REGIONE SICILIA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca

Unione europea
Fondo sociale europeo

I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"
Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A
I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" Cod. Mecc. AGRH01201E
I.T.A. "C. Amato Vetrano" Cod. Mecc. AGTA012016
Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V
Sede Centrale: C.da Marchesa – 92019 SCIACCA (AG) – Tel. 0925/992116
Convitto: Tel. 0925/991201 – Cod. Mecc. AGVC05000P
Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it – E-mail: agis01200a@istruzione.it – Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Settore Servizi

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(cd. Documento del 15 Maggio)
O.M. 3 marzo 2021, n° 53
Classe V H
Articolazione: Enogastronomia-Cucina

Anno scolastico 2020/2021

Il Coordinatore
Prof.ssa Marta Busuito

I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" SCIACCA

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè

INDICE

PREMESSA	pag. 3
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 4
CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DELTERRITORIO	pag. 5
PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE	pag. 6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 11
PERCORSO FORMATIVO	pag. 14
METODOLOGIA	pag. 17
PERCORSI E ATTIVITA' SVOLTI NELL'AMBITO DELL'ED.CIVICA	pag. 20
ATTIVITA INTEGRATIVE	pag. 33
PERCORSI MULTIDISCIPLINARI	pag, 33
VERIFICA E VALUTAZIONE	pag. 34
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI	pag. 36
GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	pag. 37
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	pag. 38
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO	pag. 40
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 41
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	pag. 43
I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.47
ALLEGATI	Pag.49
ALLEGATO B GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	Pag.97

PREMESSA

Il Consiglio della **classe V H, Tecnico dei "Servizi enogastronomici"**, sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'indirizzo dei **"Servizi di enogastronomia"**, nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano dell'Offerta Formativa, elaborato da un'apposita Commissione e approvato dal Collegio dei Docenti, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli "Esami di Stato", elabora all'unanimità il presente documento per la Commissione di Esame.

Esso contiene gli obiettivi, in termini di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli alunni al termine del corrente anno scolastico, i contenuti disciplinari e pluridisciplinari, i metodi, gli spazi, i tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati dal Consiglio di classe, nonché ogni altro elemento significativo ai fini dello svolgimento degli esami.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero di Sciacca fu istituito il 1° febbraio del 1963 con l'annesso Convitto, come Sede coordinata dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Palermo. Artefici dell'iniziativa furono il Cavaliere del Lavoro, Avv. Giovanni Castellucci e il prof. Giacomo Laureti Preside dell'Alberghiero di Palermo.

Nei primi anni, l'Istituto era frequentato da pochi allievi e dopo un corso biennale di formazione rilasciava una qualifica di Operatore di Cucina e di Sala-Bar. Successivamente il corso diventò **triennale** per il conseguimento del **Diploma di Qualifica Professionale e quinquennale** per il conseguimento del **Diploma di Stato di Maturità Professionale**.

Il 01/09/1988, l'Istituto ottiene l'autonomia con un esponenziale incremento di alunni diventando uno dei più popolati della provincia, all'avanguardia per la qualità dell'offerta formativa e valido punto di riferimento per tutti gli operatori del settore. L'adozione del «Progetto 92» ha permesso il conseguimento delle nuove qualifiche professionali triennali di "Operatore ai servizi di segreteria e ricevimento", "Operatore ai servizi di cucina", "Operatore ai servizi di sala/bar" e il Diploma quinquennale di "Tecnico dei Servizi della Ristorazione" e "Tecnico dei Servizi Turistici".

Dal 1989, assume la nuova denominazione di I.P.S.S.A.R. e viene intitolato all'Avv. Giuseppe Molinari, senatore della Repubblica Italiana, già Sindaco di Sciacca.

L'Istituto già da qualche anno fa parte della AEHT, l'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo. Nel novembre del 1993 l'Istituto ha organizzato il 6° Convegno europeo delle Scuole Alberghiere e di Turismo presso il complesso ricettivo Sciaccamare. In tale occasione, oltre a convegni e conferenze, si sono svolte delle gare di ricevimento, bar, cucina, servizio di sala e preparazioni alla lampada.

Successivamente l'I.P.S.S.A.R. «Sen. G. Molinari» è individuato come «Scuola Polo» per il nuovo «Progetto 2002», con un percorso didattico finalizzato all'acquisizione di solide competenze sia di tipo culturale che di tipo professionale.

L'Istituto Alberghiero di Sciacca si distingue come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati della Regione; in un cinquantennio di attività i Dirigenti Scolastici e i molti Docenti che si sono avvicendati hanno permesso la formazione di personale altamente qualificato nel settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità. Il 1°settembre del 2009, con il riordino degli Istituti di ogni ordine e grado, si ha la fusione dell'IPSSAR «Sen. G. Molinari» con l'Istituto Tecnico Agrario «C. Amato Vetrano». Il nuovo

soggetto assume la denominazione di Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Calogero Amato Vetrano" con gli odierni due indirizzi: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il 1° settembre 2013 l'Istituto ha un nuovo Dirigente, la Dott.ssa Caterina Mulè.

CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL TERRITORIO

L'Istituto si trova in una zona periferica della città termale di Sciacca, inserito in un gradevole contesto ambientale che, tra l'altro, offre una suggestiva vista sia sul mare che sulla sovrastante collina di S. Calogero, che ospita l'omonimo santuario. La scuola è raggiungibile mediante pullman di linea e di città.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende, oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di: Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Trapani. Sono presenti anche allievi di provenienza e culture diverse. Gli alunni che frequentano l'Istituto, presentano per lo più un livello culturale medio; mostrano maggiore interesse per le attività pratiche di laboratorio, di sala/cucina o ricevimento. Quasi tutti si orientano verso questo tipo di studi in vista di una possibile occupazione nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione, stante le buone prospettive di sviluppo che esso presenta nel territorio anche grazie alla apertura del Resort Roccoforte.

L'Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realtà economica. Infatti, sono presenti attività del settore primario, secondario e terziario. In quest'ambito, l'industria turistica rappresenta una valida opportunità di lavoro per tutti coloro che hanno frequentato e frequentano l'indirizzo S.E.O.A. di Sciacca. Essi trovano occupazione nelle varie realtà ricettive e ristorative, nei pubblici esercizi non solo a livello locale, ma anche nazionale ed internazionale. L'offerta turistica della zona di Sciacca è diversificata sia per le bellezze naturalistiche del sito che per l'imponente patrimonio storico, monumentale e termale. Mentre le strutture ricettive fino a qualche anno addietro erano di tipo familiare, oggi esistono numerosi "bed and breakfast" ed adeguati impianti alberghieri tecnologicamente avanzati che riescono a proporre con buon esito il prodotto turistico saccense per quasi tutto l'anno.

L'incremento dell'industria del "tempo libero" ha creato le premesse per un forte sviluppo della domanda di istruzione professionale turistica e alberghiera, sia a livello di base che a livello di specializzazione.

PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE

A partire dal settembre 2010 con la riforma degli istituti professionali, il Nuovo Ordinamento prevede per l'istituto professionale alberghiero la denominazione **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".** Il nuovo corso di studi punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità – accoglienza e i servizi enogastronomici; attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi mira a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti gastronomici. Il percorso formativo è strutturato in:

- **un primo biennio** (primo e secondo anno)
- **un secondo biennio** (terzo e quarto anno)
- **un monoennio** (quinto anno) al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del **diploma di Istruzione Professionale.**

Nel primo biennio, comune, gli allievi acquisiscono i saperi e le competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative, funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.
Al termine dei primi due anni, gli studenti scelgono il proprio percorso di studi fra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nel secondo biennio, **le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.**

Al termine del terzo anno è ancora possibile, presso il nostro istituto, conseguire la qualifica professionale di **"Operatore della ristorazione"** e **"Operatore ai servizi di promozione e accoglienza"** sulla base dell'accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica

rilasciata al termine del terzo anno assolve l'obbligo formativo ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, per l'inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue il Diploma di Stato di Istruzione Secondaria Superiore in: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** . Lo studente acquisisce competenze professionali generali e competenze più specifiche a seconda dell'indirizzo scelto alla fine del secondo anno.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi.

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

E' in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", e "Accoglienza turistica".

Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel

sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita" il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni:

- **"Enogastronomia"**
- **"Servizi di sala e vendita"**

conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

L'orario si articola in 32 ore settimanali, suddivise in ore dell'area generale e ore dell'area d'indirizzo.

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE
Quadro orario 1° Biennio

Discipline	**1° anno**	**2° anno**
Lingua e letter. Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
TOTALE ORE	**20**	**20**

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO
Quadro orario 1° Biennio

Discipline	**1° anno**	**2° anno**
Scienze integrate (Fisica)	2	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	2	2
Lab.di servizi enogastron.- settore sala e vendita	2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2
Lingua francese	2	2
TOTALE ORE	**12**	**12**
Totale complessivo ore	**32**	**32**

Il nostro Istituto ha deliberato di utilizzare la quota di autonomia del 20% dei curricoli, nelle classi prime. In particolare è stato potenziato l'insegnamento delle discipline pratiche al fine di sviluppare le competenze professionali e quindi agevolare l'ingresso dei nostri studenti nel mondo del lavoro.

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

➢ ATTIVITA' E INSEGNAMENTI - "SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA"

Quadro orario 2° Biennio:

Discipline	**3° anno**	**4° anno**
Lingua e letter. Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	3	3
Seconda lingua straniera (francese)	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	**3**	**3**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	**4**	**5**
Lab. di serv. enogastron.- settore cucina	**7**	**4**
Lab. di serv. enogastron.- settore sala		**2**
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
TOTALE ORE settimanali	**32**	**32**

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI - ENOGASTRONOMIA
Quadro orario 1° monoennio quinta classe

Discipline	**5° anno**
Lingua e letter. Italiana	4
Storia	2
Lingua inglese	3
Matematica	3
Seconda lingua straniera (francese)	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	**3**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	**5**
Lab. di serv. enogastron.- settore cucina	**4**
Lab. di serv. enogastron.- settore sala	**2**
Scienze motorie e sportive	2
RC o attività alternative	1
TOTALE ORE settimanali	**32**

Il nostro Istituto ha deliberato di utilizzare la quota di autonomia del 20% dei curricoli, nelle classi terze. In particolare è stato potenziato l'insegnamento delle discipline pratiche, in tutte e tre le articolazioni, al fine di sviluppare le competenze professionali e quindi agevolare l'ingresso dei nostri allievi nel mondo del lavoro.

Le discipline che hanno subito variazioni rispetto al quadro orario ministeriale sono evidenziate in grassetto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VH è stata costituita come classe aggiuntiva, a partire dalla data 19/10/2020 , a seguito delle recenti normative che prevedono lo sdoppiamento di classi numerose, in osservanza delle misure anti Covid-19, nonché l'adeguamento del numero degli alunni alle dimensioni delle classi. Dei 13 alunni (11 maschi e 2 femmine), pertanto, di cui la classe si compone, alcuni sono provenienti dalla VA e altri dalla VC dell' indirizzo Serv. Enog. Alb. "Enogastronomia". 4 di questi allievi provengono da Corleone e Camporeale, la rimanente parte proviene da Sciacca. Nonostante i discenti appartenessero in precedenza a classi diverse, il gruppo nel suo insieme risulta essere abbastanza affiatato.

Fino al 24 ottobre, le lezioni sono state effettuate in presenza, a seguito dell'Ordinanza emanata dal Presidente della Regione Siciliana, si è attivata la didattica a distanza, a partire dalla giornata del 26 ottobre, utilizzando la piattaforma Meet di Google classroom, seguendo il normale orario delle lezioni in modalità sincrona .

L'8 febbraio 2021 le lezioni sono riprese in D.D.I. (la classe svolgeva le lezioni seguendo un calendario che alternava una settimana in presenza e una settimana a distanza) fino ai primi di marzo, quando hanno subito un'ulteriore sospensione, sempre a causa dell'emergenza pandemica. Dal 7 aprile in poi si è tornati nuovamente alla didattica in presenza.

Il nostro quotidiano impegno è stato teso al raggiungimento degli obiettivi fissati nella programmazione iniziale, consapevoli delle difficoltà tecniche di molti studenti, per ragioni logistiche di varia natura. I contenuti disciplinari affrontati nella D.D.I., in seguito all'interruzione delle attività didattiche in presenza, sono stati resi maggiormente fruibili attraverso videolezioni, mappe, sintesi, fotocopie o video pubblicati sulla piattaforma di Classroom, le lezioni sincrone e asincrone hanno avuto come primo obiettivo quello di mantenere l'interazione tra Docenti e Studenti e di non interrompere il loro percorso di apprendimento.

Sul **piano disciplinare** quasi tutti gli alunni hanno assunto un comportamento complessivamente corretto e disciplinato. I rapporti docenti-discenti e quelli all'interno del gruppo-classe sono stati sempre improntati al rispetto, alla stima e alla fiducia.

Buona parte della classe ha frequentato regolarmente, ad eccezione di qualche alunno che ha fatto registrare un numero elevato di assenze che, però, sono state debitamente giustificate, anche con certificato medico.

Sul **piano didattico** la partecipazione al dialogo educativo, nel corso dell'anno scolastico, è maturata, facendosi più attiva. In merito alle valenze culturali di base e al profitto scolastico dei singoli componenti, la classe mostra una fisionomia caratterizzata da differenti livelli di capacità, impegno e motivazione. Alcuni allievi hanno seguito l'attività didattica con impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Di conseguenza tali alunni hanno raggiunto traguardi di competenza di buon livello, con le oscillazioni dovute alle loro diverse caratteristiche individuali. Un'altra parte della classe ha raggiunto un grado di preparazione mediamente sufficiente o discreto, in rapporto alle proprie potenzialità, apprendendo i contenuti disciplinari in modo consapevole, anche se non sempre criticamente rielaborati.

L'attività didattica, nel complesso, si è svolta rispettando la programmazione preventivata, anche se talvolta è stata svolta con momenti di rallentamento a causa dell'impegno saltuario da parte di qualche studente.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

La comunicazione scuola-famiglia è stata regolata attraverso: l'utilizzo del Registro elettronico; l'uso di email istituzionali; altri canali di comunicazione come il sito della Scuola e la newsletter. Le famiglie degli alunni che presentavano criticità (numero di assenze elevato e profitto insufficiente) sono state contattate telefonicamente o tramite mail dalla segreteria alunni.

I genitori sono stati invitati a partecipare allo Sportello ascolto (Circolare n 84 del 05/11/2020 Progetto Sostegno alla genitorialità e promozione del benessere giovanile) inteso come spazio fisico e mentale in cui confrontarsi e dove ricercare insieme strategie educative volte ad aiutare i propri ragazzi, con il supporto della psicologa.

ELENCO NOMINATIVO DEI DOCENTI E RELATIVI ANNI DI CONTINUITA' NELLA CLASSE

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA	
			IV	V
BUSUITO	MARTA	Italiano e Storia	NO	SI
TERMINE	LILLA GRAZIA RITA	Inglese	NO	SI
RUSSO	VALENTINA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	SI
SORINTANO	ANGELO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.	NO	SI
DI MASI	MARIA ILARIA	Francese	NO	SI
SIMONE VULLO	GIANCARLO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	NO	SI
CALANDRINO	SIMONA	Matematica	NO	SI
CONTINO	VINCENZA	Diritto e tecniche amministrative	NO	SI
RUVOLO	GIUSEPPE	Scienze motorie e sportive	NO	SI
MUNISTERI PINO'	ANGELA	Religione	NO	SI

COMMISSARI INTERNI:

in ottemperanza al disposto di cui all'O.M. n° 54 del 3 marzo 2021, avente per oggetto "Costituzione e nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021":

COGNOME	NOME	MATERIA
BUSUITO	MARTA	Italiano e Storia
RUSSO	VALENTINA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
CALANDRINO	SIMONA	Matematica
SIMONE VULLO	GIANCARLO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
CONTINO	VINCENZA	Diritto e tecniche amministrative

DI MASI	MARIA ILARIA	Francese

PERCORSO FORMATIVO

Scopo dell'azione didattica è di educare alla cittadinanza attiva fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire le abilità, le conoscenze e le competenze necessarie.

Il Consiglio di Classe ha, perciò, fissato gli obiettivi in relazione al carattere formativo-orientativo dell'ultimo anno di studi, tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

In particolare l'azione trasversale del CDC è stata finalizzata a:

OBIETTIVI EDUCATIVI

- Il rispetto delle regole e della convivenza scolastica.
- Un'adeguata formazione morale, sociale, culturale e civica.
- Capacità di autocontrollo, maggiore fiducia in se stessi e un più profondo senso di responsabilità.
- Maggiore autonomia e responsabilità ad assumere ruoli operativi nei processi produttivi;
- Rispetto dei valori altrui e disponibilità verso esperienze diverse.
- Cultura imprenditoriale per una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale al fine di organizzare un opportuno progetto di vita e di lavoro.
- Il rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
- Lo sviluppo di una educazione permanente idonea ad affrontare le continue trasformazioni sociali ed economiche del mondo lavorativo.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Individuare i concetti chiave e stabilire dei collegamenti.
- Analizzare i concetti e definire coerentemente le strutture di ogni Disciplina.
- Elaborare giudizi personali motivati e operare scelte.
- Sviluppare capacità organizzative nell'ambito delle proprie competenze.
- Potenziare la capacità di imparare ad apprendere.
- Motivare lo studio di ogni Disciplina, curando la pluridisciplinarietà.

• Favorire lo sviluppo di una cultura di base permanente idonea ad affrontare le continue trasformazioni sociali ed economiche del mondo del lavoro.

• Potenziare la capacità espressiva sia nella pratica della comunicazione quotidiana, sia in quella correlata ai diversi ambiti disciplinari.

COMPETENZE IN CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento in maniera consapevole e mirata.

- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.
- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso e rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, contribuendo all'apprendi mento comune ed alla realizzazione di attività collettive.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni, problematiche, proponendo possibili soluzioni.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente, l'informazione ricevuta.

OBIETTIVI DIDATTICI

Riguardo alla tipologia del corso di studi si è cercato di:

- promuovere la conoscenza graduale e sistematica delle discipline curriculari sia di area comune sia di area di indirizzo.
- promuovere la capacità di individuare, in ciascuna disciplina, concetti, modelli e metodi di indagine.
- promuovere la capacità di individuare analogie e differenze tra i diversi impianti disciplinari.
- promuovere la comunicazione semplice ma coerente e coesa delle informazioni basilari anche attraverso strumenti multimediali.
- promuovere il consolidamento delle conoscenze tecniche da utilizzare in ambito lavorativo e sociale.
- progettare in gruppo, esercitando capacità di autocontrollo.

OBIETTIVI MINIMI

- Consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
- conoscere gli elementi essenziali dei fatti storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile ed economico

Per gli obiettivi didattici disciplinari raggiunti ogni docente fa riferimento al proprio consuntivo finale

METODOLOGIA

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, si è tenuto conto del Piano scolastico per la Didattica digitale integrata (trasmesso con C. n°73 del 26/10/2020) delineato seguendo le disposizioni contenute nel D.M. 7 agosto 2020 n° 89, "Adozione delle Linee guida sulla Didattica Digitale Integrata", di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020 n° 39. La Didattica Digitale Integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, è stata proposta agli Studenti come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, secondo le modalità legate alla specificità del nostro Istituto, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli Alunni fragili e all'inclusione.

Nel Piano sono stati fissati criteri e modalità per la D.D.I. che hanno posto gli Alunni, in presenza e a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento, evitando che i contenuti e le metodologie fossero la mera trasposizione di quanto svolto tradizionalmente in presenza.

Gli strumenti utilizzati per la D.D.I. sono stati: il registro elettronico Argo e la piattaforma G Suite for Education, utilizzati per effettuare le videolezioni e per l'invio di materiale didattico, Power Point, mappe concettuali, appunti, materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, file, video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Metodologie utilizzate in D.D.I., fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli Alunni:

- Lavoro cooperativo
- Flipped Classroom: fornire materiali link a video o risorse digitali, presentazioni o tutorial, che gli Studenti possono fruire in autonomia, favorendo l'avvicinamento dello Studente ad un nuovo contenuto.
- Consegna di report, compiti ed esercizi da inviare su Classroom di varie tipologie, anche a tempo e con scadenza, con griglia di valutazione.
- Richiesta di approfondimenti da parte degli Studenti su argomenti di studio: agli Studenti viene richiesto di elaborare contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.
- Richiesta di approfondimenti da parte degli Studenti in forma di compiti di realtà su argomenti di studio, elaborazione di contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.

• Uso dei video nella didattica: possibilità di registrare il video del pc con un documento e il relativo audio di spiegazione da parte del docente, diventa l'equivalente di una lezione a distanza in modalità differita.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device impropri rispetto al lavoro assegnato. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Classe ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato), permettendo così a tutti gli alunni volenterosi di raggiungere risultati complessivamente positivi.

Le strategie per raggiungere gli obiettivi indicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa attuata durante le attività scolastiche sotto forma di conversazioni, discussioni, relazioni orali e scritte, lavori di gruppo, interviste, inchieste, incontri con esperti, attività di laboratorio multimediale, ricerche, facendo attenzione alle motivazioni e agli stili di apprendimento degli alunni.

Ogni docente, pertanto, non ha limitato la sua azione all'uso del libro di testo e delle lezioni, ma si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica.

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Fotocopie
- Articoli di giornale
- Riviste
- PC
- Lavagna
- Sussidi multimediali

SPAZI UTILIZZATI

- Aula
- Biblioteca

- Laboratorio multimediale
- Laboratorio di indirizzo
- Palestra
- Strutture ricettive presso cui si sono svolti gli stage
- Auditorium

AMBIENTI DI LAVORO UTILIZZATI IN D.D.I.

- **WhatsApp/email**: per messaggistica istantanea con Docenti e gruppo classe, nel rispetto dei termini del servizio.
- **Piattaforma G Suite for Education.**
- **Registro elettronico**: area didattica, bacheca visibile agli studenti, condivisione materiali didattici, attività svolta.

PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La nostra Istituzione scolastica, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" e alle relative Linee guida, all'inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto denominato " La Nuova Educazione civica" e ha costruito il curricolo d'Istituto per tutte le classi. Trattandosi di una disciplina trasversale, sono stati progettati, sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, tre percorsi, ciascuno dei quali ha avuto durata trimestrale, per una durata complessiva di 33 ore annuali per classe.I percorsi hanno riguardato i tre nuclei concettuali fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

I Consigli delle classi Quinte hanno realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1	
TITOLO: Vivere Bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	- Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	- Conoscere l'organizzazione costituzio-nale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. - Partecipare al dibattito culturale.

	- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico□fisico
OBIETTIVI SPECIFICI	- Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione - Comprendere la natura compromissoria della Costituzione - Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi - Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione - Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti - Sviluppare e diffondere corretti stili di vita - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	- Sviluppare la cittadinanza attiva - Sviluppare e diffondere la cultura della legalità

	- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile	
CONTENUTI	**DISCIPLINA**	**N. ORE**
ITALIANO (IND. SEOA CORSO DIURNO e CORSO SERALE e IND. AAA) La libertà di pensiero e la libertà di stampa **ITALIANO (IND. AAA)** I Diritti politici dei cittadini **STORIA (IND. SEOA e AAA e CORSO SERALE)** Dallo Statuto albertino alla Costituzione italiana. Caratteristiche e struttura della Costituzione. **D.T.A. (IND. SEOA Corso diurno e Serale)** I Diritti politici dei cittadini **SCIENZE MOTORIE IND. SEOA CORSO DIURNO e IND. AAA)** Il diritto alla salute . **Obiettivo 3 Agenda 2030** Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età **LAB. SERV. ENOG.-SETTORE CUCINA** Il diritto alla salute . **Obiettivo 3 Agenda 2030** Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (IND. SEOA CORSO DIURNO e CORSO SERALE)**	**S.E.O.A. Diurno (Tutti i percorsi e le articolazioni)** • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Scienze e cultura dell'Alimentazione **S.E.O.A. Serale** • Italiano • Storia • DTA • Scienze e cultura dell'Alimentazione • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina **A.A.A.** • Italiano • Storia • Produzioni Vegetali • Produzioni Animali • Scienze Motorie	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 2 1 2

Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile. **PRODUZIONI VEGETALI E PRODUZIONI ANIMALI (IND. AAA)** **Obiettivo 2 Agenda 2030** Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile.		
MONTE ORE COMPLESSIVO	10	
FASE DI APPLICAZIONE	I trimestre	
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.e A.A.A.	
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Prodotto multimediale sui principali diritti riconosciuti dalla Costituzione.	
METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte	
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/appren-dimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un prodotto multimediale sui principali diritti riconosciuti dalla	

	Costituzione.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 2	
TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	- Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. - Partecipare al dibattito culturale. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni

	ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
OBIETTIVI SPECIFICI	- Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano - Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio - Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo - Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionalee locale - Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	- Sviluppare la cittadinanza attiva - Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
STORIA (Ind. S.E.O.A. Corso diurno e serale Ind. A.A.A.) L'analfabetismo e il diritto all'istruzione Le politiche sociali . **ITALIANO(Ind. S.E.O.A. Corso diurno e serale)** Il principio della separazione dei poteri Ruolo e funzioni del Parlamento e del Governo **OBIETTIVO n. 4 Agenda 2030:** Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti **ITALIANO (Ind. A.A.A.)** Il principio della separazione dei poteri Ruolo e funzioni del Parlamento e del Governo **OBIETTIVO n. 4 Agenda 2030:** Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti Il ruolo degli Enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione **DTA (Ind. S.E.O.A. Corso diurno Art. ENO e S.S.V. e Corso serale)** La ripartizione di competenze tra Stato e Regioni.	**S.E.O.A. Diurno** **Art. ENO e S.S.V.** • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Scienze e cultura dell'Alimentazione **S.E.O.A. Diurno** **Art. A.T.** • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Accoglienza Turistica • Scienze e cultura dell'Alimentazione **S.E.O.A. Serale** • Italiano • Storia • DTA • Scienze e cultura dell'Alimentazione	2 2 2 3 2 2 2 2 1 3 1 2 3 3 2 1 3 2 3 2 1

Il ruolo degli Entilocali per l'attuazione del diritto all'istruzione La competenza regionale in materia di turismo **DTA (Ind. S.E.O.A. Corso diurno Art. A.T.)** La ripartizione di competenze tra Stato e Regioni. Il ruolo degli Enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE (Ind. S.E.O.A. Corso diurno Ind. A.A.A.)** **OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030:** Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti **ACCOGLIENZA TURISTICA(Ind. S.E.O.A. Art. A.T.)** La competenza regionale in materia di turismo Enti locali e turismo **SCIENZE DEGLI ALIMENTI (Ind. S.E.O.A. Corso diurno per tutte le articolazioni)** **OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030:** L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP **SCIENZE DEGLI ALIMENTI E LAB. SERV. ENOG.-SETTORE SALA (Ind. S.E.O.A.Corso serale)** **OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030:** L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP **PRODUZIONI VEGETALI E PRODUZIONI ANIMALI (Ind. A.A.A.)** **OBIETTIVO n. 1 Agenda 2030**	• Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala **A.A.A.** • Italiano • Storia • Produzioni Vegetali • Produzioni Animali • Scienze Motorie	

Porre fine alla povertà in tutte le sue forme. L'agricoltura e l'allevamento sostenibili ai fini della realizzazione dell'obiettivo n. 1.		
MONTE ORE COMPLESSIVO	11	
FASE DI APPLICAZIONE	II trimestre	
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzare un lavoro multimediale dal quale emergano: 1) I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; 2) Le proposte per rendere la Scuola più inclusiva e di qualità.	
METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti e Personale ATA	
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	

MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un lavoro multimediale dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più inclusiva e d qualità.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.

UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 3	
Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	- Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri

	diritti politici a livello territoriale e nazionale. Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
OBIETTIVI SPECIFICI	- Comprendere il ruolo e I compiti fondamentali della Magistratura - Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica - Comprendere le origini della mafia e ilsuo *modus operandi* - Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia - Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	- Sviluppare la cittadinanza attiva - Sviluppare e diffondere la cultura della legalità Acquisire consapevolezza dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

CONTENUTI	**DISCIPLINA**	**N. ORE**
D.T.A. (S.E.O.A. diurno e Serale) • Il concetto di legalità. Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario	**S.E.O.A. Diurno (ENO/SSV)** • Italiano • Storia	2 2 2 4

italiano **ITALIANO (S.E.O.A. diurno e Serale, A.A.A.)** • L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento. **STORIA(S.E.O.A. diurno e Serale, A.A.A.)** • Dal mercato nero durante la II Guerra mondiale alle stragi di Capaci e via D'Amelio **SCIENZE MOTORIE (S.E.O.A. diurno e A.A.A.)** • L'illegalità nello sport. L'uso di sostanze dopanti per migliorare le prestazioni. • La corruzione nello sport. **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (S.E.O.A. diurno)** • La contraffazione dei prodotti alimentari **LAB. DEI SERV. DI ACC. TURISTICA** **(S.E.O.A. ART. A.T.)** • I percorsidellalegalità. **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** **S.E.O.A. SERALE)** • Prodotti geneticamente modificati: limite tra la legalità e l'illegalità **LAB. DEI SERVIZI**	• DTA • Scienze Motorie • Scienze e cultura dell'Alimentazione **S.E.O.A. Diurno (AT)** • Italiano • Storia • DTA • Scienze Motorie • Scienze e cultura dell'Alimentazione • Lab. Serv. di Acc. Turistica **S.E.O.A. Serale** • Italiano • Storia • DTA • Scienze e cultura dell'Alimentazione • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina • Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala **A.A.A.** • Italiano • Storia • Produzioni Vegetali • Produzioni Animali • Scienze Motorie	2 2 2 3 2 1 2 2 2 3 2 1 2 2 2 2 3 3

ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA E SETTORE SALA E VENDITA(S.E.O.A. Serale) • La contraffazione dei prodotti alimentari **Indirizzo AAA** **PRODUZIONI VEGETALI** • Prodotti geneticamente modificati: limite tra la legalità e l'illegalità. **PRODUZIONI ANIMALI** • Allevamenti illegali		
MONTE ORE COMPLESSIVO	12	
FASE DI APPLICAZIONE	III trimestre	
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole.	
METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti delle discipline coinvolte	
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
MODALITA' DI VERIFICA	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli	

	argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.

ATTIVITA' EFFETTUATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO " EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' "

1) **" Giornata della Memoria"**
   - Dal 26 al 30 Gennaio: Momenti di riflessione sul tema con i Docenti di Italiano e Storia.
2) **" Giorno del Ricordo".**
   - Dal 09 al 13 Febbraio : Momenti di riflessione sul tema con i Docenti di Italiano e Storia.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

- Orientamento per l'Università
- Sportello ascolto

PERCORSI MULTIDISCIPLINARI

Esperienze, temi e progetti sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di Classe

1. Dieta mediterranea
2. Il lavoro e la sicurezza
3. Rivisitazione dei piatti tipici del territorio
4. Street food
5. Bevi… alla salute!
6. Intolleranza e contaminazione
7. L'isola del tes…olio
8. I grani antichi
9. L'arte del comunicare nella vendita

10. Organizzazione di un evento (banqueting e catering)

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal C.d.C.

Come previsto nel suddetto Piano scolastico per la DDI, i Docenti, oltre alle modalità valutative più tradizionali e convenzionali, hanno valutato i materiali di rielaborazione prodotti dagli Studenti dopo l'assegnazione di compiti/attività su classroom ed i processi che scaturiscono dalla capacità di "lettura del compito", le strategie d'azione adottate, il livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti raggiunto.

Per effettuare VERIFICHE FORMATIVE e VALUTAZIONE dei processi, dei risultati di apprendimento e delle competenze sono stati utilizzati i seguenti strumenti/modalità:

- feedback quotidiano,
- colloqui brevi in presenza e/o in videoconferenza su piattaforma meet,
- test/quiz/questionari on-line,
- prove strutturata o semistrutturata,
- temi, analisi testuali,
- relazioni da inviare on-line,
- presentazioni, ecc…
- trattazione sintetica di argomenti.
- quesiti a risposta multipla, a risposta singola, prove a completamento, mappe concettuali,
- risoluzione di esercizi, tabelle.
- partecipazione attiva alla lezione, impegno, restituzione delle consegne

Le verifiche sia orali che scritte sono state effettuate per accertare il raggiungimento degli obiettivi nei diversi momenti del lavoro didattico in termini di conoscenze, competenze e abilità acquisite.

La valutazione, in presenza e a maggior ragione a distanza, ha sempre e principalmente una finalità formativa ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno Studente.

La valutazione sommativa rappresenta una sintesi che tiene conto anche della crescita personale dello Studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

Nella valutazione si terrà conto della situazione di partenza, della frequenza, dell'impegno, della partecipazione all'attività didattica, del metodo di studio, dei progressi conseguiti, degli obiettivi

raggiunti, in relazione alla griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti, non trascurando le diverse componenti critiche di natura affettiva e motivazionale di ciascun alunno.

Il voto di comportamento sarà attribuito facendo riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei Docenti: assiduità alla frequenza e puntualità, impegno e partecipazione al dialogo educativo, comportamento responsabile e collaborativo, provvedimenti disciplinari.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO	10	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	9	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
INTERMEDIO	8	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	7	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
BASE	6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
INSUFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	2	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	1	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

Per gli alunni diversamente abili, la valutazione fa riferimento al PEI

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

VOTO	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività	Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso sfornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.
6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune ammonizioni, e/o una sospensione di lieve entità.
5[1]	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.

[1] Questa valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva e/o agli Esami di Stato L'alunno che, al termine dell'anno scolastico, presenta un profilo sul piano della condotta così gravemente deficitario, rende difficili efficaci azioni di recupero ed è nell'impossibilità di

affrontare in maniera produttiva gli impegni della classe successiva e quindi nello scrutinio finale di giugno è dichiarato non ammesso alla classe successiva. Si fa presente che per ciascun alunno le ragioni dell'assegnazione delle valutazioni negative vanno adeguatamente motivate e sono oggetto di annotazione nel verbale del Consiglio di Classe. In tutti gli altri casi si rimanda alla presente griglia

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Allegato A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M = 6	7-8	11-12
6< M ≤ 7	8-9	13-14
7< M ≤ 8	9-10	15-16
8< M ≤ 9	10-11	16-17
9< M ≤ 10	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
M < 6 *	6-7	10-11
M = 6	8-9	12-13
6< M ≤ 7	9-10	14-15
7< M ≤ 8	10-11	16-17
8< M ≤ 9	11-12	18-19

9< M ≤ 10	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M < 6	11-12
M = 6	13-14
6< M ≤ 7	15-16
7< M ≤ 8	17-18
8< M ≤ 9	19-20
9< M ≤ 10	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media demi voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M = 6	11-12	12-13
6< M ≤ 7	13-14	14-15-
7< M ≤ 8	15-16	16-17
8< M ≤ 9	16-17	18-19
9< M ≤ 10	17-18	19-20

Per l'assegnazione il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti
- Assiduità alla frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo: max punti 0,30
- (a) Attività complementari ed integrative (curriculari ed extracurriculari) previste dal P.O.F., organizzate dalla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti)
- (b) Attività complementari ed integrative esterne alla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti). In ogni caso il punteggio massimo ottenuto dalla somma dei punti (a) + (b) = 0,50
- Risultati nella Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa: sufficiente (punti 0,05) – discreto (punti 0,10) – buono (punti 0,15) – ottimo (punti 0,20)

Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Relativamente all'attribuzione del credito formativo sono ritenute valide tutte le esperienze qualificate, debitamente documentate, da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale.

I Consigli di classe, valutati la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza, attribuiranno **un punteggio secondo la tabella dei coefficienti che segue:**

Attività complementari integrative promosse dalla Scuola	**Punteggi**
Attività svolte in collaborazione con enti esterni	0,10
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage , Alternanza Scuola-Lavoro	0,20

Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Partecipazione a gare e concorsi professionali	0,20
Progetti P.O.N. – P.O.R.; attività di eccellenza	0,30
Attività complementari integrative esterne alla Scuola	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05
Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05
Totale massimo attribuibile	0,50

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

La programmazione didattica dell'I.I.S.S. "Amato Vetrano" prevede, per l'indirizzo Alberghiero, percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento aventi la finalità di motivare gli allievi, orientarli e far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro. Le ore previste per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti professionali sono complessivamente 210. Tuttavia, come da O.M.n °53 del 3/0372021 art. 17 si terrà conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica e della relativa deroga al monte ore. Vedasi scheda di monitoraggio che sarà allegata al verbale dello scrutinio finale

Durante il biennio 2018-2019, 2019-2020, i ragazzi dell'Istituto hanno svolto attività di tirocinio presso Aziende del settore alberghiero, italiane ed estere; mentre nel corrente hanno scolastico ,causa pandemia, non sono stati svolti stage. I progetti sono finalizzati a formare tecnici del settore della ristorazione che abbiano un bagaglio culturale e una competenza professionale che li metta in grado di

operare immediatamente nell'ambito lavorativo e che abbiano una particolare conoscenza settoriale sia tradizionale che innovativa. L'individuazione delle suddette figure professionali risponde alle esigenze provenienti dal mercato del lavoro e dal territorio.

Partendo da una base attitudinale, predisposizione mentale, atteggiamenti e conoscenze scolastiche opportunamente vagliati nei candidati, si intendono sviluppare conoscenze, capacità e comportamenti coerenti con le figure professionali scelte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli allievi della classe hanno svolto lo stage aziendale negli anni scolastici 2018/19 e 2019/20, durante le vacanze estive, le festività natalizie e pasquali, in strutture ricettive di varie località italiane.
Tale esperienza ha come obiettivo di far conseguire agli alunni oltre agli obiettivi specifici i seguenti obiettivi trasversali:

Gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi specifici:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperenziale, incentivando in essi processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale.
- arricchire la formazione acquisita nei processi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro.
- Favorire l'orientamento dei Giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.
- Creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (lavoro/teoria).
- Sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria).
- Realizzare un organico collegamento dell'Istituzione Scolastica con il mondo del lavoro.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Gli alunni hanno raggiunto, inoltre, i seguenti obiettivi trasversali:

- Favorire la modalità di studio e sviluppare i processi di apprendimento. Con l'esperienza pratica
- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali
- Favorire l'orientamento dei Giovani valorizzandone le vocazioni personali.
- Creare un proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro in coerenza con le linee generali della Legge 145/2018 "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (ex alternanza scuola lavoro).
- Sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda.
- Acquisire la consapevolezza che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

A partire da quest'anno scolastico, il Curriculum dello Studente si introduce nel secondo ciclo di istruzione quale documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'orientamento dello Studente. Il Curriculum è allegato al diploma e deve essere rilasciato a tutti gli Studenti che lo conseguono.

Gli Studenti delle classi Quinte, degli indirizzi dovranno provvedere alla compilazione delle sezioni di loro competenza, relative alle Certificazioni e alle Attività extrascolastiche entro e non oltre il 20 Maggio 2021, previa registrazione sul sito https://curriculumstudente.istruzione.it/ e successiva abilitazione da parte dell'Istituzione scolastica.

Dopo la prima fase della registrazione e abilitazione, gli Studenti potranno provvedere alla compilazione delle parti di loro competenza del Curriculum, in particolare della Terza parte, nella quale potranno inserire le esperienze più significative compiute in ambito extrascolastico. A tal fine, gli Studenti sono invitati a provvedere alla verifica di tutte le attestazioni e certificazioni conseguite durante il loro percorso scolastico. Gli Studenti, inoltre, dovranno prendere visione di tutte le tre sezioni di cui si compone il Curriculum e controllare la corrispondenza e completezza dei contenuti e, qualora rinvenissero dati incompleti o errati dovranno segnalarli prontamente all'ufficio Alunni. Gli Studenti, nell'espletamento della procedura di compilazione del Curriculum saranno supportati dai Docenti di Riferimento individuati nel consiglio di classe 19 aprile 2021.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Prova nazionale Invalsi

19/04/2021 MATEMATICA

22/04/2021 INGLESE

05/05/2021 ITALIANO

ARGOMENTO DELL'ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti l'oggetto del colloquio sotto forma di elenco numerato, rispettando l'ordine dell'elenco alfabetico dei candidati della classe.

Vedasi verbale del consiglio di classe n°4 del 21/04/2021 con allegato tracce dell'elaborato.

1) **ELABORATO N.2: L'intolleranza alimentare – La celiachia e il Gluten Free**
2) **ELABORATO N.5: Alimentazione sana e corpore sano - Menu' con prodotti del territorio, km 0, D.O.P., I.G.P., De.Co., ecc…**
3) **ELABORATO N.6: I vantaggi di una sana alimentazione – Menù dieta equilibrata**
4) **ELABORATO N.3: I rischi di una scorretta alimentazione – Menù di una alimentazione corretta e sana**
5) **ELABORATO N.1: H.A.C.C.P.: la sicurezza alimentare – Preparazione di una portata con controllo del CCP.**
6) **ELABORATO N.7: Mangiare bene proteggendo la salute – Menù per un gruppo di turisti tra i quali quattro affetti da diabete**
7) **ELABORATO N.2: L'intolleranza alimentare – La celiachia e il Gluten Free**
8) **ELABORATO N.3: I rischi di una scorretta alimentazione – Menù di una alimentazione corretta e sana**
9) **ELABORATO N.4: Alimenti e contaminazione – Simulazione di una servizio di banqueting**
10) **ELABORATO N.5: Alimentazione sana e corpore sano - Menu' con prodotti del territorio, km 0, D.O.P., I.G.P., De.Co., ecc…**
11) **ELABORATO N.6: I vantaggi di una sana alimentazione – Menù dieta equilibrata**
12) **ELABORATO N.7: Mangiare bene proteggendo la salute: Menù per un gruppo di turisti tra i quali quattro affetti da diabete**

13) ELABORATO N.4: Alimenti e contaminazione – Simulazione di una servizio di banqueting

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno, che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale.

G.Verga

- Da Vita dei campi: Rosso Malpelo;
- Da Vita dei campi: La Lupa

G.Pascoli

- Da Myricae: Lavandare
- Da Myricae: X Agosto
- Da "Il Fanciullino": una dichiarazione di poetica;

L. Pirandello

- Da "L'Umorismo": "*Il sentimento del contrario*".
- Da "Il fu Mattia Pascal": "*Adriano Meis entra in scena*
- Da "Il fu Mattia Pascal": *"L'ombra di Adriano Meis*
- Da "Uno, nessuno e centomila": *"Tutta colpa del naso"*

G. Ungaretti

- Da "L'Allegria": "*Veglia*"
- Da "L'Allegria": "*San Martino del Carso"*
- *Da "L'Allegria": "Mattina*"
- Da "L'Allegria":"*Sodati*"
- Da "L'Allegria": "*Fratelli*".

S. Quasimodo:

- Da "Giorno dopo giorno": *"Uomo del mio tempo"*
- *Da "acque e terre" :"Ed è subito sera"*

L. Sciascia

- Da "Il giorno della civetta": "*Il confidente*" e "*Il colloquio con Don Mariano";*

Camilleri

- Da "Gli arancini di Montalbano": ricetta di Adelina
- Da "Il cane di terracotta": cap.37

L'Insegnante

Marta Busuito

Docente coordinatore della classe prof.ssa Marta Busuito

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
MARTA BUSUITO	Italiano e Storia
TERMINE LILLA GRAZIA RITA	Inglese
RUSSO VALENTINA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
SIMONE VULLO GIANCARLO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
SORINTANO ANGELO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.
DI MASI MARIA ILARIA	Francese
CALANDRINO SIMONA	Matematica
CONTINO VINCENZA	Diritto e Tecniche amm.ve
RUVOLO GIUSEPPE	Scienze motorie e sportive
MUNISTERI PINO' ANGELA	Religione

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 06/05/2021

I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" SCIACCA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Caterina Mulè

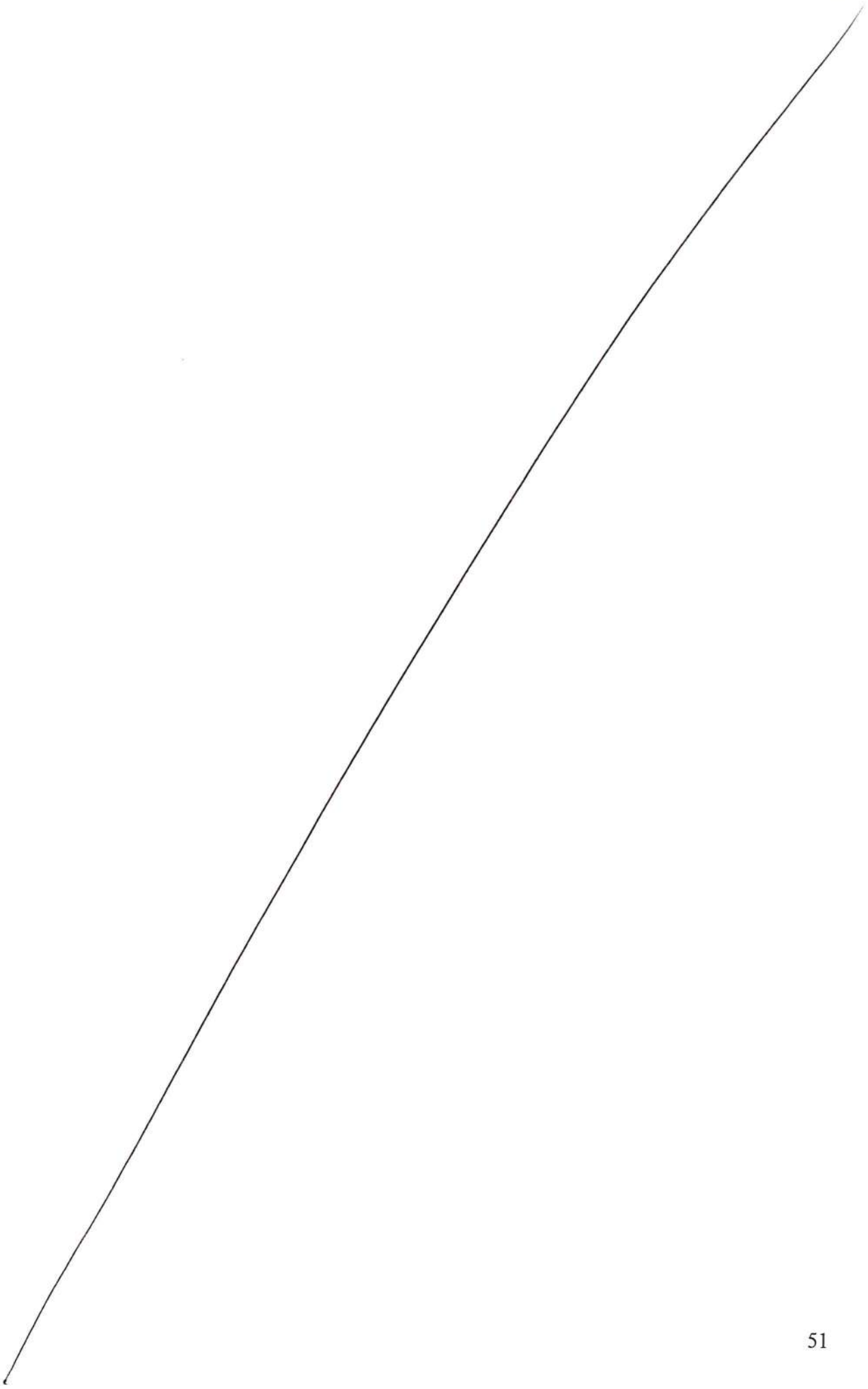
AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI

- Il percorso formativo relativo alle singole discipline
- Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

ALLEGATI

PERCORSO FORMATIVO RELATIVO

ALLE SINGOLE DISCIPLINE



I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

Materia: Matematica

Prof.ssa Simona Calandrino

Classe: V H SEOA

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

➢ Disequazioni di II grado intere, fratte e sistemi di disequazioni

➢ concetto di funzione, grafico, funzioni pari, dispari e simmetrie

➢ intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

➢ intervalli di positività e di negatività di una funzione

➢ concetto di limite, calcolo di limiti e forma indeterminata

➢ definizione di asintoto orizzontale, verticale e obliquo.

➢ concetto di derivata e suo significato geometrico

➢ concetto di massimo e minimo di una funzione.

ABILITÀ

➢ Saper risolvere disequazioni di secondo grado e sistemi

➢ saper classificare le funzioni

➢ saper determinare il dominio delle funzioni

➢ saper stabilire se una funzione è pari o dispari

➢ saper determinare le coordinate dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

➢ saper studiare il segno di una funzione

➢ saper calcolare limiti di funzioni

➢ saper calcolare limiti che si presentano nella forma indeterminata $+\infty - \infty$, ∞/∞ e $0/0$.

➢ saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali e/o orizzontali di una funzione

➢ saper calcolare la derivata di una funzione

➢ saper determinare il massimo e/o il minimo di una funzione

➢ saper rappresentare qualitativamente una funzione

COMPETENZE

- ➢ saper utilizzare le disequazioni nello studio di funzioni
- ➢ saper leggere un grafico descrivendo le proprietà e le caratteristiche di una funzione
- ➢ saper utilizzare in modo consapevole le tecniche e le procedure di calcolo studiate
- ➢ Acquisire chiarezza di pensiero e rigore espositivo
- ➢ saper generalizzare e formalizzare
- ➢ saper collegare globalmente le conoscenze all'interno della disciplina.

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Recupero dell'Ellisse come argomento del P.A.I.

- Disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte e sistemi di disequazioni
- Definizione di funzione
- Dominio e codominio
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione

II TRIMESTRE

- limiti, limite destro e sinistro
- calcolo dei limiti
- forme indeterminate
- definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo

III TRIMESTRE

- Definizione di derivata
- significato geometrico di derivata
- fondamentali regole di derivazione
- Punti di massimo e di minimo
- grafico qualitativo di una funzione

METODI DI INSEGNAMENTO

Si è privilegiato l'approccio attraverso problemi, in modo da incuriosire gli alunni e stimolarne le capacità creative, cercando con la discussione guidata di coinvolgere tutti. Sono state eseguite delle lezioni frontali dedicate alla spiegazione degli argomenti in programma, seguite da esercizi di tipo applicativo, per consolidare le nozioni apprese. Si è fatto sempre ricorso alle rappresentazioni

cartesiane evidenziando le connessioni tra gli strumenti algebrici, gli enti geometrici e i metodi di indagine dell'analisi matematica. Già nel corso del primo trimestre si è fatto ricorso alla piattaforma G Suite for Education, per lo svolgimento della didattica a distanza, legata alla emergenza COVID-19, durante il corso dell'anno scolastico si è alternata la didattica in presenza con la didattica digitale integrata.

Particolare attenzione è stata rivolta ai ritmi di apprendimento e di rielaborazione degli allievi.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, lavagna, appunti, tabelle, PC e mezzi informatici per la didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Il recupero delle carenze evidenziate durante l'anno scolastico e stato svolto in itinere.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sia scritte che orali. Le verifiche scritte sono state articolate sia sotto forma di esercizi e problemi di tipo tradizionale, sia sotto forma di prove semistrutturate. Le verifiche orali sono state volte soprattutto ad accertare la preparazione raggiunta su un determinato nucleo di contenuti, valutando però le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli alunni. Nel corso dell'anno durante la didattica digitale integrata gli alunni sono stati valutati mediante valutazioni orali in videoconferenza. Nella valutazione si è tenuto conto, considerata la DDI alternata alle lezioni in presenza, della puntualità nella consegna dei compiti assegnati, dell'impegno e della partecipazione attiva alle videolezioni.

Sciacca lì 06/05/2021

Il docente

Simona Calandrino

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia ITALIANO

Classe V H indirizzo S.E.O.A./ A.A.A.

Prof. MARTA BUSUITO

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscere le correnti letterarie, gli autori e i testi più significativi della letteratura, presi in esame durante l'anno, e il relativo contesto storico-culturale.
- Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture grammaticali e della sua organizzazione semantica e lessicale.
- Conoscenza dei principali strumenti retorici e stilistici utili per l'analisi del testo letterario.

ABILITÀ

- Capacità di analisi di lettura e interpretazione di un testo letterario
- Capacità di collegamento tra testi di uno stesso autore e di autori diversi.
- Capacità di contestualizzazione storico-culturale degli autori e dei testi.
- Capacità di formulare e argomentare giudizi personalizzati.

COMPETENZE

- Padronanza nell'uso della lingua italiana dal punto di vista sia della comprensione sia della produzione scritta e orale.
- Padronanza degli strumenti di analisi del testo letterario a livello sia formale sia tematico.

Obiettivi buoni e discreti raggiunti da un gruppo più o meno numeroso, sufficienti o accettabili da un altro gruppo , infine, un piccolo gruppo per disimpegno non ha raggiunto gli obiettivi minimi.

Obiettivi minimi.	Saper leggere correttamente.	Saper esporre in modo comprensibile e sintetico un argomento studiato.	Saper scrivere in modo corretto il proprio pensiero; Saper produrre elaborati semplici su un argomento proposto nelle diverse tipologie testuali.

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Sezione 1- Dal Naturalismo al Verismo

- **Il Positivismo**
- **Zola e il Naturalismo**
- **Il Verismo**

Sezione 2- Per autore: Verga

- G. Verga: la vita e le opere
  I temi e la tecnica
- **Vita dei campi**
  Rosso Malpelo
  La Lupa
  I Malavoglia: la trama
- Novelle Rusticane
- Mastro don Gesualdo: la trama

Sezione 3- Quadro storico culturale: Simbolismo e Decadentismo

Il decadentismo in Francia e in Italia

II TRIMESTRE

Sezione 4 - Per autore: Pascoli

G. Pascoli: vita, opere e pensiero.

- G. Pascoli: la poetica del fanciullino.
- Le novità stilistiche della sua poesia
- Myricae: il titolo e i temi
- Da "Myricae": "Lavandare"; "*X Agosto*"
- "Il Fanciullino"

Sezione 5 –Il romanzo in Occidente nel primo Novecento
Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento
L. Pirandello: la vita

- La visione del mondo e della letteratura
- L'Umorismo
- I temi dell'opera pirandelliana
- Da "L'Umorismo": "*Il sentimento del contrario*".
- "*Il Fu Mattia Pascal*": caratteri generali.
- Dal "Il fu Mattia Pascal": "*Adriano Meis entra in scena*
  "*L'ombra di Adriano Meis*"
- "*Uno, nessuno e centomila*": caratteri generali.
- Da "Uno, nessuno e centomila": "*Tutta colpa del naso*"
- Cenni sul teatro pirandelliano

III TRIMESTRE

Sezione 6 – La poesia italiana tra le due guerre

- Contesto storico e culturale
- L'Ermetismo: caratteri generali

G. Ungaretti: vita e opere.
Pensiero e poetica.

- "L'Allegria": caratteri generali.
- Da "L'Allegria": "*Veglia*", "*San Martino del Carso*", "*Mattina*", "*Sodati*", "*Fratelli*".

S. Quasimodo: vita e opere.
Pensiero e poetica

- Da "Giorno dopo giorno": "*Uomo del mio tempo*"
- *Da "acque e terre" : "Ed è subito sera"*

L. Sciascia: vita e opere

- "*Il Giorno della civetta*": caratteri generali
- Da "Il giorno della civetta": "*Il confidente*" e "*Il colloquio con Don Mariano*"

Camilleri: la vita
La storia nelle opere di Camilleri
La lingua
Il cibo nei romanzi di Montalbano
Da "Gli arancini di Montalbano": ricetta di Adelina
Da "Il cane di terracotta": cap.37
Da un'intervista a Camilleri: Il rispetto delle regole

METODI DI INSEGNAMENTO

L'attività didattica, anche attraverso le video lezioni coadiuvate da video e link, ha sollecitato la partecipazione degli alunni rendendoli protagonisti di dibattiti. Inoltre al fine di promuovere lo sviluppo dell'educazione civica sono stati proposte letture di approfondimento e confronto tra la realtà del passato e quella del presente, riguardanti tematiche della nostra Costituzione e della nostra identità di cittadini.

MEZZI UTILIZZATI

A supporto dei testi in adozione, l'attività didattica si è avvalsa di:

- YouTube,
- lezioni sincrone e asincrone
- sintesi, schemi e/o mappe fornite dal libro e/o prodotte dall'insegnante e/o dai ragazzi stessi;
- Gsuite Educational;
- Classroom;
- Meet;
- Bacheca Didup (Argo);

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Ripasso degli argomenti non assimilati, attraverso ripetizione e riepilogo. Adeguamento del materiale didattico ai bisogni degli allievi con interventi individualizzati.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione dell'apprendimento degli allievi, improntata ai principi della trasparenza, della omogeneità e dell'equità, scaturirà dai colloqui che saranno effettuati al fine di monitorare e verificare l'assimilazione delle conoscenze, nonché l'acquisizione delle abilità e delle competenze linguistiche e letterarie.

La valutazione finale terrà in considerazione:

- La partecipazione alle attività didattiche;
- Puntualità nella consegna dei materiali;
- Utilizzo delle tecnologie in base alle attività proposte;

- Argomentare idee/opinioni in base ai dati forniti;
- Verifiche orali in modalità sincrona all'interno del gruppo ;
- Mediante Classroom restituzione di compiti svolti dagli studenti.

Inoltre si terrà conto della personalità complessiva dell'alunno, del confronto tra il livello di partenza e il livello di arrivo, del raggiungimento degli obiettivi formativi, dell'interesse per la disciplina, dell'impegno nello studio.

Sciacca, 06-05-2021

Il Docente

Marta Busuito

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia STORIA

Classe V H indirizzo S.E.O.A./ A.A.A.

Prof. MARTA BUSUITO

Ore di lezioni settimanali n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscere i principali avvenimenti storici nazionali ed internazionali e le reali trasformazioni della società
- Utilizzare termini e concetti fondamentali del linguaggio storico

ABILITÀ

- Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione

Obiettivi buoni e discreti raggiunti da un ristretto gruppo, sufficienti o accettabili dal gruppo più numeroso, infine, un altro gruppo per disimpegno, ad oggi, non ha raggiunto gli obiettivi minimi.

Obiettivi minimi per una valutazione di sufficienza:

1. Ricostruire gli argomenti fondamentali della Storia

2. Comprendere come gli elementi delle diverse realtà storiche determinano anche un fenomeno sociale
3. Possedere una terminologia adeguata
4. Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti trattati

COMPETENZE

- Comparare fenomeni storici analoghi dislocati nel tempo e nello spazio
- Utilizzare le cartine storico-geografiche

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Cap. 1: Il tempo della Belle Epoqué

- Un promettente inizio del XX secolo
- Una nuova società di consumatori
- Dietro le apparenze covano tensioni e inquietudini
- Il lungo cammino verso l'emancipazione femminile

Cap.2: Gli Stati Uniti: una nuova grande potenza(sintesi)

Approfondimento: Taylorismo e fordismo

Cap 3: L'Italia di Giolitti

- 1898, le cannonate di Bava Beccaris
- Inizia l'età giolittiana
- Sviluppo industriale e arretratezza del mezzogiorno
- Le riforme sociali di Giolitti
- L'Italia colonialista: la guerra di Libia

II TRIMESTRE

Cap.4: Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

- La corsa agli armamenti
- L'impetuosa crescita della Germania
- Due alleanze contrapposte
- La scintilla: Sarajevo,28 giugno 1914

MODULO 2: Prima guerra mondiale e rivoluzione russa

Cap.1: Scoppia la prima guerra mondiale

- L'Europa in fiamme

- In Italia si discute: entrare in guerra o rimanere neutrali?
- Il fronte occidentale: la Germania all'attacco
- Il fronte orientale
- Anche l'Italia entra nel conflitto

Cap.2: Dall'intervento Italiano alla fine delle ostilità

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

Approfondimento: La guerra di trincea

III TRIMESTRE

Cap.3: Un Bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

- Un pesante bilancio militare
- Un conflitto di tipo nuovo
- Dalla guerra alla pace: i differenti punti divista dei vincitori
- L'Europa ridisegnata a Versailles
- L'Italia deve accettare la "vittoria mutilata"

Cap.4: La Russia d'Ottobre in Russia (Sintesi)

MODULO 3:Le trasformazioni del dopoguerra

Cap.1 Le masse, nuove protagoniste della storia

- Il Novecento "secolo delle masse"
- Si trasforma il volto della società
- Un rilevante cambiamento politico: i partiti di massa

Approfondimento: Lo sport, un modo di vivere il tempo libero

Cap.2: Il difficile dopoguerra in Europa

- La drammatica eredità del conflitto.

La grammatica di Cittadinanza: Democrazia

Cap.3 La Germania di Weimar

- In Germania nasce una debole repubblica
- La crisi economica e le sue conseguenze
- Un Paese politicamente diviso

Approfondimento- La Ricerca di un capro espiatorio :Gli ebrei

Cap. 4: La crisi italiana e la scalata del fascismo

- Il convulso dopoguerra in Italia
- Violenze contrapposte incendiano il Paese
- I "Fasci di combattimento" di Mussolini
- Il Fascismo entra in Parlamento.

Cap.5 Mussolini al potere

- Le trasformazioni interne del fascismo
- La marcia su Roma
- Il primo governo di Mussolini
- La svolta: le elezioni politiche del 1924
- Il "caso Matteotti

Modulo 4 –Totalitarismo e democrazia

Cap.1 Il fascismo diventa regime

- Il Fascismo si trasforma in dittatura
- Il partito invade lo Stato
- Il fascismo è divenuto un regime
- Stato e Chiesa: i Patti Lateranensi
- Intellettuali pro e contro il regime

Cap.2 L'URSS di Stalin(sintesi)

Cap.3: La crisi del'29 e il New Deal (sintesi)

Cap.4: L'Italia fascista degli anni trenta

- Gli sforzi economici del regime
- La politica estera del fascismo: la conquista dell'Etiopia
- La vergogna delle leggi razziali

Cap.5 La Germania di Hitler

- Gli inizi del nazismo
- Il programma politico di Hitler
- Il Terzo Reich, la dittatura personale di Hitler
- Un regime totalitario sulla Germania
- La persecuzione degli ebrei

Il dizionario della storia: Totalitarismo

Cap.6 L'aggressione nazista all'Europa

- Le vie comuni di nazismo e fascismo
- Italia, Germania e Giappone si coalizzano
- La Germania si allarga nel cuore dell'Europa
- I nuovi obiettivi di Hitler: Praga e Danzica
- Alleanze contrapposte: verso un nuovo conflitto
- Lo scandaloso accordo tra Hitler e Stalin

Modulo 5 LA SECONDA GUERRA MONDIALE E I SUOI EFFETTI

Cap.1 -1939-1941: L'ASSE ALL'OFFENSIVA

- Scoppia la Seconda guerra mondiale
- Francia invasa e occupata
- L'Italia entra in guerra (giugno 1940)
- Dicembre 1941: l'intervento statunitense.

Cap.2-LA RISCOSSA DEGLI ALLEATI E LA SCONFITTA DEL NAZISMO

- La svolta militare tra il 1942 e il 1943
- La sconfitta finale del nazismo.

Cap.3 -LA GUERRA CIVILE IN ITALIA E LA RESISTENZA

- La sconfitta militare e la fine del fascismo
- Il caos dopo l'8 settembre 1943
- I due anni più tragici della storia italiana
- La Resistenza: Guerra civile, guerra del popolo
- Una lotta durissima, fino alla vittoria del 25 aprile 1945

Cap.4 –La Shoah e l'olocausto nucleare

- La morte in una catena di montaggio

La grammatica di cittadinanza: Antisemitismo

Cap.5 Il mondo si divide in due blocchi

- La conferenza di Yalta
- La sorte dell'Italia
- Nasce l'ONU
- Il Piano Marshall per l'Europa
- La NATO e Il Patto di Varsavia

METODI DI INSEGNAMENTO

L'attività didattica, anche attraverso le video lezioni coadiuvate da video e link ha cercato di sollecitare la partecipazione degli alunni rendendoli protagonisti dei dibattiti. Inoltre al fine di promuovere lo sviluppo dell'educazione civica sono stati proposte letture di approfondimento e confronto tra la realtà del passato e quella del presente, riguardanti tematiche della nostra Costituzione e della nostra identità di cittadini.

MEZZI UTILIZZATI

A supporto dei testi in adozione, l'attività didattica si è avvalsa di:

- YouTube,
- lezioni sincrone e asincrone
- sintesi, schemi e/o mappe fornite dal libro e/o prodotte dall'insegnante e/o dai ragazzi stessi;
- sussidi multimediali come power point e link settoriali
- Gsuite Educational;
- Classroom;
- Meet;
- Bacheca Didup (Argo);

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Ripasso degli argomenti non assimilati, attraverso ripetizione e riepilogo. Adeguamento del materiale didattico ai bisogni degli allievi con interventi individualizzati.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione dell'apprendimento degli allievi, improntata ai principi della trasparenza, della omogeneità e dell'equità, scaturirà dai colloqui che saranno effettuati al fine di monitorare e verificare l'assimilazione delle conoscenze, nonché l'acquisizione delle abilità e delle competenze relative all'asse storico-sociale.
La valutazione finale terrà in considerazione:

- La partecipazione alle attività didattiche;
- Puntualità nella consegna dei materiali;
- Utilizzo delle tecnologie in base alle attività proposte;
- Argomentare idee/opinioni in base ai dati forniti;
- Verifiche orali in modalità sincrona all'interno del gruppo;
- Mediante Classroom restituzione di compiti svolti dagli studenti.

Inoltre si terrà conto della personalità complessiva dell'alunno, del confronto tra il livello di partenza e il livello di arrivo, del raggiungimento degli obiettivi formativi, dell'interesse per la disciplina, dell'impegno nello studio.

Sciacca, 06-05-2021

Il Docente

Marta Busuito

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia Inglese

Classe V H indirizzo S.E.O.A./ A.A.A.

Prof.ssa Lilla G.R. Termine

Ore di lezioni settimanali n. 3

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- ***Acquisizione di competenze linguistico-comunicative***
- ***Potenziamento e consolidamento delle strutture sintattiche e lessicali della lingua con opportuni confronti fra L1-L2***
- ***Analisi e approfondimento del sistema linguistico con particolare riferimento alle funzioni, alla varietà di registri e testi, agli aspetti pragmatici ecc***
- ***Consapevolezza della funzione della trasferibilità ad altre lingue delle abilità e strategie acquisite nella lingua straniera.***

ABILITÀ

- ***Presentare e discutere gli argomenti in programma, con adeguata rielaborazione personale dei contenuti, con atteggiamento critico ed espressione delle opinioni personali***
- ***Contestualizzare un testo, un brano sapendone desumere il significato e l'ambito storico-sociale***
  Sapere utilizzare il linguaggio di settore nei vari contesti lavorativi.
- ***Eseguire esercizi di analisi testuale più complessi, sia in forma orale che scritta***
- ***Saper individuare ed identificare in un documento scritto, orale, multimediale il contesto storico-culturale, i contenuti presentati***
- ***Produrre testi scritti rispondenti alle varie tipologie previste in riferimento alla programmazione***
  Saper riconoscere i cibi e i piatti tipici della cultura anglosassone.
  Sapere comunicare nei contesti lavorativi richiesti

Saper confrontare la cucina anglo-americana con quella italiana

COMPETENZE

Capire- ascoltare. Capire interventi articolati, quali conferenze e dibattiti. Cogliere le informazioni-chiave dei notiziari e dei servizi giornalistici di attualità, film.

Leggere. Leggere e capire un articolo o un testo su questioni di attualità in cui siano presenti opinioni diverse. Capire un testo di vario genere .
Parlare. Comunicare fluentemente con interlocutori di lingua madre. Partecipare attivamente ad una discussione in situazioni familiari, esporre e motivare le proprie opinioni.

Produzione orale.Fornire descrizioni chiare e particolareggiate su molti temi inerenti la sfera dei propri interessi, commentare un punto di vista su una questione di attualità, indicando i vantaggi e gli inconvenienti delle diverse opzioni
Scrivere. Scrivere testi chiari e dettagliati su numerosi argomenti inerenti la sfera dei propri interessi, riportare informazioni in un testo articolato, in un rapporto, in un resoconto; dibattere un argomento; scrivere lettere, rapporti, relazioni in cui è reso esplicito il significato personale di avvenimenti e/o esperienze.
Comunicare in ambito professionale

CONTENUTI

I TRIMESTRE

British traditional dishes

The world of spirits and beer
Pubs page 167

American Cooking

Eastern cuisine
Best known Italian recipes

II TRIMESTRE

- **Food and health**

- **Macrobiotics**

- **Vegetarian diets**

- **The food pyramid**

- **The Mediterranean diet**

- **Food intolerances**

III TRIMESTRE

Civilization

London

English speaking Countries

The UK

The United of States of America

Eating disorders

Fashionable food and drinks

Pizza and pasta

Italian regional dishes

The rice

METODI DI INSEGNAMENTO

Sviluppo integrato delle 4 abilità
Strategie specifiche mirate essenzialmente
alla comprensione, sfruttamento e manipolazione di un testo:
(Listening e Reading Comprehension)
Lezione Frontale
Lavoro individuale,a coppie e di gruppo.
Lettura intensiva, estensiva, integrata.

MEZZI UTILIZZATI

Uso del libro di testo, di audio e videocassette registrate da parlanti nativi.
Uso del dizionario.
Uso di materiale autentico (mappe, annunci pubblicitari, menu, tabelle, grafici, ricette, foto, giornali, riviste , guide turistiche).

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Ripetizione degli argomenti non assimilati sia di ordine lessicale che grammaticale attraverso esercizi specifici volti al conseguimento degli obiettivi e abilità prefissati

Adeguamento del materiale didattico ai bisogni degli allievi con interventi individualizzati..

VERIFICA E VALUTAZIONE

Prove oggettive di comprensione globale di un testo (es. Vero/ Falso, scelta multipla, completamenti, cloze tests)
Redazione di lettere e relazioni.

Prove strutturate e semi strutturate corredate di griglia di valutazione
Redazione di lettere e relazioni.

Prove strutturate e semi strutturate corredate di griglia di valutazione.

Sciacca, 06/05/2021

Il Docente

Lilla G.R. Termine

Lilla G. R. Termine

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: **Diritto e Tecnica amministrativa delle imprese ricettive**

Classe **V H** indirizzo **S.E.O.A.**/ A.A.A.
Prof. ssa **Vincenza Contino**

Ore di lezioni settimanali n. 5

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

***CONOSCENZE*:**

- Conoscere il fenomeno del turismo e la sua evoluzione
- Conoscere le dinamiche del mercato turistico

- Analizzare il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo
- Comprendere gli aspetti sociali ed economici del turismo e il suo ruolo come fattore di crescita per ogni Paese
- Conoscere le diverse forme di turismo e i concetti di turismo sostenibile e turismo responsabile
- Distinguere le fonti del diritto nazionale e comunitario
- Conoscere i requisiti e gli obblighi di legge per l'imprenditore
- Apprendere le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro, le norme antincendio e sulla sicurezza alimentare
- Conoscere i principi che regolano i diversi contratti ristorativi e la responsabilità del ristoratore
- Conoscere gli elementi che caratterizzano un sistema di qualità e i marchi di settore
- Comprendere l'evoluzione del concetto di marketing e conoscere il marketing territoriale
- Individuare la differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Conoscere le principali fasi di un piano di marketing
- Conoscere il ciclo di vita del prodotto, gli obiettivi di marketing e le corrispondenti strategie
- Conoscere gli scopi della programmazione aziendale
- Distinguere gli obiettivi della programmazione da quelli della pianificazione strategica
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi
- Comprendere le fasi di elaborazione e il contenuto di un Business Plan

***ABILITÀ*:**

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi aspetti sociali ed economici
- Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo
- Distinguere le diverse fonti del diritto
- Riconoscere i ruoli e le competenze delle diverse istituzioni comunitarie
- Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato
- Comprendere i requisiti e gli obblighi per svolgere un'impresa commerciale
- Riconoscere le norme e le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa
- Riconoscere l'importanza delle norme sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare
- Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti
- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio
- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le specifiche responsabilità del ristoratore
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing
- Distinguere gli aspetti del micromarketing e del macromarketing
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto e le varie strategie
- Individuare e predisporre il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing e le norme di tracciabilità del prodotto
- Esprimere i concetti con la terminologia giuridica e tecnica appropriata
- Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come mezzo di controllo della gestione
- Comprendere le specifiche problematiche relative allo studio di fattibilità di una nuova impresa
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa o alberghiera che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
- Individuare le azioni correttive nel controllo di gestione

COMPETENZE:

- Riconoscere tutte le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il fenomeno turistico e la sua evoluzione in diversi contesti nazionali ed internazionali
- Utilizzare adeguatamente la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche
- Acquisire padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici
- Comprendere la realtà operativa del settore individuando, elaborando ed interpretando le informazioni
- Distinguere le variabili che guidano il processo produttivo
- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti
- Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità
- Intervenire, in modo opportuno, nelle varie situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro
- Organizzare la produzione e la vendita, valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici
- Individuare le nuove tendenze di filiera, per valorizzare e promuovere i prodotti tipici e le tradizioni locali
- Interpretare le richieste e lo sviluppo dei mercati promuovendo le tradizioni locali
- Redigere il piano di marketing relativo ad una determinata situazione d'impresa
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Organizzare i servizi applicando le tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria
- Procedere alla progettazione e alla gestione dei servizi turistico-ristorativi, in modo da valorizzare le risorse naturali, storiche, sociali, culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze

Competenze trasversali: competenza lingustica funzionale, competenza multilinguistica, competenza matematica, competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di cittadinanza, competenza imprenditoriale, competenza digitale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

CONTENUTI

I TRIMESTRE

Il fenomeno turistico: Forme di turismo – Turismo sostenibile e responsabile – I cambiamenti negli stili alimentari – Effetti del turismo sull'economia nazionale – Indici di ricettività turistica

Le fonti de diritto: La gerarchia delle fonti del diritto – Le istituzioni dell'UE – Le fonti del diritto comunitario

La legislazione turistica: Le norme obbligatorie dell'impresa – La tutela della privacy – La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro – La prevenzione degli incendi – Le norme sulla sicurezza alimentare – Il piano di autocontrollo HACCP – La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

Il contratto ristorativo: Le tipologie del contratto ristorativo – Le norme applicabili al contratto ristorativo – Il codice del consumatore – La responsabilità del ristoratore – I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

II TRIMESTRE

Il sistema di qualità: Organismi di normazione – I marchi – I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari – I marchi di qualità dei vini – I prodotti a km zero – I presidi slow food

Le politiche di vendita nella ristorazione: Il Marketing, concetti generali – Il Customer Relationship Management – Le tecniche di marketing – Il Piano di marketing – L'analisi della situazione esterna – L'analisi della situazione interna all'impresa – Break even point - Le strategie di marketing mix – Il controllo e la valutazione dei risultati

III TRIMESTRE

La programmazione aziendale: Programmazione e controllo di gestione – Il budget – Il controllo budgetario

Il Business plan: Dall'idea imprenditoriale al business plan – La realizzazione del business plan

METODI DI INSEGNAMENTO

Le metodologie e le strategie didattiche adottate, si ricollegano alle indicazioni contenute nelle Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata, emanate dal Ministero e già preannunciante nel Piano Scuola 2020/2021. Queste prevedono la possibilità di integrare o alternare le lezioni in presenza con l'attivazione dalla modalità di Didattica a Distanza, attuate con l'utilizzo degli strumenti e dei software della piattaforma GSuite for Education e delle funzionalità del Portale Argo.

Tra le strategie didattiche utilizzate:

- La lezione frontale
- La lezione interattiva e partecipata
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche
- Lezione in videoconferenza online
- Compiti reali

MEZZI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Materiale fornito dal docente
- Software didattici: Gsuite, modalità sincrona e asincrona - Google classroom - Google moduli - Google meet - Google Youtube
- Portale Argo
- Quotidiani
- Mappe concettuali interattive
- Lim

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Gli alunni sono stati coinvolti in attività e progetti inerenti all'educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva, inclusione sociale e lotta al disagio, eventi e manifestazioni legate alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse, tra cui l'incontro con lo chef non vedente Anthony Andaloro, chef della ristorazione 5 stelle, per consentire agli alunni di acquisire competenze sempre più ampie e specializzate.

Per raggiungere una formazione professionale completa e adeguata, si sono stimolati i ragazzi a partecipare alle iniziative, attività di approfondimento e progetti PON promossi dalla scuola.

Il recupero in itinere delle competenze disciplinari attraverso la pausa didattica che è stata rivolta all'intera classe per consentire il graduale recupero di alcuni contenuti, il consolidamento e/o l'approfondimento di argomenti, e/o di un'unità didattica

L' attivazione dello Sportello d'ascolto ha consentito di offrire anche un supporto psicologico agli studenti in difficoltà. Per il potenziamento delle competenze sono state adottate diverse strategie quali tutoring, partecipazione (anche telematica) a corsi di specializzazione linguistica o informatica.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica e la valutazione dei risultati raggiunti sono stati effettuati periodicamente utilizzando differenti metodologie e tipologie di prove. Le verifiche formative con lo scopo di rilevare la reale conoscenza degli argomenti, la capacità di produzione ed esposizione, la ricchezza lessicale, la capacità di correlare le differenti problematiche a livello interdisciplinare, il metodo e l'assiduità degli alunni e, dall'altro, constatare l'efficacia dell'insegnamento. La valutazione periodica e finale espressa attraverso un voto complessivo e motivato desunto da un congruo numero di verifiche sommative, prove scritte (strutturate o semi-strutturate) e prove orali (interrogazioni programmate), esercitazioni e compiti in classe, anche con l'utilizzo delle funzionalità e degli strumenti offerti dalle piattaforme digitali utilizzate. Il giudizio complessivo pertanto tiene conto di diversi fattori: dell'esito delle verifiche, delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio, dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione e dell'approccio allo studio, del grado di raggiungimento degli obiettivi di apprendimento conseguiti dallo studente in relazione alle conoscenze, delle abilità e competenze programmate.

Sciacca, 06/05/2021

Il Docente
Prof.ssa Vincenza Contino
Vincenza Contino

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita

Prof. Angelo Sorintano

Classe V H indirizzo S.E.O.A.

Ore di lezioni settimanali n. 2

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da13 alunni di cui maschi 11 e 2 femmine tutti frequentanti. In relazione al profitto, la classe, sebbene formata da elementi con sufficienti potenzialità ed attitudini, ha espresso l' impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto ed adeguato agli stimoli proposti. La partecipazione al dialogo educativo, pur con differenziazioni a seconda dell' alunno, si è rivelata generalmente propositiva. All' interno della classe sono presenti, comunque, studenti che si

distinguono per il discreto comportamento al contesto scolastico. Sotto il profilo umano, la classe è amalgamata al suo interno sviluppando rapporti interpersonali amichevoli fra loro.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE :

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e Individuare le componenti culturali della gastronomia società.
Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine internazionale. territoriali.
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Criteri di elaborazione di menu e carte.
Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l' elaborazione dei menu .
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, commerciale e collettiva.
stagionalità e target dei clienti.
Software di settore

ABILITÀ:

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e Individuare le componenti culturali della gastronomia
società.
Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine internazionale territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità e alle relative certificazioni di qualità.
Organizzare degustazioni di prodotti. Criteri di elaborazione di menu e carte.
Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu .
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, commerciale e collettiva. stagionalità e target dei clienti.

COMPETENZE :

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e Individuare le componenti culturali della gastronomia
società.
Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine internazionale territoriali.
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità e alle relative certificazioni di qualità.
Organizzare degustazioni di prodotti. Criteri di elaborazione di menu e carte.
Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu .

Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, commerciale e collettiva. stagionalità e target dei clienti.

CONTENUTI

I TRIMESTRE:

Il nostro prodotto:
Il servizio
La prenotazione
L' accoglienza
Comanda: vendita dei prodotti
Il servizio dei prodotti
Commiato.

Tipologia di aziende ristorative.

II TRIMESTRE
I banchetti e il servizio banqueting
La vendita del servizio.
L' organizzazione dell' evento.
La produzione del vino fermentazione alcolica
La vinificazione Rosso , bianco, passito.
Le denominazioni d'origini e classificazione
Lo spumante classico e charmat
Conservazione dei vini
Etichetta del vino.

III TRIMESTRE

La produzione della birra.
La classificazione della birra.
Gli stili di birra.
I banchetti e il servizio banqueting
La vendita del servizio
L 'organizzazione dell' evento
La carta delle vivande
Presentazione
Aspetti tecnici
Regole ortografiche
Il menù

METODI DI INSEGNAMENTO

Le lezioni si sono svolte in lezioni frontali e DDI aperte anche ad interventi.
Per facilitare l' apprendimento, si è fatto ricorso a schemi esemplificativi con assegnazioni di compiti e ruoli interscambiabili.
Spesso durante il dialogo formativo, sono stati ripresi argomenti relativi agli anni precedenti che alcuni alunni non avevano consolidato e che erano
tuttavia necessari per l' apprendimento dei nuovi concetti.
Dal 26 ottobre le lezioni si sono svolte in modalita' sincrona. La metodologia utilizzata durante le video lezioni è stata
resa ancora più semplificata da schemi riassuntivi e da approfondimenti per supplire la mancanza delle esercitazioni laboratoriali e rendere più fluidi
gli apprendimenti .

MEZZI UTILIZZATI

L 'uso del libro di testo (P. Gentili - Sala e vendita © 2013 RCS Libri S.p.A. Milano, Calderini) è stato integrato con argomenti e schemi esemplificativi presenti in materiale fotocopiato.
Le lezioni si sono svolte all'interno della scuola e in classe. Dal 26 ottobre in poi i mezzi utilizzati sono stati il WhatsApp, meet, classroom.

A supporto dei testi in adozione, l'attività didattica si è avvalsa di:
lezioni sincrone.
lezioni frontali.
Classroom.
Meet.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità .
È stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale, c'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali.
La valutazione finale inoltre terrà conto della partecipazione al dialogo educativo, dell' interesse, dell' impegno, del metodo di studio e della progressione nell' apprendimento. Dal 26 ottobre gli stessi criteri sono stati applicati come elementi di osservazione degli apprendimenti, ruolo determinante la partecipazione e la presenza alle DDI. Anche in questo la classe ha assunto un ruolo responsabile partecipando attivamente e con impegno alla nuova metodologia didattica, non mancando mai alle video lezioni.

Sciacca, 06/05/2021

Il Docente

Angelo Sorintano

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: ***Scienza e Cultura dell'Alimentazione***

Classe V H indirizzo S.E.O.A.

Ore di lezioni settimanali n. 3

Prof.ssa Russo Valentina Maria

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- Conoscono le possibili cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse dai microrganismi;
- Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli;
- Conoscono le certificazioni di qualità ed il sistema HACCP;
- Conoscono la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie e nelle varie condizioni fisiologiche;
- Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere;
- Conoscono cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari;

ABILITÀ

- Hanno acquisito un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti;
- Sanno formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela;
- Sanno formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela;
- Sanno operare scelte consapevoli;

COMPETENZE

- Sanno calcolare il fabbisogno energetico di un individuo;
- Sanno formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Sanno prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti;
- Sanno redigere un piano HACCP;

CONTENUTI

I TRIMESTRE

CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE

- Contaminazione chimica-fisica: pesticidi, micotossine, radionuclidi
- Contaminazioni biologiche
- Cenni di microbiologia: caratteristiche di virus, batteri, lieviti e muffe.
  Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni e sviluppo della malattia. Contaminazione diretta, indiretta (tramite vettori e veicoli) e crociata. Principali malattie trasmesse dagli alimenti.

- Differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare.
- Tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo. Infezioni alimentari: Epatite A.
- Parassitosi o infestazioni Alimentari, Teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi amebiasi.
- Norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica nel settore ristorativo

II TRIMESTRE

SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- Sistema HACCP
- Pacchetto igiene
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Fabbisogno energetico e sue componenti
- Peso ideale
- LARN
- Gruppi alimentari
- Dieta equilibrata

III TRIMESTRE

DIETA EQUILIBRATA E TIPOLOGIE DI DIETE

- Dieta equilibrata
- La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche
- La dieta nelle varie età
- Dieta mediterranea e Piramide alimentare
- Dieta vegetariana.

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Dietoterapia e Obesità
- Diabete e sindrome metabolica

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Reazioni avverse agli alimenti
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari: intolleranze al lattosio, favismo, celiachia
- Ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari

METODI DI INSEGNAMENTO

Gli argomenti, in relazione all'emergenza mondiale causata dal Covid-19 sono stati svolti sia con lezioni in presenza, che in modalità di didattica a distanza tramite la piattaforma G Suite for Education. Periodicamente, durante le ore curriculari, ci si è dedicati alla spiegazione dei vari argomenti e ad un loro riepilogo, con l'intento di cercare di colmare le lacune e le incertezze degli alunni più fragili e di fare approfondire qualche contenuto al rimanente gruppo di allievi.

MEZZI UTILIZZATI

In presenza

L'uso del libro di testo (*"Scienza e cultura dell'Alimentazione"* Luca La Fauci Edizione Markes), è stato integrato con argomenti e schemi esemplificativi, mappe concettuali, power point, utili ai fini di un immediato impatto visivo e quindi di una prima memorizzazione dei contenuti svolti.

Didattica a distanza

Piattaforme e canali di comunicazione (Google-classroom, Hangouts Meet, You tube, Whatsapp, e-mail, Google Suite,)

Materiali di studio proposti: visione di filmati, schede, lezioni registrate, materiali prodotti dall'insegnante, video su You Tube, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Azioni di recupero delle carenze didattiche sono state effettuate, in itinere, per colmare le lacune evidenziatesi dopo gli scrutini del primo trimestre.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici prefissati in termini di conoscenze, competenze e abilità. Le verifiche formative per il controllo in itinere del processo di apprendimento, sono state effettuate con modalità differenti quali: domande, colloqui, interrogazioni brevi, dibattiti, prove strutturate e semistrutturate. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche tramite domande con risposta aperta, e di tipo oggettivo invece per quanto riguarda test

vero/falso, quesiti con risposta a scelta multipla, completamento di frasi, collegamenti e associazioni di termini.

In particolare, nella valutazione finale, si è tenuto conto:

- dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe;
- dei progressi o regressi constatati;
- della partecipazione alle attività proposte;
- del raggiungimento di obiettivi minimi per la prosecuzione dello studio;
- del grado di interesse e di partecipazione;
- delle risultanze delle prove scritte.

Sciacca,06/05/2021

Il Docente

Russo Valentina Maria

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO" SCIACCA

A.S. 2012-2021

CLASSE V G
Serv. Enog. Ospit. Alb. "Enogastronomia"

Religione Cattolica
prof. Munisteri Pinò Angela

L'I.R.C. Risponde all'esigenza di riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.
Nel rispetto della legislazione concordataria, l'I.R.C. Si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.

- Obiettivi

- Descrivere le relazioni fra la fede e la cultura, la scienza e le domande sulla vita.
- Individuare le modalità della scelta etica e i valori fondamentali del Cristianesimo.
- Descrivere i vari significati di Amore ed analizzare le forme della sua espressione.
- Motivare la centralità dell'elemento Libertà nel pensiero etico-cristiano, mettendolo in relazione con Responsabilità e Verità.

Durante l'anno scolastico tutti gli alunni hanno mostrato un certo interesse alle lezioni, hanno partecipato attivamente e prestato attenzione. Si sono impegnati in modo adeguato alle attività proposte. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dagli alunni anche se con risultati diversi nella valutazione.

- Metodi di insegnamento:

- L'IRC si è svolto a partire:

1) dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;
2) da documentazione storica e contenutistica oggettiva;
3) dalla ricerca personale e/o di gruppo;
4) dal confronto e il dialogo educativo.

- Mezzi e strumenti di lavoro

Il libro di testo "Arcobaleni tutti i colori della vita" di Luigi Solinas, casa editrice Società Editrice Internazionale.

Lezioni frontali, discussioni in classe, lavori di gruppo, utilizzazione degli strumenti audiovisivi e di mezzi informatici, fotocopie, incontri con esperti, sono state privilegiate tutte le occasioni di

approfondimento realizzabili ed offerte nel territorio. La scelta delle diverse strategie d'intervento è stato volta a favorire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento diretto di ogni alunno.

- Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

- della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi;
- della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici;
- dell'interessa mostrato come risposta alla motivazione;
- dell'impegno nel lavoro in classe;
- della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni;
- del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.

Con i vari DCPM 13 ottobre 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33
D.P.C.M. 18 ottobre 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33
D.P.C.M. 24 ottobre 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33
D.P.C.M. 3 novembre 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33
D.P.C.M. 3 dicembre 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, nonché del decreto-legge 2 dicembre 2020, n. 158
D.P.C.M. 14 gennaio 2021 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, e del decreto-legge 14 gennaio 2021, n. 2
D.P.C.M. 2 marzo 2021 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, e del decreto-legge 23 febbraio 2021, n. 15
e le conseguente note ministeriali che stabiliscono la necessità di attivare la didattica a distanza, e altri in presenza talora al 50% e qualche volta al 75% al fine di tutelare il diritto costituzionale garantito all'istruzione. Si è cercato di mantenere attiva la comunità classe e fortificare il senso di appartenenza; di impegnarsi ad evitare il rischio di solitudine degli alunni e, congiuntamente, delle famiglie; di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, con i limiti della didattica a distanza, cercando di non interrompere il percorso di apprendimento

Sciacca, 06 Maggio 2021

L'insegnante
prof. Munisteri Pinò Angela

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Calogero Amato Vetrano"
Indirizzo: S.E.O.A.
Sciacca
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI - FRANCESE
ESAMI DI STATO a.s. 2020-2021

Materia di insegnamento: Lingua francese
Classe V
Ore di lezione settimanali: n.3
Docente: Maria Ilaria Di Masi
Testo: "Saveurs de France" –di I. Médeuf- B. Monaco- A. Bailly
Edizione Eurelle

La presente relazione tiene conto della programmazione iniziale e di tutti gli adattamenti introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza, a seguito delle decretazioni del Governo connesse all'emergenza sanitaria COVID-19.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

In termini di conoscenze
La Bretagna; la Normandia; il sidro; il calvados; il burro; l'Alsazia e i prodotti del territorio; la Champagne-Ardenne e lo Champagne; le tossinfezioni alimentari; la salmonellosi; l'olio d'oliva; il pesce; le panelle, le tecniche di conservazione degli alimenti; la dieta mediterranea; la dieta vegetariana, vegana; l'HACCP.
In termini di competenze
Fornire informazioni su alcune regioni francesi: Bretagna, Normandia, Champagne, Alsazia; saper presentare i prodotti del territorio ed elaborare ricette tipiche; saper conservare gli alimenti; dare consigli per avere un corretto comportamento alimentare e per salvaguardare la salute; fornire notizie sui diversi tipi di dieta ed alimentazione; elaborare un menu speciale (diete alternative); riconoscere i principali rischi di intossicazione alimentare.
In termini di abilità
Comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.
Saper comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale.
Produrre in modo complessivamente corretto testi scritti di tipo quotidiano e tecnico-professionale.
Sostenere e comprendere una conversazione di carattere quotidiano e professionale in modo corretto e appropriato.
Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionale.
Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
Sviluppare le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy e la dimestichezza nell' uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Dossier 1
Unité 1: Les régions
La Bretagne
La Normandie

Unité 2: Les produits du terroir
Le Cidre
Le Calvados
Les Crepes
Le bon beurre

Dossier 2
Unité 1: Les régions
L'Alsace et ses spécialités gastronomiques
Unité 2: La cuisson et la conservation
Les modes de conservation

Dossier 3
Unité 1: Les régions
La Champagne – Ardenne
Unité 2: Les produits du terroir
Le Champagne
Unité 3: L'hygiène alimentaire
Les toxi-infections alimentaires
La salmonellose
HACCP

Dossier 4
Unité 1: Les régimes santé et nutrition
Le régime méditerranéen
L'huile d'olive
Les atouts du poisson
Les panelle, les arancine, les cannoli: spécialité gastronomique de «rue»
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien

METODO DI INSEGNAMENTO

L'obiettivo generale della disciplina è stato quello di contribuire allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno.
Durante il 1° e il 2° trimestre si è fatto ricorso al metodo funzionale-comunicativo: le quattro abilità sono state esercitate in una varietà di situazioni professionalmente mirate ed adeguate ai bisogni dell'allievo che ha avuto sempre un ruolo attivo durante la lezione.
In classe sono stati eseguiti numerosi dialoghi, questionari, lavori individuali, su argomenti di tipo quotidiano e specialistico, prove strutturate e semi-strutturate.

Durante il periodo della didattica a distanza, il docente ha privilegiato la modalità in classe virtuale precisando che per didattica a distanza non è stato inteso solo l'invio di materiali o assegnazione di compiti, ma nel collegamento diretto o indiretto attraverso videoconferenze, videolezioni, chat di gruppo, la trasmissione ragionata di materiali didattici attraverso il caricamento degli stessi su piattaforma digitale. E'stata utilizzata anche la metodologia della flipped classroom ai fini di rafforzare le capacità di studio autonomo e di efficacia rispetto agli obiettivi da raggiungere. Inoltre l'insegnante ha mirato a valorizzare i processi di apprendimento e i livelli raggiunti da ciascuno allo scopo di sottolineare punti di forza e le carenze di ogni allievo.

MEZZI UTILIZZATI

- Libro di testo: "Saveurs de France"
- Fotocopie, appunti, lavagna, dizionari
- Aula
- Internet

Ambienti di lavoro utilizzati durante la DAD:

- Whatsapp per attività propedeutiche all' insegnamento, sempre nel rispetto dei termini del servizio
- Google Suite
- Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti, valutazione dei compiti corretti con indicazioni sul livello di apprendimento raggiunto)
- Google moduli (modalità sincrona/asincrona ai fini di una valutazione formativa o per indirizzare gli alunni verso l'apprendimento guidato
- Google meet (modalità sincrona per effettuare videolezioni all'intero gruppo classe)
- Google Youtube per la condivisione di videolezioni prodotte da parti terze
- Drive per la condivisione di materiale digitale
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Libro di testo integrato che ha fatto da supporto alle nuove modalità di presentazione dei contenti
- Smarthphone, tablet, pc e cuffie

Attività di recupero e di consolidamento sono state svolte in itinere, durante il primo e il secondo trimestre, nel terzo trimestre le attività sono continuate durante le videolezioni su Gsuite e sulla piattaforma Classroom.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Nel corso del primo e del secondo trimestre sono state effettuate prove di verifiche scritte, strutturate e semi-strutturate e per classi parallele: vrai/faux, scelta multipla, esercizi di completamento, questionari. Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi di tipo quotidiano e professionale. Invece durante il corso della didattica a distanza, l'insegnante, tramite piattaforma Gsuite, ha effettuato verifiche formative orali e scritte.
Criteri di misurazione: per le prove scritte la scala dei voti va da zero a cento, per le verifiche orali da zero a dieci.

VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

a. partecipazione concreta alle attività didattiche quotidiane;
b. competenza raggiunta nelle quattro abilità;
c. conoscenza dei contenuti acquisiti;
d. caratteristiche personali del singolo alunno;
e. situazione di partenza;

Come già precedentemente evidenziato, l'insegnante ha effettuato verifiche formative costanti tenendo presente che la valutazione finale non avrà finalità sanzionatoria, ma il ruolo di valorizzazione, per il comportamento tenuto in una situazione come quella attuale. La valutazione, quindi, ha riguardato anche l'elemento caratterizzante della DAD:

- ✓ partecipazione alle attività svolte in modalità sincrona e asincrona (partecipazione alle videolezioni, restituzione puntuale delle consegne, capacità di lavoro e approfondimento autonomi).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nel primo e nel secondo trimestre, gli alunni si sono mostrati, nel complesso motivati allo studio della disciplina e pur con debite differenze individuali, hanno rivelato una certa consapevolezza nello studio della lingua straniera. Anche nell'ultima parte dell'anno scolastico, a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19 e dell'attivazione della DAD, una buona parte degli alunni ha continuato a partecipare attivamente alle lezioni, nonostante le difficoltà iniziali legate alla connessione. Altri alunni, invece, hanno partecipato saltuariamente alle attività in modalità sincrona a causa della mancanza di dispositivi e di scarsa connessione. A questi alunni sono state rivolte numerose sollecitazioni, sia nella prima parte dell'anno scolastico che durante la DAD.
In conclusione, gli alunni sanno cogliere le idee principali ma anche dei riferimenti impliciti di messaggi orali e scritti e si sanno esprimere in modo comprensibile ed adeguato al contesto, pur se con delle incertezze di tipo strutturale e fonetico. Un esiguo gruppo si è distinto per buona volontà, impegno costante e serietà. Soltanto qualche alunno evidenzia a tutt'oggi una preparazione non sufficiente.

Sciacca, 06 maggio 2021

Il Docente
Maria Ilaria Di Masi
Ilaria Maria Di Masi

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Classe VH indirizzo S.E.O.A.

Prof. Giuseppe Ruvolo

Ore di lezioni settimanali n. 2

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

- ✓ Conoscere le potenzialità del movimento del corpo in relazione al movimento.
- ✓ Conoscere i principi igienici e scientifici essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute e il miglioramento dell'efficienza fisica.
- ✓ Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale e nella vita
- ✓ Classificare i vari tipi di capacità condizionali e riconoscerli nelle diverse attività fisiche.

- ✓ Conoscere le regole di alcuni sport individuali e di squadra e l'evoluzione degli sport dall'antichità ad oggi

ABILITÀ

- ✓ Adoperare le capacità motorie condizionali in maniera autonoma e pertinente.
- ✓ Elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse
- ✓ Assumere comportamenti attivi finalizzati a un miglioramento dello stato di salute e di benessere
- ✓ Assumere comportamenti funzionali per la sicurezza durante l'attività motoria e nella vita
- ✓ Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana.
- ✓ Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive.

- ✓ Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici in maniera appropriata e corretta.
- ✓ Adeguare le proprie attività quotidiane verso comportamenti sicuri e corretti

COMPETENZE

- ✓ Essere in grado di praticare in ambienti diversi, sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione.
- ✓ Essere in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive.
- ✓ Essere in grado di cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza.
- ✓ Applicare le regole del fair play nel gioco, nello sport e nella vita quotidiana.

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati con un livello medio alto

CONTENUTI

Occorre precisare che in scienze motorie non sempre è possibile quantificare i tempi impiegati per il conseguimento degli obiettivi in U. D., poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in u.d. diverse e non specifiche. La parte pratica viene ripetuta in tutti e tre i trimestri per un acquisizione automatica del gesto, ma anche, il consolidamento delle componenti del movimento già conosciute: capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità articolare); capacità coordinative: orientamento spazio-temporale; equilibrio statico e dinamico; ritmo.

I TRIMESTRE

- ✓ Regolamento della palestra in funzione dell'emergenza SARS-2
- ✓ Potenziamento fisiologico con esercizi per migliorare le capacità condizionali: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità; e le capacità coordinative: equilibrio, ritmo, coordinazione.
- ✓ La ginnastica posturale
- ✓ L'alimentazione e lo sport
- ✓ I principi dell'allenamento e le fasi di una seduta di allenamento
- ✓ Ed. Civica : Il diritto alla salute.
- ✓ Sport di squadra: la Pallavolo regole e fondamentali

II TRIMESTRE

- ✓ Le capacità e abilità espressive (linguaggio non verbale)
- ✓ Sport individuali: Atletica leggera
- ✓ Le Olimpiadi antiche e moderne
- ✓ Sport di squadra: la Pallacanestro regole e fondamentali
- ✓ Effetti dell'allenamento sui principali apparati
- ✓ Ed. Civica: Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti
- ✓ Tecniche di Primo soccorso e BLSD
- ✓ Badminton: regole e fondamentali

III TRIMESTRE

- ✓ Fitness e Wellness
- ✓ Allenamenti aerobici e anaerobici. Metodo Hiit e Tabata
- ✓ Sport di squadra: il Calcio a 5 regole e fondamentali
- ✓ Il doping e il Fair play

METODI DI INSEGNAMENTO

In questa situazione forzata di contenimento domestico per prevenire il contagio da COVID-19 secondo le disposizioni ministeriali impartite per l'insegnamento della disciplina in DDI, si è cercato di dare la priorità durante le lezioni frontali al lavoro individuale, cercando di attuare strategie e metodologie didattiche tese a valorizzare il potenziale di apprendimento di ciascun alunno e favorirne alla sua autonomia. Si è cercato, quindi, attraverso l ' apprendimento esperienziale, il dialogo e la riflessione da offrire ad ogni singolo alunno l'opportunità di costruire attivamente il proprio sapere utilizzando le conoscenze già acquisite per trovare le soluzioni più appropriate. Nello svolgimento delle attività pratiche si è data priorità al lavoro individuale, utilizzando lezioni frontali, all'interno delle attività svolte si sono effettuate delle verifiche per ogni singolo allievo.

Tutti gli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione e hanno affrontato le verifiche con serietà riuscendo ad ottenere risultati soddisfacenti

MEZZI UTILIZZATI

La palestra, il campo di calcio a 5, piccoli attrezzi , i materiali didattici ,video inseriti su classroomecc. Piattaforma MEET.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Non ci sono stati interventi educativi integrativi

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche dell'apprendimento sono state continue lungo tutto il processo formativo e hanno evidenziato nel panorama del comportamento del soggetto il cambiamento, inteso come processo consapevolezza. La valutazione ha tenuto conto di molteplici fattori quali:

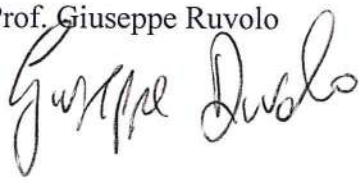
- risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;
- progressi conseguiti rispetto al livello di partenza;
- grado di partecipazione all'attività didattica;
- impegno dimostrato;
- capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

Per i criteri di valutazione nella rivelazione dei processi di apprendimento si rimanda alla tabella riportata nella parte comune del presente documento del C.di C.

Sciacca, 06/05/2021

Il Docente

Prof. Giuseppe Ruvolo



I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"

ESAMI DI STATO a. s. 2020/2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Materia Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Classe V H indirizzo S.E.O.A.

Prof. Giancarlo Simone Vullo

Ore di lezioni settimanali n. 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE:

- Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune;
- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico;
- Identificare le materie prime, riconoscere i principali elementi che ne determinano la qualità e saperle conservare correttamente;
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per le preparazioni di base;
- Apprendere le diverse tecniche di cottura degli alimenti;
- Saper suddividere i prodotti alimentari, essere in grado di applicare le esatte tecniche di conservazione;
- Saper programmare un servizio di catering e un servizio banqueting;
- Caratteristiche di prodotti del territorio;
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.

ABILITÀ

- Sapere compilare una scheda tecnica di una ricetta di cucina e elencare i nomi degli alimenti;
- Conoscere le tecniche di cottura e le modalità di trasmissione del calore;
- Sapere riconoscere le attrezzature di cucina;
- Saper riconoscere la freschezza degli alimenti;
- Saper riconoscere i vari tipi di menu;
- Conoscere la mise en place;
- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica;
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

COMPETENZE

- Realizzare piatti con prodotti del territorio;
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi;
- Progettare menu per tipologia di eventi;
- Simulare eventi di catering e banqueting;
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari;
- Simulare un piano di HACCP;
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione;
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

CONTENUTI

I TRIMESTRE:

U.D. 0. Ripasso/approfondimento argomenti Primo e secondo Biennio

- Sistemi e tecniche di cottura
- Metodi di conservazione
- Il menu
- Le preparazioni di base. Fondi, salse madri

UDA N. 1 – LA FORZA DEL TERRITORIO

- Un territorio e i suoi sapori
- Il valore dei prodotti a "chilometro zero"
- Menu e tipicità alimentari
- Territorio

UDA N. 2 – MARCHI DI QUALITA' E TUTELE ALIMENTARI

- I prodotti DOP, IGP, PAT, DE-CO
- I presìdi Slow Food
- Alimentazione, ambiente, etica
- Le etichette alimentari

UDA N.3- I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

- I prodotti tipici delle regioni del Nord. Ovest Est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del Sud – Prodotti tipici di Sicilia e Sardegna

II TRIMESTRE

UDA N.4-REALIZZAZIONE DI UN MENU'

- Principali regole per la stesura di un menu
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menu per un hotel stagionale
- Realizzare un menu per la ristorazione collettiva
- Realizzare un menu per banchetti

UDA N.5-LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

- Intolleranza al glutine, lattosio
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista
- La dieta mediterranea
- La dieta macrobiotica

III TRIMESTRE

UDA N.6-LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DEL LAVORO

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

UDA N.7-IL SISTEMA HACCP

- Igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione delle aree di cucina
- La sicurezza degli alimenti, HACCP e il piano di autocontrollo

UDA N.8-IL SERVIZIO DI BANQUETING E CATERING

- Il banqueting e catering
- Nuove tendenze: lo chef a domicilio
- Nuove figure professionali del banqueting

METODI DI INSEGNAMENTO

Dopo un modulo iniziale finalizzato all'acquisizione dei prerequisiti, le varie unità didattiche sono state trattate con linearità, così da consentire una più facile comprensione dei vari contenuti.
Le metodologie e gli strumenti utilizzati durante l'anno scolastico sono state: lezioni frontali, lettura dal libro di testo, esercitazioni in laboratorio di cucina e lezioni in modalità DDI.
Lo studio individualizzato, l'attività di recupero-sostegno ha permesso alla maggioranza di alunni di avanzare in funzione dei propri interessi e capacità.

MEZZI UTILIZZATI

Oltre al libro di testo "**IN CUCINA ED. Poseidonia – AUTORE: Luca Santini"** sono stateutilizzate:

- ☐ Esercitazioni in laboratorio
- ☐ Lezioni sincrone e asincrone
- ☐ Sintesi, schemi e/o mappe concettuali fornite dal libro di testo e/o prodotte dall'insegnante
- ☐ Classroom
- ☐ Meet
- ☐ Gsuite Educational

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI

Sono state effettuate delle attività di recupero durante le ore curriculari per dare la possibilità aglialunni che rilevavano qualche lacuna di recuperare la disciplina.
Da evidenziare, nonostante ciò, qualche discente non ha profittato pienamente dei momenti disupporto che il docente ha messo in atto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione volta ad accertare il raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici prefissati in termini di competenze, conoscenze ed abilità. La valutazione finale terrà conto dei seguenti elementi:

- ☐ La partecipazione concreta alle attività didattiche quotidiane
- ☐ Situazione di partenza
- ☐ Caratteristiche personali del singolo alunno
- ☐ Puntualità nelle consegne dei materiali
- ☐ Partecipazione alle attività svolte in modalità sincrona e asincrona (partecipazione allevideolezioni, capacità di lavoro e approfondimento autonomi)
- ☐ Conoscenze dei contenuti acquisiti

I criteri di valutazione sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.C. e dalPOF dell'istituto. Colloquio orale – Attività di Laboratorio.

Sciacca, 06/05/2021

Il Docente
Giancarlo Simone Vullo

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in	3-5	

		modo stentato		
	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 collegole 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	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	**3**	

e/o di settore, anche in lingua straniera		al linguaggio tecnico e/o di settore		
	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				

Docente coordinatore della classe prof.ssa Marta Busuito

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
MARTA BUSUITO	Italiano e Storia	
TERMINE LILLA GRAZIA RITA	Inglese	
RUSSO VALENTINA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
SIMONE VULLO GIANCARLO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	
SORINTANO ANGELO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.	
DI MASI MARIA ILARIA	Francese	
CALANDRINO SIMONA	Matematica	
CONTINO VINCENZA	Diritto e Tecniche amm.ve	
RUVOLO GIUSEPPE	Scienze motorie e sportive	
MUNISTERI PINO' ANGELA	Religione	

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 06/05/2021

I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" SCIACCA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Caterina Mulè