE 6 ● CCE 8 |
|--|--|

| | |
|--------------------------------------|--|
| <p>Contenuti</p> | <p>La libertà e la responsabilità. Gli esseri umani hanno tutti gli stessi diritti? La coscienza morale e le virtù. La persona e la sua dignità. I Diritti sono tutti uguali? IL Magistero. La solidarietà ed il bene comune. La politica e il bene comune. La secolarizzazione. Il comandamento più grande. Il matrimonio, la famiglia e le scelte di vita. Lettura e commento dell'enciclica di Papa Francesco "Amoris Laetitia" Amore con amicizia. La salvaguardia dell'ambiente Lettura e commento dell'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii" Un'economia globale Lo sviluppo sostenibile. La globalizzazione</p> |
| <p>Metodi di insegnamento</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione dialogata ● Lavori di gruppo |

| | |
|---|--|
| <i>Metodi di insegnamento</i> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione dialogata ● ·Lavori di gruppo |
| <i>Mezzi e strumenti di lavoro</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo · Fotocopie · Supporti multimediali; portale Argo, Piattaforma Classroom e Meet; · Internet |
| <i>Spazi</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Aula |
| <i>Criteri per la valutazione</i> | determinare la valutazione finale concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto durante tutto l'anno scolastico e durante il periodo di Didattica a distanza. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| <i>Tipologie di verifica</i> | Tipologie di verifica |

Pachino, 09/05/2022

La docente

Prof.ssa Gambuzza Graziella

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | SCIENZE MOTORIE VB/D |
| DOCENTE | BARBATO CORRADO |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>L'evoluzione raggiunta negli anni precedenti ha condizionato, ovviamente l'approfondimento dei vari argomenti che sono stati svolti durante l'anno scolastico.</p> <p>Pertanto gli obiettivi sono stati realizzati in termini di conoscenze, competenze e capacità.</p> <p>Buoni per la maggior parte degli alunni ed in altri ottimi sono i profitti raggiunti anche in considerazione che le esperienze motorie di ogni essere umano non sono simili.</p> <p>Gli studenti comunque mostrano interesse e partecipazione alle attività proposte, in modo maggiore nella parte pratica, manifestando comportamenti corretti e positivi; mentre per quanto riguarda la parte teorica si evidenzia meno interesse.</p> <p>Durante i giorni della Dad nella maggior parte dei casi i ragazzi hanno mostrato un interesse alle varie attività proposte ma non tutti hanno seguito assiduamente a causa delle varie difficoltà personali e di collegamento.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 64 (2 ore settimanali per 32 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 30 maggio: 58</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo ● Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottendono la p ● restazione motoria e sportiva. ● Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport; ● Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti. ● Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e della alimentazione. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità |

| | |
|------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta ● Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali ● Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le noità ● rme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso . <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. Assumere posture corrette a carico naturale. ● Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. ● Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici. ● Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. ● Adottare un sano stile di vita. |
| Contenuti | <p>TEORIA</p> <p>Cenni di anatomia e fisiologia umana applicata all'Educazione Fisica</p> <p>1.Apparato Scheletrico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Le ossa; ·Le articolazioni; ·Paramorfismi e dismorfismi; ·Benefici dell'attività motoria sull'apparato scheletrico. <p>2.Apparato respiratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Struttura e funzione. <p>3. Sistema Muscolare</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Struttura e Funzione <p>4. Elementi di Primo Soccorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Traumi della pelle; · Traumi muscolari; · Traumi dell'apparato scheletrico; |

- Problematiche dell'apparato respiratorio;
 - Traumatologia nello sport.
- 5. L'allenamento sportivo: definizione di allenamento, aggiustamento, adattamento.
 - I mezzi dell'allenamento: esercizi a carattere generale, speciale, specifico;
 - I principi dell'allenamento: specificità, individualizzazione, continuità e varietà;
 - Le fasi della seduta di allenamento: riscaldamento, parte centrale, defaticamento;
 - L'allenamento al femminile.
- 6. Movimento come prevenzione.
 - Le malattie Cardiovascolari.
- 7. Doping.

PRATICA

1. Resistenza generale:

- Esercizi propedeutici alla corsa;
- Corsa di lunga durata.

2. Potenziamento muscolare:

- Esercizi a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi;
- Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo.

3. Mobilità articolare:

- Esercizi di mobilizzazione articolazione scapolo – omerale;
- Esercizi di mobilizzazione articolazione coxo – femorale;
- Esercizi di mobilizzazione del rachide.

4. Equilibri Statico e Dinamico

- Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo
- Percorsi specifici

5. Rapidità e destrezza:

- Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo.
- Percorsi specifici

| | |
|------------------------------------|--|
| | 6. Avviamento alla pratica sportiva: · Sport di squadra. |
| Testi di riferimento | Titolo: Attivamente Insieme Online + Educazioni Lim + DS Autori: Bughetti Cristina, Lambertini Massimo, Pajni Paola. Editore: Clio. |
| Metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale · Lavori di gruppo · Dialogo guidato · Ricerche · DaD |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo · Fotocopie · Computer |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> · Aula · Tensostatico · Spazi esterni · Piattaforma Classroom |
| Criteri per la valutazione | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| Tipologie di verifica | <ul style="list-style-type: none"> · Colloqui orali · Test motori · Esecuzione dei gesti motori · Tornei · Verifiche scritte ed orali sulla piattaforma Classroom |

Pachino, 09/05/2022

Il docente
Prof. Corrado Barbato

DISCIPLINE GRUPPO CLASSE VB

| | |
|---|--|
| DISCIPLINA | INGLESE - VB |
| DOCENTE | <i>CALANNA SELENE</i> |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Durante l'anno scolastico non sono emersi problemi dal punto di vista disciplinare tranne che per la frequenza che non è stata regolare per buona parte della classe. Dal punto di vista didattico gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina in classe ,mentre l'impegno a casa è stato piuttosto superficiale e discontinuo per alcuni di loro. Per gli alunni che possedevano carenze linguistiche pregresse, il piano di lavoro è stato programmato in modo da superare le lacune e potenziare le abilità dei discenti. Gli alunni che hanno dimostrato partecipazione attiva e impegno quasi costante hanno raggiunto un discreto livello di conoscenze;un altro gruppo di alunni, avendo mostrato un impegno superficiale e poco costante, ha conseguito un grado di apprendimento sufficiente. Dal punto di vista metodologico-didattico si è adottato un metodo comunicativo e si è seguito un criterio ciclico che ha consentito di procedere a ripetizioni sistematiche ed ad ulteriori sviluppi di quanto già introdotto.</p> <p>Gli alunni sono stati abituati ad ascoltare e comprendere conversazioni tra persone di diversi contesti(formali ed informali) come preparazione alle prove invalsi e per arricchire il bagaglio lessicale sono state proposte attività di riconoscimento, collegamento, abbinamento. Le attività di lettura hanno offerto l'occasione per rielaborazioni orali e per esercitazioni scritte. Non è stato possibile potenziare e recuperare alcune delle funzioni linguistiche e competenze comunicative che erano state comunque preventivate ad inizio anno, così come non è stato possibile approfondire la conoscenza su alcuni argomenti del settore a causa delle innumerevoli assenze e dell'incostanza di impegno nello studio.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte 84 Ore da svolgere 15</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Conoscenze Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, anche con soggetti istituzionali, in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro. Conoscenza del lessico specifico essenziale del servizio in sala.</p> <p>Conoscenza di argomenti a carattere professionale</p> <p>Conoscenza delle principali strutture linguistiche e funzioni comunicative.</p> <p>Competenze Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali . Sostenere brevi conversazioni e produrre semplici testi su argomenti di carattere quotidiano e di indirizzo. Organizzare il proprio apprendimento. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio. Affrontare situazioni problematiche.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Individuare collegamenti e relazioni tra culture, fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Capacità Essere capace di comprendere semplici conversazioni e testi scritti relativi alla sala.</p> <p>Saper comprendere in maniera più dettagliata e analitica sia i testi relativi al settore specifico dell'indirizzo sia quelli d'interesse generale;</p> <p>Sapersi esprimere in maniera appropriata su argomenti generali e specifici organizzando in modo semplice, ma efficace, i contenuti appresi;</p> <p>Saper usare autonomamente le strutture linguistiche.</p> <p>Produrre brevi sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Competenze chiave europee (CCE)</p> <p>CCE 1 competenza alfabetica funzionale La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo</p> <p>- CCE 2 competenza multi-linguistica Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali</p> <p>- CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p> <p>- CCE 4 competenza digitale La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p> <p>- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> |
|--|---|

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza</p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale</p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> <p>Competenze europee</p> <p>Reperire, organizzare utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito Acquisire metodo e abilità di studio per organizzare il proprio processo di apprendimento, essendo consapevoli dei bisogni e acquisendo motivazione e fiducia in se stessi</p> <p>Prendere le mosse da quanto appreso in precedenza e dalle esperienze di vita per usare e applicare conoscenze e abilità a casa, sul lavoro, nell'istruzione e nella formazione</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Ordinare e classificare i contenuti appresi secondo criteri noti</p> |
| <p>Contenuti</p> | <p>Conoscenze</p> <p>Gli allievi devono avere la conoscenza di una sala bar e il relativo funzionamento</p> <p>Conoscenza del lessico di interesse generale e di settore di indirizzo.</p> <p>Conoscere la composizione e le mansioni dello staff del bar e del ristorante.</p> <p>Conoscere la tenuta professionale degli addetti ai lavori</p> <p>Conoscere l'attrezzatura tipica del bar e del ristorante</p> <p>Identificare le qualità di un buon addetto/a di sala, conoscere i vari tipi di servizio e l'etichetta</p> <p>Conoscere le norme di sicurezza in sala</p> <p>Conoscenza dei contenuti di carattere professionale affrontati durante l'a.s.</p> <p>Abilità/capacità</p> <p>Sapersi presentare in lingua, e utilizzare le conoscenze acquisite in un contesto adeguato;</p> <p>Comprendere testi comunicativi scritti, orali e multimediali relativi all'indirizzo;</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi;</p> <p>Essere capace di comprendere semplici argomenti eno-gastronomici;</p> |

Saper utilizzare espressioni adeguate al contesto professionale in lingua;
 Saper identificare i vari ruoli del personale;
 Riconoscere i compiti di preparazione della sala da pranzo;
 Saper utilizzare i termini tecnici legati alle aree di un ristorante a agli strumenti da sala;
 Saper riconoscere e descrivere tipi di servizi ;
 Saper utilizzare il lessico specifico ;
 Saper individuare e comprendere le informazioni principali di testi riguardanti argomenti del settore di indirizzo;
 Produrre testi brevi, semplici e coerenti alle volte guidati, riguardanti argomenti del settore ;
 Saper organizzare una semplice comunicazione sia di carattere generale che relativa al settore di indirizzo;
 Comprendere testi orali, espositivi e dialogici ,
 Analizzare un documento riformulando le informazioni ricevute;
 Saper sintetizzare testi non complessi, di carattere generale e professionale .

Contenuti

UdA 1: (competenze: CB02,CB05,CB07)

Grammar revision

vocabulary revision

talking about routine and past actions.

Grammaire : Present Simple and past tense adverbs of frequency and expressions of time

Uda 2 The good waiter (competenze: CB02,CB05,CB07)

The qualities of a good waiter and waitress

The waiter's uniform

The restaurant and bar staff

UdA 3 : The Service (competenze: CB02,CB05,CB07)

Serving equipment and tools

Bar equipment and tools

Dining room service equipment

Dining room preparation and table setting

The basics of service etiquette

UdA 4Types of service (competenze: CB02, CB05,CB07, CCE2,CCE5)

Banquet and buffets ; catering for special occasion,

Grammaire : Would liketo/ like +ing, love, like hate +ing

Verbs +infinitive/-ing form

UdA 5: The World of Spirit . (competenze: CB02, CB05, CB07)

spirits, liqueur ,cocKtails and mocktails,

Preparazione prove invalsi

Uda 6 : The HACCP (competenze:CB02, CB04, CB05,CB07,CCE2,CCE5)

Preparazione prove invalsi

| | |
|---|--|
| | <p>UdA 7: Food and Health (competenze: CB02, CB04, CB05, CB07, CCE2, CCE5)</p> <p>A healthy lifestyle; the food pyramide ; Mediterranean diet Food allergies and intolerances</p> <p><u>CONTENUTI DA SVOLGERE</u></p> <p>wine, wine list ; opening and serving wine; slow food and 0 km food 15 h promoting a sustainable diet; competenze (CB02, CB04, CB05, CB07, CCE2, CCE5)</p> <p><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA</u> <u>CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</u></p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso di educazione civica</p> <p>Ed.civica” Itinerari tra i palazzi del potere” (competenze : CB02, CB04, CB05, CB07, CCE2, CCE5)</p> <p>Conoscenze: English and American Political System European Institutions</p> <p>Abilità / Capacità :</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, -Saper comprendere in maniera più dettagliata e analitica sia i testi relativi al settore specifico dell’indirizzo sia quelli d’interesse generale; -organizzare in modo semplice, ma efficace, i contenuti appresi;</p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <p>Lezione frontale Lezione interattiva Dialogo guidato Lavori di gruppo Cooperative learning Ricerche Flipped classroom Discussione guidata sui materiali e i testi forniti Esercitazioni Quiz</p> |

| | |
|--|--|
| | Supporto agli studenti in piccoli gruppi Correzione collettiva Correzione individualizzata degli elaborati prodotti |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie ● Appunti ● Schemi alla lavagna ● Mappe concettuali ● Video ● Libro di testo in anche in formato digitale ● Lim, Pc |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <p>UdA 1: Grammar revision 6 h vocabulary revision</p> <p>UdA 2: The good waiter 6h</p> <p>UdA 3 : UdA 6: The Service 12 h</p> <p>UdA 4Types of service 12 h</p> <p>UdA 5: The World of Spirit . 12 h</p> <p>UdA 6: The HACCP 12 h</p> <p>Preparazione prove invalsi</p> <p>UdA 7:Food and Health</p> <p>Preparazione prove invalsi 12h</p> <p>UdA 8 ed.civica ” Itinerari tra i palazzi del potere” 12h</p> |
| Criteria per la valutazione | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. La valutazione terrà conto oltre che degli esiti delle verifiche, anche della maturazione globale dell'alunno, del suo comportamento, dell'impegno profuso, del metodo di studio acquisito, delle sue reali possibilità e degli eventuali progressi rispetto alla situazione di partenza. |
| Strumenti di verifica | Colloqui orali Verifiche scritte di comprensione Prove strutturate e semi strutturate Discussione guidata Lavori di gruppo |

Pachino, 09/05/2022

La docente
Prof. ssa Selene Calanna

| | |
|--|---|
| DISCIPLINA | LINGUA FRANCESE - VB |
| DOCENTE | ZAMPILLO CLARA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina durante l'anno scolastico.</p> <p>Hanno avuto una costanza nello studio, raggiungendo dei buoni livelli, sono stati puntuali nelle verifiche ma poco nelle consegne dei compiti assegnati, nonostante ciò hanno raggiunto un ottimo livello di conoscenze inerenti a tutti gli argomenti trattati.</p> <p>La didattica si è avvalsa di verifiche di comprensione scritta e produzione orale per valutare le competenze disciplinari.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 9 maggio: 72 ore</p> <p>Ore da svolgere: 15 ore</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze</u></p> <p>Conoscenze</p> <p>Conoscenza del lessico dell'accoglienza e della vendita</p> <p>Conoscenza della varietà di registro nei vari contesti di lavoro: accoglienza e vendita del prodotto in sala.</p> <p>I bar e la gestione del servizio di ristorazione: lavorare in sala, prendere una comanda, gestire i clienti</p> <p>Competenze</p> <p>Utilizzare e individuare gli strumenti di comunicazione adeguati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento della ristorazione e della vendita.</p> <p>Accoglienza dei clienti, vendita del prodotto e congedarsi dai clienti.</p> <p>Proporre ai clienti alternative e soluzioni, scusarsi e ringraziare. Consigliare, spiegare e dare informazioni sulla vendita.</p> |

Dare informazioni e orientamento al cliente per facilitare i servizi presenti nel territorio.

Comunicare tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, attraverso un linguaggio e un sistema relazionale adeguato.

Capacità

Riuscire ad accogliere il cliente singolarmente e in gruppo.

Fornire dei servizi ai clienti: prendere una comanda, prenotare un tavolo, consigliare la scelta del menù, dare informazioni.

Utilizzare correttamente la lingua straniera francese per servire i clienti.

Congedare i clienti presentando il conto.

Preparare e decorare un tavolo per buffets.

Competenze chiave europee (CCE)

CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

- CCE 2 competenza multi-linguistica

Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali

- CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la **comprensione dei** cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

- CCE 4 competenza digitale

La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione,

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p> <p>- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza</p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale</p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> |
| <p>Contenuti</p> | <p>Ø Contenuti svolti fino al 0905/2022</p> <p>Modulo di recupero:</p> <p>Révision grammaire (les verbes).</p> <p>Modulo 1: Unité 1. Le monde de la restauration: l'accueil du client, lexique pour accueillir, la gestion du client.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Modulo 2: Unité 2. Carte et menus: présenter le menu au client, prendre une commande.</p> <p>Modulo 3: Unité 4. Le restaurant: connaître le matériel du restaurant, les décors de table, organiser le travail, connaître la tenue vestimentaire de salle.</p> <p>Modulo 4: Unité 5. Au bar: savoir les types de bar et le service: les boissons, les cocktails, les eaux-de-vie, les apéritifs.</p> <p>Modulo 5: Unité 6. Postuler à un emploi: connaître les métiers de la restauration, comment devenir un sommelier, un maître d'hôtel.</p> <p>Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche: l'entretien d'embauche, envoyer un C.V., une lettre de motivation. Savoir les offres d'emploi: chef de cuisine, chef pâtissier, directeur de la restauration.</p> <p><u>Obiettivi minimi</u></p> <p><i>DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</i></p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso di educazione civica</p> <p>Le système électoral et les Présidents de la République française.</p> <p>Les symboles de la France.</p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <p>Lezione frontale Dialogo guidato Ricerche DAD : Videolezione Discussione guidata sui materiali e i testi forniti Esercitazioni Quiz Correzione collettiva Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p> |

| | |
|---|--|
| <i>Mezzi e strumenti di lavoro</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Fotocopie · Appunti · Schemi alla lavagna |
| <i>Spazi</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Aula; laboratorio linguistico. |
| <i>Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento</i> | 12 h |
| <i>Criteri per la valutazione</i> | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| <i>Strumenti di verifica</i> | <p>Colloqui orali</p> <p>Verifiche scritte di comprensione</p> <p>Discussione guidata</p> |

Pachino, 09/05/2022

La docente
Prof. ssa Clara Zampillo

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA - VB |
| DOCENTE | MICALIZIO CLAUDIA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>La classe è apparsa sin dall'inizio dell'anno scolastico educata e rispettosa nei confronti dell'insegnante e discretamente interessata alla disciplina. Il comportamento in classe è stato sempre sostanzialmente corretto. Tuttavia, a causa delle numerose assenze che hanno caratterizzato la frequenza scolastica della generalità della classe, si è avuta qualche difficoltà a svolgere adeguatamente la programmazione della disciplina.</p> <p>Nonostante una generalizzata carenza di conoscenze pregresse, che si è cercato in parte di colmare attraverso un'attività di recupero effettuata all'inizio dell'anno scolastico, la classe in generale ha sostanzialmente raggiunto gli obiettivi programmati, espressi in termini di competenze, capacità e conoscenze. La generalità degli studenti ha partecipato con attenzione a tutte le attività proposte sia in presenza che nelle poche lezioni svolte in DID/DAD nel periodo Dicembre-Gennaio a causa della dell'emergenza sanitaria Covid-19.</p> <p>Didatticamente, però, la classe è stata eterogenea per impegno, capacità, ritmo di apprendimento e metodo di studio; solo qualche alunno si è impegnato con continuità, ha lavorato in modo autonomo e ha rispettato le consegne giornaliere ottenendo risultati apprezzabili; un esiguo gruppo, nonostante l'impegno superficiale ha raggiunto risultati soddisfacenti mentre un gruppo più numeroso di alunni ha mostrato difficoltà, carenze pregresse e impegno poco regolare, pertanto è stato necessario supportarli con attraverso stimoli continui, che hanno consentito il conseguimento di risultati complessivamente sufficienti.</p> <p>I contenuti svolti risultano complessivamente in linea con quanto programmato ad inizio dell'anno scolastico. Qualche riduzione dei contenuti e semplificazione delle attività e delle strategie è stata apportata in corso di svolgimento, in considerazione delle carenze riscontrate, della frequenza non sempre regolare degli alunni e per l'assenza del docente per motivi di salute, che è stata per un certo periodo sostituita anche da un supplente.</p> <p>Per gli alunni DSA e BES individuati dal C.d.C sono state adottate le misure dispensative e compensative previste nei rispettivi PDP. Per gli alunni diversamente abili sono state seguite le indicazioni previste nei rispettivi PEI.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 165 (5 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte in presenza fino al 9 maggio: 106</p> <p>Ore svolte in DAD/DID nel periodo Dicembre-Gennaio: 9</p> <p>Ore da svolgere: 25</p> <p>N.B. Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto a qualche assenza collettiva della classe, ma soprattutto al fatto che durante i due periodi di assenza del docente per motivi di salute, nel primo non è stata subito nominata la supplente e nel secondo non è stata possibile nominare un sostituto.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di competenze, capacità e conoscenze</p> | <p>Alla fine del percorso didattico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di analizzare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico locale, nazionale e internazionale; - Conoscenza dell'istituzione dell'Unione europea e delle fonti del diritto comunitario; - Conoscenza e comprensione della legislazione turistica nazionale e comunitaria; - Conoscenza della pianificazione, della programmazione aziendale e della valutazione dei risultati raggiunti; - Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing; - Conoscenza del Market Plan; - Acquisizione delle tecniche di redazione del Business Plan delle imprese ricettive e Ristorative; - Capacità logico interpretative; - Capacità di problem solving; - Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia; - Capacità di lavorare in gruppo, apportandovi un fattivo contributo. |
| <p>Contenuti</p> | <p><i>Il Turismo e le fonti del diritto</i> Il turismo e la sua evoluzione Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo. Gli aspetti sociali ed economici del turismo. Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese. Le varie forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.</p> <p><i>La legislazione Turistica</i> I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore. La capacità all'esercizio dell'impresa. Cosa sono le procedure concorsuali. Le norme sulla privacy, sicurezza sul lavoro e le norme antincendio. Le norme sulla sicurezza alimentare. Quali sono le caratteristiche e le norme che regolano il contratto ristorativo. La responsabilità del ristoratore. Che cos'è un sistema qualità. I marchi di settore.</p> <p><i>Le politiche di vendita nella ristorazione</i> L'evoluzione del concetto di marketing. Che cos'è il marketing territoriale. La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Le fasi di un piano di marketing. Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing. Le diverse strategie di marketing.</p> <p><i>La programmazione aziendale</i> La programmazione aziendale Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>OBIETTIVI MINIMI La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il raggiungimento del successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico.</p> <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA Nell’ambito del percorso trasversale dell’insegnamento di Educazione Civica progettato dal C.d.C. “<i>ITINERARIO TRA I PALAZZI DEL POTERE</i>”, al fine di conseguire le competenze del PECUP di Educazione civica, il docente della disciplina ha svolto 4 ore di attività, nel periodo Novembre–Dicembre, su “Ruoli e competenze delle diverse Istituzioni nazionali, comunitarie e degli organismi internazionali. Al termine delle attività, gli alunni hanno realizzato un prodotto multimediale sul tema, con testo ed immagini, che è stato oggetto di valutazione intermedia e che ha contribuito alla realizzazione del prodotto finale dell’intero percorso.</p> |
| <i>Testo di riferimento</i> | <p>Titolo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica – Enogastronomia e Servizi di Sala e vendita. DAutori: Caterina De Luca Maria - Teresa Fantozzi Casa Editrice: Liviana.</p> |
| <i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i> | <p>Per raggiungere gli obiettivi formativi e disciplinari, la programmazione è stata svolta in modo graduale, esponendo i vari argomenti in modo semplice, avvalendosi di molte esercitazioni alla lavagna, mappe concettuali, casi aziendali e curando la terminologia giuridico e tecnica. I temi sono stati presentati <i>con lezione frontale abbinata al brainstorming, alla scoperta guidata</i>, per favorire una più agevole acquisizione delle conoscenze, <i>con lezione partecipata</i>, per abituare gli alunni al dibattito e, nello stesso tempo, per accrescere il loro interesse tramite la partecipazione attiva alla lezione; mentre per lo sviluppo delle capacità riflessive, intuitive e logiche degli studenti è stata utilizzata la tecnica del <i>problem solving</i> abbinata a lavori di gruppo e peer education.</p> |
| <i>Mezzi e strumenti di lavoro</i> | <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • risorse online • schede di lavoro e appunti • sussidi audiovisivi • lavagna interattiva • dispense integrative • Altro: Modulistica del settore |
| <i>Spazi</i> | <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Google Classroom |

| | |
|--|--|
| <i>Criteri per la valutazione</i> | <p>Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Comprensione e uso del linguaggio giuridico e tecnico; · Partecipazione ed impegno mostrati; · Del raggiungimento degli obiettivi prefissati in termini di conoscenze-abilità- competenze secondo i parametri e i criteri stabiliti nella griglia di valutazione; · Della situazione iniziale e finale di ciascun/a allievo/a; · Della qualità dei processi di apprendimento; · Del metodo di studio. |
| <i>Strumenti di verifica</i> | <p>Le verifiche sono state svolte periodicamente al fine di controllare l'effettivo grado di apprendimento degli argomenti trattati.</p> <p>Gli strumenti utilizzati per la valutazione sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Interrogazioni orali · Prove scritte semistrutturate · Discussione guidata in classe · Lavori di gruppo. |

Pachino, 09/05/2022

***La docente
Prof.ssa Micalizio Claudia***

| | |
|--|---|
| DISCIPLINA | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VB |
| DOCENTE | MONTONERI CORRADO |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Il programma di scienza e cultura dell'alimentazione, svolto secondo le linee tracciate nella programmazione, ha riguardato lo studio delle Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione, classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e del sistema HACCP.</p> <p>Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento corretto ed educato partecipando abbastanza attivamente alle lezioni. Il rendimento della classe è stato nell'insieme discreto: alcuni studenti si sono distinti per serietà e costanza nello studio.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore: 99 h Ore svolte fino al 06 maggio: 67h Ore da svolgere: 13h</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze :</u> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, 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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><i>Competenze chiave europee (CCE)</i></p> <p>CCE 1 competenza alfabetica funzionale La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo</p> <p>- CCE 2 competenza multi-linguistica Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali</p> <p>- CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p> <p>- CCE 4 competenza digitale</p> <p>La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p> <p>- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza</p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale</p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> |
| <p>Contenuti</p> | <p>□ Contenuti</p> <p>Sono state svolte le seguenti unità di apprendimento:</p> <p>UdA 1: Macro e micronutrienti</p> <p>UdA 2: Dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>UdA 3: Diete e stili alimentari</p> <p>UdA 4: Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari e la dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>UdA 5: Dieta nelle principali patologie: Allergie ed intolleranze alimentari</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>UdA 6: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>UdA 7: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.</p> <p>Alla fine del percorso didattico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Abilità/capacità Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari. Scegliere menù adatti ai contesti territoriale e culturale Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Preservare e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP.</p> <p><u>OBIETTIVI MINIMI</u> <u>DELLA DISCIPLINA</u> <u>CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</u></p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso di educazione civica UDA - Essere cittadini attivi Istituzioni e territorio Itinerario tra i palazzi del potere</p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <p>Lezione frontale Lezione interattiva Attività di laboratorio Dialogo guidato Lavori di gruppo Ricerche DAD : Videolezione interattiva Flipped classroom Discussione guidata sui materiali e i testi forniti Esercitazioni Quiz Supporto agli studenti in piccoli gruppi Correzione collettiva Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p> |
| <p><i>Mezzi e strumenti di lavoro</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie ● Appunti |

| | <ul style="list-style-type: none"> ● Schemi alla lavagna | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------|-----|------|--|---|--|---|----|--|--|----|--|--|---|--|---|----|--|---|----|--|--|----|--|--------------------------|---|--|
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula ● Aula informatica ● Google Classroom | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ore</th> <th>note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contaminazione biologica degli alimenti</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alimentazione nell'era della globalizzazione</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dieta in condizioni fisiologiche. Dieta sana ed equilibrata. Dieta mediterranea. linee guida per una sana alimentazione. Diete e stili alimentari</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>L'alimentazione nella ristorazione collettiva Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari e la dieta nelle malattie metaboliche</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie ed intolleranze alimentari</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alimentazione e tumori .</td> <td>6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | ore | note | Contaminazione fisico-chimica degli alimenti | 8 | | Contaminazione biologica degli alimenti | 10 | | Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. | 10 | | Alimentazione nell'era della globalizzazione | 5 | | Dieta in condizioni fisiologiche. Dieta sana ed equilibrata. Dieta mediterranea. linee guida per una sana alimentazione. Diete e stili alimentari | 15 | | L'alimentazione nella ristorazione collettiva Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari e la dieta nelle malattie metaboliche | 15 | | Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie ed intolleranze alimentari | 10 | | Alimentazione e tumori . | 6 | |
| | ore | note | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contaminazione fisico-chimica degli alimenti | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contaminazione biologica degli alimenti | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentazione nell'era della globalizzazione | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dieta in condizioni fisiologiche. Dieta sana ed equilibrata. Dieta mediterranea. linee guida per una sana alimentazione. Diete e stili alimentari | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L'alimentazione nella ristorazione collettiva Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari e la dieta nelle malattie metaboliche | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie ed intolleranze alimentari | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentazione e tumori . | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Criteri per la valutazione | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Strumenti di verifica | Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Pachino, 09/05/2022

**Il docente
Prof. Montoneri Corrado**

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | ENOGASTRONOMIA - VB |
| DOCENTE | BAGLIERI PINELLA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.</p> <p>La classe, considerato l'esiguo numero di alunni, avrebbe potuto raggiungere buoni risultati, ma ha mostrato interesse e impegno discontinui e non sempre sono emersi applicazione e coinvolgimento convinti e adeguati. E' mancata, in generale una partecipazione attiva e matura alla discussione, alla riflessione, un interesse vivo per la disciplina. Questo ha inevitabilmente condizionato e limitato la resa complessiva. La programmazione ha subito qualche rallentamento dovuto sia alla scarsa attenzione e partecipazione da parte degli studenti nei confronti delle attività didattiche proposte sia ad una frequenza poco regolare generale.</p> <p>Due alunni nel corso dell'anno scolastico si sono ritirati senza, però, formalizzare il loro ritiro. Ho cercato durante l'intero anno scolastico di motivare gli alunni a un maggiore impegno, ad assumere comportamenti responsabili, di stimolarli a diventare protagonisti consapevoli dell'esperienza scolastica ma con pochi risultati. In generale posso dire che il clima della classe è rimasto poco collaborativo sebbene ho notato dei piccoli progressi da parte di alcuni alunni. Un gruppo di alunni, infatti, ha raggiunto un discreto livello di conoscenza dei contenuti. Un altro gruppo, invece, ha raggiunto un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato. Nonostante nella classe si siano verificate situazioni di frequenza poco regolare il programma è stato svolto interamente mediante l'utilizzo del libro di testo, risorse online e mappe concettuali. Il livello medio raggiunto dalla classe, anche considerando il modestissimo livello di partenza si attesta sulla sufficienza.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | Monte ore 66 (2 ore settimanali per 33 settimane) |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze</u></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><i>Competenze chiave europee (CCE)</i></p> <p>CCE5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>-Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio</p> |

| | |
|------------------|--|
| | <p>CCE6 Competenza in materia di cittadinanza - Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>CCE7 Competenza imprenditoriale - Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p> <p>CCE8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale -. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. 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. 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. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> |
| Contenuti | <p>Ø Contenuti La terra della dieta mediterranea Conoscenze Gli ingredienti di base I vantaggi della dieta mediterranea: l'olio d'oliva I prodotti agroalimentari di qualità. Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Ø Contenuti I menu per la salute Conoscenze Problemi alimentari: ipercolesterolemia, iperglicemia, ipertensione Problemi alimentari: Insufficienza renale, obesità, tumori Allergie e intolleranze alimentari: l'allergia alimentare e le cause La birra artigianale: naturalmente senza glutine. L'intolleranza alimentare e le cause Gli allergeni e le norme a tutela della salute. Menu particolari: la celiachia-alimenti vietati e non L'allergia e l'intolleranza al nichel: il nichel in cucina- l'intolleranza al lattosio: il lattosio in cucina. A tavola con la lecitina di soia: uso in cucina.</p> <p>Abilità Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> |

| | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------------|--------|----------------------|--------|-----------------------------------|-------|
| Contenuti | <p>Ø Contenuti</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p> <p>Conoscenze La cottura a bassa densità di calore: vantaggi La cottura tradizionale degli alimenti: come si propaga il calore e metodi di cottura. La cottura sottovuoto La cottura con piastre a induzione Le nuove tecniche di conservazione. Il metodo cook and chill</p> <p>Abilità Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p>Ø Contenuti</p> <p>La normativa sulla sicurezza alimentare</p> <p>Conoscenze Il decreto legislativo 81/2008-Principi comuni: il datore di lavoro; il preposto Principi comuni: il responsabile del servizio di prevenzione e protezione; il medico competente Luoghi di lavoro-Usò delle attrezzature di lavoro e dei d.p.i. Segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>Abilità Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili Riconoscere le situazioni di pericolo che si presentano negli ambienti di lavoro</p> <p><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA</u></p> <p><u>CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</u></p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico.</p> | | | | | | |
| Metodologie e tecniche di insegnamento | Lezione frontale Dialogo guidato Lavori di gruppo Ricerche | | | | | | |
| Mezzi e strumenti di lavoro | Fotocopie Libro di testo ; Risorse online, LIM | | | | | | |
| Spazi | Aula Aula informatica | | | | | | |
| Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento | <table border="0"> <tr> <td>La terra della dieta mediterranea</td> <td>ore 28</td> </tr> <tr> <td>I menù per la salute</td> <td>ore 12</td> </tr> <tr> <td>Cuocere e conservare gli alimenti</td> <td>ore 6</td> </tr> </table> | La terra della dieta mediterranea | ore 28 | I menù per la salute | ore 12 | Cuocere e conservare gli alimenti | ore 6 |
| La terra della dieta mediterranea | ore 28 | | | | | | |
| I menù per la salute | ore 12 | | | | | | |
| Cuocere e conservare gli alimenti | ore 6 | | | | | | |

| | | |
|---|---|-------|
| | La normativa sulla sicurezza alimentare | ore 8 |
| <i>Criteria per la valutazione</i> | <p>Per la valutazione sono stati utilizzati i seguenti criteri: Partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Risultati delle prove scritte, orali.</p> <p>Progresso ottenuto rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Competenze raggiunte.</p> <p>Assiduità della frequenza scolastica.</p> <p>La valutazione formativa, sommativa e finale terrà conto del grado di acquisizione delle conoscenze, delle competenze e abilità raggiunte, oltre che dell'impegno, partecipazione, comportamento e metodo di studio.</p> | |
| <i>Strumenti di verifica</i> | <p>Colloqui orali</p> <p>Verifiche scritte</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Lavori di gruppo</p> | |

Pachino, 09/05/2022

***La docente
Prof.ssa Baglieri Pinella***

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | SALA E VENDITA - VB |
| DOCENTE | CULTRERA LUCIA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>All'inizio dell'anno scolastico, non tutti gli alunni hanno mostrato interesse per la materia, alcuni sono stati più attenti e preparati altri invece sono stati poco attenti, ma nella seconda parte dell'anno quasi tutti gli alunni hanno manifestato un certo interesse per la materia e complessivamente si può affermare che la classe ha raggiunto un risultato sufficiente.</p> <p>La frequenza della classe è stata saltuaria, la programmazione ha subito un rallentamento delle attività programmate all'inizio dell'anno scolastico e delle esercitazioni pratiche di laboratorio per diversi motivi(il progetto Pcto, conferenze, eventi e attività extracurricolari, Erasmus Malta).</p> <p>A causa dell'emergenza sanitaria Covid- 19 a Gennaio, dopo il rientro dalle vacanze Natalizie 2022 , per alcuni giorni le attività didattiche sono proseguite a distanza per mezzo della piattaforma Google Classroom, attraverso la quale sono stati forniti link e materiali didattici.</p> <p>I ragazzi hanno iniziato a frequentare la scuola con una didattica al 100% fino alla fine dell'anno scolastico .</p> <p>Il livello medio delle conoscenze e competenze raggiunto da parte della classe si può considerare sufficiente.</p> <p>I criteri didattici utilizzati sono stati di tipo cognitivo tendenti all'acquisizione di conoscenze e competenze tali da poterli utilizzare nel settore specifico di Sala, inoltre nella seconda parte dell'anno, 3 ore settimanali sono state dedicate alla preparazione dei tavoli, Buffet e servizio in Sala ristorante.</p> <p>Gli alunni dimostrano di avere una buona preparazione sotto il profilo delle conoscenze tecno-pratiche e abilità operative integrando così teoria e pratica.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore annuali previsto: 132 (4 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 6 Maggio:116</p> <p>Ore da svolgere: 16</p> |

Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di **conoscenze, competenze, capacità**

Conoscenze

- La carta dei vini, come si compila la carta dei vini, quali informazioni, come suddividere i vini, vini alla mescita e al calice, la grafica e l'aspetto.
- La gastronomia Italiana, la qualità degli alimenti, le Certificazioni di qualità, Denominazione di origine protetta (DOP), Indicazione geografica protetta (IGP), Specialità Tradizionale garantita (STG), Prodotti Agroalimentari, tradizionali (PAT), Denominazione comunale (DECO), Prodotto biologico, Presidio Slow Food
- La qualità attraverso l'etichetta, Informazioni obbligatorie e informazioni facoltative.
- Alimenti e piatti tipici di Regione in Regione, Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Sicilia.
- Tecniche gestionali, La gestione delle aziende ristorative, le forme di gestione più diffuse.
- Le risorse umane, gli acquisti, il magazzino.
- Avviare e gestire un bar, valutare le proprie capacità e attitudini.
- La carta del Bar, uno strumento di vendita, l'aspetto, struttura e contenuto.

Competenze attese

C 13 Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C14 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

C15 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenze chiave Europee (CEE)

CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

--CCE 2 competenza multi linguistica

Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali

-CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e

ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

- CCE 4 competenza digitale

La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

-CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

-CCE 6 competenza in materia di cittadinanza

La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

-CCE 7 competenza imprenditoriale

La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario

-CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

Capacità

Conoscere l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale e selezionare i vini da abbinare a un menu'

Spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalita', presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalita'.

Selezionare il personale e organizzare il lavoro

dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività', possedere buone capacità attitudinali indispensabili all'avvio di un'attività' imprenditoriale, gestire l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori .

| | |
|--|--|
| | Creare la carta del Bar e conoscere l'offerta enogastronomica in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela, classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i Cocktail. |
| Contenuti | |
| UDA 1 LA CARTA DEI VINI C14-C15 CCE6-CCE7 | La carta dei vini, come si compila la carta dei vini, come suddividere i vini, vini alla mescita e al calice, la grafica e l'aspetto. |
| UDA 2 ALIMENTI E PIATTI TIPICI DI REGIONE IN REGIONE C13-C14-C15 CCE5-CCE6-CCE7 | La gastronomia Italiana, la qualità degli alimenti, le Certificazioni di qualità, Prodotti Agroalimentari, tradizionali (PAT), Denominazione comunale (DECO), Prodotto biologico, Presidio Slow Food La qualità attraverso l'etichetta, Informazioni obbligatorie e informazioni facoltative Alimenti e piatti tipici di Regione in Regione, Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Sicilia. |
| UDA 3 EDUCAZIONE CIVICA ITINERARI TRA I PALAZZI DEL POTERE C14-C15 CCE5-CCE6 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. · Riconoscere ed essere in grado di evidenziare situazioni di pericolo mettendo in atto le normative per prevenire i rischi per la salute del personale e della clientela. · Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. |
| PCTO 4 IL VINO E LE SUE TRADIZIONI C13-C14-C15 CCE6-CCE7 | Orientarsi in una realtà lavorativa concreta; - lavorare in team; - conoscere le strategie e le problematiche dell'azienda in gestione; - sviluppare la capacità di elaborare metodi e categorie per adeguarsi alle differenti dinamiche d'interazione, - risolvere problemi reali; |
| UDA 5 LA GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE | Tecniche gestionali, La gestione delle aziende ristorative, le forme di gestione più diffuse. Le risorse umane, gli acquisti, il magazzino. Avviare e gestire un bar, valutare le proprie capacità e attitudini. |

| | |
|---|--|
| C14-C15 CCE 5- CCE 6 | |
| UDA 6 LA CARTA DEL BAR C14-C15 CCE6-CCE7 | La carta del Bar, uno strumento di vendita, aspetto struttura, Offerta enogastronomica in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela, classificazione per categorie dei prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i Cocktail. |
| Testi di riferimento Titolo: | Saro' Maitre Saro' Barman per il quinto anno |
| Metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale · Lavori di gruppo · Esercitazioni di laboratorio · Ricerche |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo · Fotocopie · Esercitazioni · Internet |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> · Aula · Laboratorio di Sala |
| Criteri per la valutazione | <p>A determinare la valutazione finale concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p> <p>Durante l'anno scolastico e' stato valutato il raggiungimento degli obiettivi prefissati per ogni modulo e di una valutazione formativa, utilizzando i seguenti criteri: Interazione, partecipazione e Riflessione</p> |
| Tipologie di verifica | <ul style="list-style-type: none"> · Colloqui orali · Prove scritte · Pratiche di laboratorio |

Pachino 06/05/2022

***La docente
Prof. ssa Cultrera Lucia***

DISCIPLINE GRUPPO CLASSE VD

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | LINGUA INGLESE - VD |
| DOCENTE | MOLLICA VINCENZA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>La classe è composta da, n.6 alunne. All'interno della classe si individuano due fasce di profitto.</p> <p>Le alunne hanno partecipato a vari eventi nel corso dell'anno. Cinque hanno avuto l'opportunità di fare un soggiorno studio/lavoro grazie al progetto Erasmus. La sesta ha invece effettuato uno stage formativo presso una struttura alberghiera di Portopalo di Capo Passero.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi 57 + 9</i> | Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane) |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze</u></p> <p><i>Competenze chiave europee (CCE)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 1 competenza alfabetica funzionale <p>La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo</p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 2 competenza multi-linguistica <p>Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 4 competenza digitale <p>La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare <p>La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 6 competenza in materia di cittadinanza <p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> |
| <p>Contenuti</p> | <p>Contenuti</p> <p>Hotel and facilities</p> <p>The front office</p> <p>Marketing</p> <p>Codice del turismo</p> <p>Brexit</p> <p>Malta</p> <p>The guest cycle</p> <p>Creating a brochure</p> <p>Working in hospitality</p> <p>Working abroad</p> <p>Events</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Types of tourism</p> <p>Termal tourism</p> <p>Creating a hotel event</p> <p>U.K.</p> <p>Commonwealth</p> <p>Ireland</p> <p>Australia</p> <p>New Zealand</p> <p>Conoscenze</p> <p>Elementi di cultura e civiltà relativi al Regno Unito, Irlanda, Australia e Nuova Zelanda.</p> <p>Abilità/capacità</p> <p>Sapersi esprimere in un linguaggio turistico e saper organizzare eventi.</p> <p><u>Obiettivi minimi</u></p> <p><i>DELLA DISCIPLINA</i></p> <p><i>CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</i></p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso di educazione civica</p> <p><i>I PALAZZI DEL POTERE</i></p> <p><i>DIFFERENZIAMOCI</i></p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Dialogo guidato</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche</p> <p>DAD :</p> <p>Videolezione interattiva</p> <p>Flipped classroom</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Discussione guidata sui materiali e i testi forniti</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Quiz</p> <p>Supporto agli studenti in piccoli gruppi</p> <p>Correzione collettiva</p> <p>Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p> |
| <i>Mezzi e strumenti di lavoro</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Fotocopie · Appunti · Schemi alla lavagna |
| <i>Spazi</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Aula · Aula informatica · Google Classroom |
| <i>Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento</i> | 6 |
| <i>Criteri per la valutazione</i> | A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| <i>Strumenti di verifica</i> | <p>Colloqui orali</p> <p>Verifiche scritte di diverse tipologie</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Lavori di gruppo</p> |

Pachino, 09/05/2022

La docente
Prof. ssa Vincenza Mollica

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | LINGUA FRANCESE - VD |
| DOCENTE | GRADANTI DANIELA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>Durante l'anno scolastico quasi tutte le alunne hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina. Quasi tutte hanno raggiunto buoni livelli, hanno avuto una costanza nello studio e sono state puntuali nelle verifiche e nelle consegne dei compiti assegnati, raggiungendo così un buon livello di conoscenze.</p> <p>La Didattica si è avvalsa di verifiche di comprensione scritta e produzione orale per valutare le competenze disciplinari.</p> <p>La valutazione è scaturita dalle griglie per la valutazione della didattica approvate dal Collegio e inserite nel PTOF.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | <p>Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 9 maggio: 72 ore</p> <p>Ore da svolgere: 14 orE</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Conoscenze</p> <p>Lavorare alla reception: accogliere la clientela, i servizi di soggiorno, il lessico dell'accoglienza.</p> <p>I trasporti: prenotare un volo o un treno, il lessico dell'aeroporto, prenotare una nave, prenotare una crociera, prenotare un mezzo di trasporto su strada.</p> <p>Il lavoro in agenzia: presentare un'agenzia.</p> <p>Gli itinerari turistici, redazione di un itinerario (titolo, mezzi, durata, guida, alloggio, informazioni pratiche, calendario delle partenze, prezzi).</p> <p>Gli intermediari di viaggio; i prodotti turistici e i tipi di turismo (sportivo, enogastronomico, montano, i soggiorni linguistici, i congressi).</p> <p>Competenze</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento nell'industria turistica classificando le mansioni secondo la varietà dell'offerta turistica.</p> |

Accogliere i clienti , prendere contatto e congedarsi dai clienti.

Dare informazioni sulle camere,comunicare e rispondere al telefono. Presentare e descrivere un hotel.

Fare collegamenti tra le tradizioni regionali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale coniugando nuove forme di turismo.

Proporre ai clienti alternative e soluzioni, presentare delle scuse, ringraziare. Dare consigli,spiegazioni e informazioni turistiche.

Capacità

Saper accogliere i clienti singolarmente e in gruppo;

Fornire dei servizi ai clienti durante il loro soggiorno: prendere messaggi, prenotare la colazione,utilizzare il servizio di biancheria;

Informare i clienti su attività esterne all'hotel (noleggio auto, spettacoli,visite guidate);

Congedare i clienti presentando la fattura;

Conoscere le caratteristiche dei trasporti aerei, dare informazioni sugli orari;

Presentare le caratteristiche di un itinerario ai clienti, vendere un viaggio da catalogo, dare informazioni sui mezzi di trasporto;

Comprendere un itinerario in tutti i suoi dettagli; utilizzare correttamente la lingua francese per scrivere un itinerario.

Competenze chiave di cittadinanza e costituzione europee (CEE):

-- CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

- CCE 2 competenza multi linguistica

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue. contesti sociali e culturali

| | |
|---|--|
| | <p>- CCE 4 competenza digitale Utilizzare e produrre strumenti 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</p> <p>- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</p> <p>- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. 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. 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. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> |
| <p><i>Contenuti svolti fino al 9/05/2022</i></p> | |
| <p>Modulo di recupero 12h</p> | <p><i>Conoscenze</i> Révision des verbes;</p> <p><i>Abilità/capacità</i> Saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali della lingua francese.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Modulo di recupero 12h</p> | <p><i>Conoscenze</i> Révision des verbes; <i>Abilità/capacità</i> Saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali della lingua francese.</p> |
| <p>Modulo 1 12h</p> | <p>Unité 9 <i>Conoscenze</i> Travailler à la reception: l'accueil du client; le séjour du client; lexique pour accueillir. <i>Abilità/capacità</i> Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati. Accogliere i clienti. Dare informazioni sulle camere, comunicare e rispondere al telefono. Presentare e descrivere un hotel.</p> |
| <p>Modulo 2 12h</p> | <p>Unité 10 <i>Conoscenze</i> Les transports: réserver un vol; à la billetterie de la gare; à l'aéroport; réserver un ferry; réserver une croisière; réserver un transport routier <i>Abilità/capacità</i> Conoscere le caratteristiche dei trasporti aerei, marittimi, ferroviari e stradali; dare informazioni sugli orari;</p> |
| <p>Modulo 3 12h</p> | <p>Dossier théorie 3 <i>Conoscenze</i> Les intermédiaires de voyages: les voyagistes, les agences de voyage, le devis, le marketing touristique. <i>Abilità/capacità</i> Presentare un'agenzia, l'agente di viaggio, il preventivo e i viaggiatori;</p> |

| | |
|----------------------------|---|
| <p>Modulo 4</p> <p>12h</p> | <p>Unité 11</p> <p><i>Conoscenze</i></p> <p>Le travail en agence: travailler en agence, presente une agence; lecture et comprehension d'articles sur les agences.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Presentare un'agenzia, l'agente di viaggio, il preventivo e i viaggiatori</p> |
| <p>Modulo 5</p> <p>12h</p> | <p>Dossier théorie 4</p> <p><i>Conoscenze</i></p> <p>Les produits touristiques: classiques, le tourisme gourmand (gastronomie, testauration), le tourisme sportif, de montagne, les séjours linguistiques, les congrès.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Proporre ai clienti alternative e soluzioni, presentare delle scuse, ringraziare. Dare consigli, spiegazioni e informazioni turistiche</p> <p>Unité 12</p> <p><i>Conoscenze</i></p> <p>Itinéraires touristiques: la redaction d'un itinéraire, la nominalisation, le titre, les moyens de tran sport, la durée, le guide, l'hébergement, les informations pratiques; description de l'itinéraire, calendrier de départ, prix.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Presentare le caratteristiche di un itinerario ai clienti, vendere un viaggio da catalogo, dare informazioni sui mezzi di trasporto; comprendere un itinerario in tutti i suoi dettagli; utilizzare correttamente la lingua francese per scrivere un itinerario.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche</p> <p>14h</p> | <p><i>Conoscenze</i></p> <p>Dossier théorie 5: le tourisme de mémoire, le tourisme industriel, le tour spatial, les box, les voyages de nocés.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Fare collegamenti tra le tradizioni regionali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale coniugando nuove forme di turismo.</p> <p><i>Conoscenze</i></p> <p>Les parcs d’attractions, le tourisme vert, le tourisme senior, le tourisme accessible, le tourisme de santé (les thermes), le tourisme réligieux.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Fare collegamenti tra le tradizioni regionali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale coniugando nuove forme di turismo</p> |
| <p>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</p> | <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico.</p> |
| <p>UDA</p> <p>ED. CIVICA</p> <p>3h</p> | <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>Titolo UDA :“Itinerari nei palazzi del potere”:</p> <p>Competenze</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone;</p> <p>Comunicare in forma corretta ed esplicita utilizzando il lessico e le strutture grammaticali della lingua francese;</p> <p>Comprendere testi scritti attinenti la tematica di Ed. Civica.</p> <p>Conoscenze: Il sistema politico francese; Le Palais de l’Elysée; Le Président de la République; Le pouvoir législatif et exécutif</p> |

| | |
|---|---|
| Testi di riferimento | “ Objectif Tourisme- Le français des professions touristiques” – Lidia Parodi- Marina Vallacco- Juvenilia Scuola |
| Metodologie e tecniche di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale; · Lezione interattiva · Attività di laboratorio · Dialogo guidato · Ricerche · DAD · Videolezione interattiva · Flipped Classroom · Discussione guidata sui materiali e i testi forniti · Quiz · Supporto agli studenti in piccoli gruppi · Correzione collettiva · Correzione individualizzata degli elaborati prodotti · Lezione dialogata; · Lavori di gruppo; · Esercitazioni scritte. |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo; · Fotocopie; · Schemi alla lavagna; · Supporti multimediali: Lim, Google Classroom · Internet; · Video Youtube sugli argomenti svolti; · Appunti |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> · Aula; Laboratorio Linguistico; Google Classroom. |
| Criteri per la valutazione | A determinare la valutazione sommativa concorreranno i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto durante tutto l’anno scolastico . Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| Tipologie di verifica | <ul style="list-style-type: none"> · Colloqui orali; · Prove scritte di comprensione e produzione; · Discussione guidata; · Lavori di gruppo |

Pachino, 09/05/2022

*La docente
Prof. ssa Daniela Gradant*

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA - VD |
| DOCENTE | VELLA GISELLA |
| Consuntivo delle attività didattiche svolte | <p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.</p> <p>I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato interesse per la disciplina.</p> <p>Durante l'anno scolastico non sono emersi problemi riguardanti il comportamento, la classe è apparsa educata, rispettosa delle regole, con una buona propensione al dialogo educativo.</p> <p>La maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi programmati, espressi in termini di conoscenze, capacità e competenze, nonostante una generalizzata carenza di conoscenze pregresse che si è cercato di colmare attraverso un'attività di recupero effettuata all'inizio dell'anno scolastico .</p> <p>La maggior parte delle studentesse ha partecipato con attenzione alle attività proposte sia in presenza che nelle poche lezioni svolte in DID nel periodo Dicembre-Gennaio a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19.</p> <p>Didatticamente, però, la classe è stata eterogenea per impegno, capacità, ritmo di apprendimento e metodo di studio; solo qualche alunna si è impegnata con continuità, ha lavorato in modo autonomo e ha rispettato le consegne ottenendo risultati apprezzabili; un gruppetto, nonostante l'impegno superficiale ha raggiunto risultati soddisfacenti mentre un esiguo gruppo di alunne ha mostrato difficoltà, carenze pregresse e impegno poco regolare, pertanto è stato necessario supportarli attraverso stimoli continui, che hanno consentito il conseguimento di risultati complessivamente sufficienti.</p> <p>I contenuti svolti risultano complessivamente in linea con quanto programmato. Qualche riduzione dei contenuti e semplificazione delle attività e delle strategie è stata apportata in corso di svolgimento, in considerazione delle carenze riscontrate e della frequenza non sempre regolare degli alunni.</p> <p>Il programma è stato svolto mediante l'utilizzo del libro di testo, risorse online, schede di lavoro e appunti, laboratorio, classe virtuale G-suite classroom , modulistica di settore.</p> <p>Per raggiungere gli obiettivi formativi e disciplinari, la programmazione è stata svolta in modo graduale, esponendo i vari argomenti in modo semplice, avvalendosi di molte esercitazioni alla lavagna, mappe concettuali, casi aziendali e curando la terminologia giuridico e tecnica.</p> <p>Le metodologie didattiche utilizzate sono state la lezione interattiva, il brainstorming, il problem-solving, le attività laboratoriali, l'utilizzo di schemi e mappe concettuali.</p> <p>L' introduzione dei nuovi concetti è avvenuta attraverso il brainstorming e il riferimento a situazioni concrete, al fine di stimolare negli alunni l'interesse per gli argomenti trattati e di introdurli poi ad una lezione interattiva basata su frequenti domande stimolo. Per fissare i contenuti sono state proposte per ogni argomento di studio delle mappe concettuali e sono state dettate le definizioni più complesse. All'esposizione teorica degli argomenti, sono state affiancate delle esercitazioni pratiche, svolte inizialmente con la guida del docente e poi autonomamente. Gli argomenti sono stati trattati in modo semplice e chiaro; sono stati proposti numerosi esercizi da svolgere in classe, a casa o nel laboratorio d'informatica.</p> |
| Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi | <p>Monte ore 198 (6 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte in presenza fino al 09 Maggio : 152</p> <p>Ore svolte in DAD/DID nel periodo Dicembre-Gennaio: 8</p> <p>Ore da svolgere: 30</p> <p>N.B. Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto a qualche assenza collettiva della classe</p> |

| | |
|--|--|
| | |
| <p><i>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di competenze, capacità e conoscenze</i></p> | <p><u>Competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. · adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela · promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. · sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. <p>Allo fine del percorso didattico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di analizzare l'andamento dei flussi turistici ; - Conoscenza dell'istituzione dell'Unione europea e delle fonti del diritto comunitario; - Conoscenza e comprensione della legislazione turistica nazionale e comunitaria; - Conoscenza dei principi della programmazione aziendale e della valutazione dei risultati raggiunti; - Redigere il budget aziendale di un'impresa turistica - Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing; - Acquisizione delle tecniche di redazione del Marketing Plan; - Acquisizione delle tecniche di redazione del Business Plan delle imprese ricettive.; - Capacità logico interpretative; - Capacità di problem solving; - Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia. <p>Produzione scritta</p> <p>In preparazione all'esame di Stato, avvio allo svolgimento della</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tipologia A) - Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. <p>Leggere e comprendere un documento Capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tipologia b) - Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale) <p>Leggere e comprendere un documento Capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo Capacità di sintesi Saper esprimere i concetti fondamentali Competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| | <p><u>Nuclei tematici fondamentali</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il Fenomeno del Turismo : Le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo 2. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria <ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti : - Le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing mix; - Il Business plan - La valutazione dell'impresa - Il controllo di gestione e la predisposizione del Budget 3. La customer satisfaction “ Qualità, sicurezza e certificazione <ul style="list-style-type: none"> - Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela 4. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile |
| <p>Contenuti</p> | <p><i>Contenuti</i></p> <p>Il Sistema Turistico e le fonti del diritto</p> <p>Conoscenze</p> <p>Il turismo e la sua evoluzione</p> <p>Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Gli aspetti sociali ed economici del turismo.</p> <p>Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese.</p> <p>Le varie forme di turismo.</p> <p>Il turismo sostenibile e responsabile.</p> <p>Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto.</p> <p>Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie.</p> <p>Esprimere i concetti appresi con un linguaggio appropriato.</p> <p><i>Contenuti</i></p> <p>La legislazione Turistica</p> <p>Conoscenze</p> <p>I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.</p> <p>La capacità all'esercizio dell'impresa.</p> <p>Cosa sono le procedure concorsuali.</p> <p>Le norme sulla privacy, sicurezza sul lavoro e le norme antincendio.</p> <p>Il codice del Turismo e il contratto di vendita del pacchetto turistico</p> <p>La tutela del viaggiatore nei vari modi di trasporto</p> <p>Che cos'è un sistema qualità.</p> <p>I marchi di settore.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p><i>Abilità</i></p> <p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa turistica.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul lavoro e antincendio e le loro applicazioni nell'impresa ricettiva</p> <p>Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi dei vettori</p> <p>Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese ricettive</p> <p>Distinguere i contratti del settore turistico .</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</p> <p><i>Contenuti</i></p> <p>Le politiche di vendita nelle imprese turistiche</p> <p>Conoscenze</p> <p>L'evoluzione del concetto di marketing.</p> <p>Che cos'è il marketing territoriale.</p> <p>La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.</p> <p>Le fasi di un piano di marketing.</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.</p> <p>Le diverse strategie di marketing.</p> <p><i>Abilità</i></p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing.</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.</p> <p>Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione</p> <p>Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi online</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.</p> <p>Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata.</p> <p><i>Contenuti</i></p> <p>La programmazione aziendale</p> <p>Conoscenze</p> <p>La programmazione aziendale</p> <p>Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.</p> <p>Struttura e contenuto del budget;</p> <p>Controllo Budgetario e valutazione dei risultati.</p> <p><i>Abilità/capacità</i></p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa;</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa alberghiera che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.</p> |
|--|---|

| | |
|---|---|
| | <p><u>Obiettivi minimi</u> La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico</p> <p>Percorso trasversale dell’insegnamento di Educazione Civica progettato dal C.d.C.</p> <p><u>“ITINERARIO TRA I PALAZZI DEL POTERE”</u> Competenze PECuP di Educazione civica :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici di livello territoriale e nazionale • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruoli e competenze delle diverse istituzioni nazionali, comunitarie e degli organismi internazionali <p>Abilità/capacità Riconoscere Ruoli e competenze delle diverse istituzioni nazionali, comunitarie e degli organismi internazionali.</p> <p>Sono state svolte 4 ore di attività, nel periodo Novembre – Dicembre al fine di conseguire le competenze del PECUP di Educazione civica, Al termine delle attività, gli alunni hanno realizzato un prodotto multimediale sul tema, con testo ed immagini, che è stato oggetto di valutazione intermedia e che ha contribuito alla realizzazione del prodotto finale dell’intero percorso.</p> |
| <p><i>Testo di riferimento</i></p> | <p>Titolo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica – Enogastronomia e Servizi di Sala e vendita. Autori: Caterina De Luca Maria - Teresa Fantozzi Casa Editrice: Liviana.</p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione interattiva - Attività di laboratorio - Dialogo guidato - Lavori di gruppo - Ricerche - Videolezione interattiva - Flipped classroom - Discussione guidata sui materiali e i testi forniti - Esercitazioni - Quiz - Supporto agli studenti in piccoli gruppi - Correzione collettiva - Correzione individualizzata degli elaborati prodotti |

| | |
|------------------------------------|---|
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - libro di testo - risorse online - schede di lavoro e appunti - sussidi audiovisivi - lavagna interattiva - dispense integrative - Altro: Modulistica del settore |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> - Aula - Aula informatica - Google Classroom |
| Criteri per la valutazione | <p>Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Del metodo di studio - Comprensione e uso del linguaggio giuridico e tecnico - Partecipazione ed impegno mostrati - Della situazione iniziale e finale di ciascun/a allievo/a - Delle attitudini ad organizzare il lavoro in modo autonomo - Del raggiungimento degli obiettivi prefissati in termini di conoscenze-abilità- competenze secondo i parametri e i criteri stabiliti nella griglia di valutazione <p>- Della qualità dei processi di apprendimento.</p> |
| Strumenti di verifica | <p>Le verifiche sono state svolte periodicamente al fine di controllare l'effettivo grado di apprendimento degli argomenti trattati.</p> <p>Gli strumenti utilizzati per la valutazione sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> § Colloqui orali § Prove scritte semistrutturate § Discussione guidata in classe § Lavori di gruppo. |

Pachino, 09/05/2022

Il docente

Prof. ssa Gisella Vella

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VD |
| DOCENTE | LUPO MARYCARMEN AMELIA |
| Consuntivo delle attività didattiche svolte | <p>Dal punto di vista didattico la classe si presenta eterogenea bisogna evidenziare che, il livello culturale generale di provenienza è modesto, si è notato la poca partecipazione alla vita scolastica da parte delle famiglie delle alunne. Quest'ultime, pertanto, in linea di massima, ricevono ridotti stimoli dall'ambiente familiare nell'applicazione agli studi.</p> <p>La frequenza alle lezioni non è stata costante da parte delle alunne, la discontinuità del lavoro ,ha inciso rallentando la loro preparazione Nel secondo quadrimestre nonostante la situazione difficile le discenti hanno dimostrato maturità ed interesse verso la disciplina tant'è che sono state capaci e determinate nel raggiungere in termini di conoscenze, capacità e competenze una preparazione discreta. L'impegno e la responsabilità profusa ha premiato. Le alunne con difficoltà nella comprensione di alcuni argomenti sono state aiutate mediante delle attività di ripasso e di studio guidato raggiungendo una competenza discreta .La didattica si è avvalsa di verifiche di comprensione scritta e produzione orale per valutare le competenze disciplinari.</p> <p>La valutazione è scaturita dalle griglie per la valutazione della didattica approvate dal Collegio e inserite nel PTOF.</p> |
| Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi | <p>Monte ore 66 (2 ore settimanali per 33 settimane)</p> <p>Ore svolte fino al 9 maggio: 45 ore</p> <p>Ore da svolgere: 9 ore</p> |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p>Conoscenze</p> <p>Turismo e gastronomia in Europa. Francia, Spagna ,Grecia, Germania, Regno Unito.</p> <p>Gastronomia americana. Stati Uniti, Gastronomia orientale. Cina, Giappone.</p> <p>Turismo enogastronomico in Italia da nord, centro ,sud e le isole.</p> <p>Diete, salute e benessere. Alimentazione equilibrata. LARN. Linee guida per una sana alimentazione italiana. Dieta sostenibile. Piramide Rovesciata della dieta mediterranea sostenibile. Dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile.</p> <p>Alimentazione nelle diversa età. Lattante, complementare, bambino, adolescente ,adulto .linee guida per una sana alimentazione in Europa.</p> |

TIPOLOGIE DIETETICHE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Alimentazione nella ristorazione collettiva. Sostenibilità nella ristorazione

Tipologie dietetiche

Qualità alimentare

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Obesità, diabete

Competenze

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

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. 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 tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Capacità

Individuare il territorio e le risorse territoriali

Conoscere la sicurezza alimentare e la filiera produttiva

Individuare e promuovere le risorse gastronomiche europee

Individuare le risorse gastronomiche extraeuropee.

Individuare e promuovere le risorse gastronomiche italiane

Conoscere il Testo Unico sulla salute e sicurezza

Conoscere la sicurezza per addetti di ufficio e front office

Conoscere lo stress da lavoro-correlato

Conoscere il sistema HACCP
Promuovere e gestire l'alimentazione nella ristorazione collettiva sostenibile.
Individuare stili di vita e le tipologie dietetiche sostenibili.
Individuare menù funzionali fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.

Competenze chiave europee (CEE):

-- CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

- CCE 4 competenza digitale

Utilizzare e produrre strumenti 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

- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone

- CCE 7 competenza imprenditoriale

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse

- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. 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. 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.

Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Contenuti svolti fino al 9/05/2022

| | |
|---|--|
| Modulo Di recupero 1h | Intercultura ,il valore simbolico degli alimenti nel Cristianesimo , cibo e turismo |
| Modulo 1 11h | Gastronomia internazionale e turismo-turismo e gastronomia in Europa-Francia. Spagna. Grecia. Germania .Regno Unito. Gastronomia americana e messicana |
| Modulo 2 10 h | Gastronomia Orientale. Cina. Giappone. |
| Modulo 3 1h | . U.d.A. Educazione Civica” Itinerario tra i palazzi del Potere” Diete, salute e benessere. Alimentazione equilibrata. |
| Modulo 4 11h | Turismo enogastronomico in Italia da nord a isole sud comprese |
| Modulo 5 11h | Principi di dietologia-alimentazione nelle diverse età ed in condizione speciali. tipologie di diete. alimentazione nella ristorazione. |
| Contenuti da svolgere fino al termine della attività. 9 h didattiche | Principi di dietoterapia :alimentazione adatta alle patologie–malattie cronico –degenerative. U.d.A.Ed.Civica” Itinerario tra i palazzi del Potere” LARN.Linee guida per una sana alimentazione italiana. Dieta sostenibile. Piramide Rovesciata della dieta mediterranea sostenibile. Dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile |

| | |
|------------------------------------|---|
| Testi di riferimento | Scienza e Cultura dell'Alimentazione .Autore A.Machado Casa Editrice –Poseidonia. |
| Metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale; · Lezione dialogata; · Lavori di gruppo; · Esercitazioni scritte. |
| Mezzi e strumenti di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo; · Fotocopie; · Schemi alla lavagna; · Supporti multimediali: Lim, Google Classroom · Internet; · Video Youtube sugli argomenti svolti. |
| Spazi | <ul style="list-style-type: none"> · Aula; Laboratorio Linguistico |
| Criteria per la valutazione | A determinare la valutazione finale concorreranno i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto durante tutto l'anno scolastico . Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. |
| Tipologie di verifica | <ul style="list-style-type: none"> · Colloqui orali; · Prove scritte di comprensione; |

Pachino, 9 Maggio 2022

LA DOCENTE

Prof.ssa MARYCARMEN LUPO

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA | LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA |
| DOCENTE | GUGLIELMINO PINELLA |
| <i>Consuntivo delle attività didattiche svolte</i> | <p>La classe composta da n. 6 alunne, all'inizio dell'anno sembrava mostrare una sufficiente motivazione, ma già dal primo quadrimestre si è notato un atteggiamento diverso da parte di alcune di loro.</p> <p>Il gruppo classe si è diviso in due sottogruppi, di cui uno partecipe e puntuale nelle consegne, l'altro discontinuo con poco rispetto delle regole.</p> <p>Per quanto riguarda le conoscenze pregresse, la classe ha mostrato di avere una preparazione sufficiente che durante il corso dell'anno, per qualche alunna è cresciuta tale da diventare discreta, per pochi buona. Le competenze previste dal programma sono state raggiunte in modo eterogeneo dagli alunni.</p> <p>Il numero di ore di lezione settimanale è stato pari a 4. Nel corso dell'anno scolastico lo svolgimento del programma non ha subito alcuni cambiamenti rispetto a quanto preventivato in sede di programmazione iniziale.</p> |
| <i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i> | Monte ore 132 (4 ore settimanali per 33 settimane) svolte ore 80 |
| Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità | <p><u>Competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicazione del marketing nel settore ricettivo ● Come utilizzare internet nel marketing ● Struttura e contenuti del piano marketing ● Come comunicare all'interno dell'impresa ● Come applicare le tariffe dei servizi alberghieri ● Come utilizzare i servizi di intermediazione sul web ● La formazione del direttore dell'albergo ● Le mansioni del direttore dall'albergo ● Principi chiave della corretta gestione del personale ● Come applicare l'outsourcing nel comparto alberghiero ● Come agire sui sistemi di qualità aziendale ● Come applicare il ciclo di Deming ● Le norme e le certificazioni di qualità ● I marchi di qualità nel settore ricettivo italiano |

Competenze chiave europee (CCE)

CCE 1 competenza alfabetica funzionale

La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

- CCE 2 competenza multi-linguistica

Si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali

- CCE 3 competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi). Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

- CCE 4 competenza digitale

La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza

La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale</p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.</p> |
| <p>Contenuti</p> | <p><i>Ø Contenuti</i></p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Piano di marketing ● Vendita del prodotto turistico ● Fasi operative dell'impresa turistico-alberghiera ● Software di settore <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Abilità/capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive ● Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita ● Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali ● Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera |

| | |
|---|--|
| | <p><u>Obiettivi minimi</u></p> <p>DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI</p> <p>La pianificazione è stata calibrata in virtù delle esigenze didattiche degli alunni fragili al fine di raggiungere, mediante obiettivi minimi, le competenze necessarie per il successo formativo. Occorre precisare che la pianificazione degli obiettivi minimi ripropone la programmazione della classe con una ragionevole attenuazione e riduzione delle richieste, senza per questo compromettere “ i saperi” e la valenza formativa del percorso didattico.</p> <p>Percorso di educazione civica</p> <p>Il percorso di educazione civica si è basato sul tema della cittadinanza attiva attraverso la sostenibilità ambientale.</p> <p>L’argomento è stato trattato focalizzando l’importanza del turismo sostenibile e responsabile e il rapporto che intercorre tra strutture ricettive e sostenibilità ambientale passando per la “Carta del Turista Responsabile”.</p> |
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Dialogo guidato</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche</p> <p>DAD :</p> <p>Videolezione interattiva</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Discussione guidata sui materiali e i testi forniti</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Quiz</p> <p>Supporto agli studenti in piccoli gruppi</p> <p>Correzione collettiva</p> <p>Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p> |

| | |
|---|---|
| <i>Mezzi e strumenti di lavoro</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Fotocopie · Appunti · Schemi alla lavagna |
| <i>Spazi</i> | <ul style="list-style-type: none"> · Aula · Aula informatica · Google Classroom |
| <i>Criteri per la valutazione</i> | <p>A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p> |
| <i>Strumenti di verifica</i> | <p>Colloqui orali</p> <p>Verifiche scritte di diverse tipologie</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Lavori di gruppo</p> |

Pachino, 09/05/2022

***La docente
Prof. ssa Pinella Guglielmino***

| | |
|---|--|
| <p>DISCIPLINA</p> <p>DOCENTE</p> | <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p> <p>CORRADO PIAZZESE</p> |
| <p><i>Consuntivo delle attività svolte</i></p> | <p>La classe V D, formata in totale da sei alunne, sin dall'inizio dell'anno si è distinta per l'interesse manifestato nei confronti della disciplina dalla maggior parte delle studentesse, per la buona disponibilità al dialogo educativo e per il rispetto delle regole scolastiche. Non sono emersi problemi a livello disciplinare.</p> <p>La classe è risultata eterogenea dal punto di vista dell'assiduità nella frequenza scolastica, dell'impegno nello studio, nei ritmi di apprendimento e nel livello di preparazione.</p> <p>Mentre un gruppo di studentesse ha mostrato costanza nello studio, una frequenza più assidua, puntualità nel rispetto dei tempi previsti per le consegne e ha raggiunto un buon livello di preparazione, si è evidenziata la presenza di alcune alunne che si sono assentate con una certa regolarità durante tutto l'anno scolastico, anche nelle giornate nelle quali erano state programmate verifiche o interrogazioni. Il numero elevato di assenze, associato ad un impegno discontinuo, hanno condizionato il loro rendimento scolastico.</p> <p>Le suddette assenze hanno prolungato i tempi delle attività programmate. Molto spesso è stato necessario riprendere gli argomenti affrontati nelle precedenti lezioni, in seguito alle richieste di chiarimenti da parte delle alunne che non erano state presenti. Altre volte l'elevato numero di assenze ha costretto a dover rimandare la spiegazione dei nuovi argomenti o rinviare verifiche e interrogazioni programmate.</p> <p>Inoltre occorre considerare anche il periodo di interruzione delle attività in presenza, più di cinque settimane (Marzo/Aprile), per la partenza di cinque alunne che si sono recate in Spagna e a Malta, nell'ambito del progetto "Erasmus+". Alle quattro settimane di assenza è poi seguita la sospensione delle lezioni per le vacanze pasquali. Tutti i fattori sopra menzionati hanno reso necessario ridurre parzialmente l'ultima parte del programma.</p> |
| <p><i>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Monte ore previsto dal piano di studio: n. 66 h (2 ore settimanali per 33 settimane). - Ore svolte dal 19/10/2021 al 09/05/2022: n. 33, di cui n. 3 ore di "Didattica digitale integrata" dal 20/12/2021 al 22/12/2021 e dal 10/01/2022 al 19/01/22. - Ore da svolgere: 10 |

Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di **conoscenze, abilità, competenze**

conoscenze

- Conoscere le caratteristiche che contraddistinguono il team di lavoro e ne determinano le condizioni di efficacia.
- Conoscere le specificità dei mezzi di comunicazione di massa e le potenzialità delle nuove forme di comunicazione offerte dal web 2.0; conoscere le strategie del linguaggio pubblicitario e le diverse tipologie di prodotti pubblicitari differenziate in base al mezzo di comunicazione.
- Conoscere le strategie delle comunicazioni aziendali, interne all'azienda ed esterne, gli strumenti di comunicazione e le strategie di promozione delle strutture ricettive.
- Conoscere le nuove strategie di marketing in relazione all'offerta turistica, le caratteristiche della domanda, la classificazione dell'offerta turistica e delle strutture ricettive.

abilità

- Riconoscere le dinamiche di gruppo, gli stili della leadership e individuare le strategie per gestire in modo efficace i conflitti nel gruppo.
- Riconoscere i diversi modelli comunicativi sottesi ai Media tradizionali e ai New Media; distinguere le strategie per la promozione di prodotti e servizi in funzione del target.
- Comprendere i principali fattori che determinano la "comunicazione-informazione" di un sistema aziendale.
- Riconoscere strategie di comunicazione efficaci per promuovere i prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

competenze

- Individuare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti e le strategie di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Percorsi di Educazione Civica

1. UDA Interdisciplinare:

"Itinerario tra i palazzi del potere: dal Quirinale al Palazzo di vetro".

conoscenze

Conoscere i modelli di democrazia digitale.

abilità

Riconoscere e comprendere l'efficacia dei nuovi strumenti di comunicazione per favorire nuove forme di partecipazione consapevole e attivare meccanismi di dialogo con le Istituzioni.

2. UDA Interdisciplinare:

Fai la differenza: dalla raccolta una risorsa

conoscenze

Conoscere i comportamenti sostenibili e le regole del turismo sostenibile.

abilità

Individuare e comprendere regole e comportamenti centrati sui principi contenuti nell'”Agenda 21” riguardanti la sostenibilità socio-culturale, la sostenibilità ambientale, la sostenibilità economica.

competenze chiave europee (cce)

CCE 1: competenza alfabetica funzionale

CCE 2: competenza multi-linguistica

CCE 3: competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

CCE 4: competenza digitale

CCE 5: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

CCE 6 : competenza in materia di cittadinanza

CCE 7: competenza imprenditoriale

CCE 8: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

| | |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><i>Contenuti</i></p> | <p>- <u>Il team working</u></p> <p>Il concetto di gruppo; bisogni e dinamiche di gruppo; la leadership, i conflitti nel gruppo e le barriere comunicative; il team di lavoro, l'intelligenza collettiva.</p> <p>- <u>Comunicazioni di massa e prodotti pubblicitari</u></p> <p>Sistemi e modelli della comunicazioni di massa, il WEB 2.0 e nuovi modelli di comunicazione; i "padri fondatori" della pubblicità; la comunicazione pubblicitaria: obiettivi, strategie del linguaggio pubblicitario ed efficacia comunicativa del messaggio pubblicitario; tipologie di campagna e di messaggi pubblicitari; la pubblicità non intrusiva; pubblicità della carta stampata, in televisione, pubblicità radiofonica, dépliant e affissioni, la pubblicità nel web (l'advertising online).</p> <p>- <u>Le comunicazioni aziendali</u></p> <p>I vettori della comunicazione; la mission aziendale; l'immagine aziendale; il brand; il marketing territoriale; direct mail.</p> <p>Promozione dell'immagine di un albergo; le competenze del venditore.</p> <p>- <u>Marketing e turismo</u></p> <p>Il concetto di marketing; la customer satisfaction; la fidelizzazione della clientela; la profilazione della clientela; il Digital marketing; il Viral Marketing; l'e-commerce nel turismo; il marketing strategico; la domanda turistica; la segmentazione del mercato turistico; l'offerta turistica: il posizionamento, classificazione dell'offerta turistica e delle strutture ricettive, gli operatori del turismo.</p> <p>1. UDA Interdisciplinare: <i>"Itinerario tra i palazzi del potere: dal Quirinale al Palazzo di vetro"</i></p> <p>Raccordi con la disciplina: argomento <u>"E-democracy"</u></p> <p>I modelli di democrazia digitale; l'E-democracy e l'U.E; esempi di democrazia digitale in Italia (Governo, Enti locali).</p> <p>2. UDA Interdisciplinare: <i>"Fai la differenza: dalla raccolta una risorsa"</i></p> <p>Raccordi con la disciplina: argomento <u>"Il turismo sostenibile"</u></p> <p>Concetto di turismo sostenibile.</p> |
| <p>Testi di riferimento</p> | <p>titolo: <i>Turismo.com</i></p> <p>autore: Giovanna Colli - casa editrice: Clitt</p> |

| | |
|---|--|
| <p><i>Metodologie e tecniche di insegnamento</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione interattiva ● Lavoro individuale ● Lavoro di gruppo ● Dialogo guidato ● Brainstorming ● Analisi di casi concreti ● Quiz ● Didattica digitale integrata ● Flipped Classroom |
| <p><i>Mezzi e strumenti di lavoro</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Risorse online del testo ● Supporti multimediali (videolezioni, questionari online, slide) ● Dispense fornite dall'insegnante ● Mappe concettuali, schemi, grafici tabelle ● Lim ● Pc ● Software di videoscrittura ● Piattaforma Google: <i>G-Suite</i> ● Registro elettronico <i>Argo</i> |
| <p><i>Spazi</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Aula ● Aula virtuale (Google Classroom) |

| | |
|--|--|
| <p><i>Criteria per la valutazione</i></p> | <p>Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p> <p>Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● livelli relativi all'acquisizione delle competenze, conoscenze, abilità; ● progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza; ● capacità espositive; ● impegno, interesse, partecipazione e riflessione ● costanza nello studio; ● gestione del quaderno in termini di correttezza, accuratezza e completezza degli appunti e degli esercizi; ● puntualità e rispetto delle scadenze nella riconsegna dei compiti assegnati; ● frequenza. |
| <p><i>Strumenti di verifica</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche scritte (domande aperte, prove strutturate e semi strutturate) ● Colloquio orale |

Pachino, 09/05/2022

Il docente
Prof. Corrado Piazzese

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 2: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

Allegato 3: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

Allegato 4: Simulazioni Prove d'esame

Allegato 5:

- Relazione candidato con DSA (n. 2)
- Relazione candidato con BES (n. 1)
- Relazione candidato con disabilità (n. 2)

ALLEGATO 1: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Per questo anno scolastico la commissione dispone di un massimo di **quindici punti** per la prima prova scritta; Il punteggio è attribuito secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019.

Il punteggio complessivo della prova, espresso in ventesimi, deve essere convertito in base alla seguente tabella (O.M. n. 65 del 14/03/2022, art. 21, comma 2).

| Tabella di conversione del punteggio della prima prova scritta (Allegato C all'O.M. n. 65/2022) | |
|--|-------------------------|
| Punteggio in base 20 | Punteggio in base 15 |
| 1 | 1 |
| 2 | 1.50 |
| 3 | 2 |
| 4 | 3 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4.50 |
| 7 | 5 |
| 8 | 6 |
| 9 | 7 |
| 10 | 7.50 |
| 11 | 8 |
| 12 | 9 |
| 13 | 10 |
| 14 | 10.50 |
| 15 | 11 |
| 16 | 12 |
| 17 | 13 |
| 18 | 13.50 |
| 19 | 14 |
| 20 | 15 |

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ RICETTIVA
ACCOGLIENZA
SERVIZI DI SALA E VENDITA**

GRIGLIA DI DIPARTIMENTO DI ITALIANO

| I.I.S. "PAOLO CALLERI" - PACHINO | | | | | | |
|--|---|--------------|---|------------|-----|---|
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA | | | | | | |
| ALLIEVO _____ | | CLASSE _____ | | DATA _____ | | |
| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI | | | | |
| ADEGUATEZZA | Il testo risponde alla richiesta, ovvero: - ha la lunghezza richiesta (se specificata) - ha un'idea centrale riconoscibile. | 0,5 | 1 | 1,2 | 1,5 | 2 |
| CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO | Il testo ha un contenuto pertinente, coerente e significativo, ovvero: - non contiene parti fuori tema, cioè estranee all'argomento (pertinenza) - le idee presenti nel testo sono coerenti rispetto all'idea centrale (coerenza della trama) - il contenuto è significativo e originale. | 0,5 | 1 | 1,2 | 1,5 | 2 |
| ORGANIZZAZIONE DEL TESTO | Il testo è ben organizzato, ovvero: - ha un'articolazione chiara e ordinata - non ci sono squilibri tra le parti (per esempio un inizio troppo lungo rispetto allo sviluppo) - c'è continuità tra le idee (non si salta da un'idea all'altra, le idee sono legate, l'uso dei connettivi è coerente). | 0,5 | 1 | 1,2 | 1,5 | 2 |
| LESSICO E STILE | Le scelte lessicali e lo stile sono appropriati ed efficaci, ovvero il testo è dotato di: - inizio e conclusione stilisticamente efficaci - proprietà e ricchezza del lessico, adeguato all'intenzione comunicativa - stile scorrevole e non enfatico. | 0,5 | 1 | 1,2 | 1,5 | 2 |
| CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA | Il testo è scorrevole e corretto, ovvero presenta: - correttezza ortografica - correttezza morfosintattica - punteggiatura appropriata. | 0,5 | 1 | 1,2 | 1,5 | 2 |
| OSSERVAZIONI | | TOTALE | | | | |

Legenda del punteggio: 0,5: gravemente insufficiente; 1: insufficiente; 1,2: sufficiente; 1,5: buono; 2: ottimo

ALLEGATO 2: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Il D.M. n. 769 del 26/11/2018 definisce i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte dell'esame di Stato e le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi. Per ciascun indirizzo viene indicata una griglia di valutazione, nella quale sono riportati gli indicatori di prestazione correlati agli obiettivi della prova e il punteggio massimo per ogni indicatore.

È compito della commissione d'esame elaborare un'apposita griglia di valutazione che tenga conto delle indicazioni ministeriali e nella quale siano definiti per ciascun indicatore i descrittori di livello di prestazione.

Le griglie di valutazione di seguito presentate riportano, per ogni indicatore, quattro livelli di prestazione (Avanzato, Intermedio, Base, Base non raggiunto); la commissione d'esame dovrà stabilire il punteggio da attribuire in corrispondenza di ogni livello di prestazione.

Per questo anno scolastico la commissione dispone di un massimo di **dieci punti** per la seconda prova scritta; **il punteggio complessivo della prova, espresso in ventesimi, deve essere convertito in base alla seguente tabella** (O.M. n. 65 del 14/03/2022, art. 21, comma 2).

| Tabella di conversione del punteggio della seconda prova scritta (Allegato C all'O.M. n. 65/2022) | |
|--|-------------------------|
| Punteggio in base 20 | Punteggio in base 10 |
| 1 | 0.50 |
| 2 | 1 |
| 3 | 1.50 |
| 4 | 2 |
| 5 | 2.50 |
| 6 | 3 |
| 7 | 3.50 |
| 8 | 4 |
| 9 | 4.50 |
| 10 | 5 |
| 11 | 5.50 |
| 12 | 6 |
| 13 | 6.50 |
| 14 | 7 |
| 15 | 7.50 |
| 16 | 8 |
| 17 | 8.50 |
| 18 | 9 |
| 19 | 9.50 |
| 20 | 10 |

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ RICETTIVA
SERVIZI DI SALA E VENDITA**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

| INDICATORI | Livelli (descrittori) | Punti |
|--|--|------------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa | Ottima (completa, corretta e molto approfondita) | 3 |
| | Buona (corretta e approfondita) | 2,5 |
| | Discreta (corretta e pertinente) | 2 |
| | Sufficiente (fondamentale e mnemonica) | 1,5 |
| | Insufficiente (superficiale e frammentaria) | 1 |
| | Grav. Insuff (confusa e scorretta) | 0,5 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina | Ottima (completa, corretta e molto approfondita) | 6 |
| | Buona (corretta e approfondita) | 5,5 |
| | Discreta (corretta e pertinente) | 5 |
| | Sufficiente (conoscenze fondamentali e mnemoniche) | 4 |
| | Insufficiente (scorretta/settoriale) | 3,5 |
| | Grav. Insufficiente (superficiale/lacunosa/incompleta) | 3 |
| PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni | Ottima (efficace rielaborazione e precisa soluzione delle problematiche) | 8 |
| | Buona (personale rielaborazione e corretta soluzione delle problematiche) | 7 |
| | Discreta (adeguate rielaborazione e risoluzione delle problematiche) | 6 |
| | Sufficiente (rielaborazione essenziale e accettabile soluzione delle problematiche) | 5 |
| | Insufficiente (scarsa rielaborazione e scorretta soluzione delle problematiche) | 4,5 |
| | Grav. Insufficiente (scorretta rielaborazione ed errata soluzione delle problematiche) | 4 |
| CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | Ottima (argomentazione chiara, collegamenti precisi e terminologia appropriata) | 3 |
| | Buona (argomentazione chiara, ben collegata e terminologia corretta) | 2,5 |
| | Discreta (argomentazione adeguata, alcuni collegamenti, lessico corretto) | 2 |
| | Sufficiente (argomentazione pertinente ma non sempre chiara, qualche collegamento, lessico essenziale) | 1,5 |
| | Insufficiente (esposizione non chiara, assenza di collegamenti, lessico improprio) | 1 |
| | Grav. Insuff (argomentazione non pertinente, assenza di collegamenti, lessico scorretto) | 0,5 |
| PUNTI | | _____ / 20 |
| VOTO | | _____ / 10 |

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ RICETTIVA ACCOGLIENZA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

| Indicatori di prestazione | Descrittori di livello di prestazione | Punteggio | Punteggio ottenuto |
|---|--|-----------|--------------------|
| Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. | Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | 3 | ... |
| | Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | | ... |
| | Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali. | | ... |
| | Base non raggiunta. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti. | | ... |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina. | Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia. | 6 | ... |
| | Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia. | | ... |
| | Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia. | | ... |
| | Base non raggiunta. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia. | | ... |
| Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. | Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo. | 8 | ... |
| | Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali. | | ... |
| | Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo. | | ... |
| | Base non raggiunta. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente. | | ... |
| Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale. | 3 | ... |
| | Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale. | | ... |
| | Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato. | | ... |
| | Base non raggiunta. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso. | | ... |
| TOTALE | | | |

ALLEGATO 3: ALLEGATO B GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (O.M. n. 65 DEL 14-03-2022)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|---|-------------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0,50 - | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzati in modo non sempre appropriato. | 1,50 - 3,50 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 4 - 4,50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 5 - 5 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita, utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 6,50 - 7 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. | 0,50 - 1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato. | 1,50 - 3,50 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline. | 4 - 4,50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una narrazione pluridisciplinare articolata. | 5 - 5,50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una narrazione pluridisciplinare ampia e approfondita. | 6 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico. | 0,50 - | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti. | 1,50 - 3,50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti. | 4 - 4,50 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti. | 5 - 5,50 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti. | 6 | |
| Richezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scolorito o stentato, utilizzando un lessico inadeguato. | 0,50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 1,50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato. | 2 - 2,50 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 3 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato. | 0,50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato. | 1 | |
| | III | È in grado di compiere analisi adeguate della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali. | 1,50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali. | 2 - 2,50 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali. | 3 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE



