



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“VIRGILIO”

LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R – (diurno e serale)- IPSEOA

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)

WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT

CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT – LICEOMUSSOMELI@TISCALI.IT

COD. FISC. 92036100

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A IPSEOA

INDIRIZZO: SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA e

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA



Anno scolastico: 2021/2022



Coordinatrice prof.ssa Concetta Tona

ALBO N.12 del 14/05/2022

Indice

1. Parte Prima: Informazioni di carattere generale sulla scuola	4
La storia	4
Informazioni sul curriculum	4
Profilo dell'indirizzo alberghiero	5
Quadro orario.....	6
Quadro Orario Settimanale II Biennio e V Anno (Accoglienza Turistica)	6
Quadro Orario Settimanale II Biennio e V Anno (Sala e Vendita)	6
2. Parte Seconda: Presentazione della classe	7
Docenti del Consiglio di classe	7
Profilo della classe e sua evoluzione nel triennio	8
Aspetti comportamentali, relazionali e frequenza.....	8
3. Parte Terza: Obiettivi del Consiglio di Classe.....	10
a) Obiettivi trasversali - educativi.....	10
b) Obiettivi educativo-comportamentali	10
c) Obiettivi cognitivi conoscenze, competenze, capacità	10
d) Strategie e metodi	11
4. Parte Quarta: Verifica e Valutazione dell'Apprendimento e Didattica a Distanza.....	11
Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti.....	11
Obiettivi curricolari, verifiche e valutazione rimodulati per L'emergenza Covid-19.....	11
Didattica digitale integrata	12
Valutazione Degli Alunni Nel Periodo Di Emergenza Sanitaria	12
Griglia di valutazione della condotta.....	13
5. Parte Quinta: Percorsi Didattici	14
Percorsi di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica	14
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....	14
Conoscenze	15
Competenze	15
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	17
Attività ampliamento offerta formative	19
6. Parte Sesta: Esame di Stato anno scolastico 2021/2022	20
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	20
LE PROVE D'ESAME E IL PUNTEGGIO FINALE	20
INDICAZIONI SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA	20
Allegati:	25
Si allega la documentazione relativa alla studentessa con Piano didattico personalizzato	25
ALLEGATO n. 1.....	27

<i>ATTIVITA' DISCIPLINARI</i>	27
ALLEGATO n. 2.....	102
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DEL COLLOQUIO ORALE	102
Elenco degli alunni che sosterranno gli Esami di stato.....	113
Tabella 1.....	114
Conversione del credito scolastico complessivo.....	114

1. Parte Prima: Informazioni di carattere generale sulla scuola

La storia

La storia del "Virgilio" prende il via nell'anno scolastico 2000/2001, quando la sezione staccata di Mussomeli del Liceo Ginnasio "R. Settimo" di Caltanissetta e la sezione staccata di Mussomeli dell'I.P.S.A.A. "R. Livatino" di San Cataldo si sono associate formando un'unica realtà scolastica inizialmente denominata: Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore. Durante l'anno scolastico 2004/2005 l'istituto ha assunto il nome di "Virgilio".

Nel tempo il "Virgilio" ha ampliato la propria offerta formativa con la costituzione nell'anno scolastico 2005/2006 del Liceo scientifico e nell'anno scolastico 2015/2016 dell'IPSEOA e del Liceo linguistico.

La sede dell'Istituto "Virgilio" è ubicata in Contrada Prato.

L'ISS "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;
- 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.

L'apertura europea e internazionale è garantita da anni da numerose iniziative volte al potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti (integrazione dell'offerta didattica e del curriculum attraverso progetti che prevedono la presenza di esperti madrelingua, stage e viaggi studio all'estero, certificazione Trinity). Attive sono anche le attività di mobilitazione studentesca internazionale individuale.

Altre idee formative che ispirano il PTOF del "Virgilio" sono:

- l'orientamento, in entrata (continuità con la scuola media inferiore, accoglienza, sostegno e recupero dello svantaggio), in itinere (integrazione dell'offerta didattica e del curriculum, alternanza scuola-lavoro, stage in Italia e all'estero) in uscita (potenziamento dell'informazione e supporto alla scelta universitaria, corsi di preparazione ai test di ingresso universitari);
- i percorsi per l'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali (l'Istituto è qualificato come polo-centro studi DSA e ha istituito uno sportello di informazione aperto al territorio) e degli studenti con disabilità;
- l'educazione alla legalità, alla pace, alla cittadinanza globale e al rispetto;
- l'educazione alla salute e allo sport;
- l'educazione alle arti.

Informazioni sul curriculum

L'Istituto Professionale Statale a indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" si connota per una proficua integrazione tra istruzione generale e cultura professionale che consente agli studenti di acquisire quelle conoscenze di base e quelle competenze indispensabili ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori recettivi e ristorativi.

Il percorso formativo dura cinque anni e prevede un primo biennio che, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storico-sociale.

I primi due anni introducono l'allievo alle discipline caratterizzanti l'indirizzo specifico alberghiero. Una buona formazione di base e lo studio delle scienze alimentari, sono i presupposti fondamentali per dare concretezza al profilo formativo dell'Istituto.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile e autonomo, come richiesto da una realtà professionale articolata, in continua e veloce evoluzione.

Le articolazioni professionalizzanti sono tre: "accoglienza turistica" (ricevimento); "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar).

Profilo dell'indirizzo alberghiero

Per le articolazioni di enogastronomia e sala e vendita i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di:

- tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Per l'articolazione di accoglienza turistica il profilo professionale privilegia le competenze legate all'utilizzo di:

- gestione delle prenotazioni (booking and planning);
- strategie di adeguamento dei prezzi al mercato (yielding and revenue);
- tecniche organizzative per la gestione delle strutture turistico-alberghiere;
- strategie di comunicazione e vendita anche telematica nel rispetto dell'etica professionale, della sicurezza e della privacy;
- tecniche di amministrazione e di elaborazione dati;
- strategie per l'assistenza alla clientela (accoglienza, servizio posta – chiavi – centralino - informazioni e commissioni, indicazioni e proposte legate alla conoscenza e alla promozione del territorio).

Nello specifico l'articolazione di sala e vendita si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- accoglienza clienti e cura di tutte le fasi relative al servizio in ristorante;
- proposte abbinamenti cibo-vino;
- conoscenza e uso delle attrezzature del bar;
- organizzazione di feste, banchetti, buffet etc.;
- individuazione e comprensione delle esigenze del cliente;
- strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e le necessità dietologiche del cliente.

La classe V A presenta un gruppo di 6 alunne che frequenta l'articolazione Accoglienza turistica e un gruppo di 5 alunni che segue l'articolazione Sala e bar.

Si precisa che la classe frequenta gli insegnamenti comuni per le discipline di: Lingua e letteratura italiana, Lingua Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Religione e l'insegnamento relativo a Cittadinanza e Costituzione. Si suddivide per le attività delle discipline di indirizzo. Di seguito verranno indicati i quadri orari delle due articolazioni.

Quadro orario

Quadro Orario Settimanale II Biennio e V Anno (Accoglienza Turistica)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1
totale ore settimanali dell'area comune	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
di cui in compresenza	0	0	0
Seconda lingua straniera	3	3	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4+1	4+1
Tecniche di comunicazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
totale ore settimanali dell'area di indirizzo	17	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	33	33

Quadro Orario Settimanale II Biennio e V Anno (Sala e Vendita)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA			
Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4

Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1
totale ore settimanali dell'area comune	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
di cui in compresenza	0	0	0
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4+1	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
totale ore settimanali dell'area di indirizzo	17	19	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	34	32

2. Parte Seconda: Presentazione della classe

Docenti del Consiglio di classe

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica nel secondo biennio.

“Variazioni del consiglio di classe”

DOCENTE		MATERIA	Continuità didattica		
			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Tona Concetta	*	ITALIANO/STORIA		X	X
Lanzalaco Giuseppa Martina		INGLESE Articolazione Accoglienza Turistica	X	X	X
Lanzalaco Giuseppa Martina		INGLESE Articolazione Sala e Vendita	X	X	X
Peritore Floriana	*	SPAGNOLO Articolazione Accoglienza Turistica			
Sparacino Vania	*	SPAGNOLO Articolazione Sala e Vendita			

Palumbo Maurizio		MATEMATICA		X	X
Cipolla Claudio	*	DIRITTO e TECHICHE AMMINISTRATIVE Articolazione Accoglienza Turistica		X	X
Falletta Maria Rita	*	DIRITTO e TECHICHE AMMINISTRATIVE Articolazione Sala e Vendita		X	X
Pidone Marilina	*	SCIENZA e CULTURA ALIMENTAZIONE Articolazione Accoglienza Turistica			
D'Aparo Erika	*	SCIENZA e CULTURA ALIMENTAZIONE Articolazione Sala e Vendita			
Pera Francesco	*	LABORATORIO SERVIZI – ACCOGLIENZA TURISTICA		X	X
Morreale Michele		TECNICHE DI COMUNICAZIONE		X	X
Bisaccia Salvatore		LABORATORIO SERVIZI – SETTORE SALA e VENDITA	X	X	X
Gallina Angelo		LABORATORIO SERVIZI – SETTORE CUCINA			
Bentivegna Kirby	*	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE		X	
Quatra Miguel Marcello		IRC	X	X	X

*COMMISSARI D'ESAME INTERNI

Il Consiglio di classe, durante l'anno scolastico è stato coordinato dalla professoressa Tona Concetta.

Profilo della classe e sua evoluzione nel triennio

La classe V A Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è formata da 11 alunni, 5 frequentano l'articolazione di Servizi di Sala e Vendita e 6 il corso di articolazione Accoglienza Turistica.

E' presente un'alunna DSA con PDP (Si allega il PDP).

Come evidenziato dalla tabella "Variazioni del consiglio di classe", sono stati cambiati i docenti di molte discipline, sia nel passaggio dalla classe III alla classe IV che da quest'ultima alla classe V.

La classe segue le medesime lezioni per quanto riguarda le discipline di Italiano, Storia, Lingua Inglese Scienze Motorie, Matematica e IRC, si suddivide per le attività delle discipline di indirizzo.

Aspetti comportamentali, relazionali e frequenza

In generale la classe risulta aver raggiunto un buon livello rispetto agli obiettivi comportamentali previsti dal PTOF.

Gli alunni sono educati e rispettosi con tutti i docenti, invece risulta selettivo l'atteggiamento relativamente all'impegno e all'interesse mostrato. Il diverso retroterra socio-culturale, le peculiarità individuali, i differenti tipi e livelli di abilità degli studenti, nonché il grado di impegno e di costanza nello studio, hanno determinato comunque risposte differenziate alle sollecitazioni didattiche e conseguentemente gradi di preparazione eterogenei. Pertanto, dal punto di vista strettamente didattico, la fisionomia della classe presenta tre fasce:

- alla prima appartengono le punte di eccellenza. Alcuni alunni hanno mostrato un impegno notevole, una partecipazione motivata da autentico interesse e una significativa autonomia nell'applicazione di procedure e regole anche rispetto a situazioni nuove, che li ha fatti pervenire a un ottimo livello di preparazione. Hanno padronanza dei linguaggi e usano i termini specifici delle discipline. Sono in

possesso di nozioni corrette, assimilate, approfondite, coordinate e arricchite da un lavoro personale. Riescono altresì a collegare e confrontare con sicurezza ed efficacia i dati culturali, rielaborandoli, e sono in grado di risolvere le problematiche anche in modo originale;

- alla seconda appartengono quegli alunni che, evidenziano in buona parte delle discipline un livello di preparazione da discreto a buono, una discreta sicurezza e un certo grado di autonomia. Essi hanno profuso un impegno adeguato e costante, accompagnato da una partecipazione al dialogo educativo; questi allievi hanno mostrato un impegno apprezzabile per tutto l'anno scolastico partecipando al dialogo educativo in modo proficuo al fine di raggiungere gli obiettivi e implementare le proprie competenze.
- Un altro gruppo, assai ridotto, ha evidenziato modesto impegno e ha partecipato in modo non sempre propositivo alle lezioni, raggiungendo risultati più che sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza va segnalato che qualche studente ha accumulato nel corso dell'anno parecchie assenze, ritardi e ciò non ha certamente agevolato il percorso per raggiungere gli obiettivi educativi e disciplinari prefissati dal Consiglio di Classe. Tali assenze risultano giustificate.

La classe, inoltre, nel corso del triennio ha manifestato una vivacità intellettuale e una curiosità veramente stimolanti e coinvolgenti. La maggior parte di loro ha saputo organizzare lo studio e coltivare interessi molteplici, con notevole arricchimento individuale e del gruppo, partecipando anche in maniera attiva e costruttiva alle attività extracurricolari e a quasi tutte le iniziative realizzate dalla scuola.

Le attività proposte dalla scuola nel triennio che li hanno visti coinvolti sono diverse: tutti hanno partecipato in modo propositivo alla realizzazione degli Open day organizzati dall'istituto e hanno frequentato i moduli PON, previsti dal Piano Estate.

Interessante e proficua è stata anche la partecipazione alle attività di Alternanza scuola lavoro, presso le strutture alberghiere del Kastalia e del "Sorge Palace"

Queste esperienze hanno avuto una ricaduta positiva non solo sulle conoscenze e le competenze ma anche sul grado di autonomia e maturazione di tutti gli alunni.

COMPOSIZIONE						
N. ALUNNI 11		maschi n. 2		femmine n. 9		
PROVENIENZA						
Anno scolastico	Classe	Alunni promossi dalla classe precedente	Alunni ripetenti +	Alunni esterni +	Alunni ritirati in corso d'anno -	Totale alunni termine anno scolastico
2019/2020	3 ^A	n. 8	n.0	n.0	n. 0	n. 8
2020/2021	4 ^A	n. 8	n.0	n.1	n. 0	n. 9
2021/2022	5 ^A	n. 9	n.2	n. 0	n. 0	n. 11

Gli studenti, inoltre, hanno manifestato, seppur non tutti in eguale misura, una graduale maturazione, mostrandosi responsabili e consapevoli dell'importanza dello studio come strumento di formazione e della scuola come ambiente in cui accrescere la propria cultura; l'azione didattica, pertanto, si è svolta in un clima favorevole che ha consentito agli alunni di partecipare, ciascuno secondo le proprie capacità e attitudini, alla realizzazione del dialogo educativo.

3. Parte Terza: Obiettivi del Consiglio di Classe

a) Obiettivi trasversali - educativi

- rafforzare la fede nei valori portanti della convivenza civile e sociale e di conseguenza assumere atteggiamenti di responsabilità etica per il bene comune;
- rafforzare la capacità critica, la consapevolezza circa i propri ragionamenti, l'attitudine al dialogo e al confronto con punti di vista diversi;
- rafforzare la sensibilità ai diritti e doveri di cittadinanza;
- educare al plurilinguismo e all'intercultura;
- potenziare la capacità di scelte autonome tali da sottrarre l'individuo ad ogni forma di dipendenza fisica, psicologica e sociale;
- potenziare la consapevolezza che il rigore, la precisione e la perseveranza nello studio, oltre ad essere caratteri essenziali del metodo di studio, sono un valore in sé.

b) Obiettivi educativo-comportamentali

- Educare al rispetto delle elementari norme di comportamento;
- educare al rispetto delle norme di sicurezza;
- educare al rispetto delle regole organizzative della vita scolastica (rispetto degli orari scolastici e del regolamento di Istituto);
- sollecitare il senso di responsabilità, di autonomia e di socializzazione sia nei rapporti tra i ragazzi, sia nei confronti del Dirigente, del corpo docente e di tutto il personale della scuola.

c) Obiettivi cognitivi conoscenze, competenze, capacità

✓ Conoscenze

- conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina;
- conoscenza dei linguaggi specifici di ogni disciplina;
- conoscenza dei linguaggi multimediali.

✓ Competenze

- Sapersi esprimere in modo chiaro e corretto con la terminologia specifica di ogni disciplina, costruendo un discorso organico e coerente;
- saper utilizzare le conoscenze acquisite anche attraverso le nuove tecnologie.
- saper rielaborare i contenuti disciplinari e relazionare in maniera articolata e organica collegando fatti e fenomeni a livello multidisciplinare;
- saper rielaborare i contenuti di studio in forma critica ed originale;
- essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa-effetto all'interno dei diversi argomenti;

- saper valorizzare l'insieme delle risorse linguistiche e culturali in una prospettiva interculturale;
 - saper aggiornare;
 - saper prospettare soluzioni ai problemi formulando ipotesi;
 - saper applicare le regole e le conoscenze acquisite in contesti noti;
 - saper argomentare e dimostrare.
 - saper riconoscere la relatività dei fenomeni culturali per confrontarsi in modo aperto e rispettoso con le altre culture
- ✓ Capacità
- padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative;
 - analizzare e interpretare fenomeni secondo prospettive diverse;
 - argomentare e sostenere una tesi;
 - analizzare/sintetizzare, astrarre/dedurre, risoluzione dei problemi;
 - operare collegamenti infra e interdisciplinari;
 - riflettere e valutare in modo autonomo, personale e critico;
 - organizzare le proprie modalità di apprendimento, utilizzando strumenti e strategie adeguate.

d) Strategie e metodi

I docenti hanno utilizzato una metodologia interattiva, in grado di suscitare l'interesse, la partecipazione individuale e di gruppo, di stimolare la capacità di valutazione critica dei contenuti culturali.

A tal fine i docenti hanno ritenuto utile avvalersi di procedimenti didattici sia di tipo inferenziale-euristico, come la lezione frontale e/o dialogata, l'osservazione, l'indagine, la discussione, il dibattito e la ricerca, sia di tipo laboratoriale.

La suddetta metodologia ha potenziato altresì la capacità di costruire reti concettuali pluri-disciplinari in vista di un approccio integrato ai saperi; pertanto i contenuti delle discipline sono stati affrontati, laddove possibile, con un approccio di tipo tematico.

Sono stati utilizzati strumenti quali: libri di testo, riviste e quotidiani, mezzi audiovisivi e informatici, biblioteca, conferenze e seminari, rappresentazioni teatrali, visite guidate e viaggi di integrazione culturale, nonché tutte le risorse, reperibili nella scuola e nel territorio, che si sono ritenuti necessari per il raggiungimento degli obiettivi formativi e cognitivi.

4. Parte Quarta: Verifica e Valutazione dell'Apprendimento e Didattica a Distanza

Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

I criteri di verifica e di valutazione sono stati stabiliti dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe, ciascuno per la parte di propria competenza. In particolare, il Consiglio di classe ha accertato attraverso continui confronti gli obiettivi raggiunti o le difficoltà che ne hanno ritardato o parzialmente impedito l'attuazione.

La valutazione nelle diverse fasi dell'apprendimento ha orientato tutto il processo educativo in ordine alla scelta dei contenuti e alla sequenza stessa di utilizzo del materiale didattico.

Obiettivi curricolari, verifiche e valutazione rimodulati per L'emergenza Covid-19

Si precisa che ogni docente della classe, in seguito all'emergenza COVID-19, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

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

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, nell'a.s. 2019-2020, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di "Weschool", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Argo-bacheca a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso le mail dei docenti, tramite immagini su Whatsapp. Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico, registrazione di micro-lezioni su Youtube, video tutorial realizzati tramite Screencast Matic, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici. A partire dall'a.s. 2020-2021, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DDI: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di "Microsoft Edu 365".

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

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

Per l'alunna DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti all'inizio dell'anno scolastico (uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Didattica digitale integrata

Valutazione Degli Alunni Nel Periodo Di Emergenza Sanitaria

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

- a) frequenza delle attività di DDI;
- b) interazione durante le attività di DDI sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;

d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Strumenti di valutazione sono stati considerati le prove scritte, gli accertamenti orali e tutte le altre prove (relazioni, questionari strutturati e non, ricerche individuali e di gruppo, compiti di realtà), che hanno impegnato le capacità espressive, di analisi e di sintesi, di inferenza.

La valutazione è stata effettuata tenendo conto non solo dell'acquisizione delle conoscenze, competenze e capacità rispetto ai livelli di partenza di ciascuno allievo, ma anche dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione al dialogo educativo.

Griglia di valutazione della condotta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CONDOTTA (ALLEGATO AL PTOF)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CONDOTTA								
	Indicatori	5	6	7	8	9	10	Voto
A	Frequenza (in presenza e durante la DDI)	Saltuaria	Discontinua	Poco regolare	Regolare*	Assidua e regolare	Molto assidua	
B	Attenzione e interesse al dialogo educativo (in presenza e durante la DDI)	Carente	Accettabile	Costante	Attiva	Attiva	Eccellente	
C	Puntualità (in presenza e durante la DDI)	Si rende responsabile e di ripetuti ritardi e/o di uscite anticipate che restano ingiustificati o vengono giustificati in ritardo	Si rende responsabile di ripetuti ritardi e/o di uscite anticipate non giustificate regolarmente	Si rende responsabile di qualche ritardo e/o di uscite anticipate e non giustificate regolarmente	Si rende responsabile e di qualche ritardo e/o di uscite anticipate	Rispetta generalmente gli orari	Rispetta gli orari	
D	Rispetto delle regole(in presenza e durante la DDI)	Del tutto inadeguato	Saltuario	Accettabile	Attento	Attento e scrupoloso	Ineccepibile	

E	Rispetto delle persone e di se stessi (in presenza e durante la DDI)	Del tutto inadeguato	Discontinuo	Accettabile	Adeguato	Consapevole e maturo	Ineccepibile	
F	Rispetto degli spazi, delle strutture e dei materiali della scuola	Inadeguato	Non accurato	Essenziale	Adeguato	Rigoroso	Rigoroso e attento	
MEDIA								

5. Parte Quinta: Percorsi Didattici

Percorsi di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica

Nell'a.s. 2019-2020 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 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.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'a.s.2020-2021, in accordo con le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", la scuola, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa, (che implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni), la nostra scuola ha provveduto ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della Legge).

L'educazione civica, alla luce della normativa vigente, è un insegnamento caratterizzato da contitolarità e trasversalità anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Il monte orario dedicato a questo insegnamento e svolto nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, è stato stabilito in seno al Collegio dei docenti nella misura di 99 ore annue, ridimensionate a 66 nel corso serale.

Il Collegio dei Docenti ha provveduto nell'esercizio dell'autonomia di sperimentazione di cui all'art. 6 del D.P.R. n.275/1999, ad integrare nel curriculum di Istituto gli obiettivi specifici di apprendimento/risultati delle singole discipline con gli obiettivi/risultati e traguardi specifici per l'educazione civica utilizzando per la loro attuazione l'organico dell'autonomia.

In accordo col DPR 22 giugno 2009, n. 122, inoltre ha integrato i criteri di valutazione deliberati per le singole discipline e già inseriti nel PTOF in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica e ha predisposto una griglia di valutazione allegata al curricolo verticale e approvata dal collegio dei docenti.

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, sui problemi legati alla società e alla dimensione europea e non.

Le conoscenze che tutti debbono, quindi, acquisire in quanto necessarie per una solida democrazia, sono:

- a) l'iter didattico istituzionale, dall'atomo istituzionale nazionale (Comune) all' organismo istituzionale sovranazionale (Comunità 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;
- c) gli obiettivi di Organismi Internazionali
- d) 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 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:

- a) competenze civiche (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l'intervento sulla politica pubblica;
- b) attraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);
- c) competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- d) competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- e) 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 e di Educazione Civica riassunti nella seguente tabella.

" BULLISMO E CYBER BULLISMO "

- ✓ Definizione di bullismo e cyber bullismo
- ✓ I soggetti coinvolti e loro caratteristiche
- ✓ Uso consapevole della rete, la sicurezza in rete
- ✓ Incontro con la Polizia Postale ed esperti del settore

"LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO "

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)

“ESSERE CITTADINI DEL PROPRIO TEMPO: CONOSCERE L’EUROPA”

- ✓ i motivi che hanno ispirato la nascita dell’Europa unita.
- ✓ le tappe della nascita dell’UE
- ✓ le Istituzioni dell’UE e le rispettive funzioni
- ✓ a Cittadinanza Europea

“A SCUOLA DI RISPETTO: DALL’UOMO AL TERRITORIO”

- ✓ Agenda 2030
- ✓ Tutela del patrimonio ambientale
- ✓ Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze alimentari
- ✓ Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale
- ✓ Conoscenza storica del territorio
- ✓ Educazione alla salute e al benessere

Percorsi per le competenze trasversali e per 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, ha ricercato sul territorio partners con cui avviare percorsi di alternanza, ricercando fra 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 privilegiando 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 (Alternanza scuola lavoro) riassunti nelle seguenti tabelle:

ARTICOLAZIONE SALA E BAR E ACCOGLIENZA TURISTICA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO ESPERTO DI SALA, BAR E SOMMELLERIE	
Attività	STRUTTURE OSPITANTI
Tirocinio Curricolare (a.s.2019/20) 90 ore	FREEDOM OF HOLIDAY SRL, SORGE PALACE, PIZZERIA CONCORDIA
Tirocinio curricolare (a.s.2020/21) 120 ore	
EDUCAZIONE DIGITALE PCTO ON LINE (a.s.2020/21) 25 ore	HBC COCA-COLA
Tirocinio curricolare (a.s.2021/22) 20 ore	BAR DIDATTICO-FRONTOFFICE DELLA SCUOLA

ATTIVITA' OGGETTO DEL TIROCINIO. Gli studenti hanno affrontato servizi in sala, lavorato alla preparazione delle bevande calde e fredde. Hanno accettato la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.

OBIETTIVI FORMATIVI. Gli studenti hanno partecipato in modo attivo alla preparazione della sala, al servizio dei cibi e bevande, sporzionato le vivande davanti al cliente, sono in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni di base di caffetteria, di servire alcuni drink con la supervisione del tutor aziendale. Sono stati puntuali ogni giorno al team leader per la consegna dei compiti giornalieri assegnati e collabora con gli altri colleghi. Le attività di tirocinio sono state realizzate per l'a.s. 2019-2020, presso l'hotel Freedom of Holiday srl, presso il "Sorge Palace" sito a Mussomeli, per l'a.s. 2020-2021 presso l'hotel Freedom of Holiday srl e per l'a.s.2021-2022, presso il bar didattico della scuola.

DURANTE LE ATTIVITA' OGGETTO DEL TIROCINIO gli studenti hanno partecipato in modo attivo e propositivo alle attività professionali in base alle esigenze dell'azienda; rispettando gli orari e i turni, il ruolo assegnato; tenendo la divisa completa e in ordine. Gli studenti hanno collaborato con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti; affrontando i problemi e le situazioni di emergenza, mantenendo autocontrollo e chiedendo aiuto e supporto quando è stato necessario. Applicano tecniche di accoglienza della clientela, utilizzano una terminologia appropriata e funzionale nello scambio di informazioni sia verbale che scritta; valutano le esigenze del cliente e cercano le soluzioni più rispondenti nell'ambito del livello di autonomia assegnato.

Attività ampliamento offerta formative

Progetti e Manifestazioni culturali

- ✓ Partecipazione alla rappresentazione teatrale “MY NAME IS PATRICK ZAKI – 45 DAYS”, spettacolo scritto e diretto dall'attore, regista e drammaturgo Alessandro Lenzi dedicato alla storia dell'attivista egiziano.
- ✓ Partecipazione all'evento “ROOTS, RADICI”, approfondimento sul tema della migrazione dei Siciliani negli Stati Uniti. All'incontro hanno partecipato la scrittrice italo-americana Camille Cusumano, autrice del romanzo “The Last Cannoli” e il professore Marcello Saija, Presidente del Corso di laurea in Mediazione culturale presso l'Università di Agrigento e Direttore della Rete dei Musei Siciliani dell'emigrazione.
- ✓ 25 Novembre – GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE – Incontro con l'Arma dei Carabinieri – Percorso di riflessione
- ✓ COMMEMORAZIONE GIORNATA DELLA MEMORIA – momento di riflessione.
- ✓ GIORNATA NAZIONALE CONTRO IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO – momento di riflessione, visione dei cortometraggi attraverso i cellulari degli alunni stessi, per prendere consapevolezza che il Bullismo e il Cyberbullismo si può combattere anche tra i banchi di scuola per mezzo del *device* personale
- ✓ XXVII Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie– momento di riflessione.
- ✓ Manifestazione per la pace e contro la guerra. Conflitto in Ucraina.
- ✓ PARTECIPAZIONE PRESENTAZIONE LIBRO “L'ASSASSINIO DI LUIGI FULCI– Dagli intrighi dinastici della marcia su Roma al chinino letale di Stato” di Marcello Saija Presidente del Corso di laurea in Mediazione culturale presso l'Università di Agrigento e Direttore della Rete dei Musei Siciliani dell'emigrazione.
- ✓ Partecipazione ai moduli Pon del PIANO ESTATE: “Il sapore dei ricordi” , “Il Virgilio a Tavola” e “ If you want to learn to swim jump into the water. Una scuola d'H2O”.
- ✓ Redazione articoli per il giornalino scolastico “LA VOCE DEL VIRGILIO”
- ✓ Incontri di orientamento universitario e al lavoro: Visita presso Università degli Studi di Palermo; visita presso Università UniKore di Enna.
- ✓ Partecipazione ad eventi realizzati nella nostra scuola e all'open day

6. Parte Sesta: Esame di Stato anno scolastico 2021/2022

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'O.M n.65 del 14 marzo 2022 relativa agli Esami di Stato nel Secondo ciclo di istruzione, ridefinisce per il corrente anno scolastico il sistema dei crediti scolastici maturati dagli studenti delle classi nell'ultimo anno di corso.

Il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta viene riconvertito in base 50, secondo la Tabella 1 dell'Allegato C dell'O.M. n.65/2022

Pertanto il Consiglio di classe in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico assegnato al termine della classe quinta.

LE PROVE D'ESAME E IL PUNTEGGIO FINALE

Ai sensi dell'art. 17, dell'O.M del 14 MARZO le prove d'esame consistono in prima prova scritta nazionale di lingua italiana e da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.

PROVE SIMULATE

Il consiglio di classe decide di fare svolgere agli alunni una simulata di PRIMA PROVA in data 9 maggio, e una simulata della SECONDA PROVA in data 13 maggio.

Per quanto riguarda la seconda prova, trattandosi di una classe articolata, si precisa che le materie oggetto della seconda prova sono le seguenti:

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA: Scienza e cultura dell'alimentazione

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA: Diritto e tecniche amministrative

INDICAZIONI SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA

Secondo quanto previsto dalle indicazioni ministeriali la seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per ciascun percorso di studio è individuata dagli Allegati B/1, B/2, B/3 alla presente ordinanza. I docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Questo per l'articolazione sala e vendita, in quanto la disciplina della seconda prova, Scienza e cultura degli alimenti è oggetto di prova anche per la V B- indirizzo enogastronomico-cucina.

Ai fini della strutturazione della traccia per lo svolgimento della seconda prova oggetto di Esame di Stato la commissione farà riferimento ai nuclei tematici fondamentali inseriti nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018.

Nuclei tematici fondamentali

1-Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La “qualità totale” dell'alimento.

2-Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3-Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4-Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello

organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

La docente di scienza e cultura degli alimenti, propone di far utilizzare durante lo svolgimento della seconda prova le tabelle LARN e le tabelle di composizione degli alimenti.

Per quanto riguarda l'articolazione Accoglienza turistica, unica articolazione dell'istituzione scolastica, in cui oggetto della seconda prova è Diritto e tecniche amministrative, la prova sarà scelta, sempre sulla base delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe, ma in questo caso solo dalle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina oggetto della prova.

Diritto e tecniche amministrative-articolazione accoglienza turistica

Nuclei tematici fondamentali

1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo

2. L'accoglienza turistico–alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi

- La cultura imprenditoriale.
- L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing.

3. L'impresa turistico–alberghiera: la gestione economico – finanziaria

- L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:

le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing-mix;

- il “business plan”;

- la valutazione dell'impresa;

- il controllo di gestione e la predisposizione del budget.

4. La “customer satisfaction”: qualità, sicurezza e certificazione

- La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.
- Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela.

5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile

Obiettivi della prova

Individuare nel testo proposto, a mo' di introduzione, le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.

- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Utilizzare strumenti teorici e operativi nella gestione dell'impresa.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello gestionale proposto; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione delle scelte operate nella costruzione di percorsi turistici integrati e sostenibili.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.

Il docente di Diritto e tecniche amministrative propone di far utilizzare durante lo svolgimento della seconda prova il Codice Civile e la calcolatrice.

Un colloquio disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

Si allegano le tabelle di conversione dell'Allegato C dell'O.M 65 del 14/03/2022

Il presente documento è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del **13/05/2021** alla quale hanno partecipato i docenti, i rappresentanti dei genitori e il Dirigente Scolastico così come di seguito indicato:

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5^A A I.P.S.E.O.A

DISCIPLINA	DOCENTI
ITALIANO/STORIA	Tona Concetta
INGLESE	Lanzalaco Giuseppa Martina
SPAGNOLO Articolazione Accoglienza Turistica	Peritore Floriana
SPAGNOLO Articolazione Sala e Vendita	Sparacino Vania
MATEMATICA	Palumbo Maurizio
DIRITTO e TECHICHE AMMINISTRATIVE Articolazione Accoglienza Turistica	Cipolla Claudio
DIRITTO e TECHICHE AMMINISTRATIVE Articolazione Sala e Vendita	Falletta Maria Rita
SCIENZA e CULTURA ALIMENTAZIONE Articolazione Accoglienza Turistica	Pidone Marilina
SCIENZA e CULTURA ALIMENTAZIONE Articolazione Sala e Vendita	D'Aparo Erika
LABORATORIO SERVIZI – ACCOGLIENZA TURISTICA	Pera Francesco
LABORATORIO SERVIZI – SETTORE SALA e VENDITA	Bisaccia Salvatore
LABORATORIO SERVIZI – SETTORE CUCINA	Gallina Angelo
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	Bentivegna Kirby Karima Fadila
IRC	Quatra Miguel Marcello
COMPONENTE GENITORI	Provenzano Enza Pia
COMPONENTE ALUNNI	Di Giovanni Giulia
COMPONENTE ALUNN	Favata Ilaria Pia

Il dirigente scolastico

Dott. Vincenzo Maggio

Allegati:

Allegato 1: Attività disciplinari e griglie di valutazione

Allegato 2: Griglie di valutazione Prima prova, seconda prova e colloquio orale

Allegato 3: Prospetto ore relative ai Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Si allega la documentazione relativa alla studentessa con Piano didattico personalizzato

In ottemperanza a quanto stabilito dal Garante della protezione dei dati personali con la ***nota prot. n. 10719 del 21 marzo 2017***, volto a tutelare la pubblicazione di dati personali, anche riferiti al semplice nome e cognome dell'alunno, all'interno del Documento del 15 maggio, l'elenco degli alunni ed il loro rispettivo credito scolastico vengono inseriti in allegato al presente documento e non pubblicati all'albo della scuola.

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.I.S.S. "VIRGILIO".

ALLEGATI

ALLEGATO n. 1

ATTIVITA' DISCIPLINARI

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Italiano
2	Docente	Concetta Tona
3	Libri di testo adottati	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 e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 100 svolte fino al 13 maggio su n°ore 132 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>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. Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscono le condizioni socio-politico-economiche in cui l'autore vive ed opera, la sua ideologia e il suo stile</p> <p>Competenze: -Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato -Sanno applicare le conoscenze acquisite</p> <p>Capacità: -Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico.</p> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 16</p> <p><u>Realismo</u> Il Naturalismo francese (tratti generali) Il Positivismo (tratti generali) Il Verismo (tratti generali)</p> <p><u>Giovanni Verga</u> La vita, la poetica e le opere -<i>Rosso Malpelo</i> -<i>La lupa</i> -<i>Da "I Malavoglia" brano "la famiglia Malavoglia"</i> -<i>Mastro Don Gesualdo</i></p>
---	-----------------	--

	Contenuti e tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 37</p> <p><u>Il Decadentismo</u></p> <p><u>Gabriele D'Annunzio</u> La vita, la poetica e le opere <i>Il Piacere</i> (tratti generali) <i>Le laudi</i> (tratti generali) e analisi della poesia "<i>La pioggia nel pineto</i>"</p> <p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita, la poetica e le opere "Novembre", "Lavandare" "<i>La mia sera</i>"</p> <p><u>Luigi Pirandello</u> La vita, la poetica e le opere Le Novelle per un anno: <i>La Patente</i> Il Fu Mattia Pascal (tratti generali) Da "<i>Il fu Mattia Pascal</i>" brano "<i>la nascita di Adriano Meis</i>" Da "<i>I Sei personaggi in cerca d'autore</i>" brano "<i>l'ingresso in scena dei sei personaggi in cerca d'autore</i>" La poetica dell'Umorismo Il concetto di vita-forma</p> <p><u>Italo Svevo</u> La vita, la poetica e le opere <i>La coscienza di Zeno</i>: caratteri generali Da "<i>La coscienza di Zeno</i>": "<i>Lo schiaffo del padre</i>"</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 14</p> <p><u>Crepuscolarismo e Futurismo</u></p> <p><u>Ermetismo</u></p> <p><u>Giuseppe Ungaretti</u> La vita, la poetica e le opere <i>L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso</i></p> <p><u>Salvatore Quasimodo</u> La vita, la poetica e le opere <i>Acque e terre: Ed è subito sera</i> <i>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</i></p> <p><u>Eugenio Montale</u> La vita, la poetica e le opere <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p>
--	--------------------------	---

	Contenuti e tempi	<p>UNITA' DIDATTICA N°4 ORE 7 <u>Neorealismo</u> <u>Primo Levi</u> La vita, la poetica e le opere "Se questo è un uomo" poesia</p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 10</u></p> <p>-Educazione alla cittadinanza attiva analizzando le imprese del superuomo dannunziano: le imprese a stampo nazionalistico del poeta. -Analisi formale degli articoli della costituzione italiana. -Panoramica sulle istituzioni dello Stato Italiano. -Analisi dei termini: Rispetto, valorizzazione, tutela, identità, umanità. Dibattito critico sulle tematiche che presuppongono rispetto e valorizzazione della cultura, del territorio e dell'umanità.</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)	<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. Lezione frontale e dialogica; Lettura e analisi di testi in prosa e in versi guidata da questionari; Mappe concettuali Ricerche e lavori di gruppo Elaborati Video Link a canali didattici youtube</p>
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365	<p>Libro di testo; manuali; dizionario; ricerche; materiale in Power Point; materiale bibliografico vario. -Libro di testo; -Sussidi didattici; -Mappe concettuali; -Videoproiettore -Lavori in PowerPoint -Video youtube -Film e documentari -video-filmati condivisi su Teams piattaforma Microsoft edu 365 -Biblioteca Mlola scuola</p>

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula virtuale – Teams piattaforma Microsoft edu 365
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	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. Colloqui, ricerche, questionari, comprensioni del testo, analisi di testi poetici e in prosa.

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
Materia	Storia
Docente	Prof.ssa Concetta Tona
Libri di testo adottati	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 e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 50 svolte fino al 13 maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi

<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>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. Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscenze degli avvenimenti presi in esame</p> <p>Competenze: Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio storiografico</p> <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capacità di tematizzare un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti luoghi, periodi che lo costituiscono; -Analizzare le soluzioni che gli uomini di tutti i tempi hanno dato ai loro problemi e valutarli criticamente -Cogliere negli avvenimenti il rapporto di causa-effetto; <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>
<p>Contenuti Tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 6</p> <p><u>Le trasformazioni sociali di inizio '900</u></p> <p><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></p>

Contenuti e tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 15</p> <p><u><i>La Grande Guerra</i></u></p> <p>Le premesse e le cause del conflitto 1914 -1916: la guerra in Trincea 1917 – 1918: la crisi e la vittoria degli alleati La Conferenza di Parigi La crisi economica in Italia e in Europa Gli Stati Uniti: gli anni “Ruggenti”, la grande depressione del 1929 e il New Deal</p>
	<p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 18</p> <p><u><i>Nascita dei Totalitarismi</i></u></p> <p><u>Il Fascismo: Politica interna e politica estera</u> La società fascista e i suoi oppositori L'economia e la politica estera</p> <p><u>La Russia di Stalin</u> -<u>Lenin e la fondazione dello Stato Sovietico</u> -<u>Stalin e l'attuazione del progetto totalitario</u></p> <p><u>La Germania nazista: Politica interna e politica estera</u> <u>La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler</u> <u>Lo Stato totalitario e l'antisemitismo</u></p>

<p style="text-align: center;">Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 8</p> <p><u>La Seconda guerra mondiale</u> <u>Verso la Seconda guerra mondiale</u> <u>Le vittorie dell'Asse</u> <u>Le vittorie degli Alleati</u> <u>Il crollo dell'Asse</u> <u>La guerra in Italia</u></p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 13</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -La Costituzione italiana a confronto con lo Statuto Albertino -I principali articoli della Costituzione italiana -I caratteri dell'Unione Europea - Nascita degli organismi internazionali all'indomani della Seconda Guerra Mondiale - La partecipazione attiva alla vita politica e il contrasto alle mafie -Analisi del regime totalitario fascista: dalla valorizzazione del territorio e della cultura originaria all'attacco maturato nei contro i diritti umani.
<p style="text-align: center;">Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni,ecc.)</p>	<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> <ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale e dialogica -analisi e commento di documenti -ricerche -problematizzazione dei fatti storici -confronto tra passato e presente -mappe concettuali -Lettura di cartine storico-geografiche -formulazione di questionari -visione filmati -Link a canali didattici youtube. -Biblioteca Ml01 scuola

<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – OFFICE TEAMS 365</p>	<p>Libro di testo, ricerche, materiale in Power Point, materiale bibliografico vario, sussidi didattici, cartine storico- geografico, lavagna luminosa, Video, Link a canali didattici youtube, riviste storiche su Ml01 scuola</p>
<p>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Aula, biblioteca, laboratorio di informatica, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365</p>
<p>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</p>	<p>Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove come questionari.</p>

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	
Materia	MATEMATICA
Docente	PALUMBO MAURIZIO
Libri di testo adottati	NUOVO CORSO DI MATEMATICAVOL. 3B (Tonolini, Vanenti, Tonolini)
Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2021/2022	N° 70 ore alla data odierna su n° ore 99 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze: acquisizione dei contenuti.</p> <p>Competenze: applicazione in contesti nuovi delle conoscenze acquisite.</p> <p>Capacità: 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>
Contenuti/Tempi	<p>Unità didattica n° 1 titolo: Richiami e approfondimenti sulle equazioni e disequazioni algebriche Ore 15</p> <p>Unità didattica n° 2 titolo: Funzione di una variabile Ore 14</p> <p>Unità didattica n°3 titolo: I limiti Ore 12</p> <p>Unità didattica n° 4 titolo: Continuità delle funzioni Ore 7</p> <p>Unità didattica n° 5 titolo: Il concetto di derivata, calcolo delle derivate Ore 8</p> <p>Unità didattica n° 6 titolo: Teoremi fondamentali sul calcolo differenziale Ore 8</p> <p>Unità didattica n° 7 titolo: Calcolo della derivate prima (Calcolo di eventuali punti di minimo e massimo delle funzioni intere e fratte, crescita e/o decrescenza di una funzione intera e fratta) Ore 8</p> <p>Unità didattica n° 8 titolo: Calcolo della derivate seconda (Calcolo di eventuali punti di flesso delle funzioni intere e fratte, concavità e/o convessità di una funzione intera e fratta) Ore 8</p> <p>Unità didattica n° 7 titolo: Studio del grafico di una funzione</p>

	Ore 10
Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)	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.
Mezzi e strumenti di lavoro (materiale, audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, dispense elaborate dal docente ,fotocopie, altri testi di matematica e supporto informatico per la rappresentazione grafica di una funzione.
Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula.
Strumenti di verifica	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali e scritte.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE E5A-IPSEO A. S.
2021/2022

Materia	LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – INGLESE
Docente	GIUSEPPA MARTINA LANZALACO
Libri di testo	DRINK & THINK-SKILLS, DUTIES AND CULTURE IN THE RESTAURANT AND BAR-HOEPLI (ARTICOLAZIONE SALA) NEW YOU'RE WELCOME, SKILLS AND DUTIES AT THE RECEPTION DESK-HOEPLI (ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA)
Ore di lezione effettuate	N° ore previste: 99 N° ore effettuate: 66 (al 14/05/2022)
Obiettivi realizzati	<p><u>Competenza linguistico – comunicativa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ comprendere una varietà di messaggi orali di carattere generale a velocità normale cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso ❖ esprimersi su argomenti di carattere generale in modo appropriato, adeguato al contesto e alla situazione, pur se non sempre corretto dal punto di vista formale ❖ produrre testi orali di tipo descrittivo ed espositivo con proprietà lessicale <p><u>Competenza nella microlingua</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ comprendere, riassumere, parafrasare e analizzare su contenuti disciplinari necessari per affrontare l'esercizio della professione ❖ riconoscere e approfondire alcuni aspetti della cultura enogastronomica dei paesi anglofoni e delle regioni d'Italia ❖ comprendere contenuti esposti teoricamente attraverso attività e pre-conoscenze di discipline affini. <p><u>Competenze di Cittadinanza e Costituzione</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione ❖ Collaborare e partecipare: con l'insegnante e i compagni nello svolgimento della lezione offrendo il proprio contributo ❖ Agire in modo autonomo e responsabile: provare con tentativi successivi ad affrontare una situazione nuova.
<p>Contenuti</p>	<p>ALTERNATI IN PRESENZA E IN DAD</p> <p>UNIT 1: WELCOME (Modulo di raccordo-REVISION).</p> <p>UNIT 2: THE CATERING INDUSTRY-The bar, Types of bar, bar equipment and tools, coffee drinking, alcoholic drinks: spirits and liqueurs, Cocktails, Spanish tapas and “apericena”.</p> <p>UNIT 3: Menu types, British meals, Menu planning, Types of restaurants, Tourism Industry and types of tourism, Hospitality world, Types of Communication</p> <p>UNIT 4: Safety procedures: food safety and food quality, HACCP System, HACCP principles.</p> <p>UNIT 5: Healthy eating: The Mediterranean Diet.</p> <p>CIVIC EDUCATION: THE EUROPEAN UNION- EUROPEAN INSTITUTIONS: The European Council, The European Parliament, The European Commission, The Court of Justice and The court of Auditors.</p>

Metodi di insegnamento	<p>Grande rilievo è stato dato ad un percorso metodologico di tipo eclettico, che ha fuso ed integrato armonicamente gli apporti più significativi del metodo funzionale, strutturale e comunicativo.</p> <p>Nel raggiungimento di quanto detto sopra si sono utilizzate tecniche operative, attraverso attività guidate, di gruppo e individuali, che hanno aiutato gli alunni a porsi in modo più consapevole di fronte ad un testo di settore e professionalizzante.</p> <p>L'attività di produzione orale è stata privilegiata rispetto alle altre considerato il discreto livello di competenza linguistica della classe registrato all'inizio dell'anno.</p>
Mezzi e strumenti di lavoro	<p>Libri di testo Materiale audiovisivo</p> <p>Fotocopie per integrazioni e approfondimenti Elaborazione di appunti personali</p> <p>Schede integrative a cura dell'insegnante su argomenti letterari TIC</p> <p>PIATTAFORMA TEAMS EDU 365</p>
Tipologie di verifica	<p>Verifica scritta <u>Prove strutturate</u> che contengono:</p> <p>Quesiti a risposta univoca</p> <p>Quesiti a scelta multipla</p> <p>Esercizi vero/falso</p> <p>Quesiti a risposta chiusa</p> <p>Esercizi di completamento <u>Prove semi-strutturate</u> che contengono:</p> <p>Quesiti a risposta libera o semi-libera</p> <p>Verifica orale</p> <p>Discussioni su argomenti di specifico interesse professionalizzante riguardanti gli argomenti studiati.</p>
Griglia di valutazione	<p><i>Cfr. Allegato</i></p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE INGLESE

CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITÀ

Totalmente insufficiente – 1/3		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Nessuna conoscenza o Poche/pochissime conoscenze	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori	Non è capace di effettuare alcuna analisi ed a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e di valutazione
Gravemente insufficiente - 4		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Frammentarie e lacunose	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti molto semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite
Insufficiente - 5		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Superficiali e non del tutto complete	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici	Effettua analisi e sintesi ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni
Sufficiente - 6		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>

Complete ma non approfondite	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite
Discreto - 7		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Complete ed approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave	Effettua analisi e sintesi Complete ed approfondite con qualche incertezza se aiutato. Effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
Buono - 8		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Complete, approfondite e coordinate	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza
Ottimo/eccellente – 9/10		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
Complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua

		valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.
--	--	---

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Laboratorio Dei Servizi di Accoglienza turistica
2	Docente	Prof. Pera Francesco
3	Libri di testo adottati	Benvenuti compact (Pearson – Paramond) di L.Evangelisti e P.Malandra
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	N° 110 ore
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Competenze: Predisporre l'accoglienza di un gruppo coordinando l'organizzazione di tutti i servizi alberghieri richiesti. Essere in grado di preparare un pacchetto turistico, selezionando opportunamente i servizi da inserire nel programma a seconda della situazione proposta. Comprendere i bisogni di ciascun cliente e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi. Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un gruppo e per un convegno. Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento. Progettare e pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando gli strumenti e le tecniche di pricing più adeguate.</p> <p>Conoscenze: Le diverse tipologie di gruppi. Le diverse tipologie di convegni. Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore, Il marketing turistico. Il Piano Marketing. Il revenue management e le tecniche di pricing. Il budget del settore camere.</p> <p>Abilità: Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno. Utilizzare Internet come strumento di marketing. Creare iniziative promozionali per l'hotel. Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita. Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi. Analizzare dati statistici alberghieri.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>I gruppi (Ottobre): 1. I viaggi di gruppo 2. Le strutture ricettive per i gruppi 3. Le tipologie di gruppi 4. I viaggi incentive 5. L'accompagnatore turistico</p> <p>Il turismo congressuale (Nov-Dic): 1. Le origini del turismo congressuale 2. Le sedi congressuali 3. Gli operatori congressuali 4. La gestione del servizio di accoglienza in un convegno</p> <p>Il marketing per il turismo (Gen-Feb): 1. Il marketing nel turismo 2. Il marketing relazionale nel turismo 3. L'ufficio marketing in albergo 4. La certificazione di qualità per l'albergo 5. Il marchio di ospitalità per l'hotel</p> <p>Il web marketing (Mar-Apr): Il web marketing turistico 2. Il sito dell'hotel 3. Social media marketing 4. La web reputation</p> <p>Il piano Marketing e le comunicazioni aziendali (Aprile)</p> <p>Il revenue management (Maggio): 1. Il revenue management 2. La gestione delle vendite 3. Il pricing alberghiero</p> <p>La room division e la programmazione di settore (Mag-Giu): 1. Il room division manager 2. Le statistiche d'albergo 3. Il budget del settore camere</p> <p>Argomenti di educazione civica: Agenda 2030: l'eco turismo Conoscenza storica del territorio: enogastronomia ed artigianato Tutela del patrimonio ambientale: il turismo responsabile Elementi fondamentali del diritto: il ruolo e le funzioni del tour leader Nozioni di diritto sul lavoro: caratteristiche sala congressi in una struttura ricettiva</p>
---	-----------------	--

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • lavori individuali • lavori di gruppo • esercitazione pratiche e simulazioni laboratoriali • ricerche su riviste di settore ed internet.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, quaderno di accoglienza turistica, modulistica di settore, slide, personal computer
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Laboratorio informatica
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Prove orali, esercizi pratici, simulazioni scritte di prove d'esami

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Griglia per la valutazione del profitto, riferita alla prestazione relativa alla disciplina di Accoglienzaturistica.

VOTO	LIVELLO	DESCRIPTORI
3	<i>Gravemente insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze completamente errate o nulle.• Esposizione nulla e/o confusa.• Linguaggio inadeguato.• Errata applicazione di procedure, dimostrazioni e tecniche disciplinari.• Mancata consegna degli elaborati o rifiuto di sottoporsi alle prove di valutazione.
4	<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze frammentarie, con errori gravi e diffusi.• Esposizione incerta e stentata, utilizzando un linguaggio improprio.• Applicazione scarsa di procedure, dimostrazioni e tecniche disciplinari.• Analisi e sintesi molto disorganiche e confuse.• Uso stentato di strategie per la soluzione di problemi.
5	<i>Mediocre</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze parziali e superficiali con presenza di errori.• Esposizione incerta e generica con un linguaggio impreciso e incompleto.• Scarsa capacità di analisi e sintesi.• Applicazione parziale di procedure, dimostrazioni e tecniche disciplinari.• Uso parziale di strategie per la soluzione di problemi in ambito disciplinare.
6	<i>Sufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze essenziali degli elementi principali della disciplina.• Esposizione ordinata pur con alcune incertezze ed improprietà, utilizzando un linguaggio semplice.• Applicazione essenziale di procedure, dimostrazioni e tecniche disciplinari.• Uso guidato di procedure regole e tecniche disciplinari.• Uso semplice di strategie per la soluzione di problemi in ambito disciplinare.
7	<i>Discreto</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza completa anche se circoscritta.• Esposizione lineare e ordinata.• Uso di linguaggio chiaro anche se non sempre specifico.• Applicazione corretta di procedure, dimostrazioni e tecniche disciplinari.• Uso parziale di strategie per la soluzione di problemi in ambito disciplinare.
8	Buono	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze complete e sicure.• Esposizione corretta con un linguaggio chiaro e specifico.• Comprensione sicura di procedure e di tecniche disciplinari.• Analisi, sintesi e rielaborazione abbastanza complete.• Uso sicuro di strategie per la soluzione di problemi in ambito disciplinare.
9	Ottimo	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze ampie ed approfondite, che sa utilizzare correttamente all'interno di più contesti, anche complessi.• Capacità di costruire autonomamente percorsi pluridisciplinari e di arricchirli con apporti personali.• Comprensione sicura di procedure e di tecniche disciplinari.• Processi di analisi e sintesi rigorosi e completi.• Linguaggio ricco che sa utilizzare sia in modo appropriato sia con riferimento alla cultura generale che con riferimento a settori specifici.
10	Eccellente	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze complete, sicure ed approfondite, arricchite da apporti personali che sa utilizzare correttamente in ogni contesto anche complesso.• Esposizione corretta ed essenziale con un linguaggio ricco e fluido, puntuale ed articolato sia a livello generale che nei vari settori professionali.• Comprensione corretta di procedure e tecniche disciplinari con sicura elaborazione di percorsi pluridisciplinari.• Capacità di affrontare problemi e tematiche in modo autonomo e sicuro.• Pensiero critico e rigoroso nei processi di analisi e sintesi.• Uso appropriato di strategie per la soluzione di problemi in ambito disciplinare.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Sala e vendita
2	Docente	Salvatore Bisaccia
3	Libri di testo adottati	ALMA-PLAN • PLAN Tecniche di sala-bar e vendita volume C (QUINTO ANNO)
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020	N° ore 110

5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • Il menù e le carte. Pag 2 • La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino. Pag 10 • Enografia e viticoltura nel mondo. Pag 14 • La cultura alimentare Italiana, L'Italianità come eccellenza. Pag 52 • La cucina Regione: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia. pag 54 a 117. • Esercitazione pratica: La cucina flambè i piatti di tendenza flambè, Cocktail Iba alcolici e analcolici, caffetteria, e i vari tipi di servizio, preparazione di buffet.
---	---	--

6	Contenuti Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità degli alimenti . • La produzione del vino, il vino in Italia e nel mondo, Analisi sensoriale e degustazione dei vini. • Operare davanti al cliente: la cucina di sala. • I cocktails • Eventi speciali: il banqueting, il catering • Igiene, sicurezza e qualità: Igiene del personale, dei locali, e delle attrezzature • La cucina Regionale ; Sicilia e Sardegna. Pag 117 a 125. • Qualità e tipicità, la certificazione ISO, i Marchi di Qualità, prodotti biologici. Pag 146 a 156
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato,problem-posing,simulazioni,ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali; • lezioni in laboratorio; • lezioni dialogate; • lavori di gruppo; • metodo induttivo e deduttivo; • problem solving; • brainstorming;
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo e materiale fornito dal docente

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori,ecc.)	
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Prove orali, prove strutturate, simulazioni scritte di prove di esami

Griglie di valutazione

Verifiche pratiche e orali

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
2-3 Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
4 Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
5 Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
6 Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
7 Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
8 Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
9-10 Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	
1	Materia Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

2	Docente	Falletta Maria Rita
3	Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferrelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N°ore125 svolte fino al 15 maggio su n° ore 165 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. -Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Individuare i principali interventi della politica europea del turismo. -Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto. -Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. -Individuare fase e procedure di redazione di un Business plan. -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

6	<p>Contenuti Tempi</p>	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15</p> <p>Il mercato turistico</p> <p> Il mercato turistico internazionale</p> <p> Gli organismi e le fonti normative Internazionali</p> <p> Il mercato turistico nazionale</p> <p> Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 45</p> <p>Marketing</p> <p> Aspetti generali del marketing</p> <p> Il marketing strategico</p> <p> Il marketing operativo</p> <p> Il web marketing</p> <p> Il marketing plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ore 60</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <p>pianificazione e la programmazione</p> <p> Il budget</p> <p> Il business plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°4 ore 25</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo</p> <p> Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p> Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <p> I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°5 ore 10</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p> Le abitudini alimentari</p> <p> I marchi di qualità alimentare</p>
		<p>54</p> <p><i>Documento Consiglio di classe 2021/2022 – I.I.S. Virgilio Mussomeli</i></p>

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)	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	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

	CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	
1	Materia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
2	Docente	Claudio Salvatore Cipolla
3	Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferriello
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N°ore125 svolte fino al 15 maggio su n° ore 165 previste nel piano di studi

5	<p>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. -Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Individuare le procedure per la redazione del budget - Individuare i principali interventi della politica europea del turismo. -Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
---	--	---

6	Contenuti Tempi	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15</p> <p>Il mercato turistico Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative Internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 44</p> <p>Marketing Aspetti generali del marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ore 25</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°4 ore 13</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo 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</p>
---	-----------------	--

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)	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	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

GRIGLIA DI CORREZIONE DI DIRITTO E TEC. AMMIN. DELLE STRUTTURE RICETTIVE

ALLIEVA/O:	CLASSE: 5 [^]	DATA
-------------------	----------------------------------	-------------

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
1. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Eccellente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	3
	Buona conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,75
	Discreta conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,5
	Più che sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e quasi corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,25
	Sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e analisi,	2

	identificazione e interpretazione dei dati con qualche incertezza	
	Conoscenza lievemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline e modesta analisi, identificazione e interpretazione dei dati	1,75
	Conoscenza insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati insufficiente	1,25
	Conoscenza gravemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati gravemente insufficiente	0,75
	Conoscenza completamente sbagliata dei nuclei fondanti delle discipline	0,50
	Conoscenza inesistente dei nuclei fondanti delle discipline	0,25
2. Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	4
	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando una distinta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	3,5
	Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	3
	Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	2,5

nell'elaborazione e delle soluzioni.	Elabora i punti sviluppati in modo non sufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Elabora i punti sviluppati in modo insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una non padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1.5
	Elabora i punti sviluppati in modo gravemente insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando l'assenza delle competenze tecnico-professionali.	1
	Lavoro non svolto	0,5

3. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende in modo eccellente e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,5
	Comprende in modo corretto e abbastanza completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,25
	Discreta comprensione dei materiali proposti	1
	Sufficiente comprensione dei materiali proposti	0,75
	Insufficiente comprensione delle informazioni tratte dai materiali proposti	0,5
	Lavoro non svolto	0,25
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente,	Eccellente correttezza nell'uso del linguaggio tecnico-professionale ed eccellente capacità di argomentazione e di sintesi e pure con buona originalità	1,5
	Buona correttezza del linguaggio tecnico-professionale ed buona capacità di argomentazione e di sintesi e pure con apprezzabile originalità	1,25
	Discreta uso del linguaggio specifico e	

utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	apprezzabile capacità di argomentazione e di sintesi. A tratti originale	1
	Nei limiti della sufficienza l'uso del linguaggio specifico così pure la capacità di argomentazione e collegamento	0,75
	Insufficiente uso del linguaggio specifico con argomentazioni minime o approssimative	0,5
	Gravemente insufficiente l'uso del linguaggio specifico e privo pure di capacità di argomentazione	0.25
		PUNTEGGIO*

- *Arrotondamento per eccesso Punteggio ≥ 0.5*

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Scienza e cultura dell'Alimentazione - Articolazione Accoglienza Turistica
2	Docente	Prof.ssa Marilina Pidone
3	Libri di testo adottati	A. Machado – <i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Accoglienza Turistica – Quinto Anno</i> – Poseidonia Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	84

5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p><u>Conoscenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. - Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. - Tutela della salute del consumatore e sicurezza degli alimenti. - Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. - Principi di dietologia e dietoterapia (ristorazione; diete mediterranea ed occidentale; piramide alimentare e sostenibilità; alimentazione nelle diverse età; malattie connesse all'alimentazione; salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro). <p><u>Competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza dei prodotti agro-alimentari. - Adeguare la produzione e vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione dei servizi turistici, per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. <p><u>Capacità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera. - Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. - Collegare alimentazione e cultura del territorio. - Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. - Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. - Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. - Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.
---	--	--

6	Contenuti/Tempi	<p><u>Cibo e territorio</u>: turismo e gastronomia in alcuni stati europei ed extraeuropei. Turismo ed enogastronomia nelle regioni italiane (ottobre - maggio).</p> <p><u>Dieta mediterranea e piramidi alimentari</u>: stili alimentari ed alimentazione nelle diverse età (febbraio - aprile).</p> <p><u>Alimentazione e salute</u>: malattie cronico-degenerative, obesità, disturbi alimentari e reazioni avverse al cibo (aprile - maggio).</p> <p><u>Salute e benessere nei luoghi di lavoro</u>: alcol; lavoro sedentario e prevenzione; igiene e sicurezza alimentari; l'importanza della formazione del personale impiegato nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica (marzo - maggio).</p> <p><u>Integrazioni anche a supporto dell'educazione civica</u> (settembre - maggio)</p> <p>Aspetti di food safety e food security.</p> <p>Normativa europea relativa a marchi di qualità, prodotti biologici, MOCA e sicurezza alimentare. La PAC. Il ruolo della FAO e dell'EFSA.</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lezione segmentata</p> <p>Flipped Classroom</p> <p>Debate/circle time</p> <p>Brainstorming</p>
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<p>Libro di testo</p> <p>Appunti, schede per l'approfondimento</p> <p>Risorse Web (testo, immagini, video)</p> <p>Calcolatore con connessione ad Internet/smartphone</p> <p>Videoproiettore</p>
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Aula, aula virtuale su Piattaforma Microsoft 365 Edu (Teams)</p>
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<p>Interventi spontanei</p> <p>Accertamenti orali</p> <p>Esposizioni orali, anche di gruppo</p> <p>Colloqui, volti a sollecitare l'autovalutazione</p> <p>Prove strutturate (test a scelta multipla, a risposte multiple, Vero/Falso, a completamento) e semi-strutturate.</p>

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
2	Docente	d'Aparo Erika
3	Libri di testo adottati	La Fauci - Scienza e cultura dell'alimentazione – Markes Rizzoli Education
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	83
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>UDA 1 – settembre/dicembre</p> <p>Contaminanti chimico-fisici</p> <p>Contaminanti biologici</p> <p>UDA 2 – gennaio/febbraio</p> <p>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature</p> <p>Sicurezza alimentare e sistema HACCP</p> <p>Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi</p> <p>UDA 3 – marzo/aprile</p> <p>Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento</p> <p>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione</p> <p>UDA 4 - maggio</p> <p>Dietoterapia e obesità</p> <p>Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica</p> <p>Tumori</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare</p> <p>Stati carenziali e altre patologie correlate</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	<p>Lezione frontale</p> <p>Dialogo costruttivo e cooperativo con gli alunni</p> <p>Esercizi applicativi guidati</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Attività di recupero (pause didattiche)</p> <p>Attività di approfondimento</p>
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<p>Libro di testo</p> <p>Sussidi didattici o testi di approfondimento: dispense, mappe concettuali, presentazioni in power point realizzate dal docente.</p>

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori,	Aula fisica e aula virtuale su piattaforma Microsoft Teams.
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Verifiche orali Verifiche scritte: prove strutturate, semistrutturate e aperte Ricerche e lavori di gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Griglia per la valutazione del profitto, riferita alle prestazioni relative alla disciplina Scienze e Cultura dell’Alimentazione

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
2-3 Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
4 Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
5 Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
6 Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
7 Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
8 Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
9-10 Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Laboratorio di servizi enogastronomici
2	Docente	Gallina Angelo
3	Libri di testo adottati	Sarò chef articolazione Sala e Vendita
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	49
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

6	Contenuti Tempi	<p>IL MENU (I quadrimestre da settembre a Novembre n. ore 12)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D. 1: I Menu: aspetti generali <input type="checkbox"/> U.D.2: I Menu della ristorazione commerciale <input type="checkbox"/> U.D.3: I Menu della ristorazione collettiva <p>LA COSTRUZIONE DEI MENU (I quadrimestre Dicembre e Gennaio n. ore 12)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D.1: La stesura dei menu <input type="checkbox"/> U.D 2 : Aspetti nutrizionali dei menu <p>L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA (II quadrimestre Febbraio e Marzo n. ore 12)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D.1: La cucina <input type="checkbox"/> U.D.2: Organizzazione e gestione della produzione <input type="checkbox"/> U.D.3: La programmazione del lavoro
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> o Attività di laboratorio: singole e di gruppo o Risoluzione di casi reali o Ricerche nel web o Lavori di gruppo: teorici e pratici o Lezioni frontali <ul style="list-style-type: none"> o Problem solving
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Sarò chef articolaz. sala e vendita GIUNTI TVP EDITORI - Appunti dettati in classe - Aula - LIM - Web

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<ul style="list-style-type: none"> - Colloqui - Relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc. - Risoluzione di casi specifici

Si allega griglia di valutazione adottata come da programmazione.

Voto	Giudizio	Descrittori
3	Preparazione nulla	L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alle verifiche, oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti.
4	Gravemente insufficiente	Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne.
5	Insufficiente	Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti.
6	Sufficiente	Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante.
7	Discreto	Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio.

8	Buono	Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite.
9	Ottimo	Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa.
10	Eccellente	Conoscenze complete, approfondite, coordinate. Rielaborazione corretta e approfondita in modo autonomo, completo e critico. Applicazione autonoma e corretta delle conoscenze, con esposizione fluida e utilizzo di linguaggio appropriato. Livello avanzato di competenza raggiunto. Piena padronanza e senso critico delle conoscenze ed abilità acquisite.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua Straniera – Spagnolo Articolazione: Accoglienza Turistica
2	Docente	Prof.ssa Floriana Peritore
3	Libri di testo adottati	L. Pierozzi - <i>¡Buen viaje!</i> - Ed. Zanichelli. Sono state fornite dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 73 svolte fino al 13 Maggio 2022 su n°ore 99 previste nel piano di studi.

5	<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>Conoscenze: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche per una produzione orale e scritta adeguata al contesto professionale; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore del turismo; argomenti generali, specifici e relativi all'indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p>Capacità: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio corretto 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 risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p>Competenze: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali; interagire in lingua straniera, scambiando domande e informazioni, sia di carattere generale sia di carattere settoriale; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e lavoro; padroneggiare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi; interpretare immagini e foto; utilizzare testi multimediali; utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati; elaborare prodotti multimediali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>
---	---	---

6

Contenuti

Tempi

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°1

TITOLO: RINCONES POR DESCUBRIR

Funzioni linguistiche

- Presentare una città o un Paese
- Descrivere un percorso turistico

- Descrivere un'attività
- Descrivere un luogo turistico
- Interagire con il cliente per prenotare un percorso turistico
- Proporre alternative e argomentare

- I vari tipi di turismo
- Indicare come raggiungere un luogo
- Informare su alloggi e mezzi di trasporto

Strutture grammaticali

- La forma passiva e la *pasiva refleja*
- Uso di *mucho, muy, tanto, bastante*
- Il Condizionale

- I tempi del passato del modo Indicativo

Lessico

- Monumenti: dettagli e parti
- La struttura interna di un monumento

- La nave da crociera
- La natura
- L'itinerario turistico

Cultura

- I professionisti del turismo: la guida turistica
- La Costa Blanca

Tot. Ore: 21

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°2

TITOLO: UN RECORRIDO POR ESPAÑA

Funzioni linguistiche

- Descrivere una zona geografica
- Presentare una zona turistica
- Descrivere attività e luoghi del tempo libero

- Descrivere un luogo o un monumento d'interesse turistico
- Presentare una regione attraverso un itinerario turistico

- Descrivere un luogo d'interesse culturale

- Descrivere attività e luoghi culturali

	<p>Contenuti</p> <p>Tempi</p>	<p>Lessico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geografia e natura • Gastronomia • Feste e tradizioni <p>• Arte</p> <p>• Luoghi pubblici</p> <p>Cultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Camino de Santiago</i> • Il cammino francese • La gastronomia del nord e la gastronomia andalusa • La festa di san Firmino (<i>los Sanfermines</i>) • Il Museo Guggenheim di Bilbao <p>Geografia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Andalucía, Murcia <p>• L'influenza araba nell'arte andalusa</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Alhambra • La Semana Santa • Il flamenco <p>Tot. Ore: 20</p> <p><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°3</u></p> <p>TITOLO: UN RECORRIDO POR ESPAÑA – PARTE 2</p> <p>Funzioni linguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere una zona geografica • Presentare una zona turistica • Descrivere attività e luoghi del tempo libero <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere un luogo o un monumento d'interesse turistico • Presentare una regione attraverso un itinerario turistico <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere un luogo d'interesse culturale • Descrivere attività e luoghi culturali <p>Lessico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geografia e natura • Gastronomia <p>• Sport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feste e tradizioni <p>• Arte</p> <p>• Luoghi pubblici</p> <p>Cultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • La città di Madrid • Terra di castelli e fortezze • Il turismo sostenibile <p><i>Documento Consiglio di classe 2021/2022 – I.I.S. Virgilio Mussameli</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barcelona y Valencia (da trattare entro la fine dell'anno scolastico).
--	---	--

	<p>Contenuti</p> <p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teruel: la città dell'amore (da trattare entro la fine dell'anno scolastico). <p>Geografia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madrid, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura • Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana (da trattare entro la fine dell'anno scolastico). • Le spiagge del Mediterraneo (da trattare entro la fine dell'anno scolastico). <p>Tot. Ore: 22</p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos.</p> <p>Ore: 2</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identidad a través de la cultura alimentaria: jamón ibérico y prosciutto di Parma - La pirámide de la alimentación saludable - Ilegalidad y control en la Red - Día internacional de la mujer - El acoso escolar <p>Ore: 8</p>
7	<p>Metodi di insegnamento</p> <p>(lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo comunicativo - Lezione frontale - Cooperative learning - Role play - Creazione di prodotti multimediali in lingua spagnola - Analisi e revisione grammaticale - Consolidamento concettuale, lessicale e morfosintattico.

8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo in formato cartaceo e digitale - Materiali audiovisivi - Siti Internet didattici - Appunti e dispense in formato digitale - Mappe concettuali - Cd- rom - Manuali e dizionari on-line - Piattaforma Microsoft Edu 365
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Spazio classe</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)	<p>Per la verifica della competenza linguistica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate. <p>Per la verifica della competenza comunicativa orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo. - conversazione in situazioni professionali simulate. - compiti di realtà

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	LINGUA STRANIERA SPAGNOLO
2	Docente	VANIA GRAZIA SPARACINO
3	Libri di testo adottati	<p>Susana Orozco González, Giada Riccobono,</p> <p><i>NUEVO ;EN SU PUNTO!</i></p> <p>HOEPLI</p>

4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	96
----------	---	-----------

5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Il gruppo classe articolazione servizi di sala e vendita che studia la lingua spagnola sin dal primo anno, è costituito da 5 alunni. A conclusione di questo percorso scolastico, il gruppo classe ha evidenziato un profitto complessivamente soddisfacente attraverso una motivazione sempre alta. Alcuni di loro hanno maturato un metodo di studio adeguato e proficuo.</p> <p>Il gruppo classe dimostra di possedere buone conoscenze e competenze. Anche lo studio della microlingua, pur con le difficoltà intrinseche di lessico e fraseologia specifici, ha dato risultati molto soddisfacenti, infatti, gli alunni hanno dimostrato interesse e impegno nelle attività. Durante la DDI, la classe ha interagito in maniera regolare visualizzando il registro elettronico Argo e la piattaforma Teams per le video lezioni.</p> <p>Hanno partecipato regolarmente alle attività proposte svolgendo i compiti e consegnandoli puntualmente. Lo spirito collaborativo e il senso di responsabilità è stato nel complesso soddisfacente.</p> <p>OBIETTIVI REALIZZATI:</p> <p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti conoscono gli argomenti trattati, gli aspetti della cultura del mondo ispanoamericano, motivando in modo semplice le proprie affermazioni. <p>ABILITÀ:</p> <p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e parlare dei diversi tipi di carne, pesce e crostacei. • Parlare di fatti del passato • Situare fatti e eventi nel passato. • Capire e spiegare ricette a base di carne e pesce. • Descrivere secondi piatti • Consigliare la combinazione dei vini e alimenti • Riconoscere e parlare delle caratteristiche dei vini • Ordinare i passaggi di una ricetta • Ordinare una anguria o un succo in Spagna
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Comprare frutta • Parlare delle qualità della frutta • Capire e scrivere ricette di succhi e dolci • Presentare il conto e salutare il cliente • Ordinare bevande in un bar • Parlare di cocktails e aperitivi • prendere nota di una comanda in un bar • Parlare di progetti futuri • Dare e comprendere spiegazioni su una bevanda <p>COMPETENZE:</p> <p>La maggior parte degli alunni è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lavorare in maniera autonoma e partecipativa . • utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento - QCER) • utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali • interagire in lingua straniera, scambiando domande e informazioni, sia di carattere generale sia di carattere settoriale • Interpretare immagini e foto • Utilizzare testi multimediali • Utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati • Elaborare prodotti multimediali • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.
--	--	--

6	Contenuti Tempi	<p>UDA 1 En la mesa con carnes, pescados y vinos</p> <p>UNIDAD 15 Joyas del mar</p> <p>El pescado</p> <p>Recordando El pretérito perfecto compuesto</p> <p>Verbos con participio irregular (muy utilizados en cocina)</p> <p>Saboreando El marisco gallego</p> <p>Saber más Filetear y servir pescado en el comedor</p> <p>Saber más Formas de cortar pescados</p> <p>Saboreando El sushi</p>	Ottobre – Novembre – Dicembre
---	------------------------	--	--------------------------------------

	<p>UNIDAD 16 Asados y más</p> <p>Tipos de carnes</p> <p>El punto de la carne</p> <p>Saber más Corte y servicio de asados en el comedor</p> <p>Recordando El pretérito perfecto simple (indefinido) Verbos con cambio ortográfico y vocálico</p> <p>Saboreando Las hamburguesas y la comida rápida</p> <p>Saber más Hierbas aromáticas y especias: un mundo de sabor</p> <p>La caza</p> <p>Saber más Cuchillos y utensilios especiales</p> <p>UNIDAD 17 Blancos, claretos y tintos</p> <p>Para todos los paladares: el vino</p> <p>Recordando El pretérito imperfecto</p> <p>Saber más Instrumentos para el servicio del vino</p> <p>Saboreando El cava: un sinfín de burbujas</p> <p>UDA 2 Endulza la vida</p> <p>UNIDAD 18 Frutas y zumos</p> <p>Fruta todo el día.</p> <p>Saber más Los frutos secos y las frutas desecadas</p> <p>Recordando ¿Por o para?</p> <p>Saboreando Frutas tropicales: sabores de otras tierras</p> <p>La sangría</p> <p>UNIDAD 19 Dulce tentación</p> <p>Helados, sorbetes y granizados</p> <p>Saboreando El bizcocho y el flan</p> <p>Tartas y pasteles</p> <p>Saber más El temple del horno</p> <p>Recordando Las preposiciones</p>	<p>Dicembre - Gennaio - Febbraio – Marzo</p>
--	--	---

		<p>UNIDAD 20 Servicio, corte y utensilios de postres y frutas</p> <p>El servicio de helados, sorbetes y granizados</p> <p>El servicio de zumos</p> <p>Saboreando El helado</p> <p>Utensilios de repostería</p> <p>Saber más El corte de la fruta en el comedor</p> <p>Recordando Los números</p> <p>Saber más Presentación de la cuenta y despedida de los clientes</p> <p>UDA 3 El servicio de bebidas, catering y banquetes</p> <p>UNIDAD 21 Armonías en un vaso: aperitivos y cócteles</p> <p>Los cócteles</p> <p>Saber más Los cócteles sin alcohol más consumidos en España</p> <p>Saber más Utensilios y cristalería para los cócteles</p> <p>Saboreando El Daiquiri</p> <p>Saboreando El Mojito</p> <p>Recordando El futuro simple y compuesto</p> <p>Saber más El servicio de aperitivos</p> <p>UNIDAD 22 Destilados, licores y fermentados</p> <p>Saboreando La cerveza</p> <p>Saber más Los licores y los destilados italianos más consumidos</p>	<p>Marzo - Aprile - Maggio</p>
--	--	---	---------------------------------------

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	Il programma è stato svolto svolto principalmente tramite lezioni frontali e dialogate, sollecitando la partecipazione attiva degli studenti su aspetti fondamentali degli argomenti interdisciplinari proposti tramite lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi,	Materiali audiovisivi, Siti Internet didattici, Appunti e dispense in formato digitale, Manuali e dizionari on-line
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula

10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<p>Le verifiche sono state continue di tipo formativo e sommativo. Sono state somministrate numerose altre verifiche formative che sono utilizzate come occasione di discussione degli errori e di autocorrezione degli stessi. Le tipologie di verifica sono state:</p> <p>Orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dialogo tra studenti e tra studente ed insegnante • role play <p>Scritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vero/ falso • scelte multiple • prove strutturate e semi strutturate • esercizi sul lessico <p>Nella valutazione si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della frequenza di partecipazione alle attività didattiche; • della partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche; • della puntualità nell'invio delle consegne. • del livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti in autonomia <p>Le verifiche sono state valutate attraverso una griglia approvata dal Dipartimento.</p>
----	--	---

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CLASSE 5 A I.P.S.E.O.A. (ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

VALUTAZIONE ORALE

Voto	Valutazione
1-2	l'allievo non risponde a nessuna domanda
3	non risponde alle domande in modo pertinente; mostra di non comprendere le domande e/o gli argomenti svolti. Non sa esprimersi con un linguaggio sintatticamente e lessicalmente corretto. Non sa parafrasare / tradurre e analizzare correttamente un testo studiato né affrontare gli argomenti studiati e spiegati in classe, nonostante l'aiuto dell'insegnante.
4	non risponde in modo pertinente su ampie porzioni di programma; mostra di aver compreso parzialmente gli argomenti svolti e/o di averli imparati a memoria. Si esprime in modo non sempre corretto e non utilizza un adeguato lessico specifico. Non sa parafrasare / tradurre e analizzare correttamente un testo studiato - non riesce ad adattare le conoscenze a domande formulate in maniera diversa – non è autonomo nell'impostare l'esposizione
5	Riesce a cogliere il senso delle domande dell'insegnante, ma dimostra una preparazione lacunosa e prevalentemente mnemonica riguardo ad argomenti fondamentali. Non sempre si esprime con un linguaggio sintatticamente e lessicalmente corretto e/o utilizza in modo non sempre adeguato il lessico specifico. Non sa parafrasare / tradurre e analizzare del tutto correttamente un testo studiato, cogliendone il senso e contestualizzandolo semplicemente. Non affronta con sufficiente padronanza gli argomenti studiati e spiegati in classe, nonostante l'aiuto dell'insegnante.
6	Riesce a cogliere il senso delle domande dell'insegnante e a rispondere in modo coerente e puntuale, dimostrando una preparazione priva di lacune relative ad argomenti fondamentali. articola il discorso in modo semplice, conciso e coerente, con un lessico specifico nel complesso adeguato. Dimostra di saper parafrasare / tradurre e analizzare un testo studiato pur con qualche episodico aiuto dell'insegnante
7	Dimostra una preparazione priva di lacune relative ad argomenti fondamentali ed è in grado di operare collegamenti anche non guidati

	dall'insegnante. Sa parafrasare / tradurre e analizzare un testo studiato e ne sa cogliere il senso contestualizzandolo.
8	Risponde alle domande in modo approfondito Dimostra una visione organica delle tematiche studiate, da cui deriva la capacità di esporre autonomamente e di operare collegamenti non guidati. Sa esprimersi in modo fluido e con un registro lessicale del tutto adeguato. Sa parafrasare / tradurre con sicurezza un testo studiato e sa cogliere prontamente il senso e contestualizzare un brano non precedentemente esaminato, ma relativo ad autori e problematiche studiate
9	Risponde alle domande mostrando di aver ampliato l'argomento con ricerche personali. Dimostra sia una visione organica delle tematiche studiate, da cui deriva la capacità di esporre autonomamente e di operare collegamenti non guidati. Sa esprimersi in modo fluido e con una registro lessicale del tutto adeguato. Sa parafrasare / tradurre e analizzare senza incertezze un testo studiato e sa cogliere prontamente il senso e contestualizzare un testo non precedentemente esaminato, ma relativo ad autori e problematiche studiate. Esprime giudizi adeguati criticamente motivati
10	Dimostra una conoscenza dettagliata e una visione organica delle tematiche studiate, da cui deriva la capacità di esporre autonomamente e di operare collegamenti non guidati. Dimostra inoltre di aver approfondito l'argomento in modo personale, non strettamente legato all'impostazione delle lezioni. Sa esprimersi in modo fluido e con un registro lessicale del tutto adeguato. Sa parafrasare / tradurre e analizzare senza incertezze un testo studiato e sa cogliere prontamente il senso e contestualizzare un testo non precedentemente esaminato, ma relativo ad autori e problematiche studiate. Esprime giudizi adeguati criticamente motivati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SCRITTA

DATA	CONOSCENZE DEI CONTENUTI						CAPACITÀ DI SINTESI E RIELABORAZIONE PERSONALE		CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PROPRIETÀ LESSICALE		TOTALE
	1	2	3	4	5	6	1	2	1	2	

DESCRITTORI

Conoscenze dei contenuti

1. Nulle
2. Lacunose e limitate
3. Superficiali e di ordine generale
4. Sufficienti
5. Complete e discrete
6. Complete, organiche ed approfondite

Capacità di sintesi e rielaborazione personale

1. Approssimativa e limitata
2. Fluida e sicura

Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale

1. Essenziale
2. Adeguata ed organica

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Insegnamento della Religione Cattolica
2	Docente	Prof. Quatra Miguel Marcello
3	Libri di testo adottati	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° 23 ore svolte fino al 15 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 5 ore di Educazione Civica
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	Conoscenze: - Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio. - Visione cristiana della corporeità. - Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore. - Il matrimonio nella fede cristiana.

- Amore e dono della vita.

Abilità:

- Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica.
- Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura.

Competenze:

- Cogliere l'attualità della figura di Cristo e del suo messaggio per la vita dei giovani.
- Imparare a fare delle scelte chiare nella propria vita, sull'esempio di Gesù.
- Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni.
- Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.

6	Contenuti e Tempi	<p>UDA N° 1 – TITOLO: Un uomo, quando non è amato, scappa</p> <p>N. ore 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - La centralità dell'amore nella vita umana. - La persona come immagine di Dio-Amore. <p>UDA N° 2 – TITOLO: Amore e corporeità</p> <p>N. ore 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persona, corporeità e immagine di Dio nella Bibbia. - Relazione, corporeità, sessualità come espressioni dell'immagine di Dio nella persona umana. <p>UDA N° 3 – TITOLO: I due saranno una sola carne</p> <p>N. ore 8</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infatuazione, innamoramento, amore. - Éros, philía, agápe. - Le caratteristiche essenziali del vero amore nella visione cristiana. - Sacralità dell'amore umano e matrimonio cristiano. - Gli elementi essenziali del matrimonio cattolico. - Genitorialità responsabile. - Questioni di bioetica.
	Contenuti e Tempi	<p>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Messaggio cristiano e Dichiarazione universale dei diritti fondamentali. Uno sguardo comparativo (N° 2 ore). - Bioetica (N° 3 ore): Cos'è la bioetica. Pianificazione familiare delle nascite. Metodi e orientamenti etici. La procreazione medicalmente assistita (PMA). Metodi e questioni etiche, sociali e giuridiche. Diritto ad avere un figlio e diritto di nascere. L'aborto e la legislazione italiana. Manipolazione genetica, clonazione e trapianto di organi. Eutanasia vs accanimento terapeutico. La sperimentazione sugli animali è eticamente accettabile? Gli organismi geneticamente modificati (OGM). Definizione, eticità e problematiche sociali e di salute pubblica.

--	--	--

7	Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione interattiva - Ricerche su internet - <i>Brainstorming</i> - <i>Problem solving</i> - <i>Question time</i> - Visione di filmati
8	Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo (versione cartacea e visione digitale) - Presentazioni in PowerPoint elaborate dall'Insegnante - Video e filmati. - Piattaforma Microsoft Teams e Microsoft Edu
9	Spazi	<ul style="list-style-type: none"> - Aula fisica - Aula virtuale sulla piattaforma Microsoft Teams
10	Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> - Dialogo guidato in classe - Ricerca personale

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Giudizio sintetico	Valutazione in decimi	Descrittori del giudizio sintetico
Insufficiente	5	Partecipazione frammentaria. Limitata comprensioni dei contenuti. Non coglie a pieno la complessità dei problemi affrontati. Solo guidato affronta situazioni nuove con prestazioni non adeguate alle richieste.
Sufficiente	6	Partecipazione accettabile. L'alunno conosce gli elementi essenziali degli argomenti affrontati. Usa un linguaggio quasi corretto. Utilizza, tuttavia, le competenze apprese in maniera elementare.
Discreto	7	Partecipazione adeguata. L'alunno mostra una discreta conoscenza degli argomenti e dei contenuti esaminati.
Buono	8	Partecipazione buona. L'alunno conosce comprende i contenuti esaminati e sa utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico della disciplina.
Distinto	9	Partecipazione attiva. L'alunno presenta padronanza degli argomenti trattati e utilizza un linguaggio specifico appropriato e corretto.
Ottimo	10	Partecipazione molto attiva. L'alunno è in grado di organizzare le sue conoscenze in maniera autonoma individuando i collegamenti interdisciplinari, utilizzando un linguaggio specifico accurato.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Scienze Motorie
2	Docente	Prof.ssa Kirby Karima Fadila Bentivegna
3	Libri di testo adottati	Più Movimento G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa Dea Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 50, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 12 Maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi

5	<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>Conoscenze: Conoscere i regolamenti, relativi agli sport proposti. Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p> <p>Competenze: Sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Controllare la postura e l'azione in relazione alle proprie percezioni. Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare. Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali. Considerare e controllare i propri stati emotivi. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo.</p> <p>Capacità: Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sportive sia di squadra che individuali in ambienti diversi. 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. Tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.</p>
---	--	---

6	<p style="text-align: center;">Contenuti Tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 11 LA PERCEZIONE DEL SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali. - Esercizi di coordinazione, mobilitazione e di allungamento muscolare. - Esercizi a corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi codificati e non, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle varie discipline sportive. <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14 LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività ludico-motorie: giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento - Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).
---	---	--

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICAN°3 ORE 25 SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di salute, educazione alla salute, rischi della sedentarietà, movimento come prevenzione - Consigli per un efficace controllo del peso - Disturbi del comportamento alimentare: eccesso di peso, anoressia e bulimia, anoressia atletica - L'alimentazione sportiva pre-gara, in gara e dopo la gara. Gli integratori <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 5 ore</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le olimpiadi di Berlino - Lo sport sconfigge il razzismo
7	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Scoperta guidata; Dimostrazione pratica degli argomenti previsti; Problem solving; Lavoro di gruppo e individuali;</p> <p>L'attività didattica si è svolta secondo la modalità in presenza, didattica digitale integrata e modalità mista, in funzione dell'andamento della pandemia.</p> <p>Sistema digitale utilizzato per la DAD Microsoft Teams</p>

8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.	Libro di testo adottato; Video-lezione, dibattiti e confronti; Uso di materiali digitali (audio/video); Fotocopie e materiale fornito dal docente; Mappe concettuali; Attrezzature sportive; Materiale multimediale, filmati e documentari presenti in rete.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, palestra.
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<ul style="list-style-type: none"> -Verifiche orali; -Questionari a risposta multipla (teams e Kahoot); -Osservazioni sul comportamento di lavoro; (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.); -Prove pratiche; -Test motori; <p>Per la DAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Consegna degli elaborati da parte degli studenti su Microsoft Teams; -Restituzione delle consegne assegnate; -Rispetto dei tempi di consegna da considerarsi distesi e poco perentori; -Presenza e fattiva partecipazione alle lezioni online; -Partecipazione alle nuove modalità didattiche con senso di responsabilità.

ALLEGATI

ALLEGATO n. 2

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DEL COLLOQUIO ORALE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) /100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

I.I.S. VIRGILIO MUSSOMELI 2021-2022

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60

PT)INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	P T
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	P T
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	P T
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (MAX 60

PT)INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	P T
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S +	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) /100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2021/22*

Disciplina:

CANDIDATO: _____ CLASSE 5^ _____

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione completa della traccia proposta	3	_____/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2	
	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	0,5	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	_____/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito.	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.	4	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	3/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1/0,5	
Competenze tecnico-professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita.	8	_____/8
	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	7/6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice.	5	

<i>e nell'elaborazione delle soluzioni.</i>	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	4/3	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1 / 0,5	
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3	_____/3
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1,5	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni.	1 / 0,5	

PUNTEGGIO ___/20 (Sufficienza 12/20)

PUNTEGGIO ___/10

La Commissione

Il Presidente

(*) Il punteggio deve essere espresso in decimi secondo la tabella di conversione riportata a pagina seguente.

Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Punteggio totale della prova

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

Elenco degli alunni che sosterranno gli Esami di stato

Omissis

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

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

