



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.

Prot:0004118 del 16/05/2022

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA VC
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

IL COORDINATORE DI CLASSE

Guastella Alessandro

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Barbara Nanè

INDICE

Parte I: Informazioni di carattere generale

- Premessa pag.2
- Profilo professionale e competenze di percorso quinquennale” pag.4

Parte II: Informazioni di carattere specifico

- Componenti del consiglio di classe pag.6
- Continuità didattica dei docenti pag.6
- Profilo didattico – disciplinare della classe pag.7
- Tabelle per l’attribuzione del credito al III e IV anno pag.7
- Media dei voti e credito del III – IVanno pag.8
- Tabelle conversione credito da Allegato A O.M. n°53 marzo 2021, allegato A del d.lgs.62/2017 dell’ O.M n 65 del 14 marzo 2022 pag.9
- Modalità di svolgimento delle attività didattiche pag.10
- Attività svolte dalla classe pag.12
- PCTO pag.12
- EDUCAZIONE CIVICA pag.15

Parte III: Documenti allegati

Testi utilizzati durante la simulazione

Elenco dei brani di letteratura

Consuntivi disciplinari:

Italiano

Storia

Inglese

Francese

Matematica

Diritto e Tecniche amministrative

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Laboratorio di Enogastronomia

Laboratorio di Sala e Vendita

Scienze Motorie

Religione

- Griglia di valutazione della prova orale Allegato A dell’ O.M n 65 del 14 marzo 2022

PREMESSA

L'Istituto d'Istruzione Superiore "P. Calleri" di Pachino nasce nel 1964 come Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura.

Nel 2006 l'Istituto è stato intitolato al Preside Paolo Calleri, che ha diretto la scuola negli anni '70'80.

É situato lungo la strada provinciale Pachino – Marzamemi in viale Fortuna SN (già viale Toronto), in uno stabile appositamente costruito. Dalla sua istituzione ad oggi l'Istituto ha modificato i corsi di studio introducendone di nuovi, attualmente gli indirizzi sono tre:

- Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera che presenta le articolazioni:

“Enogastronomia”

“Sala e vendita”

“Accoglienza turistica”

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.

L'Istituto dal giorno 1 settembre 2020 ha come Dirigente Scolastico la Professoressa Barbara Nanè.

PERCORSO FORMATIVO

L'Istituto promuove una serie di attività finalizzate all'acquisizione del sapere, allo sviluppo di una personalità autonoma e al conseguimento di abilità specifiche, che consentano di adeguarsi alla mutevole realtà lavorativa e di essere cittadini maturi e responsabili. Per questo l'attività didattica dei docenti mira a privilegiare la dimensione etico-civile oltre che culturale e professionale.

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

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.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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 (qcer).

Competenze specifiche dell'indirizzo per l'articolazione Enogastronomia

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRME
IOZZIA ROSANNA	ITALIANO *	R. Iozzia
GENNARINO GABRIELLA	STORIA	Gabriella
ACCARDO DALIA	MATEMATICA *	Dalia
LOMBARDO CORRADO	INGLESE *	Corrado
GRADANTI DANIELA	FRANCESE	Gradanti Daniela
MONTONERI CORRADO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE *	Montoneri Corrado
GUASTELLA ALESSANDRO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA *	Alessandro
MICALIZIO CLAUDIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE *	Micalizio Claudia
AUDITORE ETTORE	SCIENZE MOTORIE	Ettore
AZZARO PATRIZIA	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Patrizia
GAMBUZZAGRAZIELLA	RELIGIONE	Graziella
AGRICOLA STEFANIA	SOSTEGNO	Stefania

*Insegnanti impegnati come commissari interni ai sensi dell'articolo 12 comma 2 O.M.65 del Miur 14 marzo 2022 relativa agli esami di stato nel secondo ciclo d'istruzione per l'anno scolastico 2021/ 2022.

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

DISCIPLINA	DOCENTI ANNO SCOLASTICO 2019/20	DOCENTI ANNO SCOLASTICO 2020/21	DOCENTI ANNO SCOLASTICO 2021/22
ITALIANO/ STORIA	APRILE VALERIA	DI NOTO GIOVANNI	POZZIA ROSANNA / GENNARINO GABRIELLA
MATEMATICA	BRAFA MUSICORO SARA	BRAFA MUSICORO SARA	ACCARDO DALIA
INGLESE	LOMBARDO CORRADO	LOMBARDO CORRADO	LOMBARDO CORRADO
FRANCESE	GRADANTI DANIELA	GRADANTI DANIELA	GRADANTI DANIELA
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	LUPO MARYCARMEN	CARUSO MARIA VINCENZA	MONTONERI CORRADO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	GUASTELLA ALESSANDRO	GUASTELLA ALESSANDRO	GUASTELLA ALESSANDRO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DUGO PAOLO	QUARTARONE CARMELO	MICALIZIO CLAUDIA
SCIENZE MOTORIE	ARDILIO MARIA	APERIO PASQUALE	AUDITORE ETTORE
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	-----	SIGONA LUCIANO	AZZARO PATRIZIA
RELIGIONE	QUARTARONE LORENZO	GAMBUZZA GRAZIELLA	GAMBUZZA GRAZIELLA
SOSTEGNO	AGRICOLA STEFANIA	AGRICOLA STEFANIA	AGRICOLA STEFANIA

QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI FINO AL 4 MARZO
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
FRANCESE	3
SC. E CULT. DELL' ALIM.	3
LAB. DI ENOGASTRONOMIA	4
LAB. DI SALA E VENDITA	2
DIR. E TECNICHE AMMIN.	5
SCIENZE MOTORIE	2
RELIGIONE	1

PROFILO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE

La classe V C Articolazione Enogastronomia si è costituita nel terzo anno con alunni provenienti dalle classi seconde B e C di questo Istituto. Allo stato attuale, dunque, la classe risulta composta da sedici alunni: tre femmine e tredici maschi. Nella classe sono presenti due alunni con disabilità che si sono avvalsi dell'ausilio di un docente di sostegno specializzata per nove ore settimanali ciascuno. Nel corso degli anni, si sono instaurate tra gli allievi interrelazioni adeguate che si sono via via rafforzate, facendo emergere le peculiarità di un gruppo classe umanamente valido, che è stato in grado di acquisire i valori della convivenza. tra di loro. Quest'anno gli allievi hanno evidenziato poca attenzione e interesse a lezione, a volte è mancato uno studio sistematico a casa, soprattutto per alcuni di loro. Rispetto all'anno precedente sono risultati un po' demotivati, anche perché hanno sentito molto la mancanza della parte pratica, dove hanno sempre evidenziato impegno, serietà e autonomia. La relazione con i docenti è stata prevalentemente corretta e cordiale, basata sulla stima e sul rispetto. Le positive interrelazioni con i docenti hanno favorito la partecipazione, nel corso del triennio, a numerose iniziative e proposte didattiche e laboratoriali, sia in orario scolastico sia extrascolastico, Da evidenziare che nell'ambito delle iniziative extracurricolari e nelle esperienze effettuate fuori aula, gli alunni si sono sempre distinti per competenza, professionalità, correttezza e serietà. Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente conseguiti.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

La classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, poco interesse per la maggior parte delle discipline, solo alcuni hanno con attenzione e senso di responsabilità. L'impegno e la partecipazione in classe è stato globalmente quasi accettabile, al contrario, la qualità di studio ed il perfezionamento di un metodo di studio consolidato ed efficace non sono risultati uniformi e, in alcuni momenti, si sono evidenziate difficoltà nel mantenere un costante ritmo di apprendimento. Approcci e strategie individualizzate e mirate sono state le forme di recupero individuate come le più valide e, di conseguenza, scelte dalla maggior parte dei docenti. I docenti si sono prodigati con ogni mezzo, puntando sulla responsabilità di ogni alunno, facendo leva, oltre che sulle proprie competenze professionali, anche sulla comunicazione, per costruire un rapporto empatico essenziale per il successo formativo. Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe e dai singoli. Ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari. Se pur ben disposti nei confronti dei docenti, alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico sono stati più volte sollecitati ad uno studio più costruttivo; tuttavia va evidenziata la partecipazione costante e attiva di alcuni allievi che hanno seguito con interesse il percorso formativo, pertanto, in termini di profitto, i risultati raggiunti sono per alcuni di loro pienamente discreti, per altri sufficiente. Solo per pochissimi alunni si evidenziano difficoltà dovute a un impegno non sempre costante e ad un interesse poco propositivo, sia in classe che nello studio a casa. Per loro permangono criticità, e il loro profitto è mediamente al limite della sufficienza, o ancora non sufficiente. Molteplici sono state le iniziative curricolari ed extracurricolari, cui la classe ha partecipato e che hanno arricchito il percorso del loro PCTO. Nell'ambito di tali iniziative i ragazzi hanno dimostrato di sapersi organizzare autonomamente, con serietà e competenza, ed hanno evidenziato buone sensibilità umane e culturali.

FREQUENZA

La frequenza nel complesso è stata molto irregolare: la maggior parte della classe ha frequentato in modo discontinuo alle lezioni, dimostrando poca maturità e serietà nel lavoro, con assenze ripetute e prolungate imputabili a motivi personali di salute (in parte certificate), o alla mancata consapevolezza del valore dell'impegno e della partecipazione. Ciò ha comportato, talvolta, un rallentamento dell'attività

didattica e ha pregiudicato il profitto di alcuni studenti. mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza regolare. Al gruppo classe viene inserita una candidata esterna.

MEDIA DEI VOTI E DEL CREDITO SCOLASTICO DEL TERZO E QUARTO ANNO

Si riporta il credito scolastico maturato dagli alunni al terzo anno e al quarto anno e le tabelle di riferimento da allegato A del D.gs 62/ 2017 e O.M.11/2020. 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

Allegato A del D.Lgs 62/ 2017 e O.M.11/2020

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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.

Allegato C

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2

Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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

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.

Alunni	Media dei voti 3°anno	Credito scolastico 3°anno	Media dei voti4° anno	Credito scolastico 4°anno	Credito complessivo
ALUNNO N°1	6.10	9	6.67	10	18
ALUNNO N°2	8.60	11	8.33	11	22
ALUNNO N°3	6.10	8	6.83	10	18
ALUNNO N°4	6.40	8	7.08	10	18
ALUNNO N°5	6.70	9	6.67	10	19
ALUNNO N°6	8.10	10	8.50	12	23
ALUNNO N°7	8.00	10	8.00	11	21
ALUNNO N°8	6.50	9	6.58	10	19
ALUNNO N°9	9.10	12	9.58	13	25
ALUNNO N°10	6.20	9	6.58	10	19
ALUNNO N°11	7.70	10	7.83	11	21
ALUNNO N°12	6.10	8	6.33	9	17
ALUNNO N°13	7.10	9	7.67	11	20
ALUNNO N°14	6.20	8	6.58	10	18
ALUNNO N°15	6.40	8	6.83	10	18
ALUNNO N°16	7.20	9	7.17	10	19
ALUNNO N°17	8.00	11	8.83	12	23

ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE 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.

-Tre alunni della classe hanno partecipato al programma Erasmus+ Spagna periodo febbraio-marzo città Siviglia

- Celebrazioni per il 4 ottobre - Giornata della pace, della fraternità e del dialogo tra appartenenti a culture e religioni diverse; Giornata del dono.(?)

Attualmente stanno svolgendo: il PCTO presso il "lido Agua beach"

PCTO online Titolo che impresa ragazzi

PCTO online Titolo: Pronti lavoro via

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.

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: "Enogastronomia"**.

La sottoscritta Prof.Guastella Alessandro, in qualità di tutor interno ha seguito i ragazzi impegnati nell'esperienza del "Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento" che i ragazzi devono ancora completare.

L'esperienza del *PCTO* effettuata nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 ha visto impegnati complessivamente 16 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!"***".

PCTO in presenza: "Ristorante Agua Green contrada San Lorenzo (Pachino) e Progetto Erasmus mobilità' Spagna .A quest'ultimo hanno partecipato solo tre alunni del gruppo classe

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 supportarli 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.

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	<i>Classe 5 C</i> INDIRIZZO: <i>Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</i> <i>a.s. 2021/2022</i>
DOCENTI	Docenti del Consiglio di classe coinvolti:
Titolo dell'Uda	Itinerario tra i palazzi del potere:
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	<u>Competenze</u>

<p>termini di conoscenze, competenze, capacità</p>	<p>Per le competenze raggiunte, si rimanda al consuntivo delle singole discipline.</p> <p>Le competenze chiave europee previste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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 - <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 - <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. - <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. - <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. - <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
---	---

	<p>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></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>- <i>CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></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>	
Materia	Conoscenze	Abilità
Italiano	<p>Messaggi dal villaggio globale:</p> <p>I discorsi dai Palazzi.</p>	<p>Usare le abilità linguistiche in base agli scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico.</p> <p>Comprendere le diverse funzioni del testo.</p> <p>Comprendere le diversità tra le culture.</p>
Storia	<p>Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi: il sogno dell'Europa unita Dalla CE.CA all'U.E.</p> <p>Gli organismi internazionali: contesto storico e ricaduta sociale.</p> <p>Le organizzazioni internazionali: l'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.</p>	<p>Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio e saper individuare cause e conseguenze.</p> <p>Educare all'internazionalità, alla convivenza civile e alla solidarietà.</p>

	L'Unicef e la Convenzione sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. Il discorso di insediamento del Presidente della Repubblica. I discorsi all'ONU.	
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		
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 Sala e vendita	Le Istituzioni dell'Unione Europea. Le fonti del diritto nazionale, le fonti del diritto comunitario. Gli organismi internazionali e le fonti del diritto internazionale	Conoscere il sistema politico inglese e americano e le principali istituzioni europee. 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 Enogastronomia	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.

Pachino, 09/05/2022

**La referente di Educazione Civica
Prof.ssa Gabriella Gennarino**

ALLEGATI

Documenti utilizzati nella simulazione del terzo momento dell'Esame di Stato

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	

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

Punteggio totale della prova	
-------------------------------------	--

CONSUNTIVI DELLE VARIE DISCIPLINE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Iozzia Rosanna
Classe	5 [^] C alberghiero indirizzo “Enogastronomia”
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>La classe V C, prevalentemente maschile, è attualmente composta da 17 studenti (14 maschi e 3 femmine) a seguito del ritiro di due alunni nel mese di novembre e dell’inserimento di un alunno proveniente da un istituto toscano, all’inizio del secondo quadrimestre. Nel gruppo classe sono inseriti due alunni diversamente-abili: uno con programmazione differenziata e una con obiettivi minimi.</p> <p>La classe mi è stata assegnata a fine ottobre, esclusivamente per l’insegnamento della lingua e letteratura italiana; negli anni precedenti si sono succeduti 4 docenti di lettere, pertanto la discontinuità didattica ha sicuramente inciso sulla situazione degli apprendimenti e sul metodo di studio.</p> <p>Sin dalle prime lezioni si è delineata una preparazione carente negli aspetti linguistico-espositivi per buona parte degli alunni, bisognosi di particolari input per ovviare alle carenze pregresse e all’ambiente di provenienza poco stimolante. Questa difficoltà mi ha spinto, nonostante il mio inserimento ad anno inoltrato, a supportare gli alunni con schemi, mappe, scale con la speranza di rimuovere gli ostacoli e di favorire uno studio più agevole e proficuo nei mesi successivi. Le lezioni, nonostante la vivacità di qualche alunno, si sono svolte in un clima al quanto sereno e di rispetto. La partecipazione è stata apprezzabile ma seguita da un’attenzione limitata e da uno studio incostante per un numero congruo di alunni; da una frequenza non sempre regolare alle lezioni, per la partecipazione di alcuni al progetto Erasmus; per lo svolgimento, a turno, del PCTO nelle strutture locali; per la partecipazione a concorsi, convegni, conferenze su temi di attualità e professionali. L’impegno poco assiduo, la condizione di fuori classe, congiunti alle carenze pregresse e al metodo di studio poco riflessivo non hanno permesso a tutti di conseguire i risultati auspicati né di svolgere il percorso didattico preventivato, per cui alla data di oggi (9 maggio) non è stato affrontato lo studio di alcuni autori del Novecento (S. Quasimodo – Montale- P. Levi) e</p>

	alcune unità sono state limare per privilegiare interventi di recupero e di potenziamento. I risultati a cui sono pervenuti gli alunni sono diversificati in virtù non solo dell'impegno ma anche delle capacità e del metodo di studio. Un esiguo gruppo di alunni è riuscito ad acquisire conoscenze e competenze adeguate e un metodo di studio organico; invece buona parte degli alunni non sempre è pervenuta a un profitto accettabile; si confida in un maggiore impegno e in una presenza costante in questa parte finale dell'anno.
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore annuali previsto: 132 (4 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 9 maggio: 89 ore Ore da svolgere: 18 ore.
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	Alla fine del percorso didattico gli alunni sono in grado di : <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dei movimenti letterari e le peculiarità degli autori più rappresentativi del tardo ottocento e del primo novecento; - di comprendere ed analizzare i testi poetici e in prosa, più emblematici degli autori studiati; - di saper individuare come le coordinate storico-sociali hanno influito sul pensiero e sulla produzione letteraria dell'autore; - di esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso sia in forma orale che scritta; - di saper comparare i testi letterari per fare emergere affinità e divergenze fra gli autori o le opere, riconoscendo così elementi di continuità ed innovazione; - di utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
Contenuti	
Modulo di recupero	Richiamo delle caratteristiche culturali del Primo Ottocento al fine di stabilire un anello di congiunzione con il panorama letterario da trattare.
Modulo 1	<ul style="list-style-type: none"> - Il contesto socio economico del secondo Ottocento, con un breve richiamo alle caratteristiche culturali del Primo Ottocento al fine di stabilire un anello di congiunzione con il panorama letterario da trattare. - Caratteri generali del Positivismo, del Naturalismo e del Verismo; - Giovanni Verga : biografia, pensiero e poetica; - Le opere : la fase preverista, Nedda e la fase verista. - Fantasticheria - L'amante di Gramigna - Da I Malavoglia : Prefazione; La famiglia dei Malavoglia; L'addio di Ntoni. -

Modulo 2	<ul style="list-style-type: none"> - L'età del Decadentismo: - Simbolismo ed Estetismo - Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero ed opere. - Da Il Piacere: Il ritratto di un esteta - Da Laudi: La pioggia nel pineto. - Giovanni Pascoli: vita, pensiero ed opere. - Da Myricae: X Agosto ; Temporale; Lavandare; - Da Canti di Castelvecchio: La mia sera: - Da Il fanciullino: E' dentro di noi un "fanciullino".
Modulo 3	<ul style="list-style-type: none"> - Le Avanguardie storiche: le caratteristiche e la nuova concezione dell'arte e dell'artista; - Il Futurismo: origine, principi di poetica manifesti e principali esponenti. - La prosa e la poesia del primo Novecento in Italia: - Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica; - Le caratteristiche del saggio "L'umorismo"; - Il Fu Mattia Pascal: edizioni, trama, struttura e tematica; - Da Il fu Mattia Pascal: "Cambio treno"; - La patente; - Il treno ha fischiato.
Modulo 4	<ul style="list-style-type: none"> - Giuseppe Ungaretti: vita pensiero e produzione poetica. - Da Allegria: Soldati; San Martino del Carso; - Da Sentimento del tempo: La madre. - Le caratteristiche della poesia ermetica; <p style="text-align: center;">Si prevede di svolgere nelle ore restanti la seguente unità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eugenio Montale: vita, pensiero e opere. - Da Ossi di seppia: "Spesso il male di vivere ho incontrato" "Merigiare pallido e assorto". - Attività di ripasso su percorso didattico svolto nel corso dell'anno.
Educazione Civica	Essere cittadini attivi: istituzioni e territorio; itinerari tra i palazzi del potere. <ul style="list-style-type: none"> - La famiglia Florio: una leggenda nella Sicilia tra XIX e XX secolo.
Testo di riferimento	<p>Titolo: Laboratorio di letteratura volume 3</p> <p>Autori: M.Sambugar- G.Salà</p> <p>Editore: La Nuova Italia</p>
Metodi di insegnamento	Gli allievi sono stati resi protagonisti dell'attività didattica attuando una metodologia fondata non solo sulla lezione espositiva ma su quella interattiva. La lezione espositiva è servita non solo per conoscere l'argomento ma per stimolare l'interesse per la letteratura e per i testi letterari. Inoltre sono state proposte

		diverse strategie di lettura (globale, analitica, esplorativa) per abituare gli alunni a cogliere le informazioni e ad esprimerle in modo chiaro e corretto: La raccolta delle informazioni, la sistemazione dei dati e le produzioni hanno stimolato la riflessione e la creatività. La lezione interattiva ha agevolato la comunicazione e migliorato le capacità espressive. In alcuni casi gli alunni sono stati impegnati in attività di gruppo e conversazioni guidate al fine di promuovere lo spirito di collaborazione e una mentalità democratica inoltre sono stati anche guidati all'elaborazione di mappe concettuali, schemi e scalette per meglio visualizzare e comparare i contenuti
Mezzi e strumenti di lavoro	e di	Il libro di testo è stato l'elemento cardine dell'attività ma a volte è stato affiancato da fotocopie, appunti forniti dall'insegnante, da video a supporto dei contenuti proposti.
Spazi		<ul style="list-style-type: none"> • Aula scolastica • Laboratorio informatico • Aula magna per conferenze o dibattiti su argomenti interdisciplinari. • Aula scolastica con LIM per diretta streaming.
Criteri per la valutazione	la	La valutazione finale è scaturita dalle conoscenze, competenze e capacità acquisite dall'alunno e nello specifico dalla capacità di esporre e analizzare in modo chiaro, pertinente e coerente quanto appreso; di formulare giudizi critici; nonché dall'impegno manifestato, dal metodo di studio, dai progressi effettuati dalla partecipazione all'attività didattica.
Tipologie di verifica	di	Nelle varie fasi dell'attività didattica i livelli di apprendimento sono stati accertati mediante verifiche formative e sommative, a seconda della necessità di valutare il livello in itinere o l'acquisizione dell'unità proposta. Sono state oggetto di verifiche scritte le varie tipologie di scrittura e sono state svolte le prove previste per ogni quadrimestre, a volte in più momenti, per le ripetute assenze e per i momenti fuori classe. Le verifiche scritte sono state valutate secondo la griglia concordata dal dipartimento. Sono stati oggetto di verifiche orali gli interventi dal posto, per ottenere risposte precise su dati di conoscenza; le interrogazioni periodiche, per avere una visione globale e panoramica della preparazione degli alunni e i colloqui di gruppo, per operare confronti e integrazioni e nello stesso tempo promuovere un lavoro di equipe. Le risposte date in itinere sono state sempre il metro per programmare interventi di recupero mirati/e il prosieguo dell'attività didattica. Per la valutazione della condotta e delle competenze raggiunte si è fatto riferimento alle griglie di valutazione presenti nel P.T.O.F. approvate dal Collegio dei Docenti.

RELAZIONE FINALE
STORIA
CLASSE 5C
A.S.2021/2022

DISCIPLINA	Storia – 5C Indirizzo: Alberghiero Tecnico dei servizi della ristorazione – Cucina.
DOCENTE	Gabriella Gennarino
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>Durante l’anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina. Alcuni hanno raggiunto buoni livelli mentrealtri possedevano carenzepregresse, pertanto il piano di lavoro è stato programmato in modo da superare le lacune e potenziare le abilità dei discenti. Durante lo svolgimento delle lezioni impartite, quasi tutti hanno avuto una costanza nello studio e sono stati puntuali nelle verifiche, mentre qualcuno è stato discontinuo, compromettendo una discreta preparazione nella disciplina. Gli alunni che hanno dimostrato partecipazione attiva e impegno costante hanno raggiunto un ottimo livello di conoscenze. 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>

<p>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</p>	<p>Monte ore 66 (2 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 9 maggio: 57 ore Ore da svolgere: 9 ore</p>
<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, capacità</p>	<p>Conoscenze Comprendere il cambiamento dei tempi storici e riflettere sul loro cambiamento attraverso il confronto tra epoche diverse. Aver acquisito la capacità di identificare le connessioni tra processi storici analoghi dislocati nel tempo e nello spazio. Aver acquisito la capacità di individuare un asse problematico nei contenuti e di saper costruire la narrazione storica in modo organico</p> <p>Capacità Acquisizione di un corretto metodo di studio. Sviluppo delle capacità di analisi e comprensione di un testo storico. Sviluppo delle capacità di sintesi e di prendere appunti sintetizzando. Acquisizione di adeguate capacità espositive riguardo la materia trattata accompagnata da una più mirata acquisizione terminologica specifica.</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza e costituzione europee (CEE):</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 multilinguistica Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche il linguaggio settoriale previsto 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> <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>
--	---

Contenuti svolti fino al 9/05/2022	
Modulo di recupero 9h	<p>Conoscenze La seconda Guerra Mondiale e i suoi effetti</p> <p>Abilità/capacità Saper collocare nello spazio e nel tempo gli avvenimenti studiati</p>
Mod 1	<p>Conoscenze L'Europa dei nazionalismi. Il governo Giolitti. L'Europa verso la guerra. La crisi dell'impero Russo e la Rivoluzione del 1905. La Prima Guerra Mondiale.</p>

	L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli alleati. La disfatta di Caporetto. Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana. L'entrata in guerra degli USA e la sconfitta della Germania e dell'Austria. Il Trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti. L'Europa dopo la Prima Guerra Mondiale.
Modulo 2 8h	Conoscenze La disfatta di Caporetto. Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana. L'entrata in guerra degli USA e la sconfitta della Germania e dell'Austria. Il Trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti. L'Europa dopo la Prima Guerra Mondiale. L'Europa dei totalitarismi. La Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin. Nasce l'Urss e Stalin prende il potere instaurando un clima di terrore. Mussolini inventore del fascismo, fonda i fasci di combattimento. D'Annunzio occupa Fiume.
Modulo 3 8h	Conoscenze La marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini Presidente del Consiglio. L'assassinio di Giacomo Matteotti: la posizione del duce si rafforza. Mussolini vara le Leggi fascistissime e fonda il regime. Ondata di repressioni colpisce gli antifascisti. Con i Patti Lateranensi termina l'ostilità della Chiesa verso lo Stato. Con la conquista dell'Etiopia nasce l'Impero.
Modulo 4 8h	Conoscenze Il Nazismo: le condizioni della Germania dopo il Trattato di Versailles. Hitler fonda il partito nazista. Nasce il terzo Reich (la comunità della razza ariana). Hitler vara le Leggi di Norimberga. La notte dei cristalli: iniziano le persecuzioni. Mussolini emana le leggi razziali nel 1938. La Seconda Guerra Mondiale: l'Italia entra in guerra. L'occupazione della Francia. La battaglia d'Inghilterra. L'attacco alla Russia. Pearl Harbor l'attacco del Giappone agli USA. L guerra del Pacifico. L'olocausto: i campi di concentramento e di sterminio.
Modulo 5 8h	Conoscenze 1943: la svolta nelle sorti della guerra. Il crollo del terzo Reich. Lo sbarco in Normandia. L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani. Gli alleati sbarcano in Sicilia, cade il fascismo. 8 Settembre 1943 l'Italia si arrende. La Repubblica di Salò. Si formano i gruppi partigiani coordinati dal CLN. Scoppia la guerra civile, ma la resistenza restituisce dignità all'Italia. La Liberazione.
Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche 14h	Il dopoguerra. La divisione dell'Europa. L'Italia Repubblicana.

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 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.
PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	
UDA ED. CIVICA 2h	<p>Titolo UDA :“Essere cittadini attivi. Istituzioni e territorio. Itinerario tra i palazzi del potere”:</p> <p>Competenze Competenze di base consapevolezza delle proprie azioni e consapevolezza di sé. Agire ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.</p> <p>Conoscenze: Le istituzioni dello Stato. La Costituzione. Cittadinanza digitale. Educazione ambientale. Conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p>
Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • • Lezione frontale; • Lezione interattiva • Attività di laboratorio • Dialogo guidato • Ricerche • DAD • Videolezione interattiva • FlippedClassroom • 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, ricette.
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula; Laboratorio Linguistico; Google Classroom
Criteri 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;• Discussione guidata;• Lavori di gruppo

Pachino, 9 Maggio 2022

DOCENTE

Prof.ssa Gabriella Gennarino

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva <i>Indirizzo: Tecnico dei servizi di ristorazione</i> <i>Articolazione "Enogastronomia"</i> Asse culturale: Storico Sociale – Matematico
DOCENTE	Prof.ssa Micalizio Claudia
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>La classe è apparsa sin dall'inizio dell'anno scolastico complessivamente educata e rispettosa nei confronti dell'insegnante e sufficientemente interessata alla disciplina. Il comportamento in classe è stato quasi sempre 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, quasi tutta la classe ha sostanzialmente raggiunto gli obiettivi programmati, espressi in termini di competenze, capacità e conoscenze. Un numero esiguo di 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, infatti, 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 notevoli difficoltà, molte carenze pregresse e impegno poco regolare, pertanto è stato necessario supportarli attraverso stimoli continui che, però, non hanno consentito sempre 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 diversamente abili presenti nel gruppo classe, si è operato secondo quanto stabilito nei rispettivi PEI.</p> <p>Il recupero delle gravi insufficienze del primo quadrimestre è avvenuto in itinere con studio individuale svolto autonomamente. Sono state svolte verifiche orali programmate al fine di accertare l'avvenuto recupero.</p>
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 165 (5 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte in presenza fino al 9 maggio: 113 Ore svolte in DAD/DID nel periodo Dicembre - Gennaio: 4 Ore da svolgere: 25 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

	<p>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 marketingstrategico 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></p>

	<p>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>GLI ITINERARI 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>
Testo di riferimento	<p><i>Titolo:</i> Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica – Enogastronomia e Servizi di Sala e vendita. <i>Autori:</i> Caterina De Luca Maria - Teresa Fantozzi <i>Casa Editrice:</i> Liviana.</p>
Metodologie e tecniche di insegnamento	<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>
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 • Google Classroom
Criteri per la valutazione	<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.

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"> • Interrogazioni orali • Prove scritte semistrutturate • Discussione guidata in classe • Lavori di gruppo.
-----------------------	--

Pachino, 09/05/2022

Prof. ssa Micalizio Claudia

**RELAZIONE FINALE
LINGUA FRANCESE
CLASSE 5C
A.S.2021/2022**

DISCIPLINA	<p>Lingua Francese – 5C Indirizzo: Alberghiero Tecnico dei servizi della ristorazione – Cucina.</p>
DOCENTE	Gradanti Daniela
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>Durante l'anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina. Alcuni hanno raggiunto buoni livelli mentre altri possedevano carenze linguistiche pregresse, pertanto il piano di lavoro è stato programmato in modo da superare le lacune e potenziare le abilità dei discenti. Durante lo svolgimento delle lezioni impartite, quasi tutti hanno avuto una costanza nello studio e sono stati puntuali nelle verifiche, mentre qualcuno è stato discontinuo, compromettendo una discreta preparazione nella disciplina. Gli alunni che hanno dimostrato partecipazione attiva e impegno costante hanno raggiunto un ottimo 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>

<p>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</p>	<p>Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 9 maggio: 72 ore Ore da svolgere: 14 ore</p>
<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità</p>	<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. Conoscere il lessico specifico essenziale sulla cucina ed i principali elementi di civiltà sulla cucina francese. Conoscere vari tipi di menù, le norme di sicurezza in cucina, i vari tipi di alimentazione.</p> <p>Competenze Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento nell'industria alberghiera classificando le mansioni secondo la varietà dell'offerta eno-gastronomica. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Sostenere una conversazione e produrre semplici testi su argomenti di carattere quotidiano e di indirizzo.</p> <p>Capacità Essere capace di comprendere semplici conversazioni e testi scritti relativi alla cucina. Analizzare un documento sull'alimentazione riformulando le informazioni ricevute, presentare dei menu equilibrati. Comprendere l'essenziale di un testo e rispondere alle domande poste oralmente o per iscritto. Saper comprendere il senso di un documento professionale, rispondere alle domande poste scrivendo delle risposte coerenti, esprimere un'opinione personale, comunicare delle impressioni. Conoscere il lessico specifico essenziale ed i principali elementi di civiltà.</p> <p>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</p>

	<p>- CCE 2 competenza multilinguistica Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche il linguaggio settoriale previsto 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> <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 un 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</p>
--	---

	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 12h	Conoscenze Révision des verbes; appareils de cuisson et techniques de cuisson. Abilità/capacità Saper utilizzare gli apparecchi e le tecniche di cottura :
Modulo 1 12h	Conoscenze Cartes et menus: la conception de la carte, les types de cartes, comprendre un menu, les repas principaux des Français. Abilità/capacità Comprendere e creare un menu .
Modulo 2 12h	Conoscenze Le menu enfant, les banquets, les menus religieux, l'heure du thé et les formules goûter. Abilità/capacità Comprendere diversi tipi di menu.
Modulo 3 12h	Conoscenze La sécurité et l'alimentation: Santé et sécurité, HACCP les points critiques; les infections transmissibles; les risques et les mesures préventives. Abilità/capacità Mettere in pratica le regole sulla sicurezza degli alimenti
Modulo 4 12h	Conoscenze Régime et nutrition: Les aliments bons pour la santé, Le régime méditerranéen, les allergies et les intolérances alimentaires, Le régime alimentaire pour celiac. Abilità/capacità Essere in grado di distinguere gli alimenti sani e saper scegliere un'alimentazione sana.
Modulo 5 12h	Conoscenze Les troubles du comportement alimentaire; L'alimentation du sportif et de l'adolescent. Abilità/capacità Conoscere i disturbi alimentari e l'alimentazione degli sportivi e degli adolescenti.

Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche 14h	Lesregimesvégétariens et végétaliens;le chef de cuisine; le chef pâtissier; le CV; l'entretien d'embauche.
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 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.
PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	
UDA ED. CIVICA 3h	<p>Titolo UDA :“Itinerari nei palazzi del potere”:</p> <p>Competenze 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; Comunicare in forma corretta ed esplicita utilizzando il lessico e le strutture grammaticali della lingua francese; 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 pouvoirlégislatif et exécutif.</p>
Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Lezione interattiva • Attività di laboratorio • Dialogo guidato • Ricerche • DAD • Videolezione interattiva • FlippedClassroom • 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: Gourmet Enogastronomie, Ed.Bordas • Fotocopie;

	<ul style="list-style-type: none"> • Schemi alla lavagna; • Supporti multimediali: Lim, Google Classroom • Internet; • Video Youtube sugli argomenti svolti, ricette.
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula; Laboratorio Linguistico; Google Classroom
Criteri 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 e produzione ; • Discussione guidata; • Lavori di gruppo

Pachino, 9 Maggio 2022

DOCENTE

Prof.ssa Daniela Gradanti

DISCIPLINA LINGUA INGLESE	<p style="text-align: center;">:</p> <p style="text-align: center;"><i>Classe 5 C –INDIRIZZO: Servizi per L'Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera -</i></p> <p style="text-align: center;">a.s. 2021/2022</p>
DOCENTE	LOMBARDO CORRADO
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>Il programma di Lingua Inglese è stato ,svolto secondo le linee tracciate nella programmazione iniziale. La classe 5 C era una classe costituita da 19 alunni. Un alunna ha abbandonato gli studi durante il corso dell'anno scolastico, mentre un altro alunno si è inserito proveniente da altra Istituzione scolastica. Un ristretto gruppo e' in possesso di una preparazione discreta mentre un altro gruppo di alunni dimostrano una partecipazione incostante al dialogo educativo didattico penalizzato da numerose assenze. Dei tre alunni diversamente abili solo due hanno frequentato. L. C. S. e F.S. Di questi solo L.C.S</p>

	<p>ha svolto la Programmazione per obiettivi minimi mentre l'altro alunno ha seguito la Programmazione differenziata. Le lezioni hanno avuto come scopo attraverso l'utilizzo del libro di testo e di altri strumenti didattici e come fine l'acquisizione di competenze linguistiche comunicative e settoriali che potranno permettere loro l'utilizzo della lingua inglese nelle attività di vita quotidiana, nel settore lavorativo utili al fine nel loro prossimo inserimento del mondo del lavoro.</p> <p>Gli alunni hanno potuto acquisire competenze comunicative e operative richieste dal mondo del lavoro, con l'utilizzo dei linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti formativi e professionali nell'ambito dell'Enogastronomia.</p>
<p>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</p>	<p>Monte ore: 99 h Ore svolte fino al 06 maggio: 67h Ore da svolgere: 13h</p>
<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità</p>	<p><u>Competenze :</u></p> <p>Comprensione di messaggi orali, cogliendo il senso globale del discorso, capacità espressive circa argomenti di carattere generale relativo al contesto, comprensione di testi scritti, consapevolezza dell'importanza dell'apprendimento della lingua straniera come arricchimento culturale della persona.</p> <p>Comprensione del testo tecnico utile nell'ambito della futura attività lavorativa nel settore enogastronomico.</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza e costituzione europee (CCE)</p> <p>CCE 1 competenza alfabetica funzionale</p>

	<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> <p>- CCE 2 competenza multi-linguistica</p> <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> <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</p>
--	---

	<p>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 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 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 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>
Contenuti	<p>➤ <i>Contenuti</i></p> <p>Sono state svolte le seguenti unità di apprendimento:</p> <p>The World of Spirits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spirits; • Brandy; • Cognac; • Scotch Whisky; • Irish Whiskey; • Bourbon Whiskey • Rum; • Tequila; • Gin; • Grappa; • Liquers; • Home –made Liquers; • Amari.

The Italian Tour Central Italy 1

- Emilia Romagna;
- Tuscany;
- The Marches;
- Umbria;

International Cooking

- Rice Cultivation and Cooking;
- South East Asia: The Land of Rice;
- Japanese- style Meals;
- Spicy food;
- Pasta: an Italian Passion?
- Wheredoes Pizza come from?
- The Bread Eaters;
- The Potato: A Culinarydelight;
- Meat Lovers;
- Fish Lovers.

Eating and Drinking Habits

- Eating and Drinking Habits and Religion;
- Islam: Alcohol and Taboos;
- Kashruth: JewishDietaryLaws;
- Jewish Cooking;
- The Roots of Vegetarianism: Veda
- Unità multidisciplinare: I palazzi del potere
- The UK a constitutionalmonarchy

Food and Health

- Food, Health and Fitness;
- Diets;
- Lifestyle Diets.
- The Food Pyramid;
- The Mediterraneandiet;
- Food Allergies;
- Food Intolerance;
- Eating Disorders;
- Anorexia;
- Bulimia.

The Italian Tour- The South

- Sicilia

Alla fine del percorso didattico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

Conoscenze:

Aver acquisito gli aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

Le strategie compensative nell'interazione orale.

Le strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.

Le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo enogastronomico.

Aver acquisito il lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale di studio e di lavoro.

Le Tecniche di uso di dizionari anche settoriali multimediali e in rete

Gli Aspetti socio-culturali della lingua dei paesi anglofoni.

.

Abilità/capacità

Capacità di esprimersi, in forma scritta e orale, in un linguaggio appropriato, con coerenza e correttezza ortografica e morfo-sintattica;

Capacità di argomentare e di costruire ragionamenti utilizzando le conoscenze acquisite;

Capacità di operare confronti e collegamenti in una prospettiva diacronica e sincronica nonché interdisciplinare sotto la guida del docente; Capacità di proporre valutazioni personali in Lingua Inglese

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

	<p>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>UDA -Essere cittadini attivi Istituzioni e territorio Itinerario tra i palazzi del potere</p> <p>Unità multidisciplinare: I palazzi del potere The UK a constitutionalmonarchy The British Parliament</p>						
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<p>Lezione frontale Lezione interattiva Attività di laboratorio Dialogo guidato Lavori di gruppo Ricerche DAD : Videolezione interattiva Flippedclassroom 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>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie • Appunti • Schemi alla lavagna 						
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Aula informatica • Google Classroom 						
<p>Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="699 1762 1377 1839" style="text-align: center;"> <p>The World of Spirits The World of Spirits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spirits; • Brandy; • Cognac; • Scotch Whisky; </td> <td data-bbox="1377 1762 1455 1839" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>or e</p> </td> <td data-bbox="1455 1762 1463 1839" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>note</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1839 1377 1989"></td> <td data-bbox="1377 1839 1455 1989" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>30</p> </td> <td data-bbox="1455 1839 1463 1989"></td> </tr> </table>	<p>The World of Spirits The World of Spirits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spirits; • Brandy; • Cognac; • Scotch Whisky; 	<p>or e</p>	<p>note</p>		<p>30</p>	
<p>The World of Spirits The World of Spirits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spirits; • Brandy; • Cognac; • Scotch Whisky; 	<p>or e</p>	<p>note</p>					
	<p>30</p>						

	<ul style="list-style-type: none"> • Irish Wiskey; • Bourbon Whiskey • Rum; • Tequila; • Gin; • Grappa; • Liquers; • Home –made Liquers; • Amari. 		
	<p>The Italian Tour Central Italy 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emilia Romagna; • Tuscany; • The Marches; • Umbria; 	16	
	<p>International Cooking</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rice Cultivation and Cooking; • South East Asia: The Land of Rice; • Japanese- style Meals; • Spicy food; • Pasta: an Italian Passion? • Wheredoes Pizza come from? • The Bread Eaters; • The Potato: A Culinarydelight; • Meat Lovers; • Fish Lovers. 	30	
	<p>Food and Health</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food, Health and Fitness; • Diets; • Lifestyle Diets. • The Food Pyramid; • The Mediterraneandiet; • Food Allergies; • Food Intolerance; • Eating Disorders; • Anorexia; • Bulimia. <p>The Italian Tour- The South</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicilia 	20	

<p>Criteria per la valutazione</p>	<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>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo</p>

Pachino 14/05/2022

<p>DISCIPLINA</p>	<p style="text-align: center;">:</p> <p style="text-align: center;"><i>Classe 5 C –INDIRIZZO: Servizi per L’Enogastronomia e l’ Ospitalità Alberghiera - articolazione: “CUCINA”</i></p> <p>a.s. 2021/2022</p>
<p>DOCENTE</p>	<p>MONTONERI CORRADO</p>
<p>Consuntivo delle attività didattiche svolte</p>	<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>
<p>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</p>	<p>Monte ore: 99 h Ore svolte fino al 06 maggio: 67h Ore da svolgere: 13h</p>
<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità</p>	<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.</p>

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi produttivo-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.

Competenze chiave di cittadinanza e costituzione 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

	<p>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 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 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 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 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>
Contenuti	<p>➤ Contenuti</p> <p>Sono state svolte le seguenti unità di apprendimento: UdA 1: Macro e micronutrienti UdA 2: Dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p>

UdA 3: Diete e stili alimentari

UdA 4: Dieta nelle principali patologie: la dieta nelle malattie cardiovascolari e la dieta nelle malattie metaboliche

UdA 5: Dieta nelle principali patologie: Allergie ed intolleranze alimentari

UdA 6: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
Contaminazione biologica degli alimenti

UdA 7: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Alla fine del percorso didattico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

Conoscenze:

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Dietarazionale 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.

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.

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 classe con una ragionevole

	<p>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>UDA -Essere cittadini attivi Istituzioni e territorio Itinerario tra i palazzi del potere</p>		
Metodologie e tecniche di insegnamento	<p>Lezione frontale Lezione interattiva Attività di laboratorio Dialogo guidato Lavori di gruppo Ricerche DAD : Videolezione interattiva Flippedclassroom Discussione guidata sui materiali e i testi forniti Esercitazioni Quiz 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	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	ore	note
		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	
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.		
Strumenti di verifica	Colloqui orali Verifiche scritte di diverse tipologie Discussione guidata Lavori di gruppo		

Pachino 14/05/2022

*Professore
Montoneri Corrado*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“ P. CALLERI” PACHINO SR
INDIRIZZO:
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
CONSUNTIVO FINALE
A.S. 2021/2022
CLASSE: 5 SEZ C
Disciplina: SCIENZE MOTORIE

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE - V C
DOCENTE PROF AUDITORE ETTORE	
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>L'evoluzione raggiunta negli anni precedenti ha condizionato, ovviamente l'approfondimento dei vari argomenti che sono stati svolti durante l'anno scolastico. Pertanto gli obiettivi sono stati realizzati in termini di conoscenze, competenze e capacità.</p> <p>Discreti per la maggior parte degli alunni, in pochi casi buoni ed in altri sufficienti 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 evidenziano difficoltà e lacune.</p> <p>Durante la Dad nella maggior parte dei casi i ragazzi hanno mostrato un interesse alle varie attività proposte ma non tutti hanno seguito assiduamente a cause delle varie difficoltà personali e di collegamento.</p>
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 64 (2 ore settimanali per 32 settimane) Ore svolte fino al 30 maggio: 58
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'importanza del riscaldamento • 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 prestazione 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.

Competenze

- Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità
- 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 norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso .

Capacità

- 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. • Adottare un sano stile di vita.

Contenuti

Contenuti				
Titolo Uda	Rif. Competen.	Prerequisiti	Conoscenze	Abilità
UDA N°1: Corsa a velocità uniforme	C12	- Saper distribuire le fibre muscolari in modo adeguato.	Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.
UDA N°2 Equilibrio e stabilità.	C12	-Possedere un senso di agilità e di prontezza.	Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.
UDA N°3 Il Pronto Soccorso	C12	-Essere in grado di approntare le prime cure nel caso di un semplice primo intervento.	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principale tecniche espressive.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.
UDA n° 4: Educazione Stradale	C12	Essere il grado di conoscere la segnaletica stradale: Un dovere di tutti.	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principale tecniche espressive.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.

UDA n°5: Il gioco del Badminton	C12	Essere in grado di saper sviluppare l'attività di coordinamento oculo-manuale.	L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.	Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.
UDA n° 6: Il gioco del pingpong	C12	Essere in grado di saper sviluppare l'attività di coordinamento oculo-manuale	L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.
UDA n° 7: Il gioco del calcio	C12	Attività in palestra.	L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.
UDA n° 8: Il gioco della pallavolo	C12	Attività in palestra.	L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.	Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico e finalità espressive, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.

RIMODULAZIONE PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER L'EMERGENZA SANITARIA

In relazione alla circolare n° 149/2020 del 20/03/2020, su indicazioni degli adempimenti ai docenti correlati con la nota M.I. 388 del 17-03-2020 dovuti all'emergenza sanitaria, è stata rimodulata la programmazione didattica per competenze di Scienze Motorie presentata ad inizio anno.

Si è quindi cercato di rimodulare gli obiettivi sulla base delle nuove attuali esigenze. Tale rimodulazione tiene conto della mutata modalità di interazione con gli alunni che avverrà con una *didattica a distanza*, dei materiali di studio a disposizione e delle modalità di condivisione del materiale fornito e prodotto dagli alunni stessi, in quanto non si potranno più applicare le modalità previste dalla programmazione presentata ad inizio di anno scolastico.

Pertanto si procede alla seguente rimodulazione:

COMPETENZE:

Riguardo le competenze disciplinari e trasversali nessuna sarà esclusa ma solamente rimodulata agli **obiettivi minimi**.

ARTICOLAZIONE DELLE UDA

Relativamente alle UDA proposte verranno svolte quelle previste nella programmazione iniziale, ma secondo gli obiettivi minimi e la rimodulazione in relazione ad una didattica agile:

TITOLO UDA	RIFERIMENTO COMPETENZE	PREREQUISITI	CONOSCENZE	ABILITA'
Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale e delle capacità motorie ed espressive.	C12	Conoscenza del proprio corpo e della sua funzionalità.	-Organizzazione del corpo umano. -Anatomia e fisiologia dei principali sistemi ed apparati. -I principali paramorfismi e dismorfismi. -Rapporto tra battito cardiaco ed intensità di lavoro.	Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti da muscoli ed articolazioni. -Riconoscere e distinguere la differenza tra stiramento, contrazione e rilassamento muscolare. -Rilevare il battito cardiaco

	<p style="text-align: right;">a riposo e dopo lo sforzo.</p> <p>Distinguere le variazioni fisiologiche ed anatomiche indotte dalla pratica motoria.</p> <p>-I muscoli e le loro azioni.</p> <p>-Le variazioni fisiologiche indotte nell'organismo da differenti attività sportive.</p> <p>-Apparato circolatorio ed esercizio fisico.</p> <p>-Individuare muscoli agonisti, antagonisti e sinergici nei principali movimenti.</p> <p>-Adeguare l'intensità di lavoro alla durata della prova.</p>
<p>Contenuti nello specifico</p>	<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. <p>5. L'allenamento sportivo: definizione di allenamento, aggiustamento, adattamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I mezzi dell'allenamento: esercizi a carattere generale, speciale, specifico;

	<ul style="list-style-type: none"> • I principi dell'allenamento: specificità, individualizzazione, continuità e varietà; • Le fasi della seduta di allenamento: riscaldamento, parte centrale, defaticamento; • L'allenamento al femminile. <p>6. Movimento come prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie Cardiovascolari. <p>PRATICA</p> <p>1. Resistenza generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi propedeutici alla corsa; • Corsa di lunga durata. <p>2. Potenziamento muscolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi; • Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo. <p>3. Mobilità articolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di mobilizzazione articolazione scapolo – omerale; • Esercizi di mobilizzazione articolazione coxo – femorale; • Esercizi di mobilizzazione del rachide. <p>4. Equilibri Statico e Dinamico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo • Percorsi specifici <p>5. Rapidità e destrezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi individuali, a coppie ed in gruppo. • Percorsi specifici <p>6. Avviamento alla pratica sportiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sport di squadra;
<p>U.D.A. Multi- disciplinare</p>	<p>SPORTIVAMENTE</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<p>Titolo: Attivamente Insieme Online + Educazioni Lim + DS Autori: Bughetti Cristina, Lambertini Massimo, Pajni Paola. Editore: Clio.</p>
<p>Metodi di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavori di gruppo • Dialogo guidato • Ricerche

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 We School
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 We School

Pachino li 9 maggio 2022

L'insegnante
AUDITORE ETTORE

RELAZIONE FINALE
CLASSE 5C
A.S.2021/2022

DISCIPLINA	Religione cattolica – 5C Indirizzo: Cucina Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera/accoglienza.
DOCENTE	Gambuzza Graziella
Consuntivo delle attività didattiche svolte	Durante l'anno scolastico sono emersi alcuni problemi riguardanti le assenze, l'apprendimento e il profitto di un gruppo di alunni che hanno dimostrato impegno discontinuo. Fin dall'inizio dell'anno, alcuni alunni hanno mostrato 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, pochi elementi hanno avuto una costanza nello studio e sono stati puntuali nelle ,consegne e nei dibattiti in classe, 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 ottimo di conoscenze. Come sempre all'inizio dell'anno scolastico è stata consegnata la programmazione annuale che poi è stata rimodulata agli obiettivi minimi, durante il periodo della didattica a distanza dal 13 gennaio 2022 al 19 gennaio 2022. .Riguardo la modalità di gestione della didattica sono state effettuate lezioni a distanza mediante piattaforma Meet di Classromm attraverso la quale sono stati forniti link e materiali didattici..
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 33(1 ore settimanale per 33 settimane) Ore svolte fino al 9 maggio: 28 ore Ore da svolgere: 5

<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità</p>	<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. • 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, interpretandone 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 dal 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.</p>

	<p>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>
Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata • Lavori di gruppo
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • Schemi alla lavagna • Supporti multimediali; portale Argo, Piattaforma Classroom e Meet; • Internet
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula
Criteri per la valutazione	<p>A 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.</p>
Tipologie di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Colloqui orali • Prove scritte

Pachino, 9 Maggio 2022

DOCENTE

Prof.ssa Graziella Gambuzza

Disciplina	ENOGASTRONOMIA-settore CUCINA Classe VC
Docente	GUASTELLA ALESSANDRO
Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>Durante le ore di lezione la classe non ha mai causato particolari problemi di carattere disciplinare. Per ciò che concerne il profitto, la maggior parte della classe ha risposto bene per quel che riguarda le attività di laboratorio mettendo in evidenza una sufficiente capacità di collaborare e lavorare in equipe. La classe risulta essere, meno disposta allo studio individuale, che ha portato comunque, in alcuni casi, ad un sufficiente risultato finale. Permangono taluni alunni tuttavia, che evidenziano sia nella parte di attività laboratoriale, che teorica, alcune lacune dovute allo scarso interesse alla poca disponibilità e all'insufficiente impegno e abitudine allo studio. L'emergenza covid 19 ha causato svariati problemi per la realizzazione di quanto precedentemente previsto. Il programma preventivato è stato svolto in modo parziale è sintetico, tenendo conto delle notevoli problematiche. Per stimolare la reattività e l'interesse della classe ho utilizzato lezioni frontali dialogate talvolta utilizzando direttamente le risorse web, e domande volte a scoprire i principi fondamentali di ogni nucleo concettuale relativo alle varie unità didattiche. Lo studio individuale è stato fatto utilizzando prevalentemente il libro di testo quale strumento indispensabile per conoscere e comprendere gli argomenti trattati in modo cronologico e sistematico.</p> <p>Gli alunni con difficoltà nella comprensione di alcuni argomenti sono stati aiutati mediante attività di ripasso e di studio guidato.</p>
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	<p>Monte ore 132 (4 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 08 maggio: 112 Ore da svolgere: 16</p>
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	<p>Conoscenze:</p> <p>SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza • Il sistema HACCP • L'igiene nella ristorazione • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro <p>LA SALUTE IN CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari • Tipologie di intolleranze alimentari <p>IL CATERING E IL BANQUETING:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il catering • Il banqueting

	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio a buffet <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • 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 • 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 <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulare un piano HACCP. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari • Simulare eventi di catering e banqueting • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie • Progettare menù per tipologie di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood
--	--

Contenuti	
Modulo 1	<p>SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza • Il sistema HACCP • L'igiene nella ristorazione
Modulo 2	<p>LA SALUTE IN CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari • Tipologie di intolleranze alimentari
Modulo 3	<p>IL CATERING E IL BANQUETING:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il catering • Il banqueting • Il servizio a buffet

<p>Modulo A.S.L.</p>	<p>UDA 1: (PCTO) La classe ha preso parte al progetto alternanza scuola-lavoro, iniziato già al terzo anno, che mira a rafforzare il rapporto tra scuola-lavoro partendo dalle richieste che emergono dal territorio e fornire agli studenti gli strumenti necessari per l'immissione nel mercato del lavoro sviluppando capacità non solo strettamente professionali ma soprattutto imprenditoriali. Causa emergenza covid 2 quest'anno gli alunni non hanno potuto iniziare il corso PCTO.</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<p>Titolo: Tecniche di Cucina e Pasticceria C – quinto anno Autori: ALMA Editore:Edizioniplan</p>
<p>Metodi di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Lavori di gruppo • Metodo deduttivo, • lavoro individuale, • Brainstorming • Problem solving • lezione su piattaforma weschool
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Doc word e pdf fornite dal docente • Computer, (video lezioni lavori su board)
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di cucina • Aula virtuale
<p>Criteri per la valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione al dialogo educativo • Risultati delle prove scritte, orali. • Progresso ottenuto rispetto ai livelli di partenza. • Competenze raggiunte. • Assiduità della frequenza scolastica e in videolezione <p>La valutazione formativa, sommativa e finale quadrimestrale terrà conto del grado di acquisizione delle conoscenze, delle competenze e abilità raggiunte, oltre che dell'impegno, partecipazione, comportamento e metodo di studio.</p>
<p>Tipologie di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche scritte e pratiche

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	ACCARDO DALIA
Consuntivo delle attività didattiche svolte	Nell'ambito dell'asse culturale matematico la classe, per quanto riguarda il profitto, in generale ha raggiunto risultati soddisfacenti; un gruppo si è distinto per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti, per l'attitudine alla riflessione e alla rielaborazione; altri, meno partecipi alla lezione, hanno studiato in modo più mnemonico, un ristretto gruppo infine ha mostrato spesso scarso interesse nei confronti della disciplina. La loro preparazione frammentaria, dovuta alle carenze di base pregresse, manifestate durante il percorso scolastico, recuperate solo in parte e non supportate da un impegno adeguato e da uno studio metodico e ragionato è dovuta anche alle numerose assenze che hanno reso difficile portare a termine la programmazione prefissata. In particolare alcuni di loro hanno palesato una certa resistenza a sostenere le verifiche sia scritte che orali, dimostrando una preparazione superficiale. Per gli alunni diversamente abili presenti nel gruppo classe, si è operato secondo quanto stabilito nei rispettivi PEI. La scelta delle tematiche trattate è stata effettuata avendo come scopo primario quello di affrontare gli aspetti principali dell'analisi matematica, al fine di fornire agli alunni gli strumenti necessari per eseguire lo studio di una funzione. La trattazione degli argomenti è stata condotta dedicando spazio alla risoluzione di semplici esercizi e alle rappresentazioni grafiche in quanto si è voluto far acquisire ai ragazzi una maggiore consapevolezza degli argomenti da svolgere.
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 99 (3 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 10 maggio: 58 (comprese lezioni in DAD) Ore da svolgere: 12
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	Competenze: -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 Conoscenze: -Principi di equivalenza per equazioni e disequazioni -Equazioni e disequazioni di primo grado e secondo grado -Grafico di una funzione. -Dominio di una funzione.

	<ul style="list-style-type: none"> -Proprietà di una funzione. -Derivate -Significato geometrico della derivata -Concetto di limite (in forma intuitiva)
	<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 - Derivate fondamentali, derivate di funzioni intere e fratte - calcolo di derivate e regole di derivazione -Significato geometrico della derivata - 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, il concetto di funzione e sue proprietà, interpretare il grafico di una funzione, concetto di derivata e suo significato geometrico, calcolo di derivate, il concetto di limite in forma intuitiva, calcolo dei limiti di alcune funzioni, disegno del grafico probabile di alcune funzioni.
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	Libri di testo Appunti Schemi alla lavagna Risorse online Laboratorio di informatica
Spazi	Aula

<p>Tempi impiegati per la realizzazione delle unità di apprendimento</p>	<p>Ripasso su equazioni e disequazioni di primo grado, di secondo grado 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>Derivate e suo significato geometrico ore 14</p> <p>Il concetto di limite ore 4</p> <p>Calcolo dei limiti ore 14</p>
<p>Criteri per la valutazione</p>	<p>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.</p>
<p>Tipologie di verifica</p>	<p>Discussione guidata in classe</p> <p>Verifica orale</p> <p>Verifiche scritte</p> <p>Lavori di gruppo</p>

PACHINO 12/05/2022

PROF.SSA ACCARDO DALIA