



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

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

Sedi: IPSIA (Caltagirone) - IPSSAR (Mineo)

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

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

I.I.S. C.A. DALLACHIESA - CALTAGIRONE
Prot. 0004551 del 14/05/2021
C29 (Entrata)

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

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

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

A.S. 2020-2021



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

(D.Lgs.62/2017 art. 17 c. 1 - O.M. n. 53 del 03 Marzo 2021 art. 10)

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

Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSSAR Mineo

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

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

I.P.S.E.O.A

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

MINEO

Documento del Consiglio di Classe

Classe V - sez.A Art. Serv. di Sala e Vendita - A.S. 2020/2021

“Cod. ATECO: I – 55 ”

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua Inglese	Acquilino Valeria	
Lingua Francese	Cuddé Giuseppina	
Scienze motorie e sportive	Feliciano Paola	
Dir. Tec. Amministrative.	Grosso Carolina	
Lab. Enog. sala	Leotta Simona	
Lab. Enog. cucina	Lo giudice Giuseppe	
Lingua Lett. Italiano / storia	Missale Paola	
Matematica	Musumeci Agrippino	
Religione cattolica	Piluso Giuseppa	
Scienza cult. Alimentazione	Tornello Giuseppe Sebastiano	

INDICE

Parag.	Descrizione	Pagina
1	PREMESSA: PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	4
2	CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA DEGLI STUDENTI	4
3	PECULIARIETA' CHE CARATTERIZZANO IL TERRITORIO IN CUI E' ALLOCATA LA SCUOLA	5
4	PECuP DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	5
5	PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	6
6	QUADRO ORARIO	7
7	PROFILO DELLA CLASSE	9
8	COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	10
9	OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	12
10	STRATEGIE ATTIVATE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	12
11	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	13
12	CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	13
13	PERCORSI DIDATTICI 13.1 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O. 13.1.1 - Criteri adottati per la progettazione dei PCTO 13.1.2 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento attuati 13.1.2.A - Progetto mensa "Refezione scolastica 2018/19" 13.1.2.B - Tabelle riassuntive PCTO: a.s. 2018-19, a.s.2019-20, a.s. 2020-21, Triennio	15
14	14.1 - SCHEDE UDA EDUCAZIONE CIVICA 14.2 - SCHEDE DISCIPLINARI	21 23

ALLEGATI

A	A.1 - Elenco Tracce Elaborato - O.M. n. 53 - 03 marzo 2021 art. 10 comma 1.a A.2 - Elenco Testi Lingua e lett. italiana - O.M. n. 53 - 03 marzo 2021 art. 10 comma 1.b	47 50
---	---	----------

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La professionalità che gli alunni hanno acquisito nel corso del quinquennio di studi è stata orientata a valorizzare la

cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, ma anche a realizzare una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica dell'istruzione professionale.

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

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

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

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

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (*)	66 ** (*)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (*)	66 ** (*)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in 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.

La classe 5A è formata da 12 alunni (6 femmine e 6 maschi). Gli alunni provengono da Mineo, Ramacca e Palagonia. Tutti hanno frequentato nel corso del quinquennio lo stesso Istituto ad eccezione di un'alunna che si è inserita nel gruppo classe a partire dal 4° anno. Solo un alunno è ripetente. Del gruppo classe fa parte un alunno DSA che segue una programmazione per obiettivi minimi, per il quale il C.d.C. ha previsto strumenti compensativi e dispensativi ai fini dell'espletamento degli esami di Stato.

La classe è apparsa ben disposta al dialogo educativo, alla collaborazione fattiva fondata sulla fiducia reciproca, ben strutturata nella relazione tra pari; ha, inoltre, evidenziato proficuo interesse verso le attività didattiche proposte, soprattutto per quelle professionalizzanti.

Nella maggioranza dei casi gli alunni della classe sono abituati ad usare correntemente il dialetto; ciò ha condizionato negativamente l'apprendimento, come si riscontra in tutte le discipline nella esposizione orale degli argomenti non sempre fluida.

Il percorso scolastico degli alunni è stato caratterizzato dall'avvicendamento 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 (compreso l'anno in corso). Ciò ha condizionato negativamente i processi di apprendimento sia in relazione al possesso dei contenuti disciplinari sia in relazione all'acquisizione di un adeguato metodo di studio che, per alcuni, risulta incerto.

Soprattutto nelle discipline non di indirizzo, il gruppo classe presenta un profilo eterogeneo sia nei livelli di profitto sia nell'acquisizione di un adeguato metodo di lavoro. Quando necessario il C.d.C. ha rivisto le strategie didattiche, gli obiettivi specifici e i criteri di valutazione così da rispecchiare in modo realistico la concreta evoluzione dei processi formativi di tutti i discenti.

In conclusione si possono individuare i seguenti livelli di profitto: un discreto numero di alunni si è distinto per un apprezzabile interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte, per un impegno adeguato alle reali potenzialità di ciascuno, per il conseguimento di buone abilità e competenze in tutti gli ambiti disciplinari; la maggior parte degli alunni ha mostrato impegno crescente nel corso dell'anno scolastico ed è perciò pervenuta a risultati vicini al buono; un esiguo numero di discenti, sostenuti da impegno non sempre costante e da qualche lacuna pregressa, ha con più lentezza seguito i ritmi dell'apprendimento pervenendo a risultati complessivamente sufficienti.

8 - COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO

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

Nr.	Alunno/a	Credito (D. Lgs. n. 62/2017 art. 15 c. 2 all. A)		Credito totale
		3 [^] anno	4 [^] anno	
1	AMATO DAVID	9	11	20
2	BANDIERA ASIA	9	11	20
3	BOGDANI NURIJE CATERINA	9	11	20
4	CATANIA MIRKO	9	10	19
5	DI BENNARDO MICHELE	9	10	19
6	LIMOLI NOEMI	10	12	22
7	MANGANO ALESSIA	8	9	17
8	MESSINA ANDREA	9	10	19
9	POLITINO ANDREA	8	9	17
10	SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA	10	13	23
11	SUDANO FLAVIO PIO	9	10	19
12	VITALE MILENA MARIA	10	12	22

Il seguente prospetto mostra i crediti scolastici aggiornati dei singoli alunni In ottemperanza di quanto disposto dall' O.M. n. 53 del 03 marzo 2021 - art. 11 c. 2 all. A tab. A e B

Credito Scolastico – Anno scolastico 2020-2021				
O.M. n. 53 del 03 marzo 2021 - art. 11 c. 2 all. A tab. A e B				
Nr.	Cognome Nome	3 [^] anno	4 [^] anno	Credito totale 3 [^] + 4 [^] anno
1	AMATO DAVID	14	17	31
2	BANDIERA ASIA	14	17	31
3	BOGDANI NURIJE CATERINA	14	17	31
4	CATANIA MIRKO	14	16	30
5	DI BENNARDO MICHELE	14	16	30
6	LIMOLI NOEMI	16	19	35
7	MANGANO ALESSIA	12	13	25
8	MESSINA ANDREA	14	15	29
9	POLITINO ANDREA	12	13	25
10	SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA	16	20	36
11	SUDANO FLAVIO PIO	14	15	29
12	VITALE MILENA MARIA	16	19	35

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° verranno assegnati tenendo conto dell'O. M. n. 53 del 03 marzo 2020 art. 11 c. 2 all. A. In base alle fasce di appartenenza si rispetterà la seguente tabella

Tabella Attribuzione credito scolastico anno 5°	
O. M. n. 53 del 03 marzo 2021 art. 11 c. 2 all. A tabella C	
Media dei voti	Fasce di credito V anno
M < 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22

9 - Obiettivi del Consiglio di classe

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

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

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

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

10 - Strategie attivate per il conseguimento degli obiettivi

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

In generale i docenti durante la *D.D.I.*, 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.

In maniera più dettagliata, si possono avere ragguagli più precisi di quanto sopra, specificatamente per ogni materia nelle schede disciplinari riportate nell'ultimo paragrafo.

11 - Competenze chiave di cittadinanza

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

12 – Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

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

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

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

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

Il processo di valutazione durante i momenti in D.A.D. 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 2020/21.

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

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

13.1 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O.**13.1.1 - Criteri adottati per la progettazione dei P.C.T.O.**

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

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

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

Indicazioni operative:

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

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

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

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

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

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

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

13.1.2 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO ATTUATI

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

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

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

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

Obiettivi raggiunti con il progetto mensa:

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

13.1.2.B – TABELLE RIASSUNTIVE DEI PERCORSI SVOLTI NEGLI ANNI 2018-19, 2019-20 E 2020-21

PCTO -- ANNO SCOLASTICO 2018/19

Alunno/a	Numero ore								Tot. Ore
	Associazione ERI5 - Calatagirone	Nicotra Beach Village - Calabria	Hotel millepini - Abruzzo	Servizio mensa scolastica Mineo	Corso bartender	Shalimar Mineo Cena sociale	Grani antichi Calatagirone	Giornata Kalat ambiente Calatagirone	
AMATO DAVID		60		78					138
BANDIERA ASIA			120	78					198
BOGDANI NURIJE CATERINA				78		6			84
CATANIA MIRKO		640		78		6	5		729
DI BENNARDO MICHELE				78					78
LIMOLI NOEMI				78		6	5	3	92
MANGANO ALESSIA	211								211
MESSINA ANDREA		40		78			5	3	126
POLITINO ANDREA				78	40	6			124
SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA			120	78	40	6	5		249
SUDANO FLAVIO PIO				78		5		3	86
VITALE MILENA MARIA				78		6	5		89

PCTO -- ANNO SCOLASTICO 2019/20

Alunno/a	Numero ore								Tot. Ore
	Shalimar - Mineo	Open day – Palazzo Ballarò	Open day – G. Ponte - Palagonia	Master class Fabbri - Catania	Stazione di servizio - Mineo	Isti. Compr. Don Milani - Palagonia	Ist. Comp. De Cruyllas - Ramacca	Ist. Comp. Ducezio - Mineo	
AMATO DAVID		5							5
BANDIERA ASIA			7						7
BOGDANI NURIJE CATERINA		5							5
CATANIA MIRKO		5	11	3			4	2	25
DI BERNARDO MICHELE		5	4						9
LIMOLI NOEMI	372			3		4		2	381
MANGANO ALESSIA		5	10	3		4	4		26
MESSINA ANDREA		5							5
SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA		5		3	492			2	502
SUDANO FLAVIO PIO		5						2	7
VITALE MILENA MARIA		5	14	3			4		26

Alunno/a	Numero ore						Tot. Ore
	Bar Spriz - Palagonia	Coffè square - Mineo	Corso Cioccolato giovani – On line	Corso Pasticceria Mignon – On line	Corso Merceologie e tecniche - On line	Coro creatività e tecnologia – On line	
AMATO DAVID				2	2		4
BANDIERA ASIA			2	2		2	6
BOGDANI NURIJE CATERINA			2	2		2	6
CATANIA MIRKO			2	2		2	6
DI BENNARDO MICHELE			2	2		2	6
LIMOLI NOEMI			2	2	2	2	8
MANGANO ALESSIA	112				2	2	116
MESSINA ANDREA			2	2	2		6
POLITINO ANDREA			2	2			4
SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA		600	2		2	2	606
SUDANO FLAVIO PIO			2	2	2	2	8
VITALE MILENA MARIA			2	2		2	6

RIEPILOGO PCTO TRIENNIO

ALUNNO/A	ANNO SOLATICO			TOTALE ORE
	Cognome e Nome	2018-19	2019-20	
AMATO DAVID	138	5	4	147
BANDIERA ASIA	198	7	6	211
BOGDANI NURIJE CATERINA	84	5	6	95
CATANIA MIRKO	729	25	6	760
DI BENNARDO MICHELE	78	9	6	95
LIMOLI NOEMI	92	381	8	481
MANGANO ALESSIA	211	26	116	353
MESSINA ANDREA	126	5	6	137
POLITINO ANDREA	124		4	128
SEVERINO ALESSIA AGRIPPINA PIA	249	502	606	1357
SUDANO FLAVIO PIO	86	7	8	101
VITALE MILENA MARIA	89	26	6	121

14.1 - SCHEDA UDA EDUCAZIONE CIVICA

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE								
Educazione Civica									
COORDINATORE: LO GIUDICE GIUSEPPE									
Classe: VA CS IPSEOA MINEO									
Titolo UdA: Diritto e lavoro: tra presente e futuro									
Nucleo concettuale: <ul style="list-style-type: none"> ○ X Costituzione ○ X Sviluppo sostenibile ○ Cittadinanza digitale 									
Disciplina/e coinvolta/e Storia Nascita e struttura della Costituzione I principi fondamentali della Costituzione Il lavoro nella costituzione Religione Il lavoro come valore costituzionale e il problema dell'occupazione in Italia: i giovani, le donne, i minori, gli immigrati, lo sfruttamento del lavoro Lo Statuto dei lavoratori, precarietà e flessibilità L'organizzazione sindacale e la partecipazione nei luoghi di lavoro Lab. di servizi enog. - settore cucina Il covid ci cambia il lavoro anche nel settore ristorativo Scienza e cultura dell'alimentazione Lavoro, produzione e trasformazione del territorio: l'impatto sull'ambiente e il problema ecologico									
Numero di ore per discipline coinvolte <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Storia</td> <td style="text-align: right;">ore 8</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Lab. di servizi enog. - settore cucina</td> <td style="text-align: right;">ore 8</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Religione</td> <td style="text-align: right;">ore 9</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Scienza e Cultura dell'Alimentazione</td> <td style="text-align: right;">ore 8</td> </tr> </table>		Storia	ore 8	Lab. di servizi enog. - settore cucina	ore 8	Religione	ore 9	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ore 8
Storia	ore 8								
Lab. di servizi enog. - settore cucina	ore 8								
Religione	ore 9								
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ore 8								
Obiettivi <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica - Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana - Uniformarsi ai nuovi modelli organizzativi per l'accesso al lavoro - Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori -Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio - Sviluppare il senso di appartenenza al territorio e il rispetto dell'ambiente naturalistico e paesaggistico 									

Competenze

- Rilevare le modalità di formazione e le caratteristiche della Costituzione
- Individuare gli aspetti fondanti della Repubblica presenti nei principi fondamentali
- Rilevare l'importanza dei diritti e delle libertà riconosciuti dalla Costituzione
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Metodologie

Lezione frontale
Lezione partecipata
Lavoro individuale e di gruppo
Problem solving
Brainstorming
Elaborazione di mappe concettuali
Ricerca sul web

Tempi di svolgimento

Dal mese di Dicembre

Prodotto Finale

Test
Conversazione guidata
Relazione individuale

14.2 - SCHEDE DISCIPLINARI

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
Docente	LEOTTA SIMONA

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>Saper distinguere il concetto di catering dal banqueting.</p> <p>Predisporre e realizzare menu in sintonia con la tipologia di evento, con prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate.</p> <p>Saper individuare i prodotti tipici della regione.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo</p> <p>organolettico, merceologico, chimico-</p> <p>fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Ricordare le attrezzature e gli utensili di uso comune in sala. Lo studente è in grado di applicare le norme di sicurezza stabilite dalla normativa.</p>	<p>Conoscere la differenza tra lista delle vivande e il menu.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di menu.</p> <p>Comprendere l'importanza di una corretta presentazione del menu.</p> <p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.</p> <p>Conoscere le varie tecniche di produzione e trasporto.</p> <p>Conoscere la divisione dei prodotti in gruppi e in gamme.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità.</p> <p>Conoscere la quantità e la tipologia delle portate caratterizzanti le diverse tipologie di menu.</p> <p>Conoscere l'importanza della gastronomia siciliana.</p> <p>Conoscere i principali prodotti siciliani.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali del sistema HACCP.</p> <p>Conoscere le norme igieniche relative alimenti, alle attrezzature e agli operatori.</p> <p>Conoscere le principali regole per una buona igiene personale nella pratica professionale.</p> <p>Conoscere le varie malattie che possono essere causate dall'alcol.</p> <p>Conoscere l'importanza della frutta e della verdura nella dieta.</p> <p>Le forme di ristorazione: ristorazione commerciale e collettiva</p>	<p>Saper elaborare un menu in modo equilibrato.</p> <p>Saper impostare un menu dal punto di vista ortografico</p> <p>Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.</p> <p>Saper pianificare il lavoro.</p> <p>Progettare un menu rispettando le regole salutistiche.</p> <p>Saper scegliere la quantità delle portate in base all'evento e selezionare la proposta dei piatti, tenendo conto della salubrità degli ingredienti in rapporto alla possibilità di spesa dei clienti.</p> <p>Saper distinguere i principali piatti della gastronomia siciliana.</p> <p>Applicare le norme di sicurezza stabilite dalla normativa. Sa operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza Sa applicare la prassi igienica in modo corretto.</p> <p>Riconoscere i rischi legati all'uso di alcol.</p> <p>Saper distinguere distinguere tutto cio' che fa parte della ristorazione commerciale da quella collettiva.</p> <p>Classificare frutta e ortaggi.</p> <p>Riconoscere le malattie causate dalla carenza di frutta e verdure.</p> <p>Classificare le varie tipologie di diete alimentari e saperle distinguere.</p> <p>Conoscere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche.</p> <p>Distinzione tra celiachia,</p>

Riconoscere quali sono i soggetti più a rischio alcolico.	Conoscenza sui prodotti made in Italy.	intolleranza ed allergia alimentare.
Importanza della fibra, vitamine, minerali ed altre sostanze.	Importanza della piramide alimentare.	
Distinzione tra cucina, gastronomia ed enogastronomia.		

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, Lezione partecipata, metodo induttivo, metodo deduttivo, lavoro in laboratorio di sala

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

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

Interazioni con gli alunni

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

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

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

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: Elaborati scritti, esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali in presenza e mediante DDI, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Sala
	<ul style="list-style-type: none">• Il menu' e le varie tipologie di menu', igiene e sicurezza, catering e banqueting, la gastronomia siciliana, le aziende gastronomiche, i marchi di qualità, le abitudini alimentari, importanza della frutta e verdura nella dieta, l'alcol e i giovani.

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	LINGUA INGLESE	
Docente	ACQUILINO VALERIA 5° A –SALA-VENDITA	

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

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

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

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

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, googlemeet, whatsapp, mail istituzionale.

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: Elaborati scritti, esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali in presenza e mediante DDI, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento		PROGRAMMA
Materia	LINGUA INGLESE	
TRITION		
TRIENTS		
NE AND WINE TASTING		
NE KNOWLEDGE		
NQUETING		
NQUETING MENUS		
FFETS		

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Matematica	
Docente	Musumeci Agrippino	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. - Rappresentare un insieme e utilizzare le procedure di calcolo fra insiemi - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero argomenti anni precedenti - Le funzioni - Limiti e funzioni continue - La derivata e lo studio delle funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper risolvere: equazioni I e II grado, disequazioni di I e II grado, sistemi di disequazioni - Riconoscere i concetti d'insieme, dominio, codominio, grafico di una funzione. Saper classificare una funzione - Saper leggere il grafico di una funzione. Saper calcolare il dominio e il segno di una funzione. Saper determinare le intersezioni con gli assi e interpretarli graficamente nel piano cartesiano - Saper riconoscere il concetto di limite di una funzione e interpretarlo graficamente. - Saper calcolare i limiti finiti e infiniti delle funzioni algebriche. - Saper spiegare il concetto di derivata di una funzione e riuscire a calcolarla per semplici funzioni

METODI DI INSEGNAMENTO

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

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

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

Interazioni con gli alunni

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

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: Elaborati scritti, esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali in presenza e mediante DDI, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

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

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Docente	Grosso Carolina	

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

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

ATTIVITA' DI RECUPERO
- Recupero in itinere - Verifiche programmate

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

-Libro di testo, Fotocopie, Mappe concettuali, schede, materiali prodotti dall'insegnante, letture di approfondimento, visione di filmati, documentari, YouTube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni con Meet di Google per presentare agli alunni argomenti, dare chiarimenti e risolvere problematiche, chat, restituzione degli elaborati corretti, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali individuali.

Il tutto rispettando l'orario settimanale delle lezioni

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Agenda del Registro elettronico DIDUP – SCUOLANEXT, e-mail, Classroom e Meet di Google, Bacheca di Argo, WhatsApp

VERIFICHE

Test - Questionari - Somministrazione di test strutturati o semistrutturati - Verifiche orali - Discussioni in classe - colloqui attraverso Meet - test on line - Restituzione degli elaborati corretti -

Documento

PROGRAMMA

Materia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo 1: Il marketing dei prodotti turistici

Il marketing: concetti generali. Caratteri specifici del mercato turistico. Segmentazione della domanda e mercati obiettivo. La destinazione turistica: prodotto e sistema. Analisi SWOT e potenziamento del mercato. Il sistema informativo di marketing.

Modulo 2: Marketing strategico e operativo

Le strategie di marketing. Il ciclo di vita del prodotto turistico. Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche. La distribuzione del prodotto turistico. Comunicazione, promozione e marketing relazionale. Il web marketing: concetti generali. Strategie e pianificazione del web marketing. Il marketing plan.

Modulo 3: Il business plan nelle imprese del turismo

Il business plan: funzioni e tipologie. Preparazione e redazione del business plan. Il piano economico-finanziario.

Modulo 4: Turismo e territorio

Le dinamiche del turismo internazionale. Destinazione Italia. Il marketing turistico territoriale. Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio. Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Modulo 5: Etica e diritti nel turismo

Il turismo sostenibile e responsabile.

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA PER SALA
Docente	LO GIUDICE GIUSEPPE

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>:Predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre tutto cio' che puo' offrire la ristorazione commerciale e tutto cio' che offre la ristorazione collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - predisporre menu' per chi e' intolleranze e allergico a determinati alimenti -Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilita' dei prodotti 	<p>I menu'e la successione delle portate.</p> <p>Le funzioni del menu',i tipi di menu' e le regole di costruzione del menu'</p> <p>Le forme di ristorazione</p> <p>:ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>Conoscere tutti gli alimenti che possono causare intolleranze e allergie</p> <ul style="list-style-type: none"> - il pacchetto igiene e il sistema HACCP 	<p>Costruire menu' ,rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela</p> <p>Saper distinguere distinguere tutto cio' che fa parte della ristorazione commerciale da quella collettiva</p> <p>Costruire menu' anche per chi soffre di allergie e intolleranze,evidenziando tutti gli allergeni presenti nel menu',per poter prevenire la salute dei clienti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico

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

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

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

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

Interazioni con gli alunni

Videolezioni google meet (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali e videochiamate tramite whatsapp

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

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

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: Elaborati scritti, esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali in presenza e mediante DDI, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI , partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento	PROGRAMMA
Materia	CUCINA
	<p>La cucina italiana regione per regione con particolare attenzione ai prodotti tipici siciliani ,il servizio del buffet,le varie tipologie di menu',la ristorazione commerciale e collettiva,le principali intolleranze e le allergie alimentari,il sistema di controllo HACCP</p> <p>* Previsione argomenti da svolgere: LA CUCINA INTERNAZIONALE</p>

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	FRANCESE
Docente	PROF.SSA CUDDÉ GIUSEPPINA

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Sapere padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi;</p> <p>Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro;</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto professionale;</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p>

METODI DI INSEGNAMENTO
<p>Lezione frontale, Lezione partecipata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo, Discussione guidata per l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze, Attività di gruppo per il rinforzo delle competenze e l'esercizio di capacità, Problem solving, Prove scritte strutturate e non, test, Questionari, Verifiche orali.</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

Materiali di studio
<p>Libri di testo, fotocopie, LIM, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, videolezioni di youtube.</p>

Interazioni con gli alunni

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

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca Didup, Argonext (condivisione documenti), Classroom, Google Meet, Whatsapp, mail istituzionale.

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: elaborati scritti, esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali in presenza e mediante DDI, prove digitali (INVALSI), esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna.

Documento	PROGRAMMA
Materia	FRANCESE
La Brigade de Salle ou de Restaurant;	
L'organigramme de la Brigade;	
Les fonctions du:	
<ul style="list-style-type: none">a. Directeur restaurationb. Premier maître d'hôtelc. Maître d'hôteld. Chef de range. Chef Sommelierf. Chef Barman (Barlady)g. Chef Trancheur	
Le Chef Débarasseur, le Caissier, le Portier, le Responsable vestiaire.	
Accueillir et prendre congé du client	
<ul style="list-style-type: none">a. Le proverbe sur le bon accueilb. L'accueil professionnel (les quatre stades)c. La sécurité pour les clientsd. La façon de se presenter au/x client/se. Les quatre phases de la chaîne d'accueil	
Les divers types de service:	
<ul style="list-style-type: none">a. Plat sur tableb. À l'assiette	

- c. À l'assiette clochée
- d. À l'Anglaise
- e. À la Française
- f. À la Russe (au guéridon)

Réserver, accepter, refuser par téléphone à l'hôtel

- a. Expressions habituelles pour réserver
- b. Expressions habituelles pour accepter
- c. Expressions habituelles pour refuser

Exemples de réservation, par téléphone, au restaurant

Proposer au client des solutions, des alternatives si il est mécontent

- a. Etre à l'écoute
- b. Se mettre d'accord sur une solution
- c. Rester positif
- d. Maîtriser un client qui s'emporte
- e. Gérer es réclamations à distance.

Le comportement du personnel de Salle

- a. Ce qu'il faut faire
- b. Ce qu'il ne faut pas faire

Les profils du personnel de restaurant

- a. Physique
- b. Moral
- c. Culturel
- d. Professionnel

Documento		SCHEMA DISCIPLINARE	
Materia		Scienze Motorie e Sportive	
Docente		FELICIANO PAOLA	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>-Essere consapevoli delle competenze motorie.</p> <p>-Saper accettare i propri limiti e affrontare le prove senza timore.</p> <p>-Saper utilizzare le esperienze sportive acquisite adattando in situazioni nuove ed inusuali.</p> <p>-</p>	<p>-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.</p> <p>-Conoscere le regole del gioco e/o dello sport e per l'arbitraggio</p> <p>-Conoscere i gesti fondamentali di gioco e la loro tecnica di esecuzione .</p> <p>-Conoscere le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi</p>	<p>-</p> <p>Utilizzare le abilità motorie e sportive adattando il movimento in situazioni specifiche.</p> <p>-</p> <p>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.</p> <p>-</p> <p>Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva e assumere posture corrette.</p>

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, metodo induttivo.

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica dal 3/03/2021 al 20/03/2021.

STRUMENTI DI LAVORO

Le lezioni di Scienze Motorie si sono svolte in due modalità:

Attività Pratica: durante i primi 2 mesi di scuola in presenza, gli alunni hanno cercato di apprendere i gesti pratici, da parte dell'insegnante.

Attività Teorica: l'insegnante durante la DDI ha svolto lezioni frontali con l'ausilio della piattaforma Classroom, utilizzando per l'attività didattica il software applicativo You tube per la visione di filmati multimediali, il libro di testo, le mappe concettuali e/o appunti vari, registro elettronico Argo e software di messaggistica istantanea Whatsapp.

VERIFICHE

Attività in presenza: Test motori, prove pratiche della tecnica degli sport, osservazione degli alunni in situazione di gioco.

Attività a distanza: verifiche orali, test a risposta multipla.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Scienze Motorie e Sportive

Argomenti:

- La Piramide Alimentare, i principi nutritivi, l'apparato digerente.
- Apparato Cardiocircolatorio, Cuore, Grande e piccola circolazione sanguigna.
- Funzioni e organi dell'Apparato Respiratorio, differenza tra atto respiratorio e frequenza respiratoria.
- Disturbi Alimentari, Anoressia, Bulimia, Obesità.
- La forza
- La velocità
- La resistenza
- Gli sport di squadra (la pallavolo e le sue regole fondamentali)
- L'atletica leggera e le sue specialità (corse, salti e lanci)
- Il Primo Soccorso

Mineo, 05/05/2021

Docente

Prof. ssa Paola Feliciano

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE	
Materia		Storia	
Docente		Paola Missale	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo - Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale - Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico-istituzionali - Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: critica delle fonti) - Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità - Analizzare problematiche significative del periodo considerato - Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali - Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale - Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali

METODI DI INSEGNAMENTO
<p>Per quanto concerne le scelte metodologiche, in relazione all'insegnamento della storia è stata privilegiata la lezione frontale, la lezione partecipata e la discussione guidata per l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze particolarmente nei casi in cui è stata data priorità alla ricostruzione e ai processi di trasformazione storico-culturale. Non sono mancati, inoltre, momenti di riflessione e di informazione su temi e problemi del mondo contemporaneo, più che in vista di un uso finalizzato (tema di attualità), soprattutto nella funzione di momento di riflessione sul proprio vissuto e sul nostro tempo.</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

Materiali di studio

Libri di testo, fotocopie, LIM, ebook, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, videolezioni di you tube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni tramite google meet, classroom per assegnazione e/o restituzione di verifiche, elaborati e materiale didattico, chiamate vocali, videochiamate, posta elettronica.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, google meet, whatsapp, e-mail istituzionale, sussidi audiovisivi.

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso le verifiche che sono state articolate in diverse modalità, a seconda delle necessità e delle occasioni (sia in presenza che in DAD). Verifiche formative svolte attraverso la lezione partecipata e interventi dal posto; interrogazioni orali, di cui si è tenuto conto: del livello di conoscenze raggiunto, del possesso delle capacità di comprensione, della continuità e produttività dell'impegno, dell'interesse e propensione all'approfondimento, della capacità di lavoro autonomo, della continuità ed impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico;

Documento		PROGRAMMA
Materia		Storia
		<ul style="list-style-type: none">• La società di massa• L'età giolittiana• La prima guerra mondiale• La rivoluzione russa• Il primo dopoguerra• L'Italia tra le due guerre: il fascismo• La crisi del 1929• La Germania tra le due guerre: il nazismo• La seconda guerra mondiale• Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri*
* Previsione argomento da svolgere		

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Lingua e Letteratura Italiana	
Docente	Paola Missale	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura - Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico – stilistici. - Saper operare collegamenti e confronti all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale. - Saper individuare e realizzare percorsi di ricerca personali, anche interdisciplinari, passando attraverso le fasi di ideazione, progettazione, realizzazione e revisione. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educazione linguistica conosce: - Gli elementi e i processi di comunicazione - Le diverse funzioni della lingua e delle sue varietà - I diversi tipi di testo e le loro funzioni - Le procedure di analisi dei testi - Educazione letteraria conosce: - La specificità del linguaggio letterario, la molteplicità dei suoi significati - I diversi quadri storico-culturali, i sistemi di valori e le ideologie a cui rapportare la produzione letteraria - Alcune tematiche di fondo e quelle specifiche di epoche, movimenti e correnti - I principali autori della letteratura italiana e alcune opere della letteratura italiana dalla fine dell'Ottocento al Novecento - Alcuni generi letterari e le loro funzioni e modificazioni nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi scritti e orali rielaborati sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo. - Potenziare le abilità argomentative. - Rielaborare criticamente i contenuti appresi. - Trattare un argomento e/o rispondere a un quesito, sia oralmente che per iscritto, in modo pertinente, linguisticamente corretto, esauriente e rispondente alla consegna.

METODI DI INSEGNAMENTO
<p>Per quanto concerne le scelte metodologiche, in relazione all'educazione letteraria è stata privilegiata la lezione frontale, la lezione partecipata e la discussione guidata per l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze particolarmente nei casi in cui è stata data priorità alla ricostruzione storico-culturale. Non sono mancati, inoltre, momenti di riflessione e di informazione su temi e problemi del mondo contemporaneo, più che in vista di un uso finalizzato (tema di attualità), soprattutto nella funzione di momento di riflessione sul proprio vissuto e sul nostro tempo.</p>

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

Libri di testo, fotocopie, LIM, ebook, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, schede scaricate da internet, videolezioni di you tube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni tramite google meet, classroom per assegnazione e/o restituzione di verifiche, elaborati e materiale didattico, chiamate vocali, videochiamate, posta elettronica.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), classroom, google meet, whatsapp, e-mail istituzionale, sussidi audiovisivi.

VERIFICHE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso le verifiche che sono state articolate in diverse modalità, a seconda delle necessità e delle occasioni (sia in presenza che in DAD). Insieme con le verifiche formative svolte attraverso la lezione partecipata e gli interventi dal posto, sono state programmate verifiche scritte inerenti le tipologie previste per l'Esame di Stato, e interrogazioni orali, di cui si è tenuto conto: del livello di conoscenze raggiunto, del possesso delle capacità di comprensione, della continuità e produttività dell'impegno, dell'interesse e propensione all'approfondimento, della capacità di lavoro autonomo, della continuità ed impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico;

Documento	PROGRAMMA
Materia	Lingua e Letteratura Italiana
<p>La letteratura del secondo Ottocento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Positivismo, il Naturalismo, la Scapigliatura• Il Verismo: i caratteri e i rappresentanti• Giovanni Verga: vita, opere principali, il pensiero e la poetica• Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo• Giovanni Pascoli: vita, opere principali, il pensiero e la poetica• Gabriele D'Annunzio: vita, opere principali, il pensiero e la poetica <p>La letteratura del primo Novecento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Le Avanguardie• Il romanzo della crisi• Italo Svevo: vita, opere principali, il pensiero e la poetica• Luigi Pirandello: vita, opere principali, il pensiero e la poetica• Giuseppe Ungaretti: vita, opere principali, il pensiero e la poetica	

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Docente	Tornello Giuseppe Sebastiano	

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"> • 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"> • Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento. • Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. • Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze. • Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea • Valutare i rischi associati alle diete estreme. • Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. • Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità • Elaborare menù ciclici. • Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie. • Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche. • Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. • Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.

		<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP. • Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.
--	--	---

METODI DI INSEGNAMENTO

-Lezione frontale - Lezione dialogata - Metodo induttivo - Metodo deduttivo - Lavoro individuale - Lavoro di gruppo - Scoperta guidata - DDI

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio

Libri di testo - Fotocopie - Mappe concettuali - Libro di testo parte digitale – Schede scaricate da internet - Materiali prodotti dall'insegnante - Visione di filmati e documentari - YouTube.

Interazioni con gli alunni

Videolezioni con google meet (spiegazioni, verifiche orali e scritte) - Restituzione degli elaborati con posta elettronica

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Agenda del Registro elettronico DIDUP – E-mail istituzionale - Classroom - Meet di Google - bacheca di Argo.

VERIFICHE

Verifiche orali in presenza e mediante DDI – Verifiche scritte a completamento (in presenza), simulazioni di esami di Stato esercitazioni e colloqui guidati in presenza e mediante DDI , partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna

Documento		PROGRAMMA	
Materia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione		
Dieta e stili alimentari			
<ul style="list-style-type: none"> • Dieta e stili alimentari • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: • La dieta nella ristorazione collettiva 			
La dieta nelle principali patologie:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 			
I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare.			
<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici • Sistema HACCP e certificazioni di qualità* 			
* Previsione argomenti da svolgere			

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	RELIGIONE CATTOLICA
Docente	PILUSO GIUSEPPA

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>conoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa.</p> <p>iluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>operare criticamente scelte etico religioso in riferimento ai valori proposti del cristianesimo.</p>	<p>-Conoscere l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù e alla prassi di vita che essa propone.</p> <p>-Conoscere la concezione cristiana cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.</p>	<p>otivare le proprie scelte di vita confrontandole con la propria visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>stinguere la concezione cristiana cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative.</p>

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

ATTIVITA' DI RECUPERO
Recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre.

STRUMENTI DI LAVORO

Materiali di studio
Sussidi multimediali, fotocopie, testi che favoriscono l'interdisciplinarietà.

Interazioni con gli alunni
Dialogo, confronto e dibattito.

Piattaforme, strumenti e canali utilizzati
Classroom, google meet, whats app, youtube

VERIFICHE

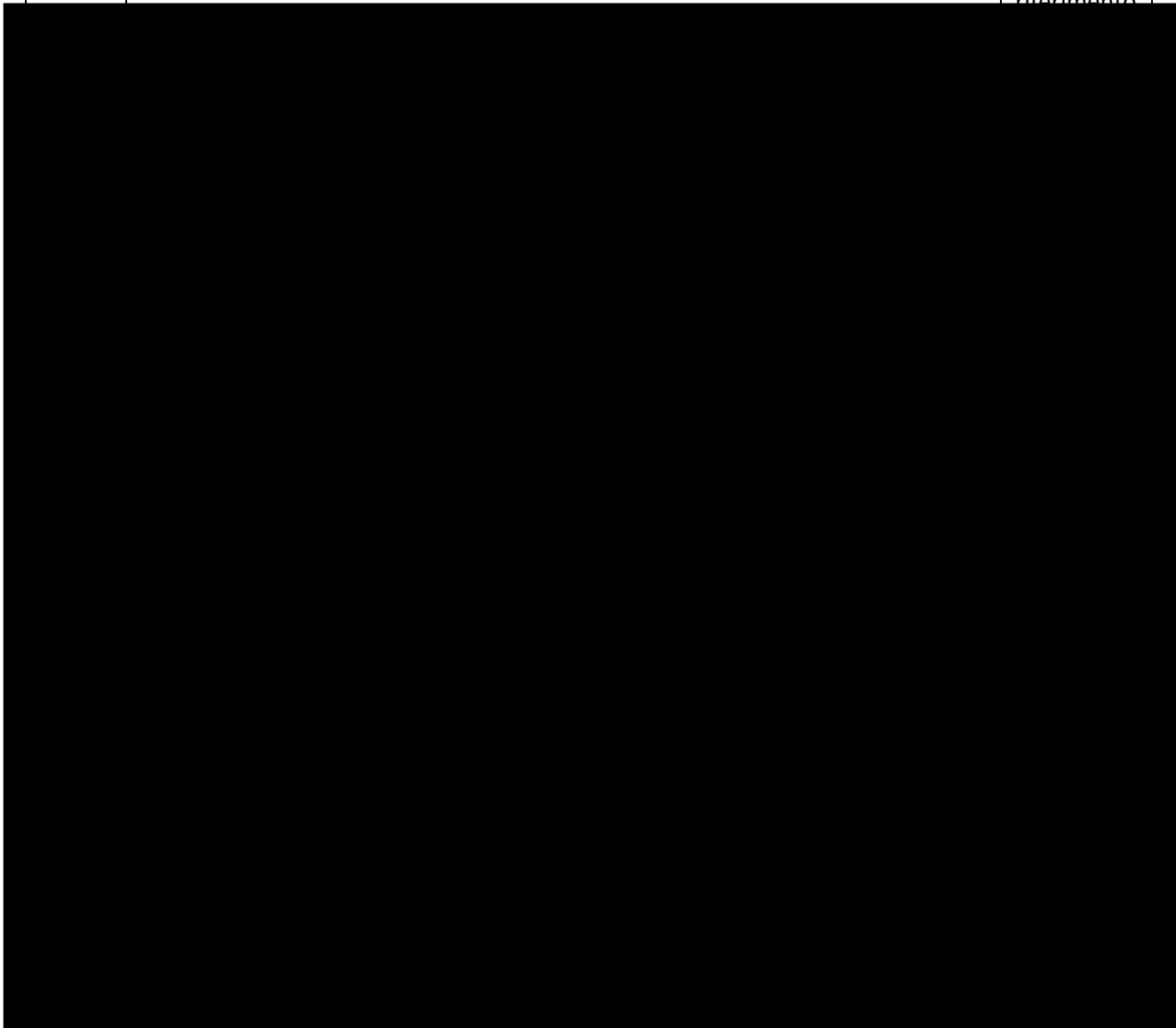
Le verifiche sono avvenute mediante l'osservazione, il dialogo, il confronto, il dibattito in classe tenendo conto delle attitudini personali, le difficoltà individuali, l'impegno e la partecipazione.
--

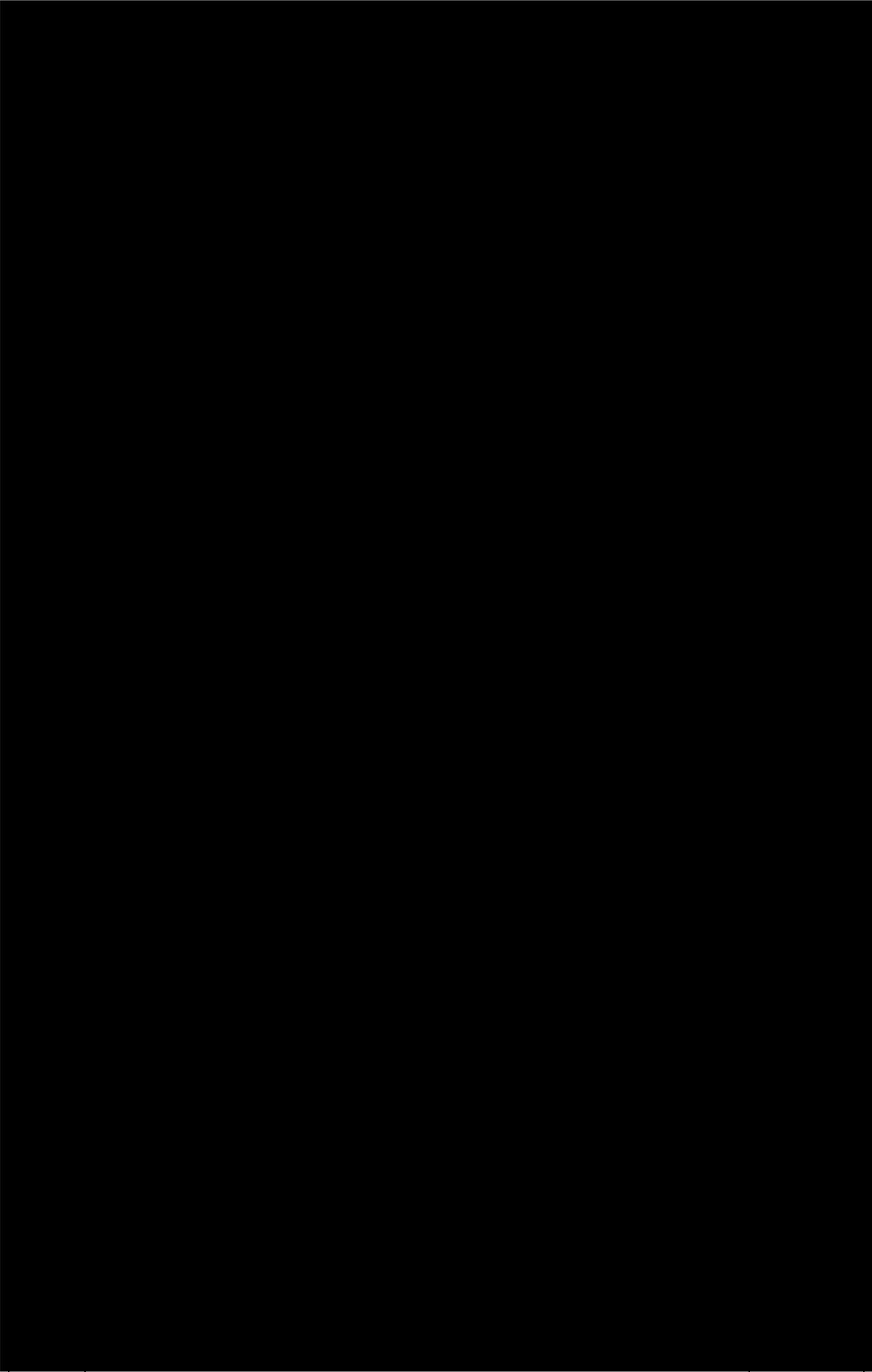
**Scienza e cultura dell'alimentazione
&
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Art. Sala e Vendita**

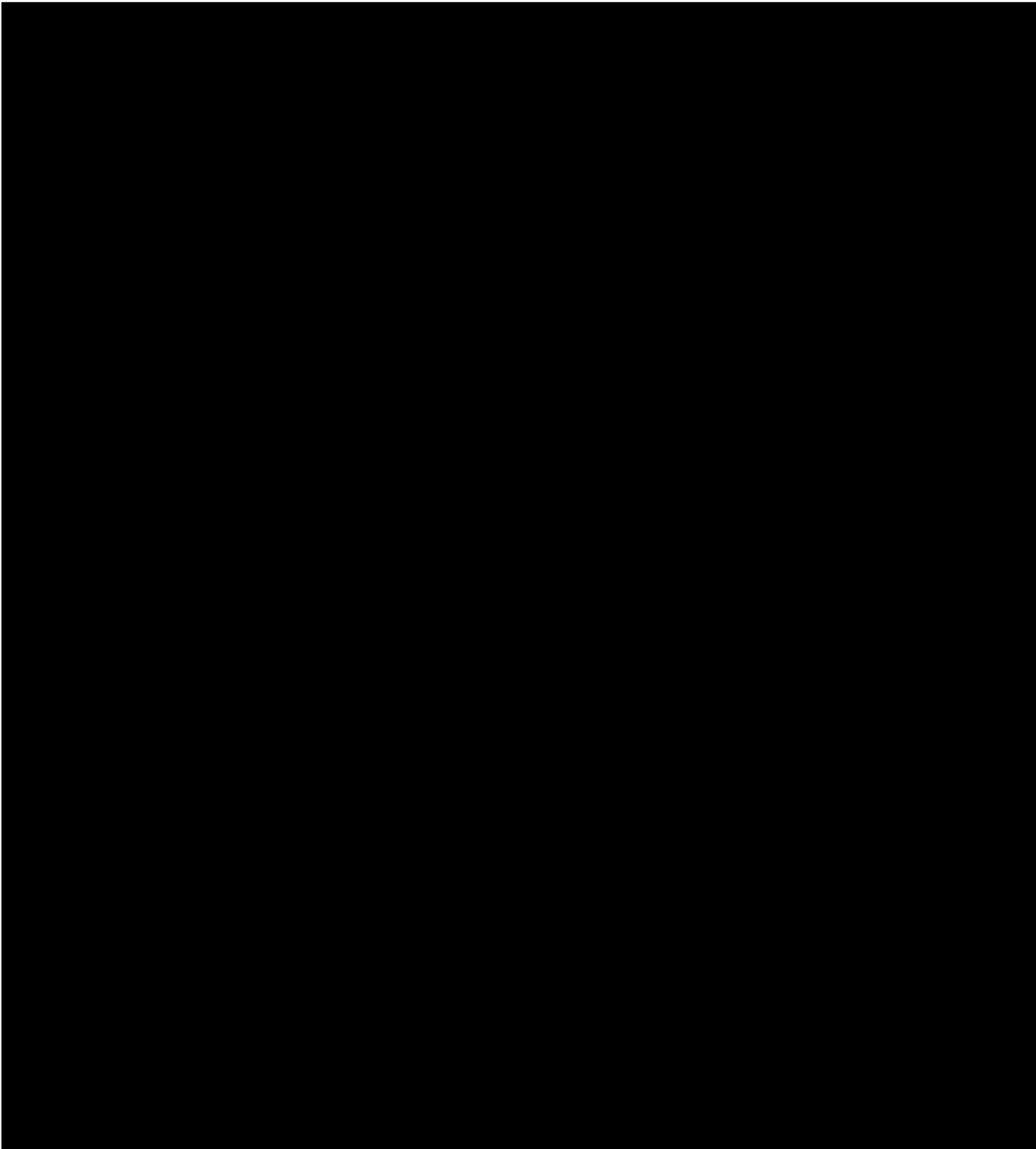
Il C.d.C tenuto conto di quanto previsto dall'O.M. 53 del 03 marzo 2021 e più precisamente dall'art 18 comma 1.a ha discusso e predisposto, su indicazioni degli insegnanti delle materie caratterizzanti indicate nell'allegato C/3 alla stessa O.M., per ogni allievo l'argomento da trattare al fine di realizzare l'elaborato richiesto dallo stesso articolo.

Per quanto detto l'argomento dell'elaborato assegnato dal C.d.C. ad ogni alunno ed il relativo docente di riferimento viene riportato nella seguenti tabelle rispettando l'ordine dell'elenco alfabetico dei candidati della classe

Candidati interni		
N. ord.	Argomento dell'elaborato	Docente di riferimento







LINGUE E LETTERATURA ITALIANA

BRANI O POESIE DEGLI AUTORI TRATTATI

Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prefazione</i> dal romanzo "I Malavoglia" • <i>La famiglia Malavoglia</i> (estratto cap. I) dal romanzo "I Malavoglia" • <i>La morte di Gesualdo</i> (estratto parte IV, cap. V) dal romanzo "Mastro - don Gesualdo"
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> • <i>È dentro di noi un fanciullino</i> (estratto) dal saggio "Il fanciullino" • <i>X Agosto</i>, poesia tratta dalla raccolta Myricae, sezione "Elegie"
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Il ritratto di un esteta</i> (estratto libro I, cap. II) dal romanzo "Il piacere" • <i>La sabbia del tempo</i>, poesia tratta dalla raccolta Laudi, Alcione
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Angiolina</i> (estratto cap. 3) dal romanzo "Senilità" • <i>Prefazione e Preambolo</i> (capitoli 1, 2) dal romanzo "La coscienza di Zeno" • <i>L'ultima sigaretta</i> (estratto cap. 3) dal romanzo "La coscienza di Zeno"
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Premessa</i> (estratto cap. I) dal romanzo "Il fu Mattia Pascal" • <i>Il treno ha fischiato</i>, dalla raccolta "Novelle per un anno"
Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Veglia</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Il porto sepolto" • <i>Mattina</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Naufragi" • <i>Soldati</i>, poesia tratta dalla raccolta L'Allegria, sezione "Girovago"