



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“C. A. DALLA CHIESA”

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSSAR Mineo

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

Sito: iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.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.B. Art. Enogastronomia - A.S. 2018/2019

“ Cod. ATECO: I – 56 ”



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5 B – ARTICOLAZIONE “CUCINA”

(D.Lgs. 62/2017 art. 17 c. 1 – O.M. 16 maggio 2020 art. 9

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ALOISI ANNA	SOSTEGNO	
BONANNO LUCA	MATEMATICA	
COSTA ISABELLA GIOVANNA	LINGUA INGLESE	
CUDDE' GIUSEPPINA	LINGUA FRANCESE	
GUZZARDI NUNZIATINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	
NICOTRA MICHELE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
VELLA SONIA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	
POMARA SAVERIO ENRICO MARIA	SCIENZE MOTORIE	
PRESTI DANIELA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
RANERI ANTONELLA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	
SATARIANO GIACOMA	RELIGIONE	

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. 8
7	PROFILO DELLA CLASSE.....	Pag. 10
8	COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO.....	Pag. 11
9	OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	Pag. 13
10	STRATEGIE ATTIVATE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI.....	Pag. 13
11	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA.....	Pag. 14
12	CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	Pag. 15
13	PERCORSI DIDATTICI..... <i>13.1 Percorsi di cittadinanza e costituzione</i> <i>13.2 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O.</i> <i>13.2.1 - Criteri adottati per la progettazione dei PCTO</i> <i>13.2.2 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento attuati</i> <i>13.2.2.A - Progetto mensa "Refezione scolastica 2018/19"</i> <i>13.2.2.B – Tabella riassuntiva PCTO a.s. 2017-18, 2018-2019, 2019-2020</i>	Pag. 16
14	ALTRE ATTIVITA' DELLA CLASSE..... 15.1 Attivita' Integrative..... 15.2 Attivita' Di Orientamento.....	Pag. 21
15	SCHEDE DISCIPLINARI	Pag. 22

ALLEGATI		
A	A.1 Elenco tracce Elaborato - O.M. 16 Maggio 2020 art. 17 comma 1.a	Pag. 56
	A.2 Elenco testi Lingua e Lett. Italiana – O.M. 16 Maggio 2020 art. 17 comma 1.b	Pag. 56
	A. 3 Documento Sostegno Omissis	

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, nel rispetto anche della legge 107/2015 che prevede per gli studenti a partire dalle classi terze, lo svolgimento di 400 ore di 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.

5 - PROFILO PROFESSIONALE Dell'INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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 "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati 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 Diplomatici 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 compresenza</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 compresenza</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 compresenza</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 compresenza</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 compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza 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 7 alunni (2 femmine e 5 maschi). Gli alunni provengono da Castel di Iudica, Mineo, Ramacca, Palagonia. Hanno frequentato precedentemente tutti lo stesso Istituto. Non ci sono alunni ripetenti. Nella classe è presente un'alunna che segue una programmazione semplificata 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 e non sempre hanno ricevuto adeguati stimoli culturali.

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 non sempre ben disposta al dialogo educativo e didattico e ha evidenziato un interesse altalenante nel tempo verso le attività didattiche proposte.

Si sono riscontrati diversi livelli di preparazione e di profitto, pochi alunni hanno raggiunto un discreto grado di preparazione 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 aggiornato (D. Lgs. n. 62/2017 art. 15 c. 2 all. A)		Credito totale
		3^ anno	4^ anno	
1	CAFICI DAVIDE	8	10	18
2	CARDACI ROSA	8	9	17
3	CICIR8ATA GIUSEPPE	8	9	17
4	DESTRO MICHELE	10	11	21
5	MANCUSO SOFIA	9	10	19
6	NULA SEBASTIANO	9	10	19
7	PITICCHIO GABRIELE	9	9	18

Credito valutazione D.M. 16 maggio 2020 – art. 10 e 2 all. A				
Nr.	Cognome Nome	3^ Anno	4^ Anno	Credito
1	CAFICI DAVIDE	12	15	27
2	CARDACI ROSA	12	14	26
3	CICIR8ATA GIUSEPPE	12	14	26
4	DESTRO MICHELE	15	17	32
5	MANCUSO SOFIA	14	15	29
6	NULA SEBASTIANO	14	14	28
7	PITICCHIO GABRIELE	14	14	28

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.

Criteri 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° anno verranno assegnati tenendo conto dell'O.M. 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

O.M. del 16 Maggio 2020 art. 10 c. 2 all. A tabella C

<i>Media dei voti</i>	<i>Fasce di credito classe quinta</i>
<i>$M < 5$</i>	<i>9-10</i>
<i>$5 \leq M < 6$</i>	<i>11-12</i>
<i>$M = 6$</i>	<i>13-14</i>
<i>$6 < M \leq 7$</i>	<i>15-16</i>
<i>$7 < M \leq 8$</i>	<i>17-18</i>
<i>$8 < M \leq 9$</i>	<i>19-20</i>
<i>$9 < M \leq 10$</i>	<i>21-22</i>

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**

L'alunno riesce ad 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**

Nell'interazione, l'alunno è in grado di comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti cartacei, informatici, multimediali

Nella produzione: l'alunno è in grado di rappresentare eventi, fenomeni, concetti, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante supporti diversi

- **Agire in modo autonomo e responsabile**

L'alunno è in grado di inserirsi in modo attivo e consapevole nella comunità e fa valere i propri diritti e bisogni, riconoscendo per lo più quelli degli altri

- **Risolvere problemi**

L'alunno è in grado di affrontare situazioni problematiche e proporre soluzioni, utilizzando i contenuti e i metodi delle diverse discipline

- **Individuare collegamenti e relazioni**

L'alunno è in grado di individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone le analogie le differenze.

12 – Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

Il Consiglio di Classe 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 e finali, 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.

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 in Collegio, 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.

Inoltre, gli alunni sono stati resi partecipi del tipo di prova da affrontare e della relativa griglia di valutazione, concordata fra i docenti delle varie discipline in seno alle riunioni dipartimentali.

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 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 che abbia avuto l'occasione 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 ha fatto l'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.

13 – Percorsi didattici

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
SARS CoV-2 COVID-19 I principi fondamentali della Costituzione Italiana. Gli organi dello Stato	Docente di Scienze degli Alimenti e Docente di Diritto e Tecniche Amministrative Docente di Diritto e Tecniche Amministrative Docente di Storia Docente di Diritto e Tecniche Amministrative	<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). 	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.

		<ul style="list-style-type: none"> • Il Parlamento; • Il governo; • Il Presidente della Repubblica; • La Magistratura. 	
L'Unione Europea Le principali istituzioni dell'UE	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative	<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). 	Riconoscere e distinguere gli organi dell'UE e l'importanza delle relazioni tra gli stati che la compongono evidenziandone obiettivi e valori
I simboli dell'UE	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative	<ul style="list-style-type: none"> • Bandiera; • Inno; • Motto; • Festa dell'Europa; • Euro. 	Riconoscere gli elementi distintivi e rappresentativi dell'UE

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

13.3.1 - 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 piccole o medie imprese, previa verifica delle loro capacità strutturali, tecniche organizzative e formative in ragione del numero di alunni che sono stati disposti a ospitare.

Prima di inserire gli studenti nelle "strutture aziendali" è stato attivato per ciascun gruppo classe un corso di formazione della durata di h.12 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla prevenzione degli incidenti.

I percorsi in alternanza hanno avuto una struttura flessibile e sono stati svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

I percorsi in alternanza hanno previsto la flessibilità dell'orario scolastico per consentire che i progetti si realizzassero con interruzione dell'attività didattica.

I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro sono stati preceduti oltre che da un'adeguata formazione relativa alla sicurezza sul lavoro anche da appositi corsi sull' HACCP, relativamente alle classi dell'Alberghiero di Mineo

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;
- Coordinatore generale delle attività dei quattro indirizzi;
- Coordinatori di indirizzo con funzione di consulenza della progettazione di indirizzo;
- Referenti dei Consigli di classe
- 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 TRASVERSALIE PER L'ORIENTAMENTO ATTUATI

13.2.2. A – Progetto Particolare: PROGETTO MENSA – “REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018/2019” TRA IL COMUNE DI MINEO E I.I.S. CARLO ALBERTO DALLA CHIESA DI CALTAGIRONE (1 novembre 2018 – 30 aprile 2019)

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 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 nell'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 – Tabella riassuntiva PCTO a.s. 2017-18, 2018-2019, 2019-2020

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019							
N	ALUNNI	NUMERO ORE					
	COGNOME NOME	CORSO SICUREZZA	CORSO PIZZAIOLO	PANINOTECA	CUCINA	SIEF ITALIA SRL GIARRE	TOTALE
1	CAFICI DAVIDE	4	26		57		87
2	CARDACI ROSA	4			82		86
3	CICIRATA GIUSEPPE	4			182		186
4	DESTRO MICHELE	4	26	205	82	6	323
5	MANCUSO SOFIA	4	22	249	56	6	337
6	NULA SEBASTIANO	4	26		201		231
7	PITICCHIO GABRIELE	4	24		86		114

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019			
ALUNNO	NUMERO ORE		
COGNOME NOME	SERVIZIO MENSA SCOLASTICA	SAGRA DEL CARCIOFO	TOTALE
CAFICI DAVIDE	82	16	98
CARDACI ROSA	38	16	54
CICIRATA GIUSEPPE	84	16	100
DESTRO MICHELE	114	16	130
MANCUSO SOFIA	68	16	84
NULA SEBASTIANO	88	16	104
PITICCHIO GABRIELE	72	16	88

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALUNNI	NUMERO ORE				
COGNOME NOME	Istituto Comprensivo Ottavio Gravina De Cruyllas Ramacca	Open Day Palazzo Ballarò Mineo	Istituto Comprensivo Leonardo d aVinci Castel di Iudica	ISTITUTO COMPRESIVO G. PONTE PALAGONIA	TOTALE
CAFICI DAVIDE	13	5			18
CARDACI ROSA		5	5		9
CICIRATA GIUSEPPE		5			5
DESTRO MICHELE	13	5			18
MANCUSO SOFIA	4	5	4	5	18
NULA SEBASTIANO		5			5
PITICCHIO GABRIELE		5			5

14– ALTRE ATTIVITA' SVOLTE

14.1 - ATTIVITA INTEGRATIVE

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

- Attività di orientamento presso le scuole medie
- Celebrazione della "Giornata della Memoria - del Giorno del Ricordo delle vittime delle Foibe. Riflessioni e approfondimenti"
- OPEN DAY IPSEOA presso Palazzo Ballarò Mineo

14.2 - ATTIVITA DI ORIENTAMENTO

- Orientamento in uscita: "Orienta Sicilia" - Ciminiere di Catania

15 – Schede disciplinari

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Lingua e Letteratura Italiana	
Docente	Guzzardi Nunziatina	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Utilizzare Il Patrimonio Lessicale Ed Espressivo Della Lingua Italiana Secondo Le Esigenze Comunicative Nei Vari Contesti Sociali, Culturali E Professionali</p> <p>Individuare E Utilizzare Gli Strumenti Di Comunicazione E Di Team Working Più Appropriati Per Intervenire Nei Contesti Organizzativi E Professionali Di Riferimento</p> <p>Redigere Relazioni Tecniche E Documentare Le Attività Individuali E Di Gruppo Relative A Situazioni Professionali</p> <p>Utilizzare Gli Strumenti Culturali E Metodologici Acquisiti Per Porsi Con Atteggiamento Razionale, Critico, Creativo E Responsabile Nei Confronti Della Realtà, Anche Ai Fini Dell'apprendimento Permanente</p> <p>- Stabilire Collegamenti Tra Le Tradizioni Culturali Locali, Nazionali Ed Internazionali Sia In Una Prospettiva Interculturale Sia Ai Fini Della Mobilità Di Studio E Di Lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere I Caratteri Generali Della Letteratura Italiana Dalla Seconda Meta' Dell'ottocento , Fino Al Periodo Che Intercorre Tra Il Dopoguerra E La Seconda Guerra Mondiale • Conoscere Almeno Un Romanzo Del Novecento • Conoscere Il Contesto Storico, Sociale E Culturale Degli Autori Studiati 	<p><i>Saper Rielaborare Ed Esporre In Maniera Chiara, Critica E Personale I Contenuti Studiati</i></p> <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
<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 partecipata
Indicazioni cronologiche dello sviluppo letterario in Italia
Studio degli autori, dell'ideologia di pensiero e della poetica
Analisi testi letterari

ATTIVITA' DI RECUPERO

Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, attraverso:
- lavoro differenziato
- peer - education
- controllo assiduo dell'apprendimento

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, fotocopie, appunti , esercitazioni ed uso della LIM , Mappe concettuali di sintesi.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, audio lezioni Mp4, approfondimenti su internet ... video lezioni.

Interazioni con gli alunni

Uso di applicativi multimediali, quali whatsapp, uso del RE, su piattaforma Argo, Video lezioni su piattaforma Classroom, su applicazione Meet, Chat, utilizzate anche per la restituzione dei compiti assegnati. Verifiche con utilizzo di posta elettronica, chiamate vocali.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche orali, colloqui guidati, verifiche scritte.

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	Lingua e Letteratura Italiana
<p>La letteratura del secondo Ottocento al primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none">- Età del Positivismo- Dal Realismo al Naturalismo- La Scapigliatura- Il ritorno al Classicismo- Giosuè Carducci- <u>Pianto Antico</u>- <u>San Martino</u>- Il Verismo- Giovanni Verga- da il ciclo dei Vinti: <u>I Malavoglia prefazione - trama- analisi personaggi</u>- da Novelle Rusticane: <u>La Roba</u>- da Vita Dei Campi: <u>La Lupa</u>- <u>Storia di una Capinera</u>- Luigi Capuana- da Le Paesane: <u>Fastidi Grassi</u>- Il Decadentismo- Giovanni Pascoli- da Myricae: X Agosto- Temporale- Novembre- Mare- Lampo- Gabriele D'Annunzio- da <u>Il Piacere: trama- analisi personaggi</u>- da <u>Le Laudi: La sera Fiesolana</u>	

La Pioggia nel Pineto

da *I Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo*

La Letteratura del primo Novecento

- Le Avanguardie
 - L'Espressionismo
 - Il Futurismo
 - Il Crepuscolarismo
 - Il Dadaismo
 - Il Surrealismo
 - **Italo Svevo**
 - La Coscienza di Zeno: struttura – contenuto

 - **Luigi Pirandello**
 - Il fu Mattia Pascal: struttura – contenuto
 - da *Novelle per un anno*: La Patente
 - **Giuseppe Ungaretti**
 - da *L'Allegria*: Veglia
 - San Martino del Carso
 - da *Sentimento del Tempo*: La Madre

 - **Eugenio Montale**
 - da *Ossi di Seppia*: Meriggiare Pallido e assorto
 - Spesso il male di vivere ho incontrato
- La Letteratura dal Primo al Secondo Dopoguerra in Italia**
- L'Ermetismo
 - Il Neorealismo
 - **Salvatore Quasimodo**
 - Ed è subito sera
 - **Umberto Saba** (cenni)

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	STORIA	
Docente	Guzzardi Nunziatina	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà ed operare nei vari campi applicativi</p> <p>Partecipare consapevolmente e attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario</p> <p>Operare autonomamente mettendo in atto gli insegnamenti della Costituzione italiana per promuovere la formazione dell'uomo e del cittadino</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>-Conoscere Gli Eventi Più Significativi Del Novecento Individuare Il Contesto, Le Cause, Le Conseguenze, I Protagonisti, Le Ideologie</p> <p>-Conoscere Le Dinamiche Economiche, Sociali E Politiche E I Principali Fattori Culturali Relativi Al Periodo Storico Studiato</p> <p>-Conoscere Le Problematiche Economiche, Sociali Ed Etiche Connesse Con L'evoluzione Dei Settori Produttivi E Dei Servizi (Sicurezza E Salute Sui Luoghi Di Lavoro, Tutela E Valorizzazione Dell'ambiente E Del Territorio)</p>	<p>-Saper adoperare concettinterpretativi e termini storici in modo adeguato</p> <p>-saper riconoscere nella storia del novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>-Saper analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>-Saper individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>-Saper effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>-Saper istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>- Saper analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento nel mondo del lavoro</p> <p>-Saper utilizzare metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare situazioni e problemi in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p>

<p>Integrare le competenze di storia generale e delle storie settoriali per l'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali ai processi produttivi e dei servizi</p>		
<p><i>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</i></p>		

METODI DI INSEGNAMENTO

*Lezione frontale partecipata
 Indicazioni cronologiche dello sviluppo letterario in Italia
 Studio degli autori, dell'ideologia di pensiero e della poetica
 Analisi testi letterari*

ATTIVITA' DI RECUPERO

Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, attraverso:

- lavoro differenziato
- peer - education
- controllo assiduo dell'apprendimento

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, fotocopie, appunti , esercitazioni ed uso della LIM , Mappe concettuali di sintesi.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, audio lezioni Mp4, approfondimenti su internet ... video lezioni.

Interazioni con gli alunni

Uso di applicativi multimediali, quali whatsapp, uso del RE, su piattaforma Argo, Video lezioni su piattaforma Classroom, su applicazione Meet, Chat, utilizzate anche per la restituzione dei compiti assegnati. Verifiche con utilizzo di posta elettronica, chiamate vocali.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche orali, colloqui guidati, verifiche scritte.

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	STORIA
<p>Il Primo Novecento - La Società di Massa</p> <ul style="list-style-type: none"> Il nuovo Status Simbol Il Dibattito Politico Sociale Don Luigi Sturzo Nazionalismo – Razzismo - La Belle Epoque - La Rerum Novarum <p>L'età Giolittina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il doppio volto di Giolitti - Il divario fra Nord e Sud - Il decollo industriale - L'occupazione della Libia <p>La prima Guerra Mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tensioni fra le potenze europee - L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra - Da guerra di movimento a "guerra di trincea" - L'entrata in guerra dell'Italia - Le fasi e i fronti dei combattimenti - La fine della Guerra <p>Cittadinanza e Costituzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il massacro degli Armeni <p>Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Urss</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Russia zarista La rivoluzione del 1917: - Lenin e i bolscevichi al potere - La crisi del governo provvisorio e la Rivoluzione d'Ottobre - La nascita dell'Urss Il comunismo di guerra e la NEP - Da Lenin a Stalin: l'instaurarsi della dittatura comunista <p>L'avvento del Fascismo in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le conseguenze economiche della Prima guerra - La nascita del Partito Fascista: - Il Biennio Rosso - Il primo governo Mussolini - Il delitto Matteotti: il fascismo diventa una dittatura - Il regime fascista - Il partito e lo Stato - I Patti Lateranensi - La politica economica e coloniale <p>La Germania tra le due guerre: il Nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La repubblica di Weimar - Il Nazismo - L'ascesa di Hitler: razzismo, antisemitismo e presa del potere - Lo Stato totalitario nazista <p>Cittadinanza e Costituzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - La persecuzione degli Ebrei d'Europa <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cause del conflitto Da "Guerra lampo" a guerra di logoramento - L'entrata in guerra dell'Italia - Le fasi e i fronti dei combattimenti 	

- La fine della guerra
- Il mondo e l'Europa nel secondo dopoguerra

Cittadinanza e Costituzione

- Le Foibe

Il Bipolarismo USA – URSS

- Il nuovo ordine mondiale
- La Guerra Fredda

Il Processo di Decolonizzazione (cenni)

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Matematica
Docente	Prof. Luca Bonanno

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Rappresentare un insieme e utilizzare le procedure di calcolo fra insiemi</p> <p>Rappresentare un insieme. Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Analizzare dati e interpretarli</p>	<p>(RECUPERO ARGOMENTI ESSENZIALI DEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO) LE DISEQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AL 2°, SISTEMI DI DISEQUAZIONI.</p> <p>LE FUNZIONI : PRIMA PARTE</p> <p>LE FUNZIONI : SECONDA PARTE</p>	<p>Saper risolvere le equazioni, le disequazioni ed i sistemi di disequazioni, interpretandone la soluzione.</p> <p>Riconoscere i concetti di funzione, dominio, codominio, grafico di una funzione. Saper classificare una funzione.</p> <p>Saper leggere il grafico di una funzione. Saper calcolare il dominio, il segno di una funzione, le intersezioni con gli assi cartesiani e interpretarli graficamente nel piano cartesiano.</p>

ATTIVITA' DI RECUPERO

Sono state effettuate pause didattiche e attività di recupero di gruppo e individuali, qualora se ne sia ritenuto necessario durante l'anno scolastico. In particolare dopo il primo quadrimestre.

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo o presenti in biblioteca; materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico; LIM e calcolatrice.

Dal 05 marzo 2020

materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico;

Materiali di studio

Testi didattici, materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico; calcolatrice.

Interazioni con gli alunni

Periodica e secondo orario scolastico attraverso i canali indicati

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Registro elettronico, Google Suite:Classroom, whatsapp

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche scritte con cadenza mensile, ed orali, almeno una per quadrimestre.

Dal 05 marzo 2020

Verifiche di attività inviate dall'insegnante.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Matematica
Moduli	
(RECUPERO ARGOMENTI ESSENZIALI DEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO) LE DISEQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AL 2°	
Le FUNZIONI reali di variabile reale: concetto, dominio ,codominio, grafico, caratteristiche. Lettura, interpretazione e costruzione di un grafico.	
LIMITI E FUNZIONI CONTINUE	
LE DERIVATE E LO STUDIO DELLE FUNZIONI (non svolto)	

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

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le abilità motorie e sportive adattando il movimento in situazioni specifiche. -Utilizzare i piani di lavoro proposti per migliorare le proprie abilità motorie riconoscendo la relazione tra l'intensità dell'attività e i cambiamenti fisiologici e morfologici anche rispetto all'età in evoluzione. -Utilizzare le abilità motorie adattandole alle diverse situazioni anche in modo personale.
<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, 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> <p>Gli argomenti sono:</p> <ul style="list-style-type: none">-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. <p>Questi sono tutti gli argomenti che ho proposto alla classe di approfondire ad ogni video lezione fino alla fine dell'anno scolastico.</p>	

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	ENOGASTRONOMIA
Docente	SONIA VELLA

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti ittici;</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>-Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni;</p> <p>-Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>-Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menù;</p> <p>-Stili alimentari e dieta equilibrata.</p> <p>-Software di settore. -Il sistema HACCP.</p>	<p>-Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni;</p> <p>-Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari;</p> <p>-Progettare menù per tipologia di eventi.</p> <p>-Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>-Simulare un piano HACCP.</p>

<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</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, dimostrazione , approccio tutoriale, discussione, apprendimento di gruppo.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Ripetizione di argomenti trattati e verifiche orali e scritte.

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, dispense.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, dispense.

Interazioni con gli alunni
Attraverso varie piattaforme si svolgevano videolezioni.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati
Whatsapp, google meet, email, classroom.

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020
Verifiche orali e pratiche.

Dal 05 marzo 2020
Verifiche orali attraverso piattaforme.

Documento	PROGRAMMA
Materia	ENOGASTRONOMIA
<ul style="list-style-type: none"> • Marchi di qualità e tutele alimentari; <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti DOP - I Prodotti IGP - I Prodotti PAT e STG-AS - I Presidi Slow Food - Marchi di qualità locale - Alimentazione, ambiente, etica • I prodotti tipici italiani; <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti tipici delle regioni del Nord-Ovest - i prodotti tipici delle regioni del Nord-Est - i prodotti tipici delle regioni del Centro Itali - i prodotti tipici delle regioni del Sud - i prodotti tipici della Sicilia e Sardegna • Realizzare un menù; <ul style="list-style-type: none"> - Il Menu - Principali regole per la stesura di un menu 1 - Principali regole per la stesura di un menu 2 - Realizzare menu per un ristorante • Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari; <ul style="list-style-type: none"> - L'intolleranza al glutine - L'intolleranza al lattosio - Altre intolleranze alimentari 	

- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista
- La dieta mediterranea, la dieta macrobiotica
- Lo stile alimentare musulmano
- Lo stile alimentare ebraico
- Regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

- **La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro;**
 - La sicurezza sul luogo di lavoro
 - I rischi per la salute nel settore lavorativo
 - Gli obblighi del datore di lavoro

- **Il sistema HACCP;**
 - L'igiene professionale in cucina
 - Pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature
 - La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
 - La stesura del piano di autocontrollo

- **Il servizio di catering e banqueting;**
 - Banqueting e catering: due realtà a confronto
 - Che cosa è il Catering
 - Il catering industriale
 - Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio
 - Che cosa è il Banqueting
 - Lavorare nel settore del banqueting
 - La pianificazione del servizio del banqueting
 - L'organizzazione del servizio di banqueting

- **I software per il settore ristorativo.**
 - Il ristorante informatizzato
 - La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature
 - Le nuove prospettive: web e telefonia

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Docente	Michele Nicotra	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro-filo organolettico, merceologico, chimico-fisico. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Descrivere le esigenze dietetiche nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Saper descrivere le principali patologie connesse all'alimentazione. Saper distinguere tra allergie e intolleranze. Descrivere le esigenze dietetiche nelle principali patologie. 	<ul style="list-style-type: none"> Cibo e religioni La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e Tumori. Disturbi alimentari Contaminazioni degli alimenti Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> Descrivere le caratteristiche degli alimenti e redigere semplici testi mediante la terminologia tecnica appropriata. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Gestire e prevenire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Saper distinguere le diverse certificazioni di qualità. Saper individuare e ricercare le nuove tendenze del settore di riferimento. Saper redigere menu coerenti con i principi delle grandi religioni. Utilizzare tabelle nutrizionali e LARN per realizzare il calcolo calorico e il calcolo del grado alcolico.
<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
<ul style="list-style-type: none"> Didattica frontale. Lezioni dialogate. Didattica laboratoriale. Risoluzione di casi studio (compito di realtà). Navigazione assistita nella rete. DAD

ATTIVITA' DI RECUPERO
Ripetizione di argomenti trattati e verifiche orali e scritte.

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

- Libro di testo.
- Schemi e tabelle realizzati dal docente.
- Pubblicazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
- Navigazione dei siti istituzionali di riferimento: MIUR, Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, CREA.
- PC
- LIM
- Video reperibili in rete.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

- Libro di testo
- Materiali forniti dal docente mediante piattaforma Google Classroom
- Materiali reperibili in rete

Interazioni con gli alunni

- Dialoghi online singoli e di gruppo.
- Correzione condivisa dei test

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

- Google Classroom
- Argo

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Attraverso verifiche orali, scritte (non strutturate, semistrutturate e strutturate) e la realizzazione di esercizi ed esperimenti si è valutato:

- Livello delle competenze iniziali.
- Interesse, attenzione e impegno.
- Monitoraggio del profitto nel corso dell'anno.
- Livello di competenze acquisite.
- Possesso ed utilizzo di terminologia scientifica adeguata.
- Autonomia di ricerca.

Dal 05 marzo 2020

- Puntualità nelle consegne date
- Presentazione del compito assegnato
- Qualità del contenuto

- Interesse e partecipazione alla DAD

Documento		PROGRAMMA
Materia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
	<ul style="list-style-type: none">• Cibo e religioni• La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche• La dieta nelle malattie cardiovascolari• La dieta nelle malattie metaboliche• La dieta nelle malattie dell'apparato digerente• Allergie e intolleranze alimentari• Alimentazione e Tumori. Disturbi alimentari • Contaminazioni degli alimenti• Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ENOGASTRONOMIA	
Docente	DANIELA PRESTI	

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>-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</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>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</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 il turismo e qual è stata la sua evoluzione</p> <p>Conoscere la differenza tra turismo sostenibile e responsabile</p> <p>Le fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale</p> <p>Conoscere i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.</p> <p>Conoscere le norme sulla privacy, sulla sicurezza alimentare, sulla sicurezza sul lavoro ed antincendio.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e le norme del contratto ristorativo ed obblighi e responsabilità del ristoratore.</p> <p>Conoscere un sistema di qualità e cosa sono i marchi di settore.</p> <p>Conoscere l'evoluzione del concetto di marketing, la differenza tra marketing strategico ed operativo, le fasi di un piano di marketing, le diverse strategie di marketing</p>	<p>Riconoscere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici, distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica del Paese, distinguere le diverse fonti del diritto.</p> <p>Comprendere gli obblighi e i requisiti cui sono soggetti gli imprenditori commerciali, riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa, riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza e le norme sulla sicurezza alimentare, distinguere i contratti ristorativi e riconoscere gli obblighi del ristoratore, comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing, distinguere tra micromarketing e macromarketing, riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di ciclo di vita del prodotto.</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing.</p>

METODI DI INSEGNAMENTO

- Lezione frontale e partecipata
- Lavori di gruppo
- Lavoro individuale
- Analisi di casi e documenti
- Apprendimento cooperativo
- DAD con google classroom e meet

ATTIVITA' DI RECUPERO

Pause didattiche, in itinere, mediante:

- lavori di gruppo
- dialogo - discussione - dibattito
- questionari a risposta aperta e/o chiusa
- esercitazioni individuali
- costruzione di mappe concettuali
- risoluzioni di esercizi presentati

STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo
- Materiale informatico
- Lim
- Eventuali interviste e grafici
- Strumenti informatici utilizzati per la DAD

VERIFICHE

Verifica orale (due/tre al Quadrimestre)

- Si propone di accertare il miglioramento di ogni allievo rispetto ai propri livelli di partenza, le sue capacità di ascolto ed attenzione durante le lezioni, registrando il livello di possesso degli obiettivi alla fine di ciascuna fase del percorso formativo.

Verifica scritta (due/tre al Quadrimestre)

- Rielaborazioni di dati e redigere piani industriali ed anche prove strutturate e semistrutturate.
- Verifica formativa on line attraverso Meet

Documento		PROGRAMMA
Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA SETTORE ENOGASTRONOMIA	
Docente	DANIELA PRESTI	
	MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO UNITA' DIDATTICA 1: IL FENOMENO TURISTICO 1. Chi è il turista? 2. Forme di turismo	

3. Il turismo sostenibile e responsabile
4. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
5. Cos'è il PIL
6. La bilancia dei pagamenti

UNITA' DIDATTICA 2: LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO ED INTERNAZIONALE

1. La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
2. Gli organi dello stato
3. Le istituzioni dell'UE
4. Breve storia dell'UE
5. I simboli dell'Unione Europea

MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA

UNITA' DIDATTICA 1: LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

1. Gli obblighi dell'imprenditore
2. I requisiti per l'avvio dell'impresa
3. La capacità d'esercizio dell'impresa
4. L'obbligo delle scritture contabili
5. Le procedure concorsuali
6. La tutela della privacy
7. La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
8. La prevenzione degli incendi

UNITA' DIDATTICA 2: LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

1. Il problema della sicurezza alimentare
2. Il piano di autocontrollo HACCP
3. I controlli integrati nella filiera
4. La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
5. Le informazioni sull'etichettatura

UNITA' DIDATTICA 3: LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

1. Il contratto ristorativo
2. Le caratteristiche del contratto ristorativo
3. Il contratto di catering
4. Il contratto di banqueting
5. La responsabilità del ristoratore
6. Il Codice del consumo

UNITA' DIDATTICA 4: LE NORME VOLONTARIE

1. Il sistema di qualità
2. Gli organismi di normazione e le ISO
3. I marchi
4. I marchi di qualità agroalimentari
5. I marchi di qualità dei vini
6. I prodotti a kilometro zero.

MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

UNITA' DIDATTICA 1: IL MARKETING E TECNICHE DI MARKETING(DA SVOLGERE)

1. L'evoluzione del concetto di marketing
2. Il marketing strategico ed operativo
3. Il piano di marketing
4. Gli obiettivi di marketing
5. Le strategie di marketing mix.

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Enogastronomia settore Sala e Vendita	
Docente	Antonella Raneri	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza di base inerenti all'enologia; -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana; -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; -Compilazione di un menù secondo le corrette regole di stesura; -Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar; -Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile; - Conoscere gli eventi speciali; - Conoscere la qualità degli alimenti; - Conoscere le abitudini alimentari; - Conoscere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Principi di enologia; -Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo; -I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio; -Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato; -Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica; -Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali; -procedure delle attività di catering e banqueting; -Saper le procedure delle abitudini alimentari; -Saper riconoscere la qualità degli alimenti; -Sapere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare la produzione enoica Nazionale e internazionale; -Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali; -Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; -Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione ; -Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi; -Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio; - Sapere organizzare le attività di catering e banqueting; - Riconoscere la tipicizzazione dei prodotti made in italy, le culture e le diete alimentari.
<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.....(altro)

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

STRUMENTI DI LAVORO

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, dispense.....(altro)

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, video lezioni di you tube.....(altro)

Interazioni con gli alunni

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

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca argo didup, classroom, google meet, whats app, mail privata.....(altro)

VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi elementi di verifica: verifiche orali, partecipazione alle video lezioni, restituzione degli elaborati proposti(altro)

Documento		PROGRAMMA
Materia	Enogastronomia settore Sala e Vendita	
<p><i>L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA</i> - <i>Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche;</i> - <i>il reparto di sala;</i> - <i>il bar;</i> - <i>la sicurezza.</i></p>		
<p><i>UD. 2</i> LA PRODUZIONE DEL VINO - <i>La produzione vitivinicola;</i> - <i>La normativa del settore vitivinicolo;</i> - <i>La produzione vitivinicola delle regioni italiane.</i></p>		
<p><i>UD. 3</i> L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA - <i>Pianificare l'offerta enogastronomica;</i> - <i>Programmare l'offerta enogastronomica;</i> - <i>Comunicare l'offerta enogastronomica.</i></p>		
<p><i>UD. 4</i> EVENTI SPECIALI - <i>Banqueting;</i> - <i>Catering;</i> - <i>la preparazione di un evento speciale.</i></p>		
<p><i>UD. 5</i> LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI - <i>Riconoscere la qualità;</i> - <i>Le abitudini alimentari;</i> - <i>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.</i></p>		

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	INGLESE	
Docente	Prof.ssa COSTA ISABELLA GIOVANNA	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Padroneggiare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.</p> <p>Comprendere globalmente una varietà di messaggi orali, in contesti diversificati, trasmessi attraverso vari canali.</p> <p>Sapersi orientare nella lettura e comprensione di un testo di attualità o di carattere professionale, ricavandone le informazioni principali.</p> <p>Sostenere una conversazione su argomenti di carattere quotidiano e professionale interagendo in modo adeguato al contesto.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio.</p> <p>Produrre testi scritti di carattere generale e specialistico in modo sufficientemente corretto.</p> <p>Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti.</p> <p>Sviluppo della competenza comunicativo-relazionale.</p> <p>Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza medio-alta secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea.</p> <p>Acquisizione di basi culturali, oltre che professionali, che possano favorire un efficace inserimento nella società multiculturale.</p>	<p>Funzioni comunicative e strutture linguistiche di base</p> <p>Microlingua relativa alla ristorazione e lessico specifico</p> <p>Aspetti culturali del paese di cui si studia la lingua.</p> <p>Conoscenza delle strutture e dei meccanismi linguistici che operano ai livelli semantico-lessicale e morfo-sintattico.</p> <p>Conoscenza di strategie di esposizione orale in contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Conoscenza di modalità di produzione di testi comunicativi scritti ed orali.</p> <p>Conoscenza degli aspetti più significativi della civiltà inglese e micro lingua legata all'inglese della ristorazione.</p> <p>Leggere e comprendere documenti per cogliere aspetti della realtà quotidiana e culturale del paese di cui si studia la lingua, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale.</p> <p>Acquisire nozioni relative al proprio ambito specialistico</p>	<p>Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso globale di brevi messaggi orali e scritti;</p> <p>Esprimersi su argomenti generali in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale;</p> <p>- Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi;</p> <p>Sostenere una conversazione accettabile dal punto di vista lessicale dando la giusta importanza anche agli elementi paralinguistici (intonazione, ritmo, accento);</p> <p>Produrre semplici testi di tipo funzionale;</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico.</p> <p>Essere in grado di comprendere, sia a livello orale che scritto, documenti autentici di vario tipo tratti da fonti della vita quotidiana e del mondo professionale;</p> <p>Produrre testi scritti rispettando le regole morfo-sintattiche;</p> <p>- Riuscire a rapportare la microlingua in un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse</p>

		personale, quotidiano, sociale o professionale.
--	--	---

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, Lezione dialogata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo, Lavoro di gruppo.
DAD: in modalità sincrona e asincrona.

ATTIVITA' DI RECUPERO

DAD: Dopo la fine del primo quadrimestre per quegli alunni che presentavano carenze più o meno importanti, sono state proposte delle attività individuali e anche di gruppo per cercare di colmare le lacune precedentemente accumulate.
Nel complesso gli alunni hanno dimostrato buona partecipazione e un apprezzabile impegno.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo in adozione, Dizionario bilingue, Fotocopie, Mappe concettuali.
DAD: Classroom, Meet, RE.

VERIFICHE

Verifiche orali
Verifiche scritte svolte in classe, Test, Questionari
Verifiche scritte svolte a casa, Relazioni
DAD: Compito in Classroom, orale in Meet.

Documento		PROGRAMMA
Materia		INGLESE
Docente		Prof.ssa COSTA ISABELLA GIOVANNA
		<p>MODULE 1 Europass Curriculum Vitae</p> <p>MODULE 3 Cooking with wine.</p> <p>MODULE 4 Enogastronomy & Food Quality Certification: Cross cultural diversity, "Forgery" .Food imitation, The organic choice, Slow Food, From global to local</p> <p>MODULE 5 Nutrition: Nutrition & food science, Nutrients, The healthy eating Pyramid Beffets & Banqueting: Banqueting</p> <p>READING Italian Enogastronomy Tour: Lombardy, Sicily, Sardinia e Campania Gualtierio Marchesi</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

Prima del 05 marzo 2020

Libri di testo, fotocopie esercitazioni ed uso della LIM ,Mappe concettuali di sintesi.

Dal 05 marzo 2020

Materiali di studio

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, approfondimenti su internet, videolezioni, video-didattici, films.

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), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

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

ALLEGATI

A.1 ELENCO TRACCE ELABORATO – O.M. 16 MAGGIO 2020 ART. 17 COMMA 1.a

DISCIPLINE: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTONOMICI CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALUNNI	ARGOMENTI
CAFICI DAVIDE	Allergie E Intolleranze Alimentari Le Intolleranze Alimentari
CARDACI ROSA	Disturbi Alimentari Le Intolleranze Diffuse E Meno Diffuse
CICIARATA GIUSEPPE	Dieta E Malattie Metaboliche L'HCCP
DESTRO MICHELE	Dieta Nelle Malattie Cardiovascolari Marchi Di Qualita' E Altre Tutele Alimentari
MANCUSO SOFIA	Alimentazione E Tumori I Software Per Il Settore Ristorativo
NULA SEBASTIANO	Contaminazioni La Tutela Della Sicurezza E Della Salute Sul Luogo Di Lavoro
PITICCHIO GABRIELE	Dieta Nelle Diverse Eta' E Condizioni Fisiologiche Realizzare Un Menu'

A.2 ELENCO TESTI LINGUA E LETT. ITALIANA – O.M. 16 MAGGIO 2020 ART. 17 COMMA 1.b

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento della disciplina Lingua e Letteratura Italiana.

Giosuè Carducci
- <u>Pianto Antico</u> - <u>San Martino</u>
Giovanni Verga
- <u>I Malavoglia prefazione - trama- analisi personaggi</u> - da <u>Novelle Rusticane: La Roba</u> - da <u>Vita Dei Campi: La Lupa</u> - <u>Storia di una Capinera: trama- analisi personaggi</u>

Luigi Capuana
- da Le Paesane: <u>Fastidi Grassi</u>
Giovanni Pascoli
- da Myricae: X Agosto
- Temporale
- Novembre
- Mare
- Lampo
Gabriele D'Annunzio
- da <i>Il Piacere</i> : <u>trama- analisi personaggi</u>
da <i>Le Laudi</i> : <u>La sera Fiesolana</u> <u>La Piovra nel Pineto</u>
da <i>I Canti di Castelvecchio</i> : <u>Il Gelsomino Notturmo</u>
Italo Svevo
- <u>La Coscienza di Zeno</u> : struttura – contenuto
Luigi Pirandello
- <u>Il fu Mattia Pascal</u> : struttura – contenuto
- da <i>Novelle per un anno</i> : <u>La Patente</u>
Giuseppe Ungaretti
- da <i>L'Allegria</i> : <u>Veglia</u>
- <u>San Martino del Carso</u>
- da <i>Sentimento del Tempo</i> : <u>La Madre</u>
Eugenio Montale
- da <i>Ossi di Seppia</i> : <u>Meriggiare Pallido e assorto</u>
- <u>Spesso il male di vivere ho incontrato</u>
Salvatore Quasimodo
- <u>Ed è subito sera</u>