

 UNIONE EUROPEA	<b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b>	<b>pon</b> 2014-2020	 MIUR	<small>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Elevazione Generale per l'istruzione la ricerca e gli studi sociali (G), per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV</small>
	<b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "VIRGILIO"</b> <b>LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO</b> <b>I.P.S.A.S.R -IDA- CPIA</b> <b>IPSEOA</b> C/DA PRATO S.N. – 93014 MUSSOMELI (CL) TEL. 0934 993967 – FAX 0934952156 0934 992454 ( SEDE I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A) <a href="http://WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT">WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT</a> CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT – LICEOMUSSOMELI@TISCALI.IT COD. FISC. 92036100854			

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*V B - IPSEOA*

*articolazione ENOGASTRONOMIA*



Anno sc. 2019/2020

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ <b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>
➤ <b>PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO</b>
➤ <b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
➤ <b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>
➤ <b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>
➤ <b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>
➤ <b>ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2019/2020</b>
➤ <b>PERCORSI DI CITTADINANZA</b>
➤ <b>ARGOMENTO DELL'ELABORATO</b> – Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina Scienza e cultura dell'alimentazione
➤ <b>TESTI DI LETTERATURA ITALIANA</b>
➤ <b>ALLEGATO 1</b> - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati
➤ <b>ALLEGATO 2</b> -Griglie di valutazione italiano, scienze e culture alimentare e colloquio (fino al 04/03/2020) – Esami di Stato O.M. Griglia di valutazione orale ( Allegato B )

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

### IL“VIRGILIO”

L'IISS “Virgilio” di Mussomeli rappresenta una realtà scolastica articolata e aperta ai cambiamenti culturali ed educativi del terzo millennio. L'Istituto, infatti, offre al territorio un'offerta formativa ampia e diversificata grazie alle due principali sezioni di cui si compone: quella liceale e quella professionale. La sezione liceale si articola in tre diversi indirizzi, il Liceo classico, il Liceo scientifico e il Liceo linguistico, mentre quella professionale comprende l'Istituto professionale per i Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale e l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. La presenza di indirizzi di studio così differenti fa sì che formazione classica, scientifica, linguistica e professionale si armonizzino in una dimensione che risponde alle nuove richieste del territorio e si apre anche a una prospettiva europea e internazionale.

### Profilo dell'Indirizzo IPSEOA

#### INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### **Articolazione “ENOGASTRONOMIA”**

Nell’articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato IPSEOA 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. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomi di “Enogastronomia”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

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

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

## Quadro orario settimanale

DISCIPLINE	1 <sup>^</sup> Anno	2 <sup>^</sup> Anno	3 <sup>^</sup> Anno	4 <sup>^</sup> Anno	5 <sup>^</sup> Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	/	/	/
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica e Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	1	/	/	/	/
Scienze Integrate (Chimica)	/	1	/	/	/
Scienze degli Alimenti	2	2	/	/	/
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	4	4	/	/	/
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	4	4	/	/	/
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	/	/	/
Seconda lingua straniera - Spagnolo	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	/	/	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	/	/	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	/	/		2	2

## Elenco dei docenti del Consiglio di classe

### Classe V B Enogastronomia

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Continuità di Insegnamento</b>		
		3 <sup>^</sup> Anno	4 <sup>^</sup> Anno	5 <sup>^</sup> Anno
<b>Religione</b>	Quatra Miguel Marcelo	X	X	X
<b>Italiano</b>	Vruna Michele	X	X	X
<b>Storia</b>	Vruna Michele		X	X
<b>Matematica</b>	Palumbo Maurizio		X	X
<b>Scienze e Cultura degli alimenti</b>	Palmeri Alfonso			X
<b>Diritto e Tec. Amministrative</b>	Falletta Maria Rita		X	X
<b>Scienze Motorie</b>	Caltagirone Filippo	X	X	X
<b>Lingua Inglese</b>	Nola Rosanna			X
<b>Lingua Spagnola</b>	Nigrelli Laura	X	X	X
<b>Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite</b>	Severino Roberto Mario			X
<b>Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina</b>	Belluzzo Giuseppe		X	X

## PRESENTAZIONE della CLASSE

La classe è composta complessivamente da 14 alunni, 9 maschi e 5 femmine. Gli studenti non sono solo di Mussomeli ma, un congruo numero, proviene da comuni limitrofi, vivendo i disagi connessi alla condizione di pendolarismo. L'attività didattica si è svolta regolarmente ed è nata sempre dal dialogo, dal contatto con la realtà e dalla ricerca continua di stimoli e motivazione negli alunni. Sono state messe in atto diverse strategie didattiche affinché i discenti potessero compiere le loro esperienze e scoperte, acquisire abilità e competenze specifiche. Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di costruire sempre un clima positivo e sereno per poter lavorare in armonia e sintonia con gli alunni e, quando necessario, l'attività didattica è stata preceduta da un intervento educativo atto a ripristinare l'ordine e il rispetto delle regole scolastiche, riconoscendo sempre le esigenze, la personalità e la sensibilità di ciascun alunno. Dal punto di vista didattico il Consiglio di Classe, soprattutto nell'ultimo biennio, è risultato complessivamente stabile, fatta eccezione per Sala, Scienze degli alimenti e Inglese, in modo tale che, la continuità didattica necessaria ad ottenere una solida formazione di base, è stata pressoché garantita. Buona parte degli studenti è impegnata stabilmente in realtà lavorative. Nel corso dell'anno, con l'apporto delle diverse discipline, si è lavorato al fine di sviluppare la capacità di orientare tutti gli alunni in conoscenze e competenze spendibili, nell'ipotesi, sia di un proseguimento degli studi, sia di un proficuo e consapevole inserimento nel mondo del lavoro (le attività riguardanti l'orientamento in uscita sono parte integrante del presente documento). Infatti, dopo il diploma, quasi tutti gli studenti sono orientati al mondo lavorativo, mentre, una esigua parte, pensa al proseguimento degli studi, sia universitari che di altre tipologie di corsi post diploma. Il gruppo classe ha partecipato, dimostrando maturità e interesse, ad attività ed eventi organizzati dalla scuola e comportandosi sempre in modo equilibrato e maturo. Per quanto riguarda invece le altre discipline gli studenti si sono dimostrati quasi sempre corretti ed in prevalenza collaborativi anche se, non tutti, hanno mostrato di partecipare attivamente alle proposte dei docenti. E' stata rilevata per alcuni, una certa difficoltà nella comprensione ed elaborazione dei contenuti trattati e una limitata capacità di organizzazione nello studio personale. La frequenza alle lezioni inoltre non sempre è stata regolare per tutti i discenti: un'alunna, in particolare, ha accumulato un certo numero di assenze e ritardi, inficiando la qualità della preparazione in tutte le discipline. I rapporti con le famiglie sono stati abbastanza costanti ma soprattutto sereni e produttivi. Nella fase d'ingresso il livello della classe era medio, come da programmazione. Alla fine del primo quadrimestre, i docenti hanno messo in atto modalità di recupero, sostegno, potenziamento, approfondimento, secondo i criteri stabiliti nelle programmazioni individuali. Il sostegno alle situazioni di difficoltà è stato affidato anche allo studio autonomo e in itinere. In seguito, però, alla sospensione delle attività didattiche determinata dall'emergenza per la diffusione del Covid-19, a partire dal 05/03/2020, facendo seguito a quanto disposto dalla normativa vigente ed in particolare alla nota ministeriale prot. n. 388 del 17 marzo 2020, nonché alla circolare del Dirigente Scolastico n. 168 del 18 marzo 2020, che fornisce indicazioni operative e utili alla gestione delle attività di didattica a distanza, i docenti si sono immediatamente attivati per proporre agli studenti iniziative e interventi didattici sempre più strutturati, utilizzando gli strumenti digitali a disposizione, in particolare piattaforme multimediali e interattive (Weschool, Edmodo), servizi di messaggistica istantanea (Whatsapp, Telegram, email), servizi di webconference (Skype, Zoom), registro elettronico (Bachecca -Argo visibile alle famiglie).

Sono stati utilizzati quali materiali di studio: visione di filmati,documentari, libro di testo- parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, video lezioni registrate dall'insegnante, YouTube, ecc.. Si sono, altresì proposte, quali strumenti digitali di studio: App case editrici, libro digitale. Nonostante qualche difficoltà legata sia alla mancanza di strumenti informatici adeguati, sia alle competenze sull'utilizzo degli stessi da parte di alcuni alunni; il Consiglio di classe è riuscito a svolgere con efficacia le varie attività di didattica a distanza, approfondendo ogni energia per favorire il raggiungimento del successo scolastico degli alunni.

A fine anno scolastico la classe presenta la seguente fisionomia: un piccolo gruppo, che ha lavorato in modo continuativo, sistematico ed approfondito, possiede un buon metodo di studio e soddisfacenti competenze di analisi e rielaborazione raggiungendo risultati significativi nelle diverse discipline, anche in quelle professionalizzanti, dove è in grado di operare, in maniera autonoma, nel mondo della ristorazione; un altro gruppo più nutrito di studenti, ha acquisito conoscenze in modo organico e appropriato raggiungendo obiettivi e competenze sufficienti anche nelle discipline professionalizzanti,però, per alcuni, rimane incerto ancora il livello espositivo; un ristretto numero di allievi, infine, nonostante l'impegno, ancora fatica a conseguire sempre risultati sufficienti al raggiungimento delle competenze in uscita richieste in diverse discipline, pur avendo raggiunto, ad oggi, complessivamente, gli obiettivi minimi previsti. Il Consiglio si impegnerà ad intervenire anche nell'ultimo periodo, in prossimità degli esami contando sull'impegno maggiore degli studenti per supportare e guidare tutti, anche quelli che non hanno ancora superato difficoltà ad oggi presenti in alcune discipline, per il raggiungimento delle competenze in uscita richieste.

## OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo: - Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo; - Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico; La capacità di costruire un proprio sistema di valori; - Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà; - Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti; Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.); Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo; Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

## OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;  
Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni; - Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;  
Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;



Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;

Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

### CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Per quanto riguarda le conoscenze, competenze ad abilità delle singole discipline, si rimanda alle programmazioni e agli obiettivi definiti nell'ambito dei singoli dipartimenti.

<b>N.</b>	<b>Cognome - Nome</b>	<b>Comune di provenienza</b>	<b>Classe di provenienza</b>
1	omissis	omissis	omissis
2	omissis	omissis	omissis
3	omissis	omissis	omissis
4	omissis	omissis	omissis
5	omissis	omissis	omissis
6	omissis	omissis	omissis
7	omissis	omissis	omissis
8	omissis	omissis	omissis
9	omissis	omissis	omissis
10	omissis	omissis	omissis
11	omissis	omissis	omissis
12	omissis	omissis	omissis
13	omissis	omissis	omissis
14	omissis	omissis	omissis

### ATTIVITA' EXTRASCOLASTICHE

12 novembre 2019 -Partecipazione alla manifestazione “Orienta Sicilia 2019” Palermo;

Giornata mondiale contro la violenza sulle donne: Ricerca e riflessione sul tema;

10 dicembre – partecipazione al 71esimo anniversario della Dichiarazione dei Diritti umani: lettura di articoli della Dichiarazione e dibattiti sui diritti violati e visione di filmati;

Partecipazione al concorso , “Il presepe al Virgilio”;

Partecipazione evento di posa della “Pietra di Inciampo” per il Giorno della Memoria;

7 febbraio giorno alla lotta e al contrasto del Bullismo e Cyberbullismo- Visione di due cortometraggi e dibattito in aula;

Articoli per il giornalino scolastico, “Virgilio News - La voce dei ragazzi”

### **I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

I Percorsi di alternanza scuola-lavoro, istituiti con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005, ridefiniti dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, regolamentati dal Decreto Legislativo n° 62 del 13 aprile 2017 , vengono ridenominati con la legge del 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio 2019), all’articolo 1 comma 784, “Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento”.

Il nostro Istituto, coerentemente con le indicazioni della L. 107/2015, ha ricercato sul territorio partner con cui avviare percorsi di alternanza, aziende, enti pubblici, società del terzo settore, associazioni culturali turistico-culturali e realtà museali. Le attività si sono articolate in momenti di formazione con metodiche didattiche privilegianti la laboratorialità, svolta sia a scuola sia in “azienda”, e la permanenza tutorata nelle varie realtà lavorative (chiamate per semplicità strutture ospitanti). Non sono mancate visite guidate, laboratori sul posto e partecipazione a conferenze. Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (ex Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

<b>Aziende ospitanti</b>	Agriturismo “Monticelli c/ Azienda “Kastalia” (RG) “Federico II” Palace Hotel di Enna Selinunte Beach (TP) Resort di Falconara Esercizi commerciali del territorio
<b>Eventi , Fiere, Ricorrenze</b>	Fiera della Montagna Evento al Castello Manfredonico di Mussomeli Inaugurazione del Bar didattico al “Virgilio” Festa per i 70 anni della Costituzione Convegno della polizia di Stato per la prevenzione e alla lotta al Bullismo e al Cyberbullismo “Open Day” Preparazione e servizio pranzo di natale Gemellaggio con specialità culinarie della Romania Preparazione festa della Regione Preparazione festa della donna Partecipazione al concorso gastronomico a Foggia per le scuole Alberghiere d’Italia

## ELENCO DEGLI ALUNNI E CREDITO SCOLASTICO

<b>Cognome e Nome</b>	<b>Crediti 3° anno</b>	<b>Crediti 4° anno</b>	<b>Totale crediti</b>
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis

omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis	omissis

## ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2019/2020

### **ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

L'O.M. n. 10 del 16/05/2020 *Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scol. 2019/2020 e i relativi allegati*- ridefinisce per il corrente anno scolastico il sistema dei crediti scolastici maturati dagli studenti delle classi terminali nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

Il credito scolastico è attribuito **fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.**

Pertanto il Consiglio di classe in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico assegnato al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C alla predetta ordinanza e di seguitoriportate.

### LA PROVA DI ESAME E IL PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO

Ai sensi dell'art. 16 comma 1 della citata OM- , la prova prove d'esame consiste in un colloquio così articolato:

**Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta** ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del decreto del Ministro dell'istruzione 30 gennaio 2020, n.

28. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica entro il 13 giugno;

**discussione di un breve testo**, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento **di lingua e letteratura italiana** durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe del 30 maggio;

**analisi**, da parte del candidato **di un testo, un documento, un'esperienza, un**

**progetto, un problema** predisposto, in coerenza con il documento del Consiglio di classe, dalla commissione in un'apposita seduta e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare;

**posizione**, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, **dell'esperienza di PCTO** svolta nel corso del percorso di studi;

**accertamento delle conoscenze e delle competenze** maturate nell'ambito delle attività relative a **"Cittadinanza e Costituzione"**.

**accertamento delle conoscenze e delle competenze** della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la **metodologia CLIL**, qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della Commissione di esame.

La prova d'esame (colloquio) è valutata fino a un **massimo di quaranta (40) punti**. Tale punteggio si somma a **quello del credito scolastico (max. 60punti)**.

Il punteggio minimo per superare l'esame resta fissato in sessanta (60) punti.

La Commissione d'esame può motivatamente **integrare il punteggio**, fino ad un massimo di **cinque punti**, in considerazione del processo formativo e dei risultati di apprendimento conseguiti sulla base della programmazione svolta, ai sensi dell'articolo 1, comma 6 del Decreto legge n.22 dell'8 aprile 2020, nonché per i candidati che abbiano conseguito un credito scolastico di almeno **cinquanta punti** e un risultato nella prova di esame pari almeno a **trentapunti**;

La Commissione d'esame all'unanimità può motivatamente attribuire la **lode** ai candidati che conseguono il punteggio massimo di 100 punti senza fruire dell'integrazione, a condizione che: abbiano conseguito 60 punti di credito scolastico (valore massimo), con voto unanime del consiglio di classe;

abbiano conseguito il punteggio massimo previsto nella prova d'esame.

In sintonia con le azioni di sensibilizzazioni e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "Cittadinanza e Costituzione", L.169/2008 e D.P.R. , sono stati in particolar modo analizzati il termine "**Cittadinanza**" intesa come la capacità di sentirsi **cittadini attivi**, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte, ed il termine "**Costituzione**" inteso sia come lo **studio della Costituzione della Repubblica Italiana** , documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori , regole e strutture indispensabili per una convivenza civile , sia come lo studio dei principi fondamentali **della Costituzione Europea** in un contesto sempre più partecipato e globalizzato.

## **CONOSCENZE**

Al fine di assolvere la loro funzione di cittadini, gli studenti necessitano di conoscenze sempre più ampie per cui nella programmazione sono presenti approfondimenti sul sistema socio-politico nazionale.

Le conoscenze che tutti debbono ,quindi , acquisire alla fine del percorso di "Cittadinanza e Costituzione" in quanto necessarie per una solida democrazia, sono:

- a) l'iter didattico istituzionale nazionale all' organismo istituzionale sovranazionale (*Comunita' Europea*)
- b) i contenuti ed gli obiettivi di documenti : Costituzione della Repubblica italiana-Statuto dei lavoratori- Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo- la Carta dei diritti dell'Ue e la Costituzione europea ;  
gli obiettivi di Organismi Internazionali  
conoscenza e comprensione dei diritti umani e dei valori democratici tra cui equità e giustizia
- e) conoscenza e comprensione delle norme sociali e norme giuridiche, regole fondamentali per una civile convivenza ; rispetto delle persone; rispetto dell'ambiente; rispetto della legge come principio fondamentale di libertà ed uguaglianza ; devianze giovanili ; sostanze stupefacenti: effetti nocivi per i singoli e per la collettività ; Educazione stradale...
- f) conoscenza del valore storico con particolare attenzione all'approfondimento delle tre giornate celebrative dedicate alla **Shoah** , il 27 gennaio giornata in commemorazione delle vittime dell'olocausto , alle **Foibe** , il 10 febbraio giorno del ricordo in memoria delle vittime dei massacri e dell'esodo giuliano-dalmata .

## **COMPETENZE**

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti hanno dimostrato di possedere le seguenti competenze essenziali :

- competenze civiche (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l'intervento sulla politica pubblicaattraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);
- competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- competenze interculturali (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

<p><b>LA COSTITUZIONE ITALIANA”</b></p> <p>Il referendum del 2 giugno 1946: la nascita della Repubblica italiana</p> <p>La Costituente</p> <p>La costituzione : struttura e principi fondamentali; prima parte: i diritti e doveri dei cittadini; seconda parte: ordinamento della Repubblica</p>
<p><b>“ BULLISMO E CYBER BULLISMO”</b></p> <p>Definizione di bullismo e cyber bullismo</p> <p>I soggetti coinvolti e loro caratteristiche</p> <p>Uso consapevole della rete, la sicurezza in rete</p>
<p><b>“LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO “</b></p> <p>Concetti di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire un uso corretto degli ambienti, apprendimento teorico e pratico (progetto sviluppato nelle ore di ASL)</p>
<p><b>“I DIRITTI UMANI E GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI”</b></p> <p>multiculturalità e internazionalità</p> <p>Educazione alla cittadinanza attiva e democratica e condivisione dei vincoli di solidarietà</p>
<p><b>“ESSERE CITTADINI DEL PROPRIO TEMPO: CONOSCERE L'EUROPA”</b></p> <p>i motivi che hanno ispirato la nascita dell'Europa unita.</p> <p>le Istituzioni dell'UE e le rispettive funzioni</p>

**ARGOMENTO DELL'ELABORATO**

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI -**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

*Il Consiglio di Classe, su proposta dei docenti delle discipline di indirizzo, di cui alla seconda prova scritta d'esame(d.lgs. n. 62/2017), decide di assegnare l'argomento dell'elaborato, di cui all'articolo n. 17 comma 1 a)dell OM n. 10 del 16/05/2020, ai candidati così come indicato nella seguente tabella:*

CANDIDATI	ARGOMENTO
omissis	<p>Il candidato ipotizzi di dirigere la cucina di un albergo in una località marittima. Il direttore comunica che si terrà un banchetto con la presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 persone con celiachia</li><li>• 4 persone affette da diabete mellito</li><li>• 4 atleti professionisti che seguono un regime alimentare per sportivi</li></ul> <p>Elaborare un menù elencando gli ingredienti, il procedimento e il metodo di cottura di tre pietanze: Antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno.</p> <p>Il candidato altresì illustri, in base alle scelte del menù effettuate, le conoscenze sulle intolleranze alimentari, malattie cronico-degenerative e dietetica applicata allo sport.</p>
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	
omissis	

**Testi di letteratura italiana**

Come indicato nell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 ai fini del colloquio ,Il consiglio di classe, su proposta del docente di Italiano, individua i seguenti testi di letteratura italiana, già oggetto di studio durante il quinto anno:

<b>Giovanni Verga</b>
➤ Da "I Malavoglia" - La famiglia Malavoglia pag 101
➤ "Mastro don Gesualdo" - La trama pag. 113
➤ Da Vita dei campi – "Rosso Malpelo" – pag.69

<b>Gabriele D'Annunzio</b>
➤ Il Piacere – la trama - pag 195

<b>Luigi Pirandello</b>
➤ Da Novelle per un anno "La Patente" pag. 317

<b>Giuseppe Ungaretti</b>
➤ <b>Da Allegria:</b>
✓ <i>Fratelli</i> - pag. 474
✓ <i>Soldati</i> - pag.485
✓ <i>San Martino del Carso</i> - pag 496

<b>Salvatore Quasimodo</b>
➤ <b>Da Acque e terre:</b> <i>Ed è subito sera</i> - pag. 520
➤ <b>Da Giorno dopo giorno:</b> <i>Alle fronde dei salici</i> – pag. 522

<b>Primo Levi</b>
➤ <b>Se questo è un uomo:</b> la trama (Didattica a distanza)

<b>Cesare Pavese</b>
➤ <b>La luna e i falò:</b> la trama (Didattica a distanza)

<b>Pier Paolo Pasolini</b>
➤ <b>Una vita violenta:</b> la trama

*Il presente Atto è stato approvato nella seduta del 27/05/2020 dal Consiglio di Classe nella composizione di seguito indicata:*



<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
<b>Religione</b>	Quatra Miguel Marcelo
<b>Italiano</b>	Vruna Michele
<b>Storia</b>	Vruna Michele
<b>Matematica</b>	Palumbo Maurizio
<b>Scienze e Cultura degli alimenti</b>	Palmeri Alfonso
<b>Diritto e Tec. Amministrative</b>	Falletta Maria Rita
<b>Scienze Motorie</b>	Caltagirone Filippo
<b>Lingua Inglese</b>	Nola Rosanna
<b>Lingua Spagnola</b>	Nigrelli Laura
<b>Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite</b>	Severino Roberto Mario
<b>Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina</b>	Belluzzo Giuseppe

F.toIl dirigente scolastico

***dott. ssa Calogera Maria Genco***

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

	<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Italiano</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Vruna Michele</b>

3	<b>Libri di testo adottati</b>	A.Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato – <i>La mia Letteratura</i> dalla fine dell'Ottocento a oggi – Ed. C. Signorelli Scuola.  Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense.
4	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore 75svolte fino al 3 marzo sun°ore 132 previste nel piano di studi
5	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità logiche ed espressive anche attraverso un esame, il più ampio possibile, di testi letterari e l'analisi dei rapporti e delle connessioni tra storia e letteratura. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.
6	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 25</b>  <u>Realismo</u> <u>Il Naturalismo francese (tratti generali)</u> <u>Il Verismo (tratti generali)</u> <u>Giovanni Verga</u> <u>La vita, la poetica e le opere</u> <u>Le novelle – Rosso Malpelo</u> <u>da I Malavoglia</u> La Famiglia Malavoglia

	<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICAN°2 ORE 35</b></p> <p><u>Il Decadentismo</u></p> <p><u>Gabriele D'Annunzio</u>  <u>La vita , la poetica e le opere</u>  <u>Il Piacere (tratti generali)</u>  <u>Il Notturmo (tratti generali)</u></p> <p><u>Luigi Pirandello</u>  <u>La vita, la poetica e le opere</u>  <u>Le Novcelle per un anno: La Patente</u>  <u>Il Fu Mattia Pascal (tratti generali)</u>  <u>La poetica dell'Umorismo</u>  <u>Il Teatro: Teatro allo specchio – Meta-teatro</u></p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 25</b></p> <p><u>Ermetismo</u></p> <p><u>Giuseppe Ungaretti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La vita, la poetica e le opere</u></li> <li>• <u>L'Allegria: Soldati – Fratelli-San Martino del Carso</u></li> </ul> <p>➤ <u>Salvatore Quasimodo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La vita, la poetica e le opere</u></li> <li>• <u>Acque e terre: Ed è subito sera</u></li> <li>• <u>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</u></li> </ul>
--	---------------------------------	---

	<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Neorealismo</u></li> <li>➤ <u>Cesare Pavese</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La vita, la poetica e le opere</u></li> <li>• <u>La luna e i falò</u> (tratti generali)</li> <li>• <u>Il Mito dell'infanzia</u></li> </ul> </li> <li>➤ <u>Primo Levi</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La vita, la poetica e le opere</u></li> <li>• <u>Se questo è un uomo</u> (tratti generali)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>La Crisi del Neorealismo</u></li> <li>➤ <u>Pier Paolo Pasolini</u></li> </ul> <p><u>La vita, la poetica e le opere</u>  <u>Romanzi di vita: <i>Ragazzi di vita</i> e <i>Una vita violenta</i></u>  <u>L'attività cinematografica: <i>Accattone</i></u></p>
<p><b>7</b></p>	<p><b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</b></p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di testi in prosa e in poesia.</p>
<p><b>8</b></p>	<p><b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</b></p>	<p>Libro di testo; manuali; dizionario; ricerche; materiale in Power Point; materiale bibliografico vario.</p>
<p><b>9</b></p>	<p><b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b></p>	<p>Libro di testo; manuali; dizionario; ricerche; materiale in Power Point; materiale bibliografico vario.</p>

<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove stilizzando le diverse tipologie sopra citate, sia attraverso lo svolgimento di temi, saggi brevi, articoli di giornale e di analisi.
-----------	---	--

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Storie</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Vruna Michele</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	A.R. Leone , G. Casalegno – <i>Storia Aperta</i> Il Novecento e il mondo attuale – Ed. Sansoni per la Scuola.  Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense.
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore 38svolte fino al 3 marzo sun°ore 66 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze e capacità)</b>	Gli obiettivi che si prefigge lo studio della storia devono essere intesi, soprattutto, come conoscenza del passato e dell'origine di tante forme della realtà sociale della nostra epoca, pertanto bisogna sensibilizzare gli alunni affinché comprendano il vero valore della disciplina e quanto sia determinante nella formazione della loro personalità. Saranno messi in rilievo le trasformazioni più significative sul piano storico, politico, economico e sociale. Le figure importanti che hanno fatto la storia verranno spogliati dal senso mitico di cui la loro figura è coperta, presentandoli in modo obiettivo e democratico, evidenziandone la componente politica, sociale ed economica.
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA' DIDATTICA N°1 ORE 10</b>  <b><u>Le trasformazioni sociali di inizio '900</u></b>  <u>La belle époque</u> <u>I nuovi partiti e le innovazioni</u> <u>L'Italia liberale di Giovanni Giolitti</u> <u>Politica interna e politica estera giolittiana.</u>  <u>Giovanni Verga</u> <u>La vita, la poetica e le opere</u> <u>Le novelle – Rosso Malpelo – Mastro don Gesualdo – I Malavoglia (tratti generali)</u>

	<p style="text-align: center;"><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA' DIDATTICA N°2 ORE 15</b></p> <p><b><u>La Grande Guerra</u></b></p> <p><u>Le premesse e le cause del conflitto</u>  <u>1914 -1916: la guerra in Trincea</u>  <u>1917 – 1918: la crisi e la vittoria degli alleati</u>  <u>La Conferenza di Parigi</u>  <u>La crisi economica in Italia e in Europa</u>  <u>Gli Stati Uniti: gli anni “Ruggenti”, la grande depressione del 1929 e il New Deal</u></p> <p><b>UNITA' DIDATTICA N°3 ORE 15</b></p> <p><b><u>Nascita dei Totalitarismi</u></b></p> <p><u>Il Fascismo: Politica interna e politica estera</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La società fascista e i suoi oppositori</li> <li>• L'economia e la politica estera</li> </ul> <p>➤ <u>La Russia di Stalin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Lenin e la fondazione dello Stato Sovietico</u></li> <li>• <u>Stalin e l'attuazione del progetto totalitario</u></li> </ul> <p>➤ <u>La Germania nazista: Politica interna e politica estera</u></p> <p><u>La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler</u>  <u>Lo Stato totalitario e l'antisemitismo</u></p>
--	---	---



	<b>Contenuti e tempi</b>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p>➤ <u>La Seconda guerra mondiale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Verso la Seconda guerra mondiale</u></li> <li>• <u>Le vittorie dell'Asse</u></li> <li>• <u>Le vittorie degli Alleati</u></li> <li>• <u>Il crollo dell'Asse</u></li> <li>• <u>La guerra in Italia</u></li> </ul> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p>➤ <u>Il mondo bipolare</u>  <u>Patto Atlantico e Patto di Varsavia</u>  <u>L'Italia: prima e dopo il 2 giugno 1946</u></p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</b>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate e lavori di gruppo.</p>
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</b>	<p>Libro di testo, ricerche, materiale in Power Point, materiale bibliografico vario.</p>
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	<p>Aula, biblioteca, laboratorio di informatica</p>
10	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	<p>Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove come questionari.</p>

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	Lingua straniera inglese
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Rosanna Nola
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	<i>Cook Book Club Up</i> , Cibelli, D'Avino – Volume per il Quinto anno, Edizioni CLITT
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2019/2020</b>	N° 53 ore su n° 99 ore previste nel piano di studi alla data del 04/03/2020
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><u>Conoscenze</u>: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche basilari per una semplice e breve produzione orale e scritta; elementi lessicali più frequenti della microlingua relativa al proprio ambito professionale; argomenti generali e specifici e relativi all'indirizzo di studio; i principali aspetti di vita e di civiltà anglosassone; modalità di consultazione del dizionario bilingue.</p> <p><u>Capacità</u>: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p><u>Competenze</u>: padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, fino al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; utilizzare i sistemi informativi e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti professionali.</p>

6	Contenuti Tempi	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 Ore: 18</b>  <b>Titolo:</b> Meat, Fish and Vegetables:  Main courses;  Comparatives;  Meat;  Julia Child;  Fish;  Vegetable and side dishes;  Meat, fish and vegetable recipies;  Asking for advice/Giving advice;  Talking about past actions using the present perfect and past perfect tenses.</p> <p><b>UNITA'DIDATTICAN°2 Ore: 15</b>  <b>Titolo:</b> Food Safety  World Food Safety;  Five Keys to Safer Food;  Food Poisoning;  The Passive Form;  Food Contamination.</p> <p><b>UNITA'DIDATTICAN°3 Ore: 20</b>  <b>Titolo:</b> Food Safety Certification  Globalization and Food Safety Certification;  HACCP in Catering;  Food Safety Guidelines;  The Seven Principles of HACCP;  Food Allergy Order Procedure;  Benefits and Costs.</p> <p><b>LEZIONI EFFETTUATE CON LA DAD:</b></p> <p><b>UNITA'DIDATTICAN°4</b>  <b>Titolo:</b> Food Preservation Systems  Food Preservation;  Ancient and Modern Preservation Methods;  Low Temperature Control;  Refridgerated Storage Systems;  Vacuum Cooking;  HPP: High Pressure Processing;  Sous Vide;  The Cold Chain.  <b>Life Skills:</b>  Developing a HACCP Plan;  Relating on School Working Experiences.</p>
---	-----------------	---

7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione frontale; Approccio funzionale-comunicativo; Discussione guidata; Role play.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo; Dispense e schede didattiche sulle quali approfondire gli Argomenti; Fotocopie fornite dalla docente; Mappe concettuali; Schede riassuntive su vari argomenti; Internet; WeSchool; WhatsApp.
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula; Laboratorio informatico; Aula virtuale WeSchool.
10	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Si sono accertati i livelli di apprendimento tramite: Prove strutturate e semi-strutturate; Schede di verifica; Questionari a risposta chiusa e aperta; Interrogazioni.

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Lingua Spagnola</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Laura Nigrelli</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Nuevo en su punto El espanol en cocina, restaurantes y bares Susana Orozco Gonzalez Giada Riccobono Ed. Hoepli
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N° ore 48 in presenza su n°99 ore previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	Usare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare adeguatamente le tecniche e gli strumenti espressivi per descrivere e presentare le tematiche settoriali oggetto di studio. Utilizzo dei linguaggi settoriali della lingua spagnola e discreta conoscenza degli aspetti culturali legati all'enogastronomia spagnola. Competenza comunicativa nel settore enogastronomico. Capacità di fare collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali. Capacità di esprimersi secondo le quattro abilità linguistiche di base (livello a2/b1). Conoscenza del lessico specifico di cucina.

6

**Contenuti e Tempi**

**Unità didattiche svolte al 04/03/2020**

**UNITA'DIDATTICA N°1**

**TITOLO: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS:**

Unidad 14 De tapas y bocadillos

ore: 6

**UNITA'DIDATTICA N°2**

**TITOLO: EN LA MESA CON CARNES, PESCADOS Y VINOS:**

Unidad 15 : Joyas del mar

Unidad 16: Asados y más

Unidad17: Blancos, claretes y tintos

Ore: 24

**UNITA'DIDATTICA N°3**

**TITOLO:ENDULZA LA VIDA**

Unidad 18 : Frutas y zumos

Ore 6

Ore per recupero e verifiche: 12

Unidad 19: Dulce tentación

Unidad 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas.

In DAD

**UNITA'DIDATTICA N°4**

**TITOLO: EL SERVICIO DE BEBIDAS, CATERING, BANQUETES Y LA BÚSQUEDA DE EMPLEO:**

Unidad 21 Armonías en un vaso: aperitivos y cócteles

Unidad 22 Destilados, licores y fermentados

Unidad 23 Catering y organización de banquetes

Unidad 24 En busca de trabajo

In DAD

7	<b>Metodi di insegnamento</b> <b>(Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</b>	Fino al 04/03/2020 Lezione frontale, lavoro di gruppo, comprensione del materiale linguistico, analisi e revisione grammaticale; consolidamento concettuale lessicale e morfosintattico con mappe concettuali usate in seguito per favorire l'esposizione. Cooperative learning Attività di brainstorming. Attività laboratoriale (simulazione di situazioni professionali)  Secondo modalità DAD dal 05/03/2020: Sistemi digitali utilizzati: Argodidup (bacheca)-Whatsapp – Weschool- Posta elettronica privata.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b> <b>(Materiale audiovisivo, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, fotocopie, tecnologie audiovisive.  Secondo modalità DAD dal 05/03/2020: libro di testo, materiale multimediale, audiovisivo.
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Spazio classe Classe in assetto laboratoriale Attività in laboratorio d'informatica  Secondo modalità DAD dal 05/03/2020: Aula virtuale attraverso App weschool.
10	<b>Strumenti di verifica</b>	Per la verifica della competenza linguistica scritta: Questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate,  Per la competenza comunicativa orale:  Verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo. Conversazione in situazioni professionali simulate.

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Falletta Maria Rita
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Stefano Rascione, Fabio Ferrelli Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore 90 svolte fino al 3 marzo su n° ore 165 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>- Individuare i principali interventi della politica europea del turismo.</p> <p>-Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Individuare fase e procedure di redazione di un Business plan.</p> <p>-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p>



6	Contenuti Tempi	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 ore 38</b>  <b>Marketing</b> Aspetti generali del marketing  Il marketing strategico  Il marketing operativo  Il web marketing  Il marketing plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 52</b>  <b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>  La pianificazione e la programmazione  Il budget  Il business plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N° 3 DAD</b>  <i>Lezione effettuate tramite didattica a distanza</i>  <b>Il mercato turistico</b> Il mercato turistico internazionale  Gli organismi e le fonti normative Internazionali  Il mercato turistico nazionale  Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 DAD</b>  <i>Lezione effettuate tramite didattica a distanza</i>  <b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>  Le norme sulla costituzione dell' impresa  Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore  I contratti delle imprese ristorative e ricettive  I contratti delle imprese di viaggio  I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 DAD</b>  <i>Lezione effettuate tramite didattica a distanza</i>  <b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>  Le abitudini alimentari  I marchi di qualità alimentare</p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione frontale, problem-solving, discussioni guidate, simulazioni di casi aziendali, esercitazioni in classe, questionari, lavoro di gruppo per il sostegno degli alunni più deboli, recupero in itinere.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet

9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	<b>Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione art. "Cucina"</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Alfonso Palmeri
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Luca La Fauci – <i>Scienza e cultura dell'alimentazione (Quinto anno)</i> – Ed. Markes
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N° ore in presenza 50
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p>scegliere gli alimenti adeguati ai diversi settori della ristorazione</p> <p>calcolare il fabbisogno energetico totale e il peso teorico/ideale di un individuo</p> <p>evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione</p> <p>stendere un diagramma di flusso in funzione del piano HACCP</p> <p>applicare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, condizioni fisiologiche e in alcune patologie</p> <p>scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie e condizioni patologiche.</p>

6	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b><u>Unità svolte in classe (ore 50)</u></b></p> <p><b>Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</b>  contaminanti chimico-fisici  contaminanti biologici  <b>Igiene, sicurezza e qualità:</b> Igiene del personale, dei locali, e delle attrezzature  <b>Sicurezza alimentare e HACCP</b></p> <p><b><u>Unità svolte in modalità didattica a distanza</u></b></p> <p><b>Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi</b>  <b>Dietetica razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</b>  Dietetica applicata e modelli alimentari ( Valutazione stato nutrizionale, bilancio energetico, stesura di una dieta equilibrata)  Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione (gravidanza, allattamento, età evolutiva, terza età, sport)  Dietetica applicata nelle principali patologie ( obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori, allergie e intolleranze, disturbi del comportamento alimentare)</p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</b>	lezioni frontali; lezioni dialogate; lavori di gruppo; metodo induttivo e deduttivo; problem solving; brainstorming;
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo e materiale fornito dal docente
9	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Prove orali, prove strutturate, simulazioni scritte di prove di esami

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Enogastronomia</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Giuseppe Belluzzo</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	SARO' CHEF corso di enogastronomia Giunti T.V.P. editori SLOW FOOD EDITORE
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore 82svolte fino al 3 marzo sun°ore 124 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità pratiche che gli alunni hanno sviluppato, grazie alle varie esperienze lavorative. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni pratiche raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA' DIDATTICA N°1 ore 8</b>  <u>Evoluzione in cucina</u> <u>La cucina nella storia</u> <u>La preistoria</u> <u>Gli stili alimentari</u> <u>Le cucine tradizionali</u> <u>La cucina alternativa</u> <i>La birra artigianale naturalmente senza glutine</i>

	<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICAN°2 ORE 4</b></p> <p><u>L'italia in cucina</u></p> <p><u>La cultura gastronomica in Italia</u></p> <p><u>Alimenti e piatti tipici regione per regione</u></p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 / 3 ORE 8</b></p> <p><u>Le forme di ristorazione</u></p> <p><u>La ristorazione collettiva</u></p> <p><u>La ristorazione commerciale</u></p> <p><u>Esercitazione pratica di cucina</u></p> <p><u>La pasticceria assortita</u></p> <p><b>UNITA' DIDATTICA 3 ORE 4</b></p> <p>Il mondo in cucina</p> <p>La cucina europea e l'Italia</p> <p>La cucina degli altri continenti e l'Italia</p>
--	---------------------------------	---

	<b>Contenuti e tempi</b>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Lavorare con il latte e i latticini</u></li> <li>➤ <u>Non solo latte</u></li> <li>➤ <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Latte e latticini in cucina</u></li> <li>• <u>Il mondo dei formaggi</u></li> <li>• <u>Il mondo dei formaggi</u></li> <li>• <u>Le caratteristiche generali dei formaggi</u></li> <li>• <u>Ulteriori classificazioni</u></li> </ul> </li> </ul> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 ORE 4</b></p> <p><b>Cucinare le uova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Non solo uova di gallina</u></li> <li>➤ <u>Un alimento quasi completo</u></li> </ul> <p><u>Uova a confronto</u> <u>Le uova a tavola</u></p>
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</b>	Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di ricette.
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</b>	Libro di testo; ricerche; . Riviste professionali di cucina.
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Libro di testo;; Laboratorio di cucina
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di verifiche , sia attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche .

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>LSE Sala e Vendita</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Severino Roberto Mario</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	SALA E VENDITA PER CUCINA - ALMA – (Edizioni PLAN) Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense, e PowerPoint
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore 30svolte fino al 3 marzo sun°ore 66 previstenelpianodistudi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze e capacità)</b>	Conoscere i principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici, individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la valorizzazione del territorio, preparazioni tipiche della cucina internazionale, progettare menu e carte e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting, distinguere e descrivere i liquori e distillati, il loro processo produttivo, classificazione e definizione, utilizzare le principali tecniche di preparazione delle bevande miscelate, saper descrivere le varie fasi di produzione, fermentazione e le tecniche di vinificazione, le diverse tipologie di vino, i vini speciali, illustrare le modalità di degustazione ed individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 10</b> <b>IL MENU</b> Le tipologie di menù; La valutazione strutturale; La composizione gastronomica; L'influenza del territorio; I criteri di composizione grafica; Il food cost ed il drink cost; La redazione di un menù;



	<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 10</b></p> <p><b>L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE</b></p> <p>Il catering;  Il banqueting;  Qual'è il ruolo del banqueting manager;  La preparazione di un evento speciale;  Che cosa prevede il contratto di banqueting;</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 12</b></p> <p><b>IL BAR</b></p> <p>Le bevande analcoliche;  La birra;  I distillati e i liquori;  L'attrezzatura per i cocktails;  Le bevande miscelate;  Tecniche di miscelazione;</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p><b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA</b></p> <p>Le fasi di produzione  I sistemi di vinificazione  I vini speciali  Lo champagne  I vini passiti  I vini siciliani  I vini e i marchi di qualità</p>
--	---------------------------------	---

	<b>Contenuti e tempi</b>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 DAD</b></p> <p><u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p><b>L'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b></p> <p>La sommeliere Esami organolettici Le sensazioni Le tecniche di abbinamento La degustazione</p>
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</b>	<p>Lezione frontale Esercitazionipratiche Interventididatticieducativi Fruizionea distanza</p>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</b>	<p>Libro di testo; manuali; ricerche; materiale in PowerPoint; materiale laboratoriale.</p>
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	<p>Le lezioni sisonosvoltein aula , in aula LIM e inLaboratorio disala-bar</p>
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	<p>Colloqui individuali e di gruppo Quesiti a risposta singola Quesiti a scelta multipla Relazioni Progettazioni Osservazione diretta in fase operativa</p>

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>CALTAGIRONE FILIPPO</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa PIU' MOVIMENTO Marietti scuola
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N° ore 34 svolte fino al 3 marzo su n°ore 62 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive; Lo sport, le regole e il fair play; Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Consapevolezza di abitudini alimentari corrette e conoscenza delle sostanze alimentari; Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Capacità di praticare uno sport di squadra ed individuale.
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA'DIDATTICAN°1</b> TITOLO:Incrementoevalutazioneproprie capacità coordinativeecondizionali <b>ore4</b> <b>UNITA'DIDATTICAN°2</b> TITOLO:Fitness,ilmovimentofabene <b>ore 8</b> <b>UNITA'DIDATTICAN°3</b> TITOLO: Alimentazione <b>ore 6</b> <b>UNITA'DIDATTICAN°4</b> TITOLO:Sportdisquadraeindividuali <b>ore 16</b>
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>UNITA'DIDATTICA N°4 DAD</b> Lezioni effettuate tramite didattica a distanza: Sport di squadra – Pallavolo - Pallacanestro
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni,ecc.)</b>	- Lezionefrontaleelavorodi gruppo. - Insegnamentoindividualizzato.
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</b>	- Piccoliegrandiattrezzi: retedipallavolo,palloni, canestro,portecalchetto,spalliere,libroditesto
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra,</b>	-Aula,palestraespazioesterno.

	laboratori, ecc.)	
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Test di valutazione, verifiche orali e pratiche.

7.	<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
7.1	<b>Materia</b>	<b>MATEMATICA</b>
7.2	<b>Docente</b>	<b>PALUMBO MAURIZIO</b>
7.3	<b>Libriditesto adottati</b>	NUOVOCORSODIMATEMATICAVOL.3B(Tonolini, Vanenti, Tonolini)
7.4	<b>Ore di lezione effettuate nell'a.s.2019/2020</b>	N° ore 67 alla data odierna su n° ore 99 previste nel piano di studio alla data del termine delle lezioni
7.5	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b> acquisizione dei contenuti.  <b>Competenze:</b> applicazione in contesti nuovi delle conoscenze acquisite.  <b>Capacità:</b> riesaminare criticamente ciò che viene studiato, individuare collegamenti disciplinari. Trasferire sullo studio delle funzioni tutti i contenuti. Riconoscere una funzione, studiare una funzione dalla sua identificazione fino alla sua rappresentazione grafica.</p>
7.6	<b>Contenuti/Tempi</b>	<p><b>Unità didattica n°1</b> titolo: Richiami e approfondimenti sulle equazioni ed disequazioni algebriche <span style="float: right;">Ore 13</span></p> <p><b>Unità didattica n°2</b> titolo: Le funzioni di una variabile <span style="float: right;">Ore 13</span></p> <p><b>Unità didattica n°3</b> titolo: I limiti <span style="float: right;">Ore 12</span></p> <p><b>Unità didattica n°4</b> titolo: Continuità delle funzioni <span style="float: right;">Ore 8</span></p> <p><b>Unità didattica n°5</b> titolo: Il concetto di derivata <span style="float: right;">Ore 8</span></p> <p>Programma svolto secondo modalità DAD dopo la sospensione didattica avvenuta il 04 marzo 2020, (il DPCM del 9 marzo 2020, decreta: “i dirigenti scolastici attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, modalità di didattica a distanza”). Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.</p> <p><b>Unità didattica n°6</b> titolo: Calcolo della derivata di una funzione di una variabile e teoremi fondamentali sul calcolo differenziale <span style="float: right;">Ore 12</span></p> <p><b>Unità didattica n°7</b> titolo: Studio del grafico di una funzione <span style="float: right;">Ore 12</span></p>
7.7	<b>Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione guidata. Lavori di gruppo e individuali. Esercitazioni guidate. Simulate. Illustrazioni grafiche. Esempi introduttivi. Lezione frontale affiancata da quella problematica e discussa a seconda delle esigenze degli alunni.
7.8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale, audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, fotocopie, altri testi di matematica e supporto informatico per la rappresentazione grafica di una funzione.
7.9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula.
7.10	<b>Strumenti di verifica</b>	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali scritte.

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Quatra Miguel Marcello
<b>3</b>	<b>Libro di testo adottato</b>	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2018/2019</b>	Didattica in aula: N. ore 18 (fino al 03 marzo) + Didattica a distanza N. ore 13 (fino al 06 giugno) su N. ore 33 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze e capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fede cristiana e magistero della Chiesa cattolica di fronte ai problemi ambientali contemporanei.</li> <li>- Radici bibliche e origini storiche della Pesah ebraica e della Pasqua cristiana.</li> <li>- Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio.</li> <li>- Visione cristiana della corporeità.</li> <li>- Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore.</li> <li>- Il matrimonio nella fede cristiana.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere in maniera critica le cause e le dinamiche della crisi ambientale.</li> <li>- Identificare gli elementi di continuità e le differenze tra la Pesah ebraica e la Pasqua cristiana.</li> <li>- Acquisire consapevolezza sull'importanza di amare in maniera sana il proprio corpo e di rispettarlo.</li> <li>- Acquisire consapevolezza sull'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura.</li> </ul> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adattare il proprio stile alle esigenze ecologiche contemporanee sulla base di conoscenze scientifiche critiche e di convinzioni religiose personali.</li> <li>- Esprimere il nucleo centrale ed esistenziale della Pasqua cristiana.</li> <li>- Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni.</li> <li>- Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.</li> </ul>

6	<b>Contenuti e Tempi</b>	<p><b>UDA N°1 – TITOLO:</b> <i>Laudato si', mi' Signore</i> N. ore 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine ed evoluzione del pianeta Terra.</li> <li>• Origine ed evoluzione della specie umana.</li> <li>• Cause della crisi ambientale contemporanea.</li> <li>• La fede cristiana e il magistero della Chiesa cattolica di fronte alla crisi ambientale.</li> </ul> <p><b>UDA N°2 – TITOLO:</b> <i>Dalla Pesah ebraica alla Pasqua cristiana</i> N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Pesah ebraica: origine storica, significato, riti.</li> <li>• La Pasqua cristiana: un nuovo significato, la settimana santa, i simboli pasquali.</li> <li>• La Pasqua domenicale: articolazione essenziale della celebrazione eucaristica.</li> </ul> <p><b>UDA N°3 – TITOLO:</b> <i>Lezioni di vita</i> N. ore 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervista ai propri familiari sulla pandemia da COVID19</li> </ul> <p><b>UDA N°4 – TITOLO:</b> <i>Amore e corporeità nella Religione Cattolica</i> N. ore 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'amore al centro.</li> <li>• Amare il corpo. Amare con il corpo.</li> <li>• Amore e matrimonio cristiano.</li> </ul> <p><b>Altri temi trattati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natura e finalità dell'IRC (N. ore 1)</li> <li>• Fede cristiana e scienza (N. ore 1)</li> <li>• Il Natale e la famiglia (N. ore 2)</li> <li>• Come usare l'applicazione Padlet (N. ore 1)</li> <li>• Legalizzazione delle droghe leggere (N. ore 1)</li> <li>• Legislazione italiana sulla vendita e somministrazione di alcolici ai minori (N. ore 1)</li> <li>• Effetti sociali della liberalizzazione della cannabis (N. ore 1)</li> </ul>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione interattiva</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> <li>- Ricerche su internet in classe</li> <li>- <i>Brainstorming</i></li> <li>- <i>Problem solving</i></li> <li>- <i>Question time</i></li> </ul>
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazioni in PowerPoint elaborate dall'Insegnante</li> <li>- Documentari</li> <li>- Video disponibili su YouTube</li> <li>- Versione digitale del libro di testo</li> <li>- Bachecca del registro elettronico "Argo"</li> <li>- <i>E-mail</i></li> </ul>

<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	- Aula
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	- Dialogo guidato in classe - Colloquio individuale - Test a risposte multiple, vero/falso, aperte - Ricerca personale



# **ALLEGATO n. 2**

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**Adoperate fino al 04/03/2020**

### **PROVE SCRITTE:**

- **Italiano**
- **Scienze e cultura dell'alimentazione**

### **ESAME DI STATO O.M. 08/05/2020**

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE**  
**Allegato B**

## ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

	Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Piú che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
	/VENTESIMI	1-7	8-9	10-11	12	13-14	15-16	17-19	20
Indica- tore 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>								
Indica- tore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>								
Indica- tore 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>								
	Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Piú che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
		1-3	4	5	6	7	8	9	10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</li> </ul>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</li> </ul>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</li> </ul>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretazione corretta e articolata del testo</li> </ul>								

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

CANDIDAT \_\_\_\_\_

**ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B**

	Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Piú che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
	/VENTESIMI	1-7	8-9	10-11	12	13-14	15-16	17-19	20
Indica- tore 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul> </li> </ul>								
Indica- tore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>								
Indica- tore 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul> </li> </ul>								
	Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Piú che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li> </ul>	1-5	6	7-8	9	10	11-12	13-14	15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti.</li> </ul>	1-5	6	7-8	9	10	11-12	13-14	15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li> </ul>	1-3	4	5	6	7	8	9	10

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

	Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Piú che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
	/VENTESIMI	1-7	8-9	10-11	12	13-14	15-16	17-19	20
Indicatore 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>								
Indicatore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>								
Indicatore 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>								
	Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)	Gravemente insufficiente 1-5	Insufficiente 6	Mediocre 7-8	Sufficiente 9	Piú che sufficiente 10	Discreto 11-12	Buono 13-14	Ottimo 15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.</li> </ul>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li> </ul>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>								

LACOMMISSIONE

IL PRESIDENTE

## Griglia di valutazione seconda prova – Esame di Stato a.s. 2019/2020

- LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Candidato:** .....

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	3	
	La comprensione risulta è stata sufficiente	2	
	La comprensione è risultata non sufficiente	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esaustiva e approfondita	6	
	Completa	5	
	Essenziale	4	
	Limitata/superficiale	3	
	Decisamente lacunosa	2	
	Nulla o frammentaria	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	8	
	Ottima	7	
	Buona	6	
	Discreta	5	
	Sufficiente	4	
	Frammentaria	3	
	Lacunosa	2	
	Nulla	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	3	
	Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	2	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	1	
		<b>Totale</b>	...../20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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