



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Educativa, Generale per l'Innovazione, le Politiche di Colloquio
Scuola-Università, per la gestione dei Fondi strutturali per
l'Innovazione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"VIRGILIO"

LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R -IDA- CPIA

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. 92036100854

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] B - SETTORE CUCINA



A.S. 2020/2021

Coordinatore prof.ssa Simona Cannella

ALBO N. 13 del 15/05/2021

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PARTE I – DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag. 3
Presentazione dell’Istituto.....	Pag. 3
Profilo dell’indirizzo IPSEOA.....	Pag. 4
Profilo in uscita dell’indirizzo IPSEOA.....	Pag. 4
Indirizzo enogastronomia.....	Pag. 4
Quadro orario settimanale.....	Pag. 5
PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
Elenco dei docenti del Consiglio di classe.....	Pag. 6
Presentazione della classe VB Alberghiero.....	Pag. 7
Elenco degli alunni che sosterranno l’Esame di Stato.....	Pag. 8
PARTE III – OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 9
Obiettivi educativo/comportamentali.....	Pag. 9
Obiettivi cognitivi/trasversali.....	Pag. 9
Conoscenze, competenze, abilità.....	Pag. 9
Strategie e metodi.....	Pag. 10
PARTE IV – DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA	Pag. 11
PARTE V – Percorsi Didattici	Pag. 12
Percorsi di educazione civica.....	Pag. 12
Percorsi interdisciplinari e nuclei tematici.....	Pag. 14
Percorsi per le competenze trasversali per l’orientamento.....	Pag. 14
Attività ampliamento offerte formative.....	Pag. 16
PARTE VI – ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2020/2021	Pag. 17
Esami di Stato anno scolastico 2020/2021.....	Pag. 17
Argomento dell’elaborato – Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina Scienza e cultura dell’alimentazione.....	Pag. 17
Testi di letteratura italiana oggetto di studio durante il quinto anno.....	Pag. 19
Attribuzione del credito scolastico.....	Pag. 20
PARTE VII – ALLEGATI	Pag. 22
Allegato 1 - Attività disciplinari.....	Pag. 22
Allegato 2 – Elenco alunni e credito scolastico.....	Pag. 66
Allegato 3 – Esami di Stato O.M. Griglia di valutazione orale (Allegato B)	Pag. 68
Allegato 4 - Si allega la documentazione relativa allo studente con Piano Educativo Individualizzato.....	Pag. 70

PARTE I – **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

IL “VIRGILIO”

L'IISS “Virgilio” di Mussomeli rappresenta una realtà scolastica articolata e aperta ai cambiamenti culturali ed educativi del terzo millennio, ma allo stesso tempo fortemente legata al suo territorio, e si caratterizza per un'ampia e diversificata offerta formativa che prevede una componente liceale e una professionale.

La prima 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 consente di rispondere in modo adeguato alle nuove e molteplici richieste rivolte al mondo della scuola e anche alle attese culturali ed educative, divenendo fonte di sollecitazione formativa per il Territorio.

Tutte gli indirizzi dell'Istituto trovano la loro collocazione all'interno del complesso edilizio scolastico sito in località Prato nel comune di Mussomeli.

La scuola ha in dotazione:

- Auditorium
- Azienda agraria;
- Biblioteca;
- Cantina;
- Laboratorio linguistico;
- Laboratorio di microbiologia e meristemica;
- Laboratorio di chimica;
- Laboratorio;
- Laboratorio d'informatica;
- Palestra;

Il contesto socio-economico e culturale in cui opera la scuola è caratterizzato da piccole e medie imprese agricole, che operano nel settore zootecnico e cerealicolo. Risultano numerose anche piccole imprese operanti nel settore edilizio. Il terziario è legato soprattutto al commercio.

L'utenza scolastica risulta eterogenea per estrazione sociale, culturale, per interessi e aspettative.

Profilo dell'Indirizzo IPSEOA

Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

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

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

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA"

Nell'indirizzo "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati di "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

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

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

Quadro orario settimanale

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

PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Elenco dei docenti del Consiglio di classe				
Classe 5[^] B Enogastronomia				
Materia	Docente	Continuità di Insegnamento		
		3 [^] Anno	4 [^] Anno	5 [^] Anno
Religione	Quatra Miguel Marcelo	X	X	X
Italiano	Cannella Simona			X
Storia	Cannella Simona			X
Matematica	Fantauzzo Maria Grazia			X
Scienze e Cultura degli alimenti	Platania Claudia			X
Diritto e Tec. Amministrative	Cipolla Claudio			X
Scienze Motorie	Bentivegna Kirby Karima Fadila			X
Lingua Inglese	Noto Luisa Maria			X
Lingua Spagnola	Peritore Floriana	X		X
Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite	Bruculeri Salvatore			X
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe	X	X	X
Sostegno	Graceffa Piera			X
Insegnamento alternativo alla religione cattolica	Di Salvo Ferdinando		X	X

PRESENTAZIONE CLASSE V B ALBERGHIERO

La classe è composta complessivamente da 25 alunni, 15 maschi e 10 femmine. Gli studenti non sono solo di Mussomeli ma, un congruo numero, proviene da comuni limitrofi, vivendo i disagi connessi alla condizione di pendolarismo. L'attività didattica si è svolta regolarmente ed è nata sempre dal dialogo, dal contatto con la realtà e dalla ricerca continua di stimoli e motivazione negli alunni. Sono state messe in atto diverse strategie didattiche affinché i discenti potessero compiere le loro esperienze e scoperte, acquisire abilità e competenze specifiche. Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di costruire sempre un clima positivo e sereno per poter lavorare in armonia e sintonia con gli alunni e, quando necessario, l'attività didattica è stata preceduta da un intervento educativo atto a ripristinare l'ordine e il rispetto delle regole scolastiche, riconoscendo sempre le esigenze, la personalità e la sensibilità di ciascun alunno.

Nel corso dell'anno, con l'apporto delle diverse discipline, si è lavorato al fine di sviluppare la capacità di orientare tutti gli alunni in conoscenze e competenze spendibili, nell'ipotesi, sia di un proseguimento degli studi, sia di un proficuo e consapevole inserimento nel mondo del lavoro (le attività riguardanti l'orientamento in uscita sono parte integrante del presente documento). Infatti, dopo il diploma, quasi tutti gli studenti sono orientati al mondo lavorativo, mentre, una esigua parte, pensa al proseguimento degli studi, sia universitari che di altre tipologie di corsi post diploma. Il gruppo classe ha partecipato, dimostrando maturità e interesse, ad attività ed eventi organizzati dalla scuola e comportandosi sempre in modo equilibrato e maturo.

Per quanto riguarda le discipline gli studenti si sono dimostrati quasi sempre corretti ed in prevalenza collaborativi anche se, non tutti, hanno mostrato di partecipare attivamente alle proposte dei docenti. E' stata rilevata per alcuni, una certa difficoltà nella comprensione ed elaborazione dei contenuti trattati e una limitata capacità di organizzazione nello studio personale. La frequenza alle lezioni inoltre non sempre è stata regolare per tutti i discenti: un alunno, in particolare, ha accumulato un certo numero di assenze e ritardi, inficiando la qualità della preparazione in quasi tutte le discipline. Un'alunna, invece, proveniente da una precedente classe quinta, nonostante risultasse nuovamente iscritta al quinto anno, non ha effettuato, nel corso dell'anno scolastico, nemmeno un giorno di presenza.

I rapporti con le famiglie sono stati abbastanza costanti ma soprattutto sereni e produttivi.

Nella fase d'ingresso il livello della classe era medio, come da programmazione.

Alla fine del primo quadrimestre, i docenti hanno messo in atto modalità di recupero, sostegno, potenziamento, approfondimento, secondo i criteri stabiliti nelle programmazioni individuali. Il sostegno alle situazioni di difficoltà è stato affidato anche allo studio autonomo e in itinere e all'attivazione dello sportello help.

L'anno scolastico 2020/2021 si è svolto in parte in presenza con percentuali variabili di alunni presenti in classe e altri collegati tramite DDI; alcune settimane, durante il corso dell'anno scolastico si sono interamente svolte in DDI mettendo in atto le indicazioni operative e utili alla gestione delle attività di didattica a distanza attraverso l'utilizzo della piattaforma MICROSOFT OFFICE TEAMS 365 adottata dalla scuola. I docenti si sono attivati nel corso delle settimane di DDI per proporre agli studenti iniziative e interventi didattici sempre più strutturati, utilizzando gli strumenti digitali a disposizione.

Sono stati utilizzati quali materiali di studio integrativo durante le lezioni svolte in DDI: visione di filmati, documentari, libro di testo- parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, video lezioni registrate dall'insegnante, YouTube, ecc.. Si sono, altresì proposte, quali strumenti digitali di studio: App case editrici, libro digitale.

Nonostante qualche difficoltà legata sia alle competenze sull'utilizzo degli strumenti informatici da parte di alcuni alunni sia ad alcune difficoltà legate ai problemi di connessione; il Consiglio di classe è riuscito a svolgere con efficacia le varie attività di didattica a distanza, approfondendo ogni energia per favorire il raggiungimento del successo scolastico degli alunni.

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

ELENCO DEGLI ALUNNI CHE SOSTERRANNO L'ESAME DI STATO

Omissis

PARTE III- **OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

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

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

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

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta;
- Capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

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.

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.

PARTE IV – **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

L'emergenza sanitaria ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale.

In modo particolare con il Decreto Ministeriale n. 89 del 7 agosto 2020 recante "Adozione delle Linee Guida sulla Didattica Digitale Integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39" e le Linee Guida, ogni istituzione scolastica del Sistema nazionale di istruzione e formazione è stata chiamata a definire le modalità di realizzazione della didattica digitale integrata, in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone.

Da qui l'introduzione di un piano per la didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza, e in caso di nuovo lockdown, come risposta adeguata alle mutate esigenze dell'attività didattica.

L'intero anno scolastico è stato caratterizzato da periodi di sospensione delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza COVID 19, nei quali è stato garantito il proseguimento del processo educativo attraverso la DDI, Didattica Digitale Integrata, con l'utilizzo della piattaforma d'istituto Microsoft Edu 365.

La progettazione della didattica in modalità digitale ha tenuto conto del contesto e della situazione contingente e ha fatto in modo di:

- mantenere attiva la relazione educativa docente-studente,
- consolidare contenuti già trasmessi o introdurre brevi contenuti,
- far acquisire e consolidare nuovi saperi
- far acquisire competenze e abilità
- far acquisire e/o sviluppare le seguenti competenze trasversali
- far acquisire e/o sviluppare le seguenti competenze digitali
- sviluppare competenze sociali e relazionali

PARTE V – **PERCORSI DIDATTICI**

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

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 curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni), ha provveduto ad aggiornare i curricula 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 curriculum verticale e approvata dal collegio dei docenti.

Dal raccordo fra le discipline, ciascuna delle quali fa parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno, sono state svolte rispettivamente nel primo e nel secondo quadrimestre le seguenti unità di apprendimento:

- **Cittadini d'Europa** sulle tematiche di ordinamento giuridico italiano e organizzazioni internazionali ed Unione Europea.
- **A memoria d'uomo** sulle tematiche di umanità ed umanesimo, dignità e diritti umani,

COMPETENZE

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

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

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Educazione Civica riassunti come di seguito:

1- "LA COSTITUZIONE ITALIANA"

Il referendum del 2 giugno 1946: la nascita della Repubblica italiana

La Costituente

La costituzione : struttura e principi fondamentali; prima parte: i diritti e doveri dei cittadini; seconda parte: ordinamento della Repubblica

2-"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)

3- "ESSERE CITTADINI DEL PROPRIO TEMPO: CONOSCERE L'EUROPA"

i motivi che hanno ispirato la nascita dell'Europa unita.

le Istituzioni dell'UE e le rispettive funzioni

4- “I DIRITTI UMANI E GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI”

- multiculturalità e internazionalità
- Educazione alla cittadinanza attiva e democratica e condivisione dei vincoli di solidarietà
- La giornata della memoria 27 Gennaio
- La Shoah e la tutela dei diritti umani
- Dichiarazione Universale dei diritti umani
- L'ONU
- Gli organi dell'ONU
- Le agenzie dell'ONU

PERCORSI INTERDISCIPLINARI E NUCLEI TEMATICI

Tutti i docenti del Consiglio di classe durante l'anno scolastico hanno lavorato in sintonia in modo tale da orientare l'offerta formativa in un'ottica interdisciplinare, affrontando dei nuclei tematici che si intercalassero all'interno del percorso di studi svolto dagli alunni. L'attenzione è stata posta in particolar modo verso i seguenti nuclei tematici:

- ALIMENTAZIONE E SOCIETA'
- BENESSERE E SALUTE
- TERRITORIO
- LA GLOBALIZZAZIONE
- ENOGASTRONOMIA E CULTURA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - CUCINA

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 privilegianti la laboratorialità, svolta sia a scuola sia in “azienda”, e la permanenza tutorata nelle varie realtà lavorative (chiamate per semplicità strutture ospitanti). Non sono mancate visite guidate, laboratori sul posto e partecipazione a conferenze.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nelle seguenti tabelle:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
Attività	<i>OPERATORE DI CUCINA</i>
Tirocinio curriculare (a.s. 2020/21) 25 ore	
Tirocinio Curricolare (a.s.2019/20) 40 ore	
Tirocinio curriculare (a.s.2018/19) 210 ore	
Tirocinio curriculare (a.s.2017/18) 90 ore	

ATTIVITA' OGGETTO DEL TIROCINIO. Gli studenti hanno affrontato servizi in CUCINA, lavorato alla preparazione delle varie pietanze gastronomiche. Hanno accettato la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dallo CHEF di cucina, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.

OBIETTIVI FORMATIVI. Gli studenti hanno partecipato in modo attivo alla preparazione della miche en plaze, al servizio delle pietanze, preparando le vivande davanti al cliente, e di alcune preparazioni alla griglia, sono in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni effettuate in cucina, di preparazione e servizio delle pietanze grigliate con la supervisione del tutor aziendale. Sono stati puntuali ogni giorno al team leader per la consegna dei compiti giornalieri assegnati e a collaborare con gli altri colleghi. Le attività di tirocinio sono state realizzate nell'ambito del progetto PON-Professionali in Alternanza:

- Per l'a.s. 2017-2018, presso l'Azienda Agrituristica Nola, sita a Mussomeli;
- Per l'a.s. 2018-2019 presso Resort Kastalia;
- Per l'a.s.2019-2020, presso il bar didattico della scuola;
- Per l'a.s. 2020-2021 presso Coca-Cola HBC Italia

Eventi , Fiere, Ricorrenze	Open day Preparazione pecorelle e uova di Pasqua Realizzazione rosticceria per il bar didattico
---------------------------------------	---

ATTIVITA' AMPLIAMENTO OFFERTE FORMATIVE

Progetti e Manifestazioni culturali
<p style="text-align: center;">Attività</p>
<p>- <u>GIORNATA MONDIALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE 25 Novembre</u> <i>Partecipazione online su questo tema sulla piattaforma Teams</i></p> <p>-<u>GIORNATA NAZIONALE CONTRO IL BULLISMO E CYBERBULLISMO 7 Febbraio</u> <i>La visione dei cortometraggi online, per prendere consapevolezza che il Bullismo e il Cyberbullismo si può combattere anche tra i banchi di scuola per mezzo del device personale</i></p> <p>-<u>PROGETTO RIPART-ENDO DA ME 12 Marzo</u> <i>Partecipazione online al progetto per la tutela e il sostegno delle donne affette da endometriosi tramite classe virtuale</i></p> <p>- <u>GIORNATA COMMEMORATIVA SULLA SHOAH 27 Gennaio</u> <i>Partecipazione online su questo tema sulla piattaforma Teams con visione di filmati e documentari, Visione di uno spettacolo realizzato dagli studenti dell'istituto</i></p> <p>-<u>GIORNO DEL RICORDO – 10 MARZO</u> <i>In memoria delle vittime delle Foibe</i></p> <p>-<u>GIORNATA COMMEMORATIVA DELLE VITTIME DI MAFIA 21 Marzo</u> <i>Partecipazione alla giornata commemorativa dal titolo “A ricordare e riveder le stelle” con la consultazione e condivisione di materiali online</i></p> <p>- <u>FESTA DELLA LIBERAZIONE 29 Aprile</u> <i>Partecipazione alla visione di due documentari sulla ricorrenza della festa della liberazione in particolar modo sulla partecipazione femminile alla resistenza</i></p>
<p>Partecipazione ad eventi (Open day...) LABORATORIO DI CUCINA: É Pasqua all'ISS "VIRGILIO" -Attività svolte in classe facendo riferimento ai testi presenti sulla Biblioteca digitale MLOL: Uno sguardo al futuro</p>
Orientamento
<p style="text-align: center;">Attività</p>
<p>Incontro orientamento Università degli Studi di Palermo (per alunni interessati) con partecipazione tramite link di collegamento da remoto)</p>

PARTE VI – ESAME DI STATO

ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Secondo quanto reca l'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame, comma 1, lettera a) dell'Ordinanza ministeriale 3 marzo 2021 n. 53, Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, la prova d'esame consisterà in un colloquio così articolato:

A-Discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti Laboratorio di servizi enogastronomici -cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione come individuate nell'allegato C/3, svolto in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.

L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021.

L'elaborato dovrà essere trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica entro il 31 maggio;

Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolgerà comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si terrà conto in sede di valutazione della prova d'esame.

Il Consiglio di Classe, su proposta dei docenti delle discipline d'indirizzo, in base a quanto previsto dall'art. 18 comma 1, lettera a) dell'O.M. n° 53 del 03/03/2021, ha deciso di assegnare a ciascun candidato l'argomento dell'elaborato Esami di Stato e il rispettivo tutor così come indicato nella seguente tabella:

ARGOMENTO DELL'ELABORATO

Candidati	Argomento	Docente referente
1 OMISSIS	“Una pietanza a scelta del candidato contenente, tra i suoi ingredienti, un prodotto agroalimentare proveniente dalla propria regione”. Le informazioni che si richiede di includere nell'elaborato sono, nello specifico: -la descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati	PROF. BELLUZZO GIUSEPPE
2 OMISSIS		PROF. BELLUZZO GIUSEPPE
3 OMISSIS		PROF.SSA BENTIVEGNA KIRBY KARIMA FADILA
4 OMISSIS		PROF.SSA BENTIVEGNA KIRBY KARIMA FADILA
5 OMISSIS		PROF.SSA CANNELLA SIMONA

6 OMISSIS	e delle relative grammature;	PROF.SSA CANNELLA SIMONA
7 OMISSIS	-la tecnica di cottura utilizzata per la preparazione dello stesso;	PROF. CIPOLLA CLAUDIO SALVATORE
8 OMISSIS	-l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);	PROF. CIPOLLA CLAUDIO SALVATORE
9 OMISSIS	-la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità, provenienza (è necessario segnalare l'eventuale presenza di altri ingredienti provenienti dalla regione di appartenenza);	PROF.SSA PERITORE FLORIANA
10 OMISSIS		PROF. CIPOLLA CLAUDIO SALVATORE
11 OMISSIS		PROF.SSA PERITORE FLORIANA
12 OMISSIS	-l'eventuale utilizzo di ingredienti/ricorso a tecniche di cottura in logica di lotta allo spreco alimentare;	PROF.SSA PLATANIA CLAUDIA
13 OMISSIS		PROF.SSA PLATANIA CLAUDIA
14 OMISSIS	-la valutazione del livello di aderenza del piatto al modello alimentare mediterraneo;	PROF. BELLUZZO GIUSEPPE
15 OMISSIS		PROF. BELLUZZO GIUSEPPE
16 OMISSIS	-le indicazioni su alcune operazioni di sanificazione della postazione di lavoro, sia prima che al termine della lavorazione del piatto;	PROF.SSA BENTIVEGNA KIRBY KARIMA FADILA
17 OMISSIS	-l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti);	PROF.SSA BENTIVEGNA KIRBY KARIMA FADILA
18 OMISSIS		PROF.SSA CANNELLA SIMONA
19 OMISSIS		PROF.SSA CANNELLA SIMONA
20 OMISSIS	-la valutazione di eventuali pericoli, punti critici ed azioni correttive attuate in accordo con il sistema HACCP;	PROF.SSA CANNELLA SIMONA
21 OMISSIS	-l'eventuale presenza di ingredienti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze alimentari, specificando, quindi, la differenza tra allergia ed intolleranza alimentare e riportando un esempio;	PROF.SSA PLATANIA CLAUDIA
22 OMISSIS		PROF. CIPOLLA CLAUDIO SALVATORE
23 OMISSIS		PROF.SSA PERITORE FLORIANA
24 OMISSIS	-l'eventuale presenza di ingredienti che possono aggravare una patologia tra quelle studiate nel corso dell'anno scolastico.	PROF.SSA PERITORE FLORIANA
25 OMISSIS		PROF.SSA PLATANIA CLAUDIA

-B discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;

Testi di letteratura italiana oggetto di studio durante il quinto anno

AUTORE	OPERA	TITOLO
GIOVANNI VERGA	<i>da</i> Vita dei campi	Rosso Malpelo
	<i>da</i> Mastro Don Gesualdo	La morte di Gesualdo
	<i>da</i> I Malavoglia	La famiglia Malavoglia
Giovanni Pascoli	<i>da</i> Myricae	X Agosto
Gabriele D'Annunzio	<i>da</i> Alcyone	La pioggia nel pineto
	<i>da</i> Il Notturmo	Scrivo nell'oscurità
Luigi Pirandello	<i>da</i> Novelle per un anno	Il treno ha fischiato
	<i>da</i> Il fu Mattia Pascal	La nascita di Adriano Meis
	<i>da</i> I Sei personaggi in cerca d'autore	L'ingresso in scena dei sei personaggi in cerca d'autore
	<i>da</i> Novelle per un anno	La Patente
Italo Svevo	<i>da</i> La coscienza di Zeno	L'ultima sigaretta
		Lo schiaffo del padre
Giuseppe Ungaretti	<i>da</i> L'allegria	Veglia
		Fratelli
		Soldati
		Sono una creatura
Salvatore Quasimodo	Da Giorno dopo giorno	Ed è subito sera
	Da Acque e terre	Alle fronde dei salici
Eugenio Montale	<i>da</i> Ossi di seppia	Spesso il male di vivere ho incontrato
Primo Levi	Da Se questo è un uomo	Questo è l'inferno Se questo è un uomo

-C analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare; il candidato dimostra, nel corso del colloquio di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.

-D esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera A).

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'O.M. *Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scol. 2020/2021* ridefinisce per il corrente anno scolastico il sistema dei crediti scolastici maturati dagli studenti delle classi terminali nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A all'ordinanza ministeriale.

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".

PARTE VII – ALLEGATI –

ALLEGATO n. 1

ATTIVITA' DISCIPLINARI

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Italiano
2	Docente	Cannella Simona
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.2020/2021	N° ore 111 svolte fino al 07 maggio su n°ore 132 previste nel piano di studi

5	<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato -Sanno applicare le conoscenze acquisite <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico. <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	<p>Contenuti Tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 25</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> -Da "I Malavoglia" brano "la famiglia Malavoglia" -Da "Mastro Don Gesualdo" brano "la morte di Gesualdo"</p>

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICAN°2 ORE 40</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>Il Notturmo</i> (tratti generali) <i>La pioggia nel pineto</i> Da “<i>Il Notturmo</i>” brano “scrivo nell'oscurità”</p> <p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita , la poetica e le opere “X Agosto”</p> <p><u>Luigi Pirandello</u> La vita, la poetica e le opere Le Novelle per un anno: <i>La Patente, Il treno ha fischiato</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>” pag. 388 “<i>L'ultima sigaretta</i>” Da “<i>La coscienza di Zeno</i>” pag. 394 “<i>Lo schiaffo del padre</i>”</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 20</p> <p><u>Ermetismo</u></p> <p><u>Giuseppe Ungaretti</u> La vita, la poetica e le opere <i>L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati, Sono una creatura</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>
--	---------------------------------	--

	<p>Contenuti e tempi</p>	<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 Da "Se questo è un uomo": "Questo è l'inferno"</p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 19</u> -Il poeta soldato e l'impresa di Fiume di G. D'Annunzio -il superuomo di D'Annunzio: le imprese a stampo nazionalistico del poeta. -Analisi di testi e articoli di giornali -Analisi dei termini Umanità e Umanesimo -Produzione di testi argomentativi -Analisi testuale e interpretazione di brani a scelta (i poeti tra le due guerre, la letteratura della shoah, La letteratura del dopoguerra)</p>
<p>7</p>	<p>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, 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>
<p>8</p>	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365</p>	<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 Mlol 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 Simona Cannella
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 60 svolte fino al 07 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.</p> <p>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><i>Le trasformazioni sociali di inizio '900</i></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>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 13</p> <p>-L'Italia che muove i suoi primi passi nell'unità nazionale con panoramica dei primi governi e dell'età giolittiana -Il mondo e la sua riorganizzazione dopo la Prima Guerra Mondiale -Concetti di genocidio, razzismo, discriminazione, persecuzione, soluzione finale -Studio e analisi di fonti scritte, visive e filmiche -Il tribunale di Norimberga: analisi dei capi d'accusa nei processi -L'importanza della memoria: consultazione di siti come http://www.tastingtheworld.it/binario-21-stazione-centrale-di-milano/5212/ http://www.memorialeshoah.iy/italiano/progettomemoriale.html</p>
<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 MIol scuola

Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whattsapp – OFFICE TEAMS 365	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 Mlol scuola
Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, biblioteca, laboratorio di informatica, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365
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 come questionari.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Matematica
2	Docente	Prof.ssa Mariagrazia Fantauzzo
3	Libri di testo adottati	Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi – <i>Matematica.bianco4</i> - Zanichelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 54 svolte fino al 5 maggio su n°ore 93 previste nel piano di studi

5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: acquisizione dei contenuti.</p> <p>Competenze: applicazione delle conoscenze acquisite</p> <p>Capacità: saper condurre lo studio di una funzione algebrica; saper dunque determinare il campo di esistenza, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, la parità o la disparità, studiare il segno, gli eventuali asintoti e punti di discontinuità, studiare gli intervalli di variazione della funzione e realizzarne il grafico.</p> <p>Un gruppo ristretto di alunni ha acquisito una conoscenza completa degli argomenti, riuscendo ad utilizzare agevolmente le strutture ed i concetti studiati, esprimendoli con un corretto linguaggio matematico; il resto della classe presenta maggiori difficoltà nell'applicazione dei concetti studiati e nell'utilizzo di un adeguato linguaggio matematico.</p>
6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 20</p> <p><u><i>Le funzioni e le loro proprietà</i></u></p> <p><u>Le funzioni reali di variabile reale</u></p> <p><u>Proprietà delle funzioni</u></p>

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 25</p> <p><u><i>Limiti e funzioni continue</i></u></p> <p><u>La topologia della retta</u> <u>I limiti</u> <u>Primi teoremi sui limiti</u> <u>Algebra dei limiti</u> <u>Forme indeterminate</u> <u>Punti di discontinuità</u> <u>Asintoti</u> <u>Grafico probabile</u></p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 15</p> <p><u><i>Derivata di una funzione e studio di una funzione</i></u></p> <p><u>La derivata di una funzione</u> <u>Derivata della potenza</u> <u>Algebra delle derivate</u> <u>Derivata di una funzione composta</u> <u>Derivate di ordine superiore al primo</u> <u>Massimi, minimi e flessi</u> <u>Studio di una funzione</u></p>
	<p>Contenuti e tempi</p>	<p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 4</u></p> <p><u><i>Primo quadrimestre:</i> La Società Matematica Europea e il CNR</u></p> <p><u><i>Secondo quadrimestre :</i> I matematici italiani e le leggi razziali.</u></p>

7	<p>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 -mappe concettuali -formulazione di questionari -esercitazioni
8	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.</p>	<p>Libro di testo, ricerche, materiale bibliografico vario, sussidi didattici, lavagna luminosa, Video.</p>
9	<p>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Aula, biblioteca, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365</p>
10	<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 scritte con esercizi da svolgere.</p>

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Enogastronomia
2	Docente	Giuseppe Belluzzo
3	Libri di testo adottati	SARO' CHEF corso di enogastronomia Giunti T.V.P. editori SLOW FOOD EDITORE
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 134 svolte fino al 7 Maggio
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità pratiche che gli alunni hanno sviluppato, grazie alle varie esperienze lavorative. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni pratiche raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.
6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ore 8</p> <p><u>-Evoluzione in cucina</u> <u>La cucina nella storia</u> <u>La preistoria</u> <u>-Gli stili alimentari</u> <u>-Le cucine tradizionali</u> <u>-La cucina alternativa</u> <u>-La birra artigianale naturalmente senza glutine</u></p>

	<p style="text-align: center;">Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 4</p> <p><u>-L'Italia in cucina</u></p> <p><u>-La cultura gastronomica in Italia</u></p> <p><u>-Alimenti e piatti tipici regione per regione</u></p> <p>UNITA'DIDATTICA N°1 / 3 ORE 8</p> <p><u>-Le forme di ristorazione</u></p> <p><u>-La ristorazione collettiva</u></p> <p><u>-La ristorazione commerciale</u></p> <p style="padding-left: 40px;"><u>Esercitazione pratica di cucina</u></p> <p style="padding-left: 40px;"><u>La pasticceria assortita</u></p> <p>UNITA' DIDATTICA 3 ORE 4</p> <p><u>-Il mondo in cucina</u></p> <p><u>-La cucina europea e l'Italia</u></p> <p><u>-La cucina degli altri continenti e l'Italia</u></p>
--	--	---

	<p style="text-align: center;">Contenuti e tempi</p>	<p style="text-align: center;">UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 4</p> <p><u>-Lavorare con il latte e i latticini</u> <u>-Non solo latte</u> <u>Latte e latticini in cucina</u> <u>Il mondo dei formaggi</u> <u>Il mondo dei formaggi</u> <u>Le caratteristiche generali dei formaggi</u> <u>Ulteriori classificazioni</u></p> <p style="text-align: center;">UNITA'DIDATTICA N°5 ORE 4</p> <p style="text-align: center;">Cucinare le uova</p> <p><u>-Non solo uova di gallina</u> <u>-Un alimento quasi completo</u> <u>Uova a confronto</u> <u>Le uova a tavola</u></p>
7	<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, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di ricette.</p>
8	<p style="text-align: center;">Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD –DID Sistemi digitali utilizzati: MICROSOFT 365</p>	<p>Libro di testo; ricerche; . Riviste professionali di cucina.</p>
9	<p style="text-align: center;">Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Libro di testo;; Laboratorio di cucina</p>

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 verifiche del lavoro svolto , sia attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche .
-----------	---	--

ESERCITAZIONI PRATICHE LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA EFFETTUATE SIA IN PRESENZA CHE IN VIDEO LEZIONE , OLTRE ALLE PREPARAZIONI DI PASTICCERIA E ROSTICCERIA PER IL BAR DIDATTICO:

- I VARI TIPI DI IMPASTO
- CUCINARE GLI ORTAGGI
- IL PANE NELLE DIVERSE FORME
- LA ROSTICCERIA ASSORTITA
- PREPARAZIONE DELLA PORCHETTA
- GLI ANTIPASTI CALDI E FREDDI
- LA PASTA FRESCA ALL'UOVO E LE VARIE FORME
- SFILETTARE IL PESCE, LA COTTURA DEL PESCE ALLA GRIGLIA
- GLI IMPASTI LIEVITATI.
- LA MANTECATURA DEL RISOTTO
- LA COTTURA DELLA CARNE
- ARROSTIRE, FRIGGERE, BRASARE
- PREPARAZIONE DELLA PASTICCERIA MIGNON
- ESERCITAZIONI A SACCO
- CUCINARE I LEGUMI
- LE PANELLE, IL MACCO DI FAVE
- LE ZUPPE E LE MINESTRE
- IL RISO NELLE DIVERSE FORME
- I RISOTTI
- LE INSALATE DI PASTA FREDDA

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.2020/2021	N° 23 ore svolte fino al 08 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 5 ore in Didattica Mista e N° 15 ore in DAD
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La persona, il messaggio e l'opera di Gesù di Nazareth nei Vangeli in quanto documenti storici, e nella tradizione della Chiesa. - 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. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth. - Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica. - Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù di Nazareth, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano. - 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	<p>Contenuti e Tempi</p>	<p>UDA N°1 – TITOLO: Gesù: il volto dell'Amore</p> <p>N. ore 13</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesù è veramente esistito? Testimonianze romane, greche e giudaiche riguardanti l'esistenza storica di Gesù. Attendibilità storica dei vangeli. - Ricostruzione di alcuni dati storico-biografici di Gesù di Nazareth. - Contesto geografico e politico di Gesù di Nazareth. - Contesto socio-economico. I contadini, i pastori, i pescatori, gli artigiani, i commercianti. - Contesto sociale. Le donne, i samaritani, gli stranieri, i pubblicani. - Contesto socio-religioso. Scribi e farisei. La casta sacerdotale, i sadducei, gli zeloti, gli esseni di Qumran. - Accanto ai deboli, ai peccatori e agli emarginati. La prassi non-discriminatoria, inclusiva, anti-conformista e riconciliatoria di Gesù. - Le parole non bastano. I miracoli: segni della vicinanza di Dio all'uomo in difficoltà. - Un Padre misericordioso. Gesù rivela il vero volto di Dio. - Fino alla fine. La morte e la risurrezione di Gesù manifestano l'Amore incondizionato di Dio per l'umanità. - Interpretazioni antiche e nuove della morte salvifica di Gesù di Nazareth. - Gesù di Nazareth: incarnazione-rivelazione dell'Amore divino/umano. - Da Gesù di Nazareth al Dio-Amore (Trinità). <p>UDA N°2 – TITOLO: Un uomo, quando non è amato, scappa</p> <p>N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - La centralità dell'amore nella vita umana. - La persona come immagine di Dio-Amore. <p>UDA N°3 – TITOLO: Amore e corporeità</p> <p>N. ore 3</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°4 – TITOLO: I due saranno una sola carne</p>
---	---------------------------------	--

		<p>N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infatuazione, innamoramento, amore. - Éros, philía, agápe. - Le caratteristiche essenziali del vero amore nella visione cristiana. - La convivenza coniugale tra idealismo e realtà. - L’Inno all’Amore (1 Cor 13,1-13). - Sacralità dell’amore umano e matrimonio cristiano. - Gli elementi essenziali del matrimonio cattolico. - Genitorialità responsabile. - Questioni di bioetica. <p>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cristianesimo e identità europea (N° 3 ore) - Messaggio cristiano e Dichiarazione universale dei diritti fondamentali. Uno sguardo comparativo (N° 1 ora). <p>Altre tematiche trattate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategie e comportamenti per il contrasto alla diffusione del Covid 19. - Sviluppare strategie personali di studio e apprendimento per contrastare le difficoltà della DAD. - Dibattito sull'omosessualità. Omosessuali si nasce o si diventa?
7	Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione interattiva - Lavoro di gruppo - Analisi di documenti - Lettura di cartine geografiche - Ricerche su internet - Confronto tra passato e presente - <i>Brainstorming</i> - <i>Problem solving</i>

		<ul style="list-style-type: none"> - <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. - Cartine storico-geografiche - Bacheca del registro elettronico "Argo" - Piattaforma Microsoft Teams e Microsoft Edu - <i>E-mail</i>
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 - Colloquio individuale - Test a risposte multiple, vero/falso, aperte - Ricerca personale

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua Straniera - Spagnolo
2	Docente	Prof.ssa Floriana Peritore
3	Libri di testo adottati	S. Orozco Gonzáles, G. Riccobono - <i>Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares</i> - Ed. Hoepli. 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.2020/2021	N° ore 74 svolte fino al 13 Maggio 2021 su n°ore 99 previste nel piano di studi.

5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p><u>Conoscenze</u>: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche basilari per una semplice e breve produzione orale e scritta; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore enogastronomico; argomenti generali, specifici e relativi all'indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p><u>Capacità</u>: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p><u>Competenze</u>: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); 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 team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>
6	Contenuti Tempi	<p><u>UNITA'DIDATTICA N°1</u></p> <p>TITOLO: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS</p> <p>Bebidas calientes Los <i>churros</i> y las <i>porras</i> Tipos de chocolate Las cafeteras y los tipos de cafés El té Cómo preparar la <i>queimada</i> gallega De tapas y bocadillos El pan La receta de la <i>fideuá</i> valenciana La receta de la <i>tortilla de patatas</i> Gramática: Dar órdenes e instrucciones – el Imperativo Ore: 22</p>

		<p><u>UNITA'DIDATTICA N°2</u></p> <p>TITOLO: EN LA MESA CON CARNES Y PESCADOS Joyas del mar: pescado, mariscos, crustáceos y moluscos El <i>percebeiro</i> Formas de cortar el pescado La receta del <i>pulpo á feira</i> Asados y más: tipos de carnes El punto de la carne La hamburguesa y la comida rápida La caza Cuchillos y utensilios especiales Gramática: el Pretérito perfecto compuesto y simple Ore: 22</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°3</u></p> <p>TITOLO: EN LA MESA CON EL VINO Blancos, claretos y tintos: el vino El sumiller Instrumentos para el servicio del vino El <i>cava</i> Ore: 10</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°4</u></p> <p>TITOLO: ENDULZA LA VIDA Frutas y zumos Los frutos secos y las frutas desecadas Frutas tropicales: sabores de otras tierras Diferencia entre <i>por</i> y <i>para</i> (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) La sangría (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Dulce tentación: tartas y pasteles (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Ore: 10</p>
	<p>Contenuti Tempi</p>	<p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos. Ore: 6</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE La Guerra Civil española y el franquismo; violación de los derechos humanos durante la Guerra Civil y la dictadura franquista. Ore: 4</p>

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo comunicativo - Lezione frontale - Cooperative learning - Role play - Creazione di video-ricette 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> <p>verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo.</p> <p>conversazione in situazioni professionali simulate.</p>

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Sala e Vendita
1.1	Classe	5B
1.2	Anno Scolastico	2020/21
2	Docente	Salvatore Brucculeri
3	Libri di testo adottati	SALA E VENDITA PER CUCINA - ALMA – (Edizioni PLAN) Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense, e PowerPoint
4	Ore di lezione effettuate	A.S.: N° ore 46 / 66 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>COMPETENZE</p> <p>UDA 1 - L'enologia e i menu' con prodotti locali e km0 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • 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 • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare <p>UDA 2 - i marchi di qualità e la cucina internazionale Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

UDA 3 - L'approvvigionamento e i prodotti tipici

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e

prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando

le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il

coordinamento con i colleghi

- 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

- 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

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

comunicative nei vari contesti:

sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

ABILITÀ**UDA 1 - L'enologia e i menu' con prodotti locali e km0**

Descrivere le caratteristiche della vite e del grappolo

- Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione di vino
- Distinguere e descrivere la fermentazione alcolica e quella malolattica
- Descrivere le diverse modalità di vinificazione
- Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione
- Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini

Classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione

- Procedere alla degustazione del vino in modo corretto
- Illustrare le modalità di degustazione
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande

attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta

- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino
- Proporre e motivare l'abbinamento vino-cibo più adeguato
- Individuare la produzione enoica italiana
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute

UDA 2 - i marchi di qualità e la cucina internazionale

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la

valorizzazione del territorio

- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative
- Individuare le componenti culturali della gastronomia
- Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali

UDA 3 - L'approvvigionamento e i prodotti tipici

		<p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento • Organizzare il magazzino • Gestire le scorte in modo efficiente • Calcolare i costi di produzione specifici del settore • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>food and beverage cost</i>) • Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione • Applicare adeguate strategie di staff management • Calcolare i costi di produzione specifici del settore
6	Contenuti	<p>UDA 1 - L'enologia e i menu' con prodotti locali e km0</p> <p>La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il grappolo • La viticoltura • Le fermentazioni • Tecniche di vinificazione • L'evoluzione • I trattamenti e le correzioni del vino • L'imbottigliamento e la tappatura • I vini passiti: vini muffati, vini di ghiaccio, arresto della fermentazione, servizio • I vini liquorosi: produzione, caratteristiche e servizio • Il Marsala DOP • Il Madeira DOP • Il Porto DOP • Lo Jerez-Xéres-Sherry DOP • I vini aromatizzati: produzione, caratteristiche e servizio • Il Vermut • I vini spumanti: produzione (metodo classico e metodo Charmat), caratteristiche e servizio • La legislazione vitivinicola • La tutela dell'origine geografica dei vini • L'etichettatura del vino • La composizione chimica del vino • La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo • Alterazioni, difetti e malattie del vino • L'abbinamento del vino con le principali pietanze • Caratteristiche dell'enografia nazionale • Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera <p>UDA 2 - i marchi di qualità e la cucina internazionale</p> <p>Preparazioni tipiche della cucina internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cucine europee • La cucina cinese • La cucina indiana • La cucina giapponese • La cucina araba • La cucina ebraica • La cucina americana <p>UDA 3 - l'approvvigionamento e i prodotti tipici</p> <p>Le imprese di servizi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le risorse umane nelle imprese di servizi • L'organizzazione del lavoro

		<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del personale • Lo staff management • Le <i>job description</i> del settore Food & Beverage • La politica del personale • Il rapporto di lavoro • Programmazione e organizzazione della produzione • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Costi di produzione • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo • Il beverage cost: definizione e metodi di controllo • La standardizzazione delle ricette
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)	Lezione frontale, lavoro di gruppo, ricerche bibliografiche e multimediali, esercitazioni pratiche, visite guidate, incontri con esperti di settore; collegamento con le altre discipline, in particolare le materie dell'area tecnico scientifica, come: Scienza degli alimenti, matematica ecc. al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi. DAD Lezioni di tipo sincrone e asincrone con l'invio di materiale specifico, video di esperti da YouTube, dispense personali, sintesi e mappe concettuali; video Youtube, registrazioni vocali
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – Weschool.	Quaderno degli appunti, libro di testo, fotocopie di materiale integrativo, lavagna luminosa, video proiettore, Pc collegato in rete. DAD Piattaforme elettroniche messe a disposizione dalla scuola come:, Classroom, FAD, registro elettronico.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Le lezioni si sono svolte in aula , in aula LIM e in Laboratorio di sala-bar
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Prove oggettive o prove strutturate o test di profitto caratterizzate da un elevato grado di strutturazione delle domande. Quesiti vero/falso, giusto/errato, sì/no ecc.; scelte multiple; corrispondenze o item di confronto; completamenti. Le prove di tipo oggettivo/ a scelta multipla; quesiti a risposta breve/strutturati; I quesiti a saggio/ quesiti "problemsolving"; Il colloquio orale DAD Prove di verifica, Test di verifica semi strutturate a punteggio massimo su e classroom; verifiche anche orali in video con modalità sincrone.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Scienza e cultura dell'alimentazione
2	Docente	Prof.ssa Claudia Platania
3	Libri di testo adottati	Luca La Fauci – Scienza e cultura dell'alimentazione- Markes
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 39 svolte dalla docente titolare fino all'08 maggio su n° ore 99 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli obiettivi realizzati in termini di conoscenze competenze e capacità sono di seguito elencati: l'alunno possiede il concetto di alimentazione equilibrata, conosce le consuetudini alimentari nelle grandi religioni, individua le diete nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, conosce le allergie ed intolleranze e malattie correlate all'alimentazione, conosce le caratteristiche delle principali contaminazioni degli alimenti, riconosce in un piano HACCP eventuali punti critici di controllo. Ha inoltre, approfondito la lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Le competenze alle quali si è fatto riferimento sono state: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 47</p> <p><u><i>Sicurezza alimentare nel sistema produttivo</i></u> <u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni fisiche chimiche e biologiche, Sicurezza alimentare, HACCP, Additivi alimentari.</p>
	Contenuti e tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 35</p> <p><u><i>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche</i></u></p> <p>Alimentazione equilibrata e LARN, Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, Diete in particolari condizioni patologiche (aterosclerosi, ipertensione e diabete); Allergie e intolleranze alimentari (celiachia).</p> <hr/> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 6</p> <p><u><i>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</i></u></p> <p>Cibo e religioni.</p>

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°4 <u>EDUCAZIONE CIVICA</u> ORE 4 <u>Lezioni effettuate tramite didattica a distanza</u></p> <p><i><u>“Cittadini del mondo”</u></i></p> <p>L'igiene degli alimenti a livello europeo</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°5 <u>EDUCAZIONE CIVICA</u> ORE 4</p> <p><i><u>A memoria d'uomo</u></i></p> <p>Le regole alimentari nella tradizione ebraica</p>
<p>7</p>	<p>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 attività.</p> <p>Lezione frontale e dialogica analisi e commento di documenti ricerche Flipped classroom visione filmati 6) 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.	Libro di testo, ricerche, materiale in Power Point, sussidi didattici, Video: la scienza in cucina super quark, Link a canali didattici youtube.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di ...)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente mediante prove orali e prove strutturate attraverso modulo forms.

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.2020/2021	N° ore 57, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 10 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>
---	--	---

<p style="text-align: center;">6</p>	<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 - Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali. - Esercizi di coordinazione, mobilizzazione 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> <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14 LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</p> <p style="text-align: center;">-Attività ludico-motorie: giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento -Atletica leggera: il Salto in lungo</p> <p>-Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).</p>
---	---	--

	<p style="text-align: center;">Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°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 -Cenni su una sana alimentazione e alimentazione dello sportivo. -Le dipendenze, differenza tra abuso e dipendenza. Tabacco, alcol, droghe e loro effetti. -Nozioni essenziali sul doping. Sostanze sempre proibite, proibite in competizione. Sostanze non soggette a restrizione, gli integratori <p>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 7 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Organizzazioni Sportive Nazionali ed Internazionali -Lo sport al servizio dell'umanità -Il diritto a fare sport
<p style="text-align: center;">7</p>	<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. Sistema digitale utilizzato per la DAD Microsoft Teams</p>

<p>8</p>	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.</p>	<p>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.</p>
<p>9</p>	<p>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Aula, palestra.</p>
<p>10</p>	<p>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</p>	<p>-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> <p>Per la DAD: -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.</p>

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 Ferrelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N°ore 64 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

6	Contenuti Tempi	Alternati in aula e in DaD UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15 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 UNITA'DIDATTICA N°2 ore 45 Marketing Aspetti generali del marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan UNITA'DIDATTICA N°3 ore 60 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan UNITA'DIDATTICA N°4 ore 25 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
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.

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua e cultura INGLESE
2	Docente	Prof.ssa Luisa Maria Noto
3	Libri di testo adottati	COOK BOOK club up (third edition) di Olga Cibelli e Daniela d'Avino. Sono state prodotte, in aggiunta, dal docente, durante la DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365. Per le simulazioni della prova Invalsi ci si è avvalsi delle simulazioni messe a disposizione dal sito della Zanichelli.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 89 svolte fino al 12 maggio su n° ore 99 previste nel piano di studi

<p style="text-align: center;">5</p>	<p style="text-align: center;">Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua. -Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di lavoro con strategie compensative. - Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico-professionali, in base alle loro caratteristiche, come compilazione di menu. - Esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi. - Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. - Utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro. <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto professionale e agli interlocutori. -Strategie compensative nell'interazione orale. -Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, riferite al settore della ristorazione. -Strategia di comprensione globale e selettiva dei testi relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio indirizzo di formazione professionale.
---	--	---

<p>6</p>	<p>Contenuti Tempi</p>	<p>UDA N°1 “SAFETY” ORE 28</p> <ul style="list-style-type: none"> -WHO e FAO. -La FORMA PASSIVA. -The five keys to safer food -Contaminators and Contaminants -Bacteria, viruses, parasites, chemicals che possono portare a FOOD borne diseases and illnesses -International Safety Certification -HACCP in catering -Food safety guidelines -Food preservation (methods and systems) -Refrigerated storage system -Vacuum cooking
-----------------	-----------------------------------	---

**Contenuti e
tempi**

UDA N°2 “LOOKING FOR A JOB” ORE 12

- Job opportunities
- Job ad sample
- Job ads
- The application letter

**UDA N°3 “VOCATIONAL EDUCATION and TRAINING for GREAT CAREER”
ORE 22**

- Vocational education
- Il “conditional” e i “phrasal verbs”: MOVE ON, BUILD UP, PUSH AWARD, COME UP, GO ON, END UP, START OUT
- Luxury hospitality
- Culinary Arts Academy
- Internship experiences
- Cheese knowledge
- Cheese types
- Wine knowledge
- Cooking with wine
- Food and wine pairing

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 15</p> <ul style="list-style-type: none"> -Stages of culinary developments -Banquets -Buffets -Function planning -Function booking -Event types -Special event catering -Coffee break -Business lunch service -Business lunch menu <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA per ore n° 12:</u></p> <p>food safety and quality</p> <ul style="list-style-type: none"> -origin and traceability -certification -labelling and standards -health and safety -packaging, handling and transport -The UN -Human rights -The RASFF -The FCMs and EU policy initiatives -EFSA -The world programme for Human rights education -Technical cooperation in the field of Human Rights
--	---------------------------------	---

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 e lavori di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lezione partecipata attivamente dai ragazzi -Lettura, comprensione e analisi di testi -Ricerche -Problem-posing e problem-solving -confronto tra L1 e L2 -formulazione di questionari -role play -visione filmati -Link a canali didattici YouTube.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.	<p>Libro di testo, ricerche, materiale autentico e accreditato ricercato su Internet, materiale autoprodotta (schemi e riassunti), materiale bibliografico vario, sussidi didattici, video, link e canali didattici e YouTube.</p>
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Aula fisica e 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)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le verifiche orali, sia attraverso la somministrazione di prove semi-strutturate, traduzioni di testi da italiano a inglese, produzioni libere sulla base di una guida.
-----------	---	--

ALLEGATO n. 3

ESAME DI STATO O.M. N. 53 DEL **03/03/2021**

- GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE **Allegato B**

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

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[^] B I.P.S.E.O.A

Il presente Atto è stato approvato nella seduta del 13/05/2021 dal Consiglio di Classe nella composizione di seguito indicata:

MATERIA	DOCENTE
Religione	Quatra Miguel Marcelo
Italiano	Cannella Simona
Storia	Cannella Simona
Matematica	Fantauzzo Maria Grazia
Scienze e Cultura degli alimenti	Platania Claudia
Diritto e Tecn. Amministrative	Cipolla Claudio Salvatore
Scienze Motorie	Bentivegna Kirby Karima Fadila
Lingua Inglese	Noto Luisa Maria
Lingua Spagnola	Peritore Floriana
Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite	Brucculeri Salvatore (assente)
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe
Sostegno	Graceffa Piera
Insegnamento alternativo alla religione cattolica	Di Salvo Ferdinando
Rappresentanti dei genitori	Sig.ra Castiglione Cinzia Sig.ra Giambrone Vincenza
Rappresentanti degli alunni	

Mussomeli, 13/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Vincenzo Maggio)