



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "C. A. DALLA CHIESA"

Sedi: IPSIA (Caltagirone) - IPSSAR (Mineo)

Via S.M. di Gesù s.n. – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0956136155

Sito: www.iis-dallachiesa-caltagirone-mineo.it - e-mail: ctis024002@istruzione.it

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - MINEO

SEDE COORDINATA I.I.S. "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA" - CALTAGIRONE

A.S. 2019-2020



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO CLASSE 5^A A - Articolazione "Sala e Vendita"

(D.Lgs.62/2017 art. 17 c. 1 - O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020 art. 9)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“CARLO ALBERTO DALLA CHIESA”
cod. fisc 82002520870 - cod. mecc. ctis024002

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSSAR Mineo

Via S.M. di Gesù s.n. – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0956136155- Fax 0933060459

Sito: www.iis-dallachiesa-caltagirone-mineo.it – e mail: ctis024002@istruzione.it – pec ctis024002@pec.istruzione.it

I.P.S.E.O.A

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MINEO

Documento del Consiglio di Classe

Classe V - sez.A Art. Serv. di Sala e Vendita - A.S. 2019/2020

“Cod. ATECO: I – 55 ”

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua Inglese	Acquilino Valeria	
Docente sostegno	Aloisi Anna	
Lab. Enog. sala	Costanzo Filippo	
Lingua Francese	Cuddé Giuseppina	
Dir. Tec. Amministrative.	Grosso Carolina	
Lab. Enog. cucina	Lo giudice Giuseppe	
Matematica	Musumeci Agrippino	
Scienza cult. Alimentazione	Pappalardo Agata	
Lingua Lett. Italiano / storia	Pappalardo Mariella	
Scienze motorie e sportive	Pomara Saverio Enrico M.	
Religione cattolica	Satariano Giacoma	

INDICE		
1	PREMESSA: PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	Pag. 4
2	CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA DEGLI STUDENTI.....	Pag. 4
3	PECULIARIETA' CHE CARATTERIZZANO IL TERRITORIO IN CUI E' ALLOCATA LA SCUOLA	Pag. 5
4	PECuP DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI.....	Pag. 5
5	PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	Pag. 6
6	QUADRO ORARIO.....	Pag. 7
7	PROFILO DELLA CLASSE.....	Pag. 9
8	COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO.....	Pag. 10
9	OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	Pag. 12
10	STRATEGIE ATTIVATE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI.....	Pag. 12
11	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA.....	Pag. 13
12	CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	Pag. 13
13	PERCORSI DIDATTICI..... 13.1 Percorsi di cittadinanza e costituzione 13.2 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O. 13.2.1 - Criteri adottati per la progettazione dei PCTO 13.2.2 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento attuati 13.2.2.A - Progetto mensa "Refezione scolastica 2018/19" 13.2.2.B - Tabelle riassuntive PCTO: a.s. 2017-18, a.s.2018-19, a.s. 2019-20, Triennio	Pag. 15
14	APPRENDISTATO	Pag. 22
15	ALTRE ATTIVITA SVOLTE DALLA CLASSE..... 15.1 - Attività integrative 15.2 - Attività di orientamento	Pag. 23
16	SCHEDE DISCIPLINARI.....	Pag. 24

ALLEGATI		
A	A.1 - Elenco Tracce Elaborato - O.M. n. 10 - 16 maggio 2020 art. 17 comma 1.a A.2 - Elenco Testi Lingua e lett. italiana - O.M. n. 10 - 16 maggio 2020 art. 17 comma 1.b A.3 - Relazione insegnante di sostegno - Omissis	Pag. 45

1 - Premessa: presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "C.A. Dalla Chiesa" opera come I.P.S.I.A. sin dal 1960/61 (DM.22/06/1960) e diviene I.I.S. nel 2004 in seguito alla razionalizzazione delle strutture scolastiche. Aggrega tre sedi: l'I.P.S.I.A. di Caltagirone, l'I.P.S.E.O.A. di Mineo e la Casa Circondariale di contrada Noce. L'Istituto unico I.P.S.I.A. conta due indirizzi di studio professionale: Produzioni industriali e artigianali, Manutenzione e Assistenza Tecnica; l'I.P.S.E.O.A. vanta un indirizzo di studio professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica. Nel corso dei suoi cinquanta anni di vita, l'azione educativa e didattica dell'istituzione ha privilegiato un percorso formativo finalizzato alla costruzione di una cultura di base articolata, proiettata nel mondo del lavoro e dell'università.

L'istituto si prefigge la missione di formare studenti in grado di inserirsi efficacemente nel mondo del lavoro attraverso una preparazione culturale e non solo strettamente professionale rispondendo così alle richieste delle aziende del territorio nazionale che richiedono figure professionali con buone competenze culturali oltre che strettamente tecniche. L'I.P.S.E.O.A. si propone pertanto di far conseguire a tutti gli allievi le seguenti finalità:

- un livello di istruzione adeguato alla formazione della persona e del cittadino
- una professionalità aderente alle esigenze del mondo del lavoro
- l'acquisizione di competenze capaci di evolversi e di adattarsi ai cambiamenti del mondo del lavoro

2 - Contesto socio-economico di provenienza degli studenti

L'Istituto accoglie, oltre che dalla stessa Mineo, un'utenza proveniente dai paesi limitrofi, (Palagonia, Ramacca, Castel di Iudica), raggiungibile con servizi di trasporto predisposti dai Comuni di provenienza e non sempre compatibili con le esigenze didattiche-organizzative. La distanza media fra i suddetti comuni e l'I.P.S.E.O.A. è di circa quarantacinque minuti. Il servizio di trasporto però non copre le ore pomeridiane condizionando pesantemente così le attività di alternanza. La popolazione scolastica è caratterizzata da un forte pendolarismo (oltre il 70%) ed è costituita da studenti per la maggior parte provenienti da contesti familiari e sociali abbastanza modesti. Tali contesti di provenienza condizionano notevolmente la frequenza scolastica e la regolarità del percorso formativo. Pertanto si fatica non poco per far comprendere agli studenti e alle loro famiglie l'importanza della scuola, dello studio e della cultura in generale. L'istituto si caratterizza proprio per questo come un'opportunità in grado di offrire agli studenti quella formazione culturale e professionale necessaria a crescere come cittadini consapevoli e a orientarsi nel mondo del lavoro, facendo conoscere varie realtà produttive a partire dalle piccole imprese per arrivare ai contesti di ricettività e ospitalità alberghiera del nostro territorio regionale. La maggior parte degli alunni segue un percorso scolastico regolare e continuo, anche se non sempre corrispondente all'età anagrafica; molti di loro sono impegnati in realtà lavorative pomeridiane, per lo più congruenti con il percorso scolastico svolto.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, la scuola utilizza metodi induttivi, metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, estesa anche alle discipline dell'area di istruzione generale. In particolare, per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili, si fa ricorso a metodologie progettuali ed all'alternanza scuola-lavoro. Le imprese diventano "fabbriche di conoscenza" insieme alle scuole, tradizionali "fabbriche della conoscenza e della cittadinanza".

3 - Peculiarità che caratterizzano il territorio in cui è collocata la scuola

L'I.P.S.E.O.A. di Mineo è sorto nell'a.s. 2001/2002 come sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di Catania. Dal 2004 è sede associata dell'I.I.S. "Carlo Alberto Dalla Chiesa" di Caltagirone.

Il territorio di Mineo, uno fra i più estesi (24.452 ha.) non solo della provincia di Catania, ma della Sicilia, è ricco di notevoli testimonianze archeologiche; Mineo vanta celebrità letterarie e un pregevole patrimonio artistico che comprende Chiese risalenti al Medioevo e palazzi della piccola nobiltà locale, che inseriscono la città nei circuiti turistici del calatino e fanno sì che essa partecipi ai progetti di valorizzazione delle risorse ambientali e culturali del comprensorio.

Il centro cittadino, che dista 56 km. dal capoluogo provinciale, sorge a circa 500 m. di altitudine. La risorsa principale è costituita dall'agricoltura, che offre una produzione notevole per varietà e qualità, fra cui agrumeti ed uliveti. Un certo sviluppo ha l'artigianato e la piccola imprenditoria: l'unica fabbrica di alberi di Natale della Sicilia ha sede a Mineo.

L'I.P.S.E.O.A. si inserisce in questo contesto economico e territoriale, ricco di potenzialità di sviluppo della attività turistiche, con un'offerta formativa sempre più ampia e valida dal punto della preparazione e della qualificazione professionale degli alunni, al fine di un inserimento nel mondo del lavoro in linea con le realtà produttive e imprenditoriali odierne.

4 - P.E.Cu.P. DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

Il Profilo educativo culturale e professionale dello studente, in rapporto alle Indicazioni nazionali per i percorsi di istruzione professionale, concorre all'affermazione del ruolo centrale della scuola quale "cerniera" tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro e pertanto ha chiamato innanzitutto in causa il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico al fine di:

- Favorire una crescita educativa, culturale e professionale.
- Stimolare lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio.
- Rafforzare l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

A conclusione del percorso di istruzione professionale gli studenti hanno cercato di acquisire competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, al fine di delineare la figura di un "lavoratore consapevole". Tale figura oggi determinante all'interno dei processi produttivi supera la figura del "qualificato" del passato per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti dentro il contesto lavorativo di riferimento.

Alla fine del percorso di istruzione professionale, in riferimento al P.E.Cu.P, gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro.

La professionalità che gli alunni hanno acquisito nel corso del quinquennio di studi è stata orientata a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, ma anche a realizzare una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica dell'istruzione professionale.

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.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	33	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Geografia	33				
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in presenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561	561
<i>di cui in presenza</i>				66*	

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

7 - PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 10 alunni (7 femmine e 3 maschi). Gli alunni provengono da Mineo, Ramacca, Palagonia e Castel di Iudica. Hanno frequentato precedentemente tutti lo stesso Istituto. Non ci sono alunni ripetenti. Nella classe è presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione per obiettivi minimi.

Gli alunni, nella maggioranza dei casi, sono abituati ad usare correntemente il dialetto; ciò ne condiziona negativamente l'apprendimento, come si riscontra anche nella esposizione orale non sempre fluida degli argomenti di tutte le discipline.

Il percorso scolastico degli alunni è stato negativamente caratterizzato dagli avvicendamenti dei docenti in quasi tutte le discipline, non solo da un anno all'altro, ma, non di rado, anche nel corso di uno stesso anno scolastico. Ciò ha condizionato sia i processi di apprendimento sia il livello di preparazione sia, entro certi limiti, anche la loro formazione complessiva, in relazione, soprattutto, all'attitudine e all'acquisizione di un adeguato metodo di studio.

Soprattutto in relazione alle discipline non di indirizzo, la classe presenta un profilo eterogeneo, sia per quanto attiene gli aspetti propriamente connessi alla didattica, sia per quanto riguarda la capacità di formare un gruppo-classe in grado di operare autonomamente e di porsi come soggetto attivo del dialogo educativo. Quando necessario, si è proceduto a rivedere le strategie didattiche e i criteri di valutazione così da rispecchiare in modo realistico il concreto articolarsi di un rapporto didattico, improntato, comunque, a fiducia reciproca e a collaborazione fattiva. La classe comunque, nel suo complesso, è apparsa quasi sempre ben disposta al dialogo educativo e didattico e ha evidenziato un certo interesse nel tempo verso le attività didattiche proposte, soprattutto per quelle professionalizzanti.

Si sono riscontrati diversi livelli di preparazione e di profitto, pochi alunni hanno raggiunto un grado di preparazione discreta in tutte le discipline, molti mostrano complessivamente una preparazione sufficiente, e in qualche caso si sono riscontrate lacune relative ad alcune discipline che derivano, per alcuni, da un impegno non sempre costante, e per altri da carenze di base che non sono riusciti a colmare totalmente nonostante l'impegno profuso. Da parte del consiglio di classe sono state attivate strategie per sollecitare gli alunni più insicuri e timidi e per cercare di far procedere la classe in modo omogeneo.

La socializzazione tra gli allievi, e tra questi e i docenti, risulta generalmente buona.

8 - COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO

Il seguente prospetto mostra la composizione della classe e i crediti scolastici aggiornati dei singoli alunni in ottemperanza di quanto disposto dal D. Lgs. n. 62 del 13 Aprile 2017 più precisamente dall'art. 15 comma 2 allegato A:

Nr.	Alunno/a	Credito (D. Lgs. n. 62/2017 art. 15 c. 2 all. A)		Credito totale
		3^ anno	4^ anno	
1	CASTAGNA Anna Maria	8	10	18
2	CUZZUMBO Michela	9	9	18
3	DI CARLO Tommaso	8	10	18
4	LONGHITANO Grazia	10	10	20
5	MANCUSO Aurora	10	11	21
6	SALAMANCA Christian	9	10	19
7	VERONICA Salvatore	8	10	18
8	VISCOSI Anna	9	10	19
9	VISCOSI Jennifer	9	8	17
10	VOLO Jennifer Maria	9	10	19

Credito Scolastico – Anno scolastico 2019-2020 O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 - art. 10 c. 2 all. A tab. A e B				
Nr.	Cognome Nome	3^ anno	4^ anno	Credito totale 3^ + 4^ anno
1	CASTAGNA Anna Maria	12	15	27
2	CUZZUMBO Michela	14	14	28
3	DI CARLO Tommaso	12	15	27
4	LONGHITANO Grazia	15	15	30
5	MANCUSO Aurora	15	17	32
6	SALAMANCA Christian	14	15	29
7	VERONICA Salvatore	12	15	27
8	VISCOSI Anna	14	15	29
9	VISCOSI Jennifer	14	12	26
10	VOLO Jennifer Maria	14	15	29

In conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti scolastici:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;

- Media dei voti inferiore al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:

- riporta una valutazione di moltissimo in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
- produce la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (CREDITO FORMATIVO), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

Criteria per l'attribuzione del credito formativo

Per l'attribuzione del credito formativo, il Consiglio di Classe concorda di seguire i seguenti criteri:

- aver frequentato un corso di lingua inglese e/o di informatica
- avere partecipato a competizioni sportive
- avere maturato esperienze di attività di volontariato.

I crediti previsti per il 5° verranno assegnati tenendo conto dell'O. M. n. 10 del 16 maggio 2020 art. 10 c. 2 all. A.

In base alle fasce di appartenenza si rispetterà la seguente tabella

Tabella Attribuzione credito scolastico anno 5°	
O. M. n. 10 del 16 maggio 2020 art. 10 c. 2 all. A tabella C	
Media dei voti	Fasce di credito V anno
M < 5	9-10
5 ≤ M < 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22

9 - Obiettivi del Consiglio di classe

Il Consiglio di classe, tenuto conto della situazione della classe, della specificità delle singole discipline e della loro stretta correlazione all'interno di una visione unitaria del sapere, ha individuato il percorso formativo di seguito indicato, che è stato attuato durante il corrente anno scolastico.

I docenti hanno, pertanto, svolto le progettazioni disciplinari ed hanno affrontato le tematiche inter/pluri/multidisciplinari individuate all'inizio della procedura d'insegnamento-apprendimento, tenendo presenti alcuni specifici obiettivi formativi trasversali, concordati in modo mirato sulla base del quadro iniziale offerto dalla classe. Costruttivo è risultato il lavoro realizzato dai docenti, finalizzato non solo all'approfondimento culturale, ma anche alla formazione della personalità e alla crescita umana dei discenti.

Le finalità perseguite hanno costantemente ispirato in modo proficuo il lavoro dei docenti, nella misura in cui si è avuto cura di seguire da vicino gli alunni, tenendo conto delle loro esigenze, delle loro peculiarità cognitive e comportamentali, della necessità di guidarli a una maggiore consapevolezza delle proprie attitudini e delle proprie responsabilità. L'azione didattica del Consiglio di classe ha voluto, in particolare, promuovere – attraverso un percorso improntato sulla fiducia e sul rispetto – la capacità di affrontare nel miglior modo possibile la complessità e le sue difficoltà. Un'abilità, questa, che va insegnata oggi alle nuove generazioni, affinché siano in grado di sviluppare una personalità equilibrata e pronta agli impegni che si profilano all'orizzonte.

Gli obiettivi formativi e didattici del Consiglio di classe hanno perseguito due finalità: lo sviluppo della personalità degli studenti e del senso civico e la preparazione culturale e professionale.

10 - Strategie attivate per il conseguimento degli obiettivi

Le linee metodologiche alle quali si sono attenuti i docenti hanno inteso assicurare i caratteri della scientificità ad ogni momento formativo. Le varie attività sono state affrontate e proposte cercando ove possibile di stabilire un raccordo pluri-,multi- e inter-disciplinare. L'itinerario metodologico adottato per il raggiungimento delle finalità prefissate è stato rapportato alle reali caratteristiche della classe e, tenendo conto delle diverse situazioni di partenza degli alunni, ha mirato allo sviluppo delle attitudini nelle varie aree disciplinari, attraverso la problematizzazione dei contenuti, e all'interno di una dimensione operativa. Si sono guidati gli alunni a rendere più valido il proprio metodo di studio mediante lo sviluppo della correttezza e della proprietà di linguaggio e il consolidamento/sviluppo delle capacità di analisi, di collegamento e di sintesi delle conoscenze acquisite.

I docenti, secondo le proprie progettazioni disciplinari, hanno applicato diverse metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, lezione-dibattito, lavoro di gruppo, attività di ricerca e di approfondimento, problem solving, didattica laboratoriale, studio guidato, altro (specificare). I sussidi e i materiali didattici utilizzati sono stati i seguenti: libri di testo, testi presenti nella Biblioteca d'Istituto, riviste specializzate, materiale informatico, documenti filmati, LIM, Presentazioni PowerPoint, Mappe concettuali.

Gli spazi didattici utilizzati per le varie discipline sono stati: aula, laboratorio di informatica, laboratori.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di svolgere un'azione proficua di progettazione e verifica per consentire un processo formativo sistematico ed efficace, definendo obiettivi comuni, analizzando i contenuti da privilegiare, concordando una metodologia coerente, verificando i risultati, misurando e valutando gli esiti.

11 - Competenze chiave di cittadinanza

- Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi mediante diversi supporti o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti
- Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

12 – Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

Il Consiglio di Classe, nella prima parte dell'anno scolastico, ha utilizzato diverse modalità di verifica: verifiche orali, prove strutturate e semi strutturate, trattazione sintetica degli argomenti, risoluzione di problemi, produzione di elaborati scritti, prove pratiche. Alle verifiche in itinere hanno fatto seguito le verifiche intermedie, che hanno consentito di accertare il raggiungimento degli obiettivi minimi stabiliti in sede di ciascun Dipartimento e Consiglio di classe.

La valutazione è scaturita da un congruo numero di verifiche sistematiche e ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti, dei ritmi di apprendimento, della conoscenza dei contenuti, delle abilità di esposizione, critiche e di elaborazione personale dei contenuti, dell'attitudine a trattare gli argomenti sotto i vari profili e con visione pluri, multi e interdisciplinare e delle competenze sviluppate. Essa, inoltre, si è riferita non solo alla crescita culturale del discente ma anche alla sua maturazione personale. La frequenza, l'impegno e il metodo di studio hanno costituito necessari parametri per l'attribuzione del voto complessivo di ciascun alunno.

A partire dal 5 marzo u.s., secondo le disposizioni ministeriali, a causa del pericolo di diffusione della PANDEMIA da CODID-19, la scuola ha dovuto chiudere per evitare il rischio di un contagio che avrebbe fatto scattare una situazione di grave emergenza, per cui è stato necessario, per garantire la continuità dell'istruzione, sperimentare una DIDATTICA A DISTANZA, che potesse seguire l'apprendimento costante degli alunni.

In questa seconda parte dell'anno scolastico, fase di forzato distacco dalle quotidiane dimensioni relazionali, è stato importante considerare la valutazione come uno strumento per rafforzare la relazione didattica tra docente e studente. Da questo punto di vista, è stato fondamentale adottare una prospettiva incoraggiante con l'obiettivo di mettere in evidenza i progressi fatti, le competenze in crescita, l'impegno positivamente espresso: solo inserendo la valutazione in questa logica, infatti, anche la comunicazione degli insuccessi, dei limiti, degli errori, potrà essere riletta dallo studente nella prospettiva più ampia di un percorso di crescita che continua anche in questo periodo e che anzi proprio nel frangente di difficoltà attuale trova nuovi stimoli di responsabilizzazione e autonomia personale.

Si è reso necessario, attivare tecniche di valutazione che, in regime di didattica a distanza rappresentassero uno strumento formativo, utile per, fornire *riscontri puntuali* sulla riuscita di quanto prodotto, sull'acquisizione di conoscenze e abilità, sullo sviluppo delle competenze e in più, *fornire un feedback costante dell'apprendimento raggiunto*.

Si è presa in considerazione la dimensione continuativa della valutazione, l'osservazione del processo, del percorso fatto dall'alunno, piuttosto che l'enfasi posta sui singoli episodi valutativi.

La didattica a distanza ha imposto un parziale ripensamento delle tipologie di prove da sottoporre agli studenti: tutte le prove utilizzate in aula sono state riadattate e riproposte nella didattica a distanza.

Il processo di valutazione ha tenuto conto di diversi fattori, relativi alla puntualità della consegna, alla correttezza dei compiti svolti, al grado d'autonomia d'esecuzione, alla creatività, alla responsabilità e alla partecipazione dimostrata. Le verifiche sulle conoscenze e le abilità sono state realizzate tramite i Moduli di Google. La modalità operativa che si è adottata è stata quella di utilizzare questi momenti di verifica nel corso o al termine delle lezioni in videoconferenza dove gli studenti hanno avuto l'occasione di essere maggiormente motivati all'attenzione durante la lezione e di fissare meglio nella memoria i contenuti fondamentali della lezione appena svolta. In questo modo, i docenti hanno potuto verificare immediatamente l'andamento della lezione ed eventualmente procedere a recuperare e chiarire le informazioni e i concetti non adeguatamente acquisiti.

La mancata partecipazione alle attività di didattica a distanza, salvo casi di forza maggiore adeguatamente giustificati e segnalati, costituisce un elemento importante, perché è obbligatoria per gli studenti, in quanto fa parte a tutti gli effetti del percorso di istruzione e formazione dell'anno scolastico 2019/20.

La valutazione del processo formativo ha risposto alla finalità di far conoscere all'alunno il suo rendimento in rapporto agli obiettivi prefissati; essa è stata prevalentemente formativa in quanto, ad una fase di rilevazione e misurazione, ne è seguita una di potenziamento e di valorizzazione.

La valutazione sommativa ha appurato i risultati raggiunti dall'alunno in termini di conoscenze, abilità e competenze ed è stata effettuata tenendo conto dei criteri di valutazione stabiliti, così come disposto dalla normativa vigente sugli scrutini. Pertanto, la valutazione finale non è stata generica, approssimativa e discrezionale, ma adeguata, certa, collegiale e trasparente.

13. 1 - Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	DOCENTI COINVOLTI	ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE
<p>SARS CoV-2 COVID-19</p> <p>I principi fondamentali della Costituzione Italiana.</p> <p>Gli organi dello Stato</p>	<p>Docente di Scienze degli Alimenti</p> <p>Docente Di Storia</p> <p>Docente di Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COVID-19 • Le caratteristiche di una Costituzione; • Brevi cenni sulla struttura della Costituzione Italiana; • Democrazia: (art.1); • Diritti dell'uomo, libertà ed uguaglianza: (art.2) e (art.3); • Diritto del lavoro: (art.1) e (art.4); • Diritto alla libertà personale: (art.13); • Diritto alla salute: (art.32); • Diritto all'istruzione: (art. 34). • Il Parlamento; • Il governo; • Il Presidente della Repubblica; • La Magistratura. 	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>
<p>L'Unione Europea Le principali istituzioni dell'UE</p>	<p>Docente di Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Breve storia dell'Unione Europea; • Il Parlamento Europeo; • Il Consiglio Europeo; • La Corte di Giustizia dell'UE; • La Banca Centrale Europea (BCE). 	<p>Riconoscere e distinguere gli organi dell'UE e l'importanza delle relazioni tra gli stati che la compongono evidenziandone obiettivi e valori</p>
<p>I simboli dell'UE</p>	<p>Docente di Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bandiera; • Inno; • Motto; • Festa dell'Europa; • Euro. 	<p>Riconoscere gli elementi distintivi e rappresentativi dell'UE</p>

13.2 - PERCORSI per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O.

13.2.1 - Criteri adottati per la progettazione dei P.C.T.O.

Tenuto conto delle modalità organizzative, gestionali e didattiche contenute nel PTOF e le novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2019 a partire dalla nomenclatura non più Alternanza Scuola Lavoro, ma Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, l'istituto IIS "C. A. Dalla Chiesa" di Caltagirone ha inteso dotarsi di alcuni criteri che qualificano l'alternanza quale autentico percorso di formazione all'interno del ciclo di studi e modello didattico laboratoriale, in grado di fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad affrontare, consapevolmente, le scelte future.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento che sono stati progettati dai consigli di classe si sono caratterizzati per essere:

- Opportunità per ridefinire l'identità del nostro istituto attraverso percorsi formativi strutturati che hanno evidenziato le peculiarità degli indirizzi, curvandoli rispetto alle vocazioni e alle esigenze di crescita del nostro territorio e alle richieste di nuovi profili professionali. I percorsi sono stati realizzati attraverso metodologie finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione dei problemi, il lavoro per progetti e strutturati in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni.
- Strumento di contrasto della dispersione scolastica attraverso metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti.
- Sintesi, attraverso la progettazione, sia della dimensione curricolare sia della dimensione esperienziale per favorire il passaggio dai contenuti alle competenze spendibili nel mondo del lavoro. Aiutare i ragazzi a "Saper fare", favorisce lo sviluppo del "senso di iniziativa e di imprenditorialità" che significa saper tradurre le idee in azione. E' la competenza chiave europea in cui rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta gli studenti ad acquisire consapevolezza del contesto in cui lavorano e a poter cogliere le opportunità che si presentano.

Indicazioni operative:

I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro sono stati progettati sulla base di apposite convenzioni stipulate con medie e grandi strutture ristorative, previa verifica delle loro capacità strutturali, tecniche-organizzative e formative in ragione del numero di alunni che sono stati disposti ad ospitare.

I percorsi in alternanza sono stati svolti con modalità e in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni. Hanno previsto anche la flessibilità dell'orario scolastico del nostro Istituto, se teniamo conto della attività Mensa svolta per ben due anni consecutivi presso I.C. Capuana, e ciò al fine di favorire - nella sua interezza - il normale e regolare proseguo della didattica in tutte le discipline di indirizzo.

La progettazione dei percorsi è stata condivisa con il consiglio di classe e con la struttura ospitante.

La progettazione ha previsto la definizione delle competenze da far conseguire agli studenti attraverso il percorso formativo di alternanza, nonché le indicazioni sulle modalità di valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e delle competenze acquisite.

I percorsi hanno seguito un iter di progettazione, realizzazione, monitoraggio gestita da un tavolo tecnico così composto:

- Dirigente Scolastico con funzione di supervisione complessiva;
- Tutor interni;
- Tutor esterni.

L'alleanza tra la scuola e le strutture ospitanti si è concretizzata nella collaborazione tra tutor interni e tutor esterni finalizzata al positivo svolgimento dell'esperienza di Alternanza della studentessa e dello studente.

13.2.2 - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento Attuati

13.2.2.A – Progetto Particolare: PROGETTO MENSA - "REFEZIONE SCOLASTICA 2017/18 - 2018/2019" TRA IL COMUNE DI MINEO E I.I.S. CARLO ABERTO DALLA CHIESA DI CALTAGIRONE

Il progetto proposto come ampliamento dell'*Offerta Formativa* per tutti gli alunni dell'Istituto ha coinvolto, come professionisti in uscita dei settori *Cucina*, *Sala* e *Accoglienza Turistica*. Anche i discenti delle classi oggi quinte che guidati e supportati magistralmente dai Docenti I.T.P., hanno saputo cogliere ogni attimo di questa straordinaria esperienza come momento di approfondimento e perfezionamento dei saperi e delle abilità acquisite lungo il percorso di studi. In particolare gli allievi si sono cimentati nella preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione scolastica e, ogni giorno, hanno preparato e servito circa 300 pasti ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Questa esperienza ha comportato una notevole fatica per i ragazzi i quali, comunque, in nessuna occasione si sono sottratti all'impegno concertato con il Dirigente Scolastico e con i docenti di settore che si sono attivati nella organizzazione e attuazione del progetto.

Puntualità, correttezza, spirito di collaborazione, etica professionale hanno contraddistinto il loro operare.

Obiettivi raggiunti con il progetto mensa:

- a) Saper affrontare e risolvere problemi concreti
- b) Saper ottimizzare i tempi e le risorse
- c) Saper seguire con attenzione le fasi di elaborazione di un piatto
- d) Saper Individuare le tecniche di cottura / presentazione più idonee in rapporto alle caratteristiche degli alimenti e delle preparazioni;
- e) Sviluppo di abilità pratiche
- f) Capacità di transfert delle informazioni
- g) Acquisire autonomia di lavoro
- h) Acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative
- i) Accrescere la motivazione all'apprendimento

13.2.2.B – TABELLE RIASSUNTIVE DEI PERCORSI SVOLTI NEGLI ANNI 2017-18, 2018-19 E 2019-20

PCTO -- ANNO SCOLASTICO 2017/18

Alunno/a		Numero ore						Totale ore
Cognome	Nome	Servizio mensa scolastica	PROGETTO ARCA Hotel Talao Santa Caterina village Calabria	PROGETTO ARCA Hotel Primavera club Santa Maria de cedro Calabria	SIEF ITALIA srl GIARRE	Fiera arancia	Radice pura	
CASTAGNA	Anna M.	46		192			4	242
CUZZUMBO	Michela	52						52
DI CARLO	Tommaso	42						42
LONGHITANO	Grazia	54		432		6	4	496
MANCUSO	Aurora	56			6			62
SALAMANCA	Christian	33		432			4	469
VERONICA	Salvatore	30	400				6	436
VISCOSI	Anna	35			6	6		47
VISCOSI	Jennifer	32			6	6		44
VOLO	Jennifer M.	50				6	4	60

PCTO -- ANNO SCOLASTICO 2018/19

Alunno/a		Numero ore								Tot ore
Cognome	Nome	Servizio mensa scolastica	Progetto ARCA Hotel Primavera club S. Maria del cedro	Sagra carciofo	Hotel Vallecupa Pescasseroli Aquila	Araba fenice Laterina Arezzo	Villa Mon Repos Pescasseroli	Hotel TUI Magic life Pizzo calabro	Hotel La furnacelle Lanciano Chieti	
CASTAGNA	Anna M.	68		8				480	120	676
CUZZUMBO	Michela	72		8					120	200
DI CARLO	Tommaso	56								56
LONGHITANO	Grazia	64				120	120			304
MANCUSO	Aurora	72								72
SALAMANCA	Christian	52	450							502
VERONICA	Salvatore	68		8						76
VISCOSI	Anna	68		8						76
VISCOSI	Jennifer	68		8						76
VOLO	Jennifer M.	60			120	120				300

PCTO -- ANNO SCOLASTICO 2019/20

Alunno/a		Numero ore						Totale ore
Cognome	Nome	I. C. Leonardo Da Vinci Castel di Iudica	Open day Palazzo Ballaro Mineo	I. C. Ducezio Mineo	I. C. Don Milani Palagonia	I. C. Ponte Palagonia	I. C. Gravina de Cruylas Ramacca	
CASTAGNA	Anna M.							
CUZZUMBO	Michela	4						4
DI CARLO	Tommaso		5					5
LONGHITANO	Grazia	4		2				6
MANCUSO	Aurora	4	5		4	5	4	22
SALAMANCA	Christian							
VERONICA	Salvatore							
VISCOSI	Anna		5				4	9
VISCOSI	Jennifer		5				4	9
VOLO	Jennifer M.	4	5					9

RIEPILOGO PCTO TRIENNIO

ALUNNO/A		ANNO SOLATICO			TOTALE ORE
Cognome	Nome	2017-18	2018-19	2019-20	
CASTAGNA	Anna M.	242	676		918
CUZZUMBO	Michela	52	200	4	256
DI CARLO	Tommaso	42	56	5	103
LONGHITANO	Grazia	496	304	6	806
MANCUSO	Aurora	62	72	22	156
SALAMANCA	Christian	469	502		971
VERONICA	Salvatore	436	446		882
VISCOSI	Anna	47	76	9	132
VISCOSI	Jennifer	44	76	9	129
VOLO	Jennifer M.	60	300	9	369

APPRENDISTATO DI I LIVELLO

L'Istituto, già da tempo impegnato nella riqualificazione dei percorsi di PCTO, ha costituito negli anni una fitta rete di collaborazioni con aziende del territorio ed università con i quali si sta tentando di ridurre il gap tra istruzione e lavoro, confrontandosi costantemente sulle reali esigenze del mercato del lavoro e sulla necessità di curare i profili formativi in uscita dalla scuola con tali esigenze.

Nello specifico, per procedere alla realizzazione dei percorsi di apprendistato di primo livello inseriti nel Catalogo Regionale, l'IIS "C. A. Dalla Chiesa" ha effettuato, a partire dal mese di ottobre 2018, una rilevazione delle reali opportunità occupazionali ed una mappatura delle aziende del calatino e dei loro fabbisogni, attraverso una serie di ricerche mirate e incontri volti a rilevare l'interesse delle stesse ad assumere giovani apprendisti studenti del IV anno degli indirizzi Manutenzione e Assistenza Tecnica, Indirizzo Produzioni industriali e Artigianali e indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Pertanto l'IIS "C. A. Dalla Chiesa" di Caltagirone, nell'ambito della propria offerta formativa ha proposto ai propri studenti, a partire dall'anno scolastico 2018-2019, l'esperienza dell'apprendistato di 1° livello, a seguito di partecipazione all'Avviso pubblico della Regione Sicilia per l'individuazione di un Catalogo Regionale e il sostegno alla realizzazione di un'offerta formativa in apprendistato ai sensi dell'art.43 del D.lgs 81/2015 a.s e a.f 2018/2019.

Si tratta di un'esperienza formativa e lavorativa che consente allo studente di rimanere all'interno del percorso scolastico al fine di conseguire il diploma di qualifica, il diploma professionale e quello di istruzione secondaria superiore e al contempo vivere un'autentica esperienza lavorativa.

Lo studente infatti viene assunto dall'impresa come apprendista e svolge pertanto una parte del percorso formativo in azienda. L'apprendistato prevede la stipula di una convenzione scuola e azienda, la sottoscrizione di un patto formativo e un contratto di lavoro. In questo sistema duale di istruzione e formazione lo studente a fronte delle 1056 ore annuali del percorso ordinamentale, svolge una quota di almeno 370 ore/ anno in azienda (35% di 1056h) come dipendente apprendista, per acquisire "on the Job" alcune delle competenze chiave relative al profilo di indirizzo scolastico scelto.

I periodi di formazione interna (in azienda n. 370 h) ed esterna (a scuola n. 686 h) sono articolati tenendo conto delle esigenze formative e professionali dell'impresa e delle competenze tecniche e professionali correlate agli apprendimenti ordinamentali che possono essere acquisiti in impresa.

Lo studente-apprendista è stato accompagnato da un tutor formativo, nominato dalla scuola, e da un tutor aziendale, nominato dal datore di lavoro, che lo hanno affiancato nel percorso di apprendimento al fine del successo formativo. Il tutor formativo ha assistito l'apprendista nel rapporto con la scuola, istituzione formativa, favorendo il raccordo didattico e organizzativo tra la formazione esterna ed interna, e ha monitorato l'andamento complessivo del percorso. Il tutor aziendale ha favorito l'inserimento dell'apprendista nell'impresa, lo ha affiancato e lo ha assistito nel percorso di formazione interna.

Per ciascun studente è stato elaborato un Piano Formativo Individuale contenente le competenze specifiche del percorso ordinamentale relativo a ciascun anno.

Per gli alunni coinvolti, l'esperienza dell'Apprendistato di I livello termina con gli Esami di Stato e il conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore, poichè si tratta di un contratto di lavoro a contenuto formativo.

Per ciascun studente e per ciascun anno è stato redatto un apposito PFI, consultabile presso gli uffici di segreteria. Relativamente alla 5 A Sala e vendita l'alunno Veronica Salvatore ha svolto, durante gli anni scolastici 2018/19 e 2019/20, il percorso di apprendistato presso l'Azienda Agriturismo Valle dei Margi.

15.1 - ATTIVITA INTEGRATIVE

Nel corso dell'anno scolastico 2018-2019 sono state effettuate le seguenti attività integrative:

- Attività di orientamento presso le scuole medie
- Open day IPSEOA Mineo

15.2 - ATTIVITA DI ORIENTAMENTO

- Orientamento in uscita: “Orienta Sicilia” - Ciminiere di Catania

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Laboaratorio di enogastronomia settore cucina per sala	
Docente	Lo Giudice Giuseppe	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>:Predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera.Predisporre tutto cio' che puo' offrire la ristorazione commerciale e tutto cio' che offre la ristorazione collettiva</p> <p>-predisporre menu' per chi e' intolleranze e allergico a determinati alimenti</p>	<p>I menu'e la successione delle portate.</p> <p>Le funzioni del menu',i tipi di menu' e le regole di costruzione del menu'</p> <p>Le forme di ristorazione</p> <p>:ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>Conoscere tutti gli alimenti che possono causare intolleranze e allergie</p>	<p>Costruire menu' ,rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela</p> <p>Saper distinguere distinguere tutto cio' che fa parte della ristorazione commerciale da quella collettiva</p> <p>Costruire menu' anche per chi soffre di allergie e intolleranze,evidenziando tutti gli allergeni presenti nel menu',per poter prevenire la salute dei clienti</p>
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, Lezione partecipata, metodo induttivo, metodo deduttivo.

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimeste piu' continuazione programma

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020
Libri di testo, fotocopie ed esercitazioni

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio
Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet e videolezioni

Interazioni con gli alunni
Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali,wats app

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, google meet, whats app, mail istituzionale e email privata

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Elaborati scritti, verifiche orali, test scritti, esercitazioni varie.

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna

Documento

PROGRAMMA

Materia

Cucina enogastronomia per la sala

La cucina internazionale dei principali paesi europei, il servizio del buffet, le varie tipologie di menu', la ristorazione commerciale e collettiva, le intolleranze e le allergie alimentari

In questo spazio inserire il programma effettivamente svolto alla data di stesura del documento indicando anche gli argomenti che eventualmente si pensa di portare a termine entro la fine dell'anno

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Docente	GROSSO CAROLINA	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>-Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale.</p> <p>- Conoscere le tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>- Conoscere le fasi e le procedure di redazione</p> <p>- Conoscere i prodotti a kilometro zero.</p> <p>- Conoscere le abitudini alimentari e l'economia del territorio.</p> <p>- Conoscere la normativa di settore.</p> <p>- Conoscere le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- Conoscere il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>- Conoscere le caratteristiche e la struttura di una relazione tecnica</p>	<p>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche e individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>- Individuare i prodotti a kilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>- Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Redigere una relazione tecnica individualmente e di gruppo</p>
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
-Lezione frontale - Lezione dialogata - Metodo induttivo - Metodo deduttivo - Lavoro individuale - Scoperta guidata - Lavoro di gruppo

ATTIVITA' DI RECUPERO
-Recupero in itinere - Verifiche programmate

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

-Libri di testo - Fotocopie - Mappe concettuali

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali individuali.

Una volta alla settimana è stata effettuata una videolezione con Meet di Google per presentare agli alunni argomenti, dare chiarimenti e risolvere problematiche.

Il tutto rispettando l'orario settimanale delle lezioni.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Agenda del Registro elettronico DIDUP – SCUOLANEXT

e-mail, Classroom e Meet di Google , Bacheca di Argo , WhatsApp

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

-Test - Questionari - Temi - Somministrazione di test strutturati o semistrutturati - Verifiche orali - Discussioni in classe

Dal 05 marzo 2020

Restituzione degli elaborati corretti, colloqui via whatsapp, colloqui attraverso Meet, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line.

Documento

PROGRAMMA

Materia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo 1: Le nuove dinamiche del mercato turistico

Il turismo e mercato turistico. La domanda turistica. L'offerta turistica. Il valore economico del turismo. Le attuali tendenze del mercato turistico. Internet e gli strumenti telematici. La sostenibilità del turismo. Il mercato turistico nazionale. Il mercato turistico internazionale. Il turismo integrato. Gli indici di turisticità.

Modulo 2: Tecniche di marketing turistico e il web marketing

Il marketing: aspetti generali. Il marketing management. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. La ricerca di marketing. La segmentazione del mercato. Targeting e posizionamento. Marketing mix: la politica di prodotto. Marketing mix: la politica di prezzo. Marketing mix: la politica di distribuzione. Marketing mix: la politica di promozione. La pianificazione di marketing. Il web marketing. Il marketing turistico integrato. Il marketing della destinazione turistica

Modulo 3: Business plan e gestione strategica

Business idea e progetto imprenditoriale. Il business plan. I contenuti del business plan. L'analisi economico-finanziaria. La gestione dell'impresa. Gli aspetti generali della gestione strategica. La pianificazione strategica. La pianificazione operativa.

Modulo 4: Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero.

Le filiere agroalimentari. La classificazione delle filiere. Caratteristiche della filiera lunga. Caratteristiche della filiera corta. Forme di commercializzazione della filiera corta. I prodotti a chilometro zero.

Modulo 5: Abitudini alimentari ed economia del territorio

Il modello alimentare tradizionale. Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari. I fattori socio-economici. I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia. Le attuali abitudini alimentari in Italia. Immigrazione e alimentazione.

Modulo 6: La tracciabilità dei prodotti: procedure e normativa

La qualità. La qualità nell'alimentazione. La tracciabilità dei prodotti agroalimentari. Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa. Il Regolamento CE n. 178/2002 e le altre norme europee. La normativa nazionale sull'alimentazione. Le normative sulla rintracciabilità: lo standard UNI EN ISO 22005:2008

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Matematica	
Docente	Musumeci Agrippino	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. - Rappresentare un insieme e utilizzare le procedure di calcolo fra insiemi - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero argomenti anni precedenti - Le funzioni - Limiti e funzioni continue - La derivata e lo studio delle funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper risolvere: equazioni I e II grado, disequazioni di I e II grado, sistemi di disequazioni - Riconoscere i concetti d'insieme, dominio, codominio, grafico di una funzione. Saper classificare una funzione - Saper leggere il grafico di una funzione. Saper calcolare il dominio e il segno di una funzione. Saper determinare le intersezioni con gli assi e interpretarli graficamente nel piano cartesiano - Saper riconoscere il concetto di limite di una funzione e interpretarlo graficamente. - Saper calcolare i limiti finiti e infiniti delle funzioni algebriche. - Saper spiegare il concetto di derivata di una funzione e riuscire a calcolarla per semplici funzioni
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, Lezione partecipata, metodo induttivo, metodo deduttivo

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020
Libri di testo, fotocopie esercitazioni ed uso della LIM

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio
Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, videolezioni di you tube.

Interazioni con gli alunni
Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati
Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, google meet, whats app, mail istituzionale.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Elaborati scritti, verifiche orali, test scritti o prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati.

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Matematica
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modulo 0: Richiami come prerequisiti <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di I°: Forma normale di un'equazione. Principi equivalenza. Conseguenze dei principi di equivalenza. Equazioni determinate, indeterminate e impossibili. Procedimento risolutivo delle equazioni. Verifica della soluzione. Equazioni fratte. Esercitazioni. • Equazioni di II°: Generalità. Equazione completa. Equazioni incomplete: Equazione spuria e sue soluzioni, equazioni pura e sue soluzioni, equazioni monomie e sue soluzioni. • Disequazioni di I° : Definizione di disequazione. Disequazioni di primo grado numeriche intere. Primo e secondo principio di equivalenza. Risoluzione e rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Definizioni. Disequazioni fratte: Soluzione di una disequazione fratta. Procedimento risolutivo disequazione fratte. Ricerca grafica dell'insieme delle soluzioni. Rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Esercitazioni. • Sistemi di disequazioni di I°: Definizioni. Procedimento risolutivo sistemi di disequazioni. Ricerca grafica dell'insieme delle soluzioni. Rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Esercitazioni. • Piano cartesiano ortogonale: Generalità, punti nel piano, distanza fra due punti nel piano. Retta nel piano: forma implicita ed esplicita, coefficiente angolare, rette parallele e perpendicolari. ➤ Analisi infinitesimale <ul style="list-style-type: none"> • Intervalli limitati e illimitati, Intervallo aperto, chiuso, aperto a destra, aperto a sinistra. • Concetto di funzione di una variabile: definizione. Dominio. Codominio • Rappresentazione degli insiemi dominio e codominio. • Classificazione delle funzioni: algebriche razionali (interi e fratte), algebriche irrazionali (interi e fratte), trascendenti (esponenziali e logaritmiche) • Ricerca del Dominio • Intersezioni con gli assi * • Studio del segno dell'immagine* 	
<p>* Previsione argomenti da svolgere</p>	

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Religione	
Docente	Satariano Giacoma	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il valore pedagogico e culturale dell'IRC. - Interpretare criticamente l'origine e i vari aspetti del fenomeno religioso. - Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano - Riconoscere l'importanza del dialogo al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lineamenti generali della riflessione sul rapporto tra fede e scienza. - Natura e valore delle relazioni umane alla luce della visione cristiana - La realtà sociale e religiosa nel mondo contemporaneo. - La cultura contemporanea e il ruolo della famiglia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sui propri atteggiamenti nei confronti dell'IRC. - Individuare il senso cristiano nelle relazioni. - Riconoscere il valore delle radici cristiane per la crescita dell'Europa. - Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia.
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
<p>Il metodo è finalizzato alla partecipazione attiva e all'apprendimento significativo degli alunni, partendo dalla loro esperienza vissuta, dai loro stili cognitivi, ed in risposta alle loro esigenze reali, si utilizzano: Lezione frontale; dialogo educativo e confronto; lezione cooperativa, lezione audiovisiva, brainstorming....</p>

ATTIVITA' DI RECUPERO
<p>Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre</p>

STRUMENTI DI LAVORO
<p style="text-align: center;">Prima del 05 marzo 2020</p> <p>Libri di testo, fotocopie esercitazioni ed uso della LIM ,Mappe concettuali di sintesi.</p>
<p style="text-align: center;">Dal 05 marzo 2020</p> <p style="text-align: center;">Materiali di studio</p> <p>Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, approfondimenti su internet, videolezioni, video-didattici, films.</p>
<p style="text-align: center;">Interazioni con gli alunni</p> <p>Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali.</p>
<p style="text-align: center;">Piattaforme, strumenti e canali utilizzati</p> <p>Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.</p>

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche orali, colloqui guidati, osservazione sistematica della crescita formativa globale dell'alunno.

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna, osservazione e guida sistematica della crescita formativa degli alunni.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Religione
<p style="text-align: center;">Perché l'IRC a scuola Religioni naturali, polinteiste, monoteiste, panteiste, rivelate Il rapporto complementare tra Fede e Scienza Il valore del cibo Cibo ed ambiente Lotta agli sprechi Gli Organismi Geneticamente Modificati La posizione della Chiesa e gli OGM Un OGM di successo: Il pomodoro di Pachino Le eccellenze alimentari oggi presenti nel nostro territorio: Ramacca: carcioffo e pane Mineo: olio e ricotta Castel di Iudica: Tavolate di san Giuseppe Etica del Lavoro emigrazioni e sfruttamento Alternanza scuola lavoro: Opportunità o problema Momento formativo di importanza eccezionale Pianificare il proprio futuro professionale Custodi dell'ambiente Ecologia integrale Energie rinnovabili Difendere l'ambiente tutti i giorni: i dieci consigli di papa Francesco</p> <hr/> <p style="text-align: center;">* I diritti degli animali Città del Vaticano: il primo Stato ad emissioni zero I pannelli fotovoltaici</p>	

Documento		SCHEMA DISCIPLINARE	
Materia		Scienze Motorie e Sportive	
Docente		Saverio Enrico Maria Pomara	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
-Essere consapevoli delle competenze motorie. -Saper accettare i propri limiti e affrontare le prove senza timore. -Saper utilizzare le esperienze sportive acquisite adattando in situazioni nuove ed inusuali.	-Conoscere le caratteristiche di base delle capacità motorie e dei fondamentali e la loro applicazione in alcune fasi delle specialità dell'atletica leggera e degli sport di squadra. -Conoscere le regole del gioco e/o dello sport e per l'arbitraggio -Conoscere i gesti fondamentali di gioco e la loro tecnica di esecuzione . -Conoscere le modalità relazionali e strutturali per valorizzare le differenze di ruoli.	- lizzare le abilità motorie e tive adattando il movimento tuazioni specifiche. - lizzare i piani di lavoro costi per migliorare le orie abilità motorie noscendo la relazione tra ensità dell'attività e i biamenti fisiologici e fologici anche rispetto all'età voluzione. - lizzare le abilità motorie ttandole alle diverse azioni anche in modo ionale.
A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, metodo induttivo.

ATTIVITA' DI RECUPERO
Argomenti trattati nel 1° quadrimestre, e ripasso inizio 2° quadrimestre, durante il fermo didattico.

STRUMENTI DI LAVORO

-Le lezioni di Scienze Motorie si sono svolte in due attività:

Attività Pratica, dove gli alunni cercavano di apprendere le spiegazioni e i gesti pratici da parte dell'insegnante all'interno di un campo adiacente alla struttura scolastica.

Attività Teorica, l'insegnante tramite libro di testo, e gli appunti svolgeva delle lezioni frontali approfondendo argomenti non solo sul corpo umano, ma di varie tematiche riguardante la salute e stili di vita errati.

Prima del 05 marzo 2020
Libro di testo, Appunti, ricerche su internet

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio
Ricerche su internet, svolgere gli argomenti trattati in classe.

Interazioni con gli alunni
Restituzione degli elaborati sul registro elettronico, o e-mail o WhatsApp dell' insegnante

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati
Argo scuola didup, Bacheca, condivisione documenti, Google Meet, email, Whatsapp.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020
Verifiche orali, verifiche Pratiche

Dal 05 marzo 2020
Le conoscenze, le abilità, e le competenze sono state svolte in parte nel 1° quadrimestre a livello pratico. Dopo il 5 marzo è stata approfondita con la teoria tramite video lezioni e interrogazioni in merito agli argomenti svolti.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Scienze Motorie e Sportive
<p>Il programma che dal 5 marzo ho fatto svolgere alla classe è stato in base alle conoscenze tramite tematiche e approfondimenti riguardanti la Salute come bene prezioso. Tutti gli argomenti trattati sono serviti alla classe nella cultura del sapere e della prevenzione agli stili di vita sbagliati, e nelle probabili patologie che possono incorrere se non si ha una giusta attenzione.</p>	

Gli argomenti sono:

- La Piramide Alimentare, principi nutritivi, Apparato Digerente,
- Apparato Cardiocircolatorio, Cuore, Grande e piccola circolazione sanguigna,
- Apparato Respiratorio funzioni e organi, differenza tra atto respiratorio e frequenza respiratoria,
- Malattie a trasmissione sessuale, come proteggersi, cultura sulla prevenzione,
- Disturbi Alimentari, Anoressia, Bulimia, Obesità.

Questi sono tutti gli argomenti che ho proposto alla classe di approfondire ad ogni video lezione fino alla fine dell'anno scolastico.

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Francese	
Docente	Prof.ssa Cuddé Giuseppina	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Saper comprendere espressioni d'uso quotidiano e professionale.</p> <p>Essere in grado di riassumere un testo e di rispondere a delle domande aperte sul testo stesso.</p> <p>Essere in grado di riassumere un testo e di rispondere a delle domande aperte sul testo stesso.</p> <p>Saper rispondere , oralmente e per iscritto, a delle domande su un argomento conosciuto.</p> <p>Sapere padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le realtà più attinenti alla professione ed esprimerli in modo semplice e corretto. - Conoscere il lessico e la fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. - Conoscere gli aspetti socio-culturali dei Paesi francofoni con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi di Sala e Vendita. - Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore Sala e Vendita. - Lessico di settore codificato da organismi internazionali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le idee principali di testi professionali. - Saper sostenere discussioni tecniche del settore professionale con lessico semplice e chiaro. - Saper rispondere in modo pertinente ed autonomo a domande relative al tema trattato. - Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto professionale. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, Lezione partecipata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo, Metodologia della ricerca, Funzionale-comunicativo, Tutoraggio, Giochi di ruolo, Approccio meta cognitivo, Apprendimento cooperativo, Soluzione di problemi reali,

ATTIVITA' DI RECUPERO
Lavori di gruppo, Lavoro di ricerca, Dialogo-discussione-dibattito, Questionari a risposta aperta, Esercitazioni individuali.

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libro di testo, Dispense dell'insegnante, Documenti filmati, LIM.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libro di testo, Dispense dell'insegnante, Documenti filmati Youtube.

Interazioni con gli alunni

Bacheca Didup, Argo Didup, Classroom, Videoincontri Meet, Chat WhatsApp di gruppo e privata, Videochiamate.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Classroom, G Suite for Education.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifica orale (due/tre al Quadrimestre) - Lettura, comprensione del testo scritto, domande a risposta aperta;

Verifica scritta (due/tre al Quadrimestre) - Comprensione del testo scritto e questionario a risposta aperta/multipla.

Dal 05 marzo 2020

Verifica orale (due/tre) - Lettura (produzione vocale);

Verifica scritta (due/tre) - Comprensione del testo scritto mediante traduzione e questionario a risposta aperta.

Documento

PROGRAMMA

Materia

Francese

Attività in classe :

1. Définition de Brigade de Salle
 - a. Traduzione
 - b. Lettura
 - c. Questionario a risposta aperta
2. Composition d'une petite et d'une grande Brigade de Salle
 - a. Traduzione
 - b. Lettura
 - c. Questionario a risposta aperta
3. Organigramme de la grande Brigade de Salle
 - a. Traduzione
 - b. Lettura
 - c. Questionario a risposta aperta
4. Accueillir et prendre congé du client
 - a. Traduzione

- b. Lettura
- c. Questionario a risposta aperta

5. Les quatre étapes de l'accueil professionnel
- a. Traduzione
 - b. Lettura
 - c. Questionario a risposta aperta

Attività modalità D.A.D :

6. Le bon accueil avec le client (si régulier)
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
7. Maintenir un climat de travail positif contribue à ...
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
8. Les quatre stades de la chaîne d'accueil
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
9. Proposer au client des solutions, des alternatives si il est mécontent
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
10. L'addition
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
11. Les profils du personnel de restaurant : moraux, intellectuels, physiques, professionnels
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta
12. Le comportement du personnel de Salle (Ce qu'il faut faire/Ce qu'il ne faut pas faire);
- a. Traduzione
 - b. Lettura
 - c. Questionario a risposta aperta
13. La tenue vestimentaire du personnel de Salle.
- a. Traduzione
 - b. Lettura (vocale)
 - c. Questionario a risposta aperta

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Inglese	
Docente	Acquilino Valeria	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti nel percorso di studio per interagire in ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi su vari argomenti compresi quelli trattati nel proprio settore di specializzazione.</p> <p>Produrre testi chiari su argomenti del proprio settore ed esprimere un'opinione su un argomento di attualità.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione multimediale.</p>	<p>Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendo le idee principali con un sufficiente grado di autonomia.</p> <p>Comprendere in modo globale testi scritti di interesse generale o relativi al proprio settore di indirizzo con un sufficiente grado di autonomia</p> <p>Esprimere, anche con qualche i grammaticale, le proprie opinioni e intenzioni nella forma scritta e orale con un sufficiente grado di autonomia.</p> <p>Scrivere semplici e brevi relazioni su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo con un sufficiente grado di autonomia.</p> <p>Trasporre argomenti relativi all'indirizzo di studio in semplici e brevi testi nella lingua straniera.</p> <p>Riflettere sulla dimensione globale della lingua con un sufficiente grado di autonomia, per poi utilizzare la stessa come strumento di scambio interculturale.</p>
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, lezione partecipata, metodo induttivo-deduttivo,

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica degli argomenti trattati nel primo quadrimestre e al principio del secondo

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020
Libro di testo, fotocopie, materiale autentico, uso della Lim.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libro di testo ,video scaricati da You-tube, schede ,foto ed immagini presi da Internet,materiali prodotti dall'insegnante.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni (spiegazione,correzione consegne) ,chat ,restituzione elaborati tramite email chiamate vocali o tramite whatsapp.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Did up,bacheca argo-next, classroom, googlemeet , whatsapp, email istituzionale.....

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche scritte ,verifiche orali, esercitazioni in classe.

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e competenze degli studenti sono state rilevate tramite esercitazioni scritte,test on line,partecipazione alle video lezioni, registrazioni, puntualità e rispetto delle consegne per cio che concerne gli elaborati.

Documento		PROGRAMMA
Materia		Inglese
		Nutrition and Food Science,Nutrients,Healthy Eating, Lifelong Nutrition,The Coeliac Disease,Wine: The Bottled Art,Wine Appellation, Storing Wine, Acidity and Tannin, Wine and Tasting Notes (Brunello di Montalcino), How to Read an Italian Wine Label, Food and Wine Matching ,Wine food pairings, Banqueting, Banqueting Menus, Buffet Service.

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Lingua e letteratura italiana	
Docente	Pappalardo Mariella	

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
Progettare Comunicare e comprendere Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare le informazioni	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCERE I CARATTERI GENERALI DEL VERISMO, DEL DECADENTISMO, DELLE AVANGUARDIE DEL PRIMO NOVECENTO, DELLA POESIA E DELLA NARRATIVA DEL SECONDO OTTOCENTO. • CONOSCERE IN MANIERA APPROFONDITA ALMENO UN ROMANZO DEL NOVECENTO • CONOSCERE IL CONTESTO STORICO, SOCIALE E CULTURALE DEGLI AUTORI STUDIATI 	SAPER RIELABORARE ED ESPORRE IN MANIERA CHIARA, CRITICA E PERSONALE I CONTENUTI STUDIATI <ul style="list-style-type: none"> • SAPER RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE STILISTICHE DI UN AUTORE IN RELAZIONE ALL'AMBITO CULTURALE • SAPER ANALIZZARE I VARI TIPI DI TESTO IN MODO AUTONOMO • SAPER PRODURRE TESTI SECONDO LE TIPOLOGIE PREVISTE DALLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO • SAPER CONTESTUALIZZARE L'EVOLUZIONE DELLA CIVILTÀ ARTISTICA E LETTERARIA ITALIANA DALL'UNITÀ D'ITALIA AD OGGI IN RAPPORTO AI PRINCIPALI PROCESSI SOCIALI, CULTURALI, POLITICI E SCIENTIFICI DI RIFERIMENTO • SAPER IDENTIFICARE RELAZIONI TRA I PRINCIPALI AUTORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E ALTRE TRADIZIONI CULTURALI ANCHE IN PROSPETTIVA INTERCULTURALE. • SAPER UTILIZZARE LE TECNOLOGIE DIGITALI IN FUNZIONE DELLA PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO O DI UN PRODOTTO

A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, Lezione partecipata, metodo induttivo, metodo deduttivo.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre.

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, fotocopie, esercitazioni, internet you tube per la visione di filmati

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, filmati e film attinti da youtube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, google meet, whats app, mail istituzionale.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Elaborati scritti, verifiche orali, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento

PROGRAMMA

Materia

Lingua e letteratura italiana

- . ANALISI DEL TESTO (TIPOLOGIA A)
- . TESTO ARGOMENTATIVO (TIPOLOGIA B)
- . TESTO ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO (TIPOLOGIA C)
- . TEMA DI ARGOMENTO STORICO.

- POSITIVISMO E NATURALISMO
- IL VERISMO E NATURALISMO, VERGA: POETICA E TESTI PRINCIPALI
- IL ROMANZO ESTETIZZANTE, IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE
- PASCOLI E D'ANNUNZIO. LA BIOGRAFIA, IL PENSIERO E LA POETICA.
- ✓ **ITALO SVEVO. LA BIOGRAFIA, IL PENSIERO E LA POETICA. TESTI NARRATIVI.**
- ✓ **LUIGI PIRANDELLO. LA BIOGRAFIA, IL PENSIERO E LA POETICA. TESTI NARRATIVI E TEATRALI**
- IL SIMBOLISMO, IL FUTURISMO, IL CREPUSCOLARISMO, L'ERMETISMO
- LA POESIA NUOVA. UNGARETTI, QUASIMODO. LA BIOGRAFIA, IL PENSIERO E LA POETICA

✓ SI PENSA DI PORTARE A TERMINE IL PROGRAMMA CON LA SPIEGAZIONE DEI SEGUENTI AUTORI: LUIGI PIRANDELLO E ITALO SVEVO.

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Scienze degli Alimenti	
Docente	Pappalardo Agata	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione nell'era della globalizzazione - La dieta in condizioni fisiologiche - La dieta nelle principali patologie - Allergie e d intolleranze - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari - Propone un menù per una comunità religiosa data - Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Definisce i criteri fondamentali per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità - Definisce le caratteristiche di patologie legate all'alimentazione, i fattori di rischio e i criteri per la formulazione di diete specifiche - Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono
<p>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, lezione partecipata, discussione in classe, lavori di gruppo

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica e recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020
Libro di testo, Appunti presi in classe , Fotocopie, Presentazioni in power point, Esercitazioni in gruppo

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio
Libro digitale, riassunti in word, schemi, mappe concettuali, audio con spiegazioni

Interazioni con gli alunni

Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), chat, restituzione degli elaborati con posta elettronica, registro elettronico

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argoscuolanext, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche orali, test a risposta multipla e a completamento, simulazioni di esami di Stato

Dal 05 marzo 2020

Test a risposta multipla e vero/falso, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna

Documento	PROGRAMMA
Materia	Scienze degli Alimenti
Cibo e Religioni Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose Le regole alimentari nella religione ebraica Le regole alimentari nel Cristianesimo	
Nuovi prodotti alimentari I prodotti per un'alimentazione particolare Gli integratori alimentari Gli alimenti funzionali I novel foods Gli alimenti geneticamente modificati	
La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche La dieta nell'età evolutiva La dieta nel neonato e nel lattante L'alimentazione complementare La dieta nel bambino La dieta dell'adolescente La dieta dell'adulto La piramide alimentare La dieta in gravidanza La dieta nella nutrice La dieta nella terza età	
Diete e stili alimentari Diete e benessere Stili alimentari La dieta mediterranea La dieta vegetariana La dieta macrobiotica La dieta eubiotica La dieta nordica La dieta sostenibile La dieta e lo sport La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale	
L'alimentazione nella ristorazione collettiva La ristorazione La ristorazione di servizio La mensa scolastica La mensa aziendale	

La ristorazione nelle case di riposo

La ristorazione ospedaliera

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari

L'ipertensione arteriosa

Le iperlipidemie e l'aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo

Il diabete mellito

L'obesità

L'iperuricemia e gotta

L'osteoporosi

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali

Le malattie epatiche

Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

Le allergie alimentari

Le intolleranze alimentari

L'intolleranza al lattosio

Il favismo

La celiachia

Alimentazione e tumori

Qualità degli ingredienti

Il controllo ufficiale degli alimenti

Le frodi alimentari

**Scienza e cultura dell'alimentazione
&
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Art. Sala e Vendita**

Castagna Anna Maria	Le moderne tecnologie alimentari applicate alle più recenti scoperte in nutrizione hanno permesso la realizzazione di nuovi prodotti il cui ruolo si differenzia e si integra con quello strettamente nutrizionale dei gruppi alimentari tradizionali. Relativamente alle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, la produzione della bevanda alcolica "birra" e le caratteristiche della stessa in versione leggera o light.
Cuzzumbo Michela	I componenti bioattivi sono sostanze che determinano un beneficio fisiologico e una riduzione del rischio di sviluppare alcune patologie. Si dicono "bioattivi" perché sono in grado di modulare alcune importanti funzioni biologiche, tanto che il consenso scientifico riconosce loro le benefiche potenzialità. Essi sono in grado di influenzare, inoltre, le caratteristiche organolettiche di un alimento. Il candidato descriva, nello specifico caso dell'olio extravergine di oliva, come si effettua l'analisi sensoriale e quali sono i composti bioattivi che lo rendono un alimento così straordinario.
Di Carlo Tommaso	La dieta mediterranea è un modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari diffusi in alcuni Paesi del Bacino Mediterraneo, riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto e inserita, nel 2010, nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità. Il candidato illustri gli effetti benefici di tale dieta e le principali attrezzature del Sommelier.
Longhitano Grazia	L'Italia offre tradizionalmente una cultura enogastronomica di qualità, originale e paradigmatica declinazione di un modello alimentare mediterraneo, storicamente e culturalmente incentrato sullo stretto rapporto fra i bisogni della popolazione e le disponibilità degli ecosistemi. Tale equilibrio rispettoso della tradizione è altresì disponibile alle innovazioni. Il candidato provi a descrivere la sostenibilità ed in modo specifico il suo impatto nell'ambito della cucina di sala.
Mancuso Aurora	Sono molte le tendenze che stanno attraversando la ristorazione in questo preciso periodo storico. I clienti sono sempre più informati ed esigenti, così come la competizione si fa sempre più serrata. Tra le nuove tendenze della ristorazione è da sottolineare la crescente digitalizzazione ed il ricorso ai software per la gestione di bar e ristoranti, sempre in costante aumento sia per quanto riguarda il rapporto con i clienti sia per la gestione dei magazzini. Il candidato, in riferimento ai nuovi modelli di preparazione di alimenti nella ristorazione, argomenti sulle diverse tipologie di ristorazione collettiva e sul ruolo dell'utilizzo dell'informatica nelle aziende di ristorazione.

<p>Salamanca Christian</p>	<p>Negli ultimi anni accanto agli ingredienti convenzionali, di uso corrente, un'attenzione crescente è rivolta verso prodotti innovativi, alcuni dei quali possono presentare proprietà chimiche e fisiche specifiche. I novel foods in particolare, rappresentano i nuovi ingredienti alimentari, immessi sul mercato negli ultimi anni. Questi ultimi con l'ausilio delle nanotecnologie contribuiscono a modificare le proprietà meccaniche ed organolettiche di alcuni alimenti. Il candidato illustri come le nuove biotecnologie possano contribuire alla preparazione di cocktail scenografici ed in particolare di cocktail molecolari.</p>
<p>Veronica Salvatore</p>	<p>Catering e banqueting rappresentano oggi delle soluzioni ricercate nell'organizzazione di momenti conviviali. Mangiare bene è un piacere che, tuttavia, in alcuni casi può diventare un problema a causa di reazioni avverse al cibo. Il candidato ne illustri le principali caratteristiche focalizzando l'attenzione sul meccanismo che regola le allergie e le intolleranze alimentari, quali sono i loro sintomi più comuni e le complicanze più temute. Quali sono le procedure operative da adottare e l'atteggiamento da tenere in caso di intolleranti. In particolare qual è il ruolo del personale di sala.</p>
<p>Viscosi Anna</p>	<p>I vini speciali sono prodotti con tecniche particolari, che possono prevedere l'aggiunta di ingredienti che attribuiscono loro caratteristiche organolettiche ben diverse da quelle dei vini da pasto, così da renderli prodotti molto importanti anche dal punto di vista commerciale. Gli effetti del vino sulla salute umana sono stati molto studiati e, alla luce delle attuali conoscenze, gli esperti ritengono che l'assunzione esagerata di bevande alcoliche è uno dei fattori che influenza negativamente lo stato di salute, ma l'assunzione moderata, durante i pasti, in assenza di particolari patologie, contribuisce positivamente sul benessere dell'individuo. Il candidato esprima le sue considerazioni riguardo l'argomento.</p>
<p>Viscosi Jennifer</p>	<p>Il turismo enogastronomico si è candidato a rappresentare a tutti gli effetti una forma di turismo culturale. Difatti, proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli, destinati a delineare la cornice naturale, esso propone un nuovo modo di vivere la vacanza associando, alla degustazione di vini, prodotti tipici e piatti locali, la visita ad aziende vinicole ed agroalimentari. Il candidato illustri come, nell'era della globalizzazione, l'alimentazione diventi non solo uno strumento di affermazione culturale locale, ma un vero collante comunitario, capace di creare "interculturalismo"</p>
<p>Volo Jennifer</p>	<p>La produzione del vino italiano continua ad aggiornare i primati. Le cantine, anche quelle storiche, puntano sull'innovazione. E la concorrenza aumenta. Un record che continua a crescere facendo della produzione di vino uno dei settori più dinamici dell'economia italiana. Il candidato tratti gli aspetti della produzione vitivinicola italiana, i punti di forza della bevanda e le relative frodi</p>

LINGUE E LETTERATURA ITALIANA

BRANI O POESIE DEGLI AUTORI TRATTATI

Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La Lupa</i>, novella tratta dalla raccolta "Vita del campi" • <i>Rosso Malpelo</i>, novella tratta dalla raccolta "Vita del campi" • <i>La roba</i>, novella tratta dalla raccolta "Novelle rusticane"
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Temporale</i>, poesia tratta dalla raccolta Myricae, sezione "In Campagna" • <i>Novembre</i>, poesia tratta dalla raccolta Myricae, sezione "In Campagna"
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La pioggia nel pineto</i>, poesia tratta da Alcyone • <i>La sabbia del tempo</i>, poesia tratta da Alcyone
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> • estratto dal romanzo <i>La coscienza di Zeno</i>, capitolo Il vizio del fumo • estratto/i dal romanzo <i>Senilità</i>.
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> • estratto dal romanzo <i>Il fu Mattia Pascal</i> • <i>Il treno ha fischiato</i>, dalla raccolta "Novelle per un anno"
Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Veglia</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Il porto sepolto" • <i>San Martino del Carso</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Il porto sepolto" • <i>Mattina</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Naufragi" • <i>Soldati</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Girovago"
Salvatore Quasimodo	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ed è subito sera</i>, poesia tratta dalla raccolta "Acque e terre" • <i>Alle fronde dei salici</i>, poesia tratta dalla raccolta "Giorno dopo giorno"