



*ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
ENRICO MEDI  
RANDAZZO*

*DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
Anno scolastico 2019/2020*

*CLASSE V B IPSSAR*

<b>INDICE</b>	
<b>L'ISTITUTO</b>	pag. 3
<b>L'INDIRIZZO</b>	pag.4
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 5
<b>MENBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME</b>	pag.6
<b>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</b>	pag. 7
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	pag. 8
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	pag. 10
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	pag. 14
<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	Pag. 15
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</b>	Pag. 16
<b>ATTIVITA' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	Pag. 19
<b>GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE PROVA ORALE</b>	Pag. 20
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	Pag. 21
<b>ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</b>	pag. 22
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 56

## SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto si avvale di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati ed è dotato di aule speciali sia nella sede centrale che nella sezioni staccate:

- Biblioteca;
- Laboratorio linguistico;
- Laboratori informatici con collegamento INTERNET;
- Laboratori di cucina e pasticceria, sala e vendita, accoglienza;
- LIM;
- Palestra.

Anche gli uffici della Segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e collegati al Sistema informativo della P.I.

L'ambiente socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario. Negli ultimi anni sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici ed enogastronomici in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e di sviluppo socio-economico.

In tale contesto l'Istituto, in collaborazione con gli enti locali, le associazioni professionali e imprenditoriali, le strutture ricettive, porta avanti, da alcuni anni, progetti di formazione e orientamento rivolti non solo agli studenti ma alla comunità tutta.

Le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di enogastronomia, lingua, esperienze multimediali, attività didattiche volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni culturali ed ambientali di cui la zona è ricca.

## L'Indirizzo

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è indicato per tutti coloro che vogliono intraprendere un percorso di studi con un taglio decisamente pratico e laboratoriale, spendibile nel mercato del lavoro nel settore enogastronomico.

Obiettivo dell'indirizzo è far acquisire all'alunno competenze pratiche, tecniche, economiche e normative nell'ambito dell'organizzazione di servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e farlo diventare "ambasciatore" del nostro patrimonio culturale, ambientale, enogastronomico ed "artigiano" nella lavorazione e presentazione dei prodotti tipici locali.

Competenze:

- Organizzare eventi e servizi di enogastronomia e accoglienza alberghiera;
- Curare gli aspetti normativi ed igienico sanitari in ristoranti e bar.

Oltre all'attività laboratoriale, gli alunni sono impegnati nello studio di discipline di indirizzo quali scienza degli alimenti, diritto e tecniche amministrative, lingue straniere in funzione delle esigenze lavorative della ristorazione.

Dopo un biennio comune gli alunni scelgono l'articolazione didattica più affine alle proprie aspirazioni:

ENOGASTRONOMIA, per acquisire le tecniche e professionalità del lavoro in una brigata di Cucina;

PASTICCERIA, per specializzarsi nelle produzioni dolciarie e da forno;

SALA E VENDITA, per maturare le competenze necessarie al lavoro di cameriere e ruoli superiori in strutture turistiche e ristorative;

ACCOGLIENZA TURISTICA, per imparare a gestire il rapporto con i clienti in hotel dal punto di vista relazionale ed amministrativo e conoscere le basi del lavoro di agenzie e tour operator.

Il diploma di maturità consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, permette ai diplomati di inserirsi in contesti professionali oltre ad essere il primo passo per ulteriori percorsi di crescita e corsi specialistici.

### Staff dirigenziale

Miano Maria Francesca	Dirigente Scolastico
Salmeri Antonino	Collaboratore Vicario
Cubito Antonino	Collaboratore
Nocifora Meri	Collaboratore
Pontoriero Luisella	D.S.G.A.

## Docenti del Consiglio di Classe

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	Italiano	X	X	X
Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	Storia	X	X	X
Prof. Salvatore Andrea Labruna	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	X	X	X
Prof. Giuseppe Isgrò	Matematica	X	X	X
Prof.ssa Rossana Curreri	Lingua Francese	X	X	X
Prof.ssa Franca Brigandì	Lingua Inglese	X	X	X
Prof. Antonino Salmeri	Scienza degli Alimenti		X	X
Prof.ssa Giuliana Gullotto	Laboratorio Cucina			X
Prof. Claudio Garozzo	Laboratorio Sala e Vendita			X
Prof. Antonio Mollica	Scienze Motorie	X	X	X
Prof.ssa Giuseppa Carmela Musumeci	IRC/Att.alternativa		X	X
Prof.ssa Chiara Samperi	Sostegno	X	X	X

**Membri interni della commissione di Esame**

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
Tempesta Anna Rosa	Materie Letterarie
Salmeri Antonino	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Gulotto Giuliana	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
Brigandì Franca	Inglese
Mollica Antonino	Scienze Motorie e Sportive

## Profilo della classe

La classe V B IPPSAR è formata da 19 alunni che provengono da Randazzo, Maletto, Bronte, Cesarò, Santa Domenica Vittoria, Roccella Valdemone, da famiglie di diversa estrazione sociale rispondenti al profilo socio-economico tipo del territorio.

Dal punto di vista comportamentale si può affermare che la classe, piuttosto vivace e movimentata, ha faticato a mantenere in modo costante le regole di comportamento, necessitando di frequenti richiami, tuttavia non si segnalano casi di particolare gravità.

Come già evidenziato nella programmazione, la classe ha mantenuto fasce di livello diversificate per interesse, impegno, preparazione di base e ritmo di apprendimento.

Il Consiglio di classe, valutando la situazione generale, ha mirato alla maturazione complessiva della personalità dei ragazzi e consapevole che il compito ad esso affidato non è solo la trasmissione di informazioni, ma l'educazione, non ha mai trascurato le occasioni per indurre gli alunni a serie e costruttive discussioni su argomenti di alto valore formativo e su problemi di carattere sociale che scaturiscono da ogni disciplina.

Sotto il profilo didattico, l'attività è stata mirata al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base e all'acquisizione di un buon metodo di studio, ritenendo questi fattori basilari per la comprensione e l'acquisizione di qualsiasi argomento proposto.

I contenuti sono stati, alcune volte, semplificati per favorire gli alunni più svantaggiati e, per dare ad ogni allievo la possibilità di progredire, sono state fatte delle pause didattiche in modo da consentire il recupero e/o il consolidamento dei contenuti disciplinari.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del Covid 19, come previsto dal DPCM 5 marzo 2020, è stata attivata la Didattica a Distanza e i docenti hanno rimodulato la programmazione iniziale ed utilizzato le seguenti strategie: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione "Cisco Webex meeting"; invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso la piattaforma "Moodle"; registro elettronico; ricevere gli elaborati prodotti dagli alunni ed inviare la correzione. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, tenendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o da altri problemi tecnici.

Sono stati, altresì, contattati i genitori degli alunni con scarso rendimento scolastico per informarli e coinvolgerli più attivamente nella fase di rimodulazione dei percorsi didattici.

## OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione agli obiettivi didattici definiti dal Cdc ad inizio anno, gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi in modo totale o parziale:

- promuovere la capacità di impiegare conoscenze e competenze acquisite in un preciso ambito disciplinare anche in contesti diversi come patrimonio personale;
- far acquisire la capacità di utilizzare linguaggi specifici, sia sul versante tecnico e settoriale che su quello letterario umanistico e linguistico;
- osservare, analizzare, situazioni, problemi e fenomeni per trovare le opportune soluzioni;
- acquisire progressivamente la capacità di comprendere la propria personalità e di saperla veicolare nelle forme più efficaci e nei diversi contesti;
- sviluppare competenze comunicative orali e scritte.

## CAPACITA', CONOSCENZE E COMPETENZE

In base ai requisiti iniziali e alla partecipazione al percorso formativo-didattico e ai risultati raggiunti si possono distinguere nella classe tre fasce di livello:

- una fascia formata da alcuni alunni che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo;
- una seconda fascia composta da alunni che, pur avendo mostrato disponibilità al dialogo educativo e interesse per alcune discipline, hanno avuto bisogno di essere stimolati per produrre adeguatamente, migliorare l'impegno, l'interesse, l'attenzione, il ritmo di lavoro al fine di raggiungere gli obiettivi.
- Infine una terza fascia formata da alunni che hanno evidenziato fin dal principio notevoli carenze nella preparazione di base, interesse ed impegno labili e molto discontinui, mancanza di un metodo di lavoro adeguato, per cui hanno raggiunto solo parzialmente gli obiettivi prefissati.

Per la maggior parte degli alunni, il livello di apprendimento nelle varie discipline risulta dunque non sempre omogeneo, ma senza pregiudizio per il compimento del percorso educativo.



## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che obiettivo comune degli insegnanti è quello di stimolare l'alunno al dialogo, coinvolgendolo in attività di ricerca e culturali.

### Metodi

<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• didattica laboratoriale</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione partecipativa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• problem solving</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• lavori di gruppo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• analisi dei casi</li></ul>

### Strumenti adottati

<ul style="list-style-type: none"><li>• Libri di testo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Software didattici</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Appunti e dispense</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Documenti autentici</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dizionari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Internet</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Proiettore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piattaforma Moodle, Cisco Webex</li></ul>

## Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento

### Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico

In relazione alle singole discipline sono state realizzate riunioni per materia per la definizione degli obiettivi formativi, dei programmi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare, etc. Hanno operato, inoltre, una serie di Commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili alla crescita dei discenti e al loro processo di apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazioni coerenti con le specificità degli insegnamenti, ma con l'intento comune di misurare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e due scritte o pratiche in ciascun quadrimestre.

Le verifiche sono consistite in periodici controlli dei vari momenti educativi di ogni specifica disciplina e nell'accertamento dell'adeguatezza o meno delle strategie adottate.

Strumenti di verifica sono stati le interrogazioni, le conversazioni, le creazioni personali, gli elaborati scritti.

### Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19

L'interruzione dell'attività didattica in presenza, ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.

La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno profuso e della situazione particolare.

**Griglia di valutazione del comportamento**

<b>VOTO DI CONDOTTA</b>	<b>DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO</b>
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali</b>	<b>Descrizione percorso</b>
<b>I piatti delle feste</b>	2017-18	Tutte	Preparazione e degustazione di piatti tipici delle feste religiose (Natale, Carnevale, Pasqua)	Conoscenze storiche e culturali delle feste religiose, individuazione di piatti tipici delle feste da realizzare, ricettari in lingua straniera, i prodotti tipici e il turismo
<b>Delizie e Tradizioni locali ed internazionali</b>	2018-19 2019-20	Tutte	Preparazione e degustazione di piatti tipici locali ed internazionali	Conoscenze storiche e culturali dei piatti della tradizione locale ed internazionale da realizzare; ricettari e procedimenti in lingua straniera.
<b>Emigrazione tra ieri e oggi ed integrazione culturale</b>	2019-20	Italiano, Storia, Inglese,	Esposizione dei fenomeni migratori dalla fine del XIX sec. ad oggi.	Riconoscere e ricostruire, evidenziandone le differenze, i flussi migratori dalla fine del XIX sec. ad oggi. Individuare le cause politiche ed economiche all'origine dei flussi migratori provenienti da alcune aree del Mediterraneo.
<b>Uomo - Ambiente</b>	2019-20	Tutte		Comprendere l'importanza delle regole finalizzate al rispetto e alla tutela dell'ambiente in cui viviamo.

<b>Il rispetto delle regole</b>	2017-18 2018-19 2019-20	Tutte	Cartellone e testi di diversa tipologia	Comprendere l'importanza delle regole finalizzate al benessere collettivo e alla civile convivenza.
---------------------------------	-------------------------------	-------	---	---

## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Descrizione percorso</b>
<b>Uomo – ambiente (1° quadrimestre)</b>	Tutte le discipline	UdA interdisciplinare dedicata alla conoscenza del problema del global warming, inquinamento oceani, sviluppo di buone prassi in materia di lotta agli sprechi e partecipazione alla Climate Action Week di fine settembre
<b>La Costituzione Italiana ai tempi del COVID 19 (2° quadrimestre)</b>	Diritto e Tec. Amminis.	Conoscenza dei primi 12 articoli della Costituzione dedicati ai principi e libertà fondamentali. Confronto sull'impatto dell'emergenza Coronavirus e sviluppo di riflessioni degli alunni, suddivisi in gruppi, sui seguenti temi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• diritto al lavoro;</li> <li>• diritto alla salute;</li> <li>• libertà di culto e fede religiosa;</li> <li>• libertà di iniziativa privata.</li> </ul>
<b>Gli organismi internazionali (2° quadrimestre)</b>	Italiano, Storia, Diritto e Tec. Amministrative	La nascita della Società delle Nazioni e dell'ONU, i diritti fondamentali dell'uomo

## ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nell'ambito dei Consigli di Classe sono state deliberate una serie di attività di ampliamento dell'offerta formativa che hanno portato alla realizzazione delle seguenti esperienze:

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>PARTECIPAZIONE</b>
Inaugurazione Pista Elisoccorso presso Il Parco Sciarone di Randazzo	Tutti
Incontro con la Polizia di Stato (guida in stato di ebrezza)	Tutti
Giochi sportivi studenteschi	Alcuni
Orienteering	Alcuni
Partecipazione agli incontri, organizzati per le V classi, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post- diploma: Salone dello Studente Centro Fieristico "Le Ciminiere" Catania; Università telematica "Pegaso"; Incontro con l'Università "Bocconi", presso l'Hotel Plaza Catania	Tutti

Dal 5 marzo 2020 a causa dell'emergenzaCovid 19 tutte le attività previste nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa sono state sospese.

## Allegato - Griglia di valutazione della prova orale

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

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

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	PEI e relazione finale dell'alunna diversamente abile
6.	Verbali consigli di classe e scrutini
7.	Griglia di valutazione

ALLEGATO n. 1

**CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE**  
e sussidi didattici utilizzati



**Docente: Tempesta Anna Rosa**

**Disciplina: Lingua e letteratura italiana**

Numero di ore settimanali di lezione

N. 4

Numero di ore annuali previste

curricolari

N. 132

complementari ed integrative

N.

Numero di ore annuali svolte

curricolari

N. 79 in presenza e 40 a distanza fino al 30 maggio.

complementari ed integrative

N.

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI**

#### **Conoscenze**

- Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'Ottocento e del Novecento attraverso le figure e le opere più rappresentative
- Conoscere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria
- Conoscere le poetiche degli autori considerati

#### **Abilità**

- Orientarsi all'interno del fenomeno "letteratura", raggiungendo la consapevolezza della sua funzione culturale, sociale, storica e della sua complessità intrinseca.
- Riconoscere e analizzare le principali strutture dei testi letterari.

#### **Competenze**

- Contestualizzare storicamente un autore e le sue opere
- Saper analizzare testi noti e non.
- Utilizzare i testi come fonti per ricostruire posizioni teoriche e contesti culturali.
- Saper produrre testi di vario tipo (analisi testuale, testo argomentativo) in forma chiara e corretta.

**Obiettivi raggiunti**

<b>Contenuti svolti</b>	<p>Il Naturalismo. Il Verismo</p> <p><b>GIOVANNI VERGA</b>  La vita, le opere e la poetica  Da Vita dei campi: Rosso Malpelo – La Lupa – Cavalleria rusticana.  Da Novelle rusticane: La roba  Da I Malavoglia: La fiumana del progresso  La famiglia Toscano  Da Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo</p> <p>Il Decadentismo  L'età delle avanguardie  Le avanguardie: il cubismo, l'espressionismo, il dadaismo, il surrealismo  Il manifesto futurista e F.T.Marinetti</p> <p><b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b>  La vita, la giovinezza, l'impegno politico, l'impresa di Fiume e il ritiro al Vittoriale  I temi di D'Annunzio  Dal romanzo Il piacere: Il ritratto dell'esteta  Da Alcione: La pioggia nel pineto  Notturmo</p> <p><b>GIOVANNI PASCOLI</b>  La vita, il pensiero e le opere  La poetica del fanciullino  Da Myricae: Il lampo  Il tuono  X Agosto  Dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</p> <p><b>ITALO SVEVO</b>  La vita, la poetica e il tema dell'inetto  La psicoanalisi  I romanzi "Una vita" e "Senilità"  La coscienza di Zeno: i contenuti, la struttura, il significato dell'opera  Da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta  Il funerale mancato</p>
-------------------------	--

	<p><b>I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità DIDATTICA A DISTANZA come previsto dal DPCM 5 marzo 2020 che, in seguito a emergenza COVID 19, ha disposto la chiusura delle scuole.</b></p> <p><b>LUIGI PIRANDELLO</b>  La vita, la poetica e il tema dell'umorismo  Da L'Umorismo: Il sentimento del contrario  Da Novelle per un anno: La carriola, La patente  Dal romanzo Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis  Uno nessuno e centomila  Sei personaggi in cerca d'autore.</p> <p><b>L'ERMETISMO</b>  I contenuti e le forme della poesia ermetica</p> <p><b>GIUSEPPE UNGARETTI</b>  La vita e le opere  Le linee fondamentali della poetica  Le principali raccolte  Da l'allegria: Veglia  Soldati  San Martino del Carso  Mattina</p> <p><b>SALVATORE QUASIMODO</b>  La vita, le opere e la poetica  Da Acque e terre: Ed è subito sera  Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</p> <p><b>UMBERTO SABA</b>  La vita e le opere  Da Il canzoniere: Ritratto della mia bambina</p> <p><b>PRIMO LEVI</b>  La vita e le opere  Da Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo  Sul fondo</p>
<p><b>Progettualità integrata</b></p>	<p><u>Extracurriculare</u></p>

<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p>	<p><b>METODI:</b>  Per introdurre gli argomenti sono state utilizzate le lezioni frontali, seguite da discussioni in classe, spesso scaturite dalle osservazioni degli alunni, che hanno avuto lo scopo di contestualizzare e problematizzare gli argomenti trattati. Molto spesso prima dell’iniziale discussione sull’autore è stato necessario riprendere la terminologia letteraria e i principali concetti relativi alle correnti letterarie. Tutti i brani sono stati letti, analizzati e commentati in classe.  Ho curato ovviamente l'aspetto della elaborazione scritta soprattutto in occasione delle prove di composizione in italiano, per le quali ho fornito tracce in linea con le tipologie previste dal nuovo esame. Ho anche assegnato per casa la redazione di qualche testo argomentativo, per migliorare l'impostazione di questa particolare tipologia di scrittura</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>  Le attività di didattica dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell’istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p> <hr/> <p><b>STRUMENTI:</b> Libri di testo – Fotocopie – Mappe concettuali- Internet</p>
<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b></p>	<p><b>VERIFICHE :</b>  Le verifiche sono state momento fondamentale del percorso educativo, monitoraggio del processo insegnamento-apprendimento ed indirizzo per gli interventi successivi. Sono state articolate in prove sia formative che sommative, di varie tipologie, ispirate ai modelli ministeriali di accertamento.</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>  L’interruzione dell’attività didattica in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.  La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell’impegno profuso e della situazione particolare.</p>
<p><b>Firma del Docente</b></p>	<p><i>ANNA ROSA TEMPESTA</i></p>

Scheda Consuntivo per singola materia 5° B IPSSAR Anno Scolastico 2019/2020		
<b>Docente: Tempesta Anna Rosa</b>		<b>Disciplina : Storia</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 40 in presenza e 22 a distanza fino al 30 maggio.
	complementari ed integrative	N.
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI</b>	
	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia dell'Ottocento e della prima metà del Novecento</li> <li>• Conoscere i concetti chiave : colonialismo, imperialismo, autodeterminazione dei popoli</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia ,in rapporto a contesti diversi,per individuare permanenze e mutamenti.</li> <li>• Saper collocare i fatti storici nello spazio e nel tempo.</li> <li>• Saper ragionare sulla storia individuando soggetti e cause</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere nel passato alcune caratteristiche del mondo attuale.</li> <li>• Conseguire la capacità di orientarsi nei fatti storici per maturare una visione diacronica e sincronica della storia.</li> </ul>	
<b>Contenuti svolti</b>	<p>L'Europa agli inizi del Novecento  L' Italia nell'Età giolittiana  La Prima Guerra Mondiale  L'Unione sovietica negli anni venti e l'ascesa di Stalin  Il regime staliniano  Il fascismo al potere  Il regime fascista  <b>I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità DIDATTICA A DISTANZA come previsto dal DPCM 5 marzo 2020 che, in seguito a emergenza COVID 19, ha disposto la chiusura delle scuole.</b></p> <p>L'ascesa di Hitler  Il regime nazista  Gli USA e la crisi del '29  L'Europa verso la guerra  La Seconda Guerra Mondiale</p>	

	<p>La guerra totale e la Shoah          La “guerra parallela” dell’Italia e la Resistenza          Il tramonto dell’Europa</p>
<b>Progettualità integrata</b>	<u>Extracurriculare</u>
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p><b>METODI:</b>          Per quanto attiene le metodologie didattiche, le lezioni frontali sono state utilizzate prevalentemente per la sintesi iniziale, per l’approfondimento delle tematiche sono state invece utilizzate lezioni partecipate cercando così di far scaturire la discussione dagli spunti proposti dagli alunni.          Non è mancata, altresì, la lettura e la presa visione di testimonianze e di documenti storici.          Il confronto dialettico tra ieri e oggi è servito per stimolare il più possibile la consapevolezza che ogni individuo è profondamente legato al tempo e allo spazio in cui vive, in connessione profonda con i suoi simili.</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>          Le attività di dad dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell’istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p>
	<p><b>STRUMENTI:</b>          Libro di testo, mappe concettuali, fotocopie di fonti storiche, Internet.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<p><b>VERIFICHE :</b>          Interrogazioni, prove oggettive strutturate e non. Esse, corredate di criteri espliciti nell’attribuzione del punteggio massimo e minimo, sono state proposte alla fine di ogni unità di apprendimento per accertare il conseguimento dell’obiettivo da parte degli alunni e favorirne così il processo di autovalutazione.</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>          L’interruzione dell’attività didattica in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.          La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell’impegno e della situazione particolare.</p>
<b>Firma del Docente</b>	<i>ANNA ROSA TEMPESTA</i>

	Scheda Consuntivo per singola materia 5° B IPSSAR Anno Scolastico 2019/2020	
<b>Docente:Salvatore Andrea Labruna</b>	<b>Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.165
	Complementari e integrative	N. -
Numero di ore annuali svolte al 30 maggio	curricolari	N. 113
	In modalità DAD in seguito a DPCM del 5 marzo 2020	52
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>Conoscenze:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;</li> <li>• le dinamiche e l'evoluzione della abitudini alimentari in Italia e nel mondo;</li> <li>• Il business plan;</li> <li>• Il marketing;</li> <li>• i marchi di qualità dei prodotti;</li> <li>• la normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.</li> </ul>	
	<b>Competenze :</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare strumenti di analisi strategica come analisi SWOT in ambito turistico ed aziendale;</li> <li>• utilizzare le tecniche di marketing e di commercializzazione dei prodotti turistici in ipotesi semplici;</li> <li>• padroneggiare le diverse leve del marketing mix in funzione degli obiettivi da raggiungere;</li> <li>• leggere e interpretare criticamente un business plan e suoi dati contabili</li> </ul>	
	<b>Capacità:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rielaborare in modo originale ed autonomo gli argomenti studiati ;</li> <li>• comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività.</li> </ul>	

<b>Contenuti svolti</b>	<p><b>Il turismo nazionale e internazionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fattori e dinamiche del turismo internazionale;</li> <li>• le dinamiche e i flussi del mercato turistico interno:</li> </ul> <p><b>Abitudini alimentari ed economia del territorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fattori che incidono sulle abitudini alimentari ;</li> <li>• Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia</li> <li>• Attuali tendenze in campo alimentare</li> <li>• Il marchio dal punto di vista giuridico ed economico</li> <li>• I marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG)</li> </ul> <p><b>Il marketing :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing: evoluzione storica, marketing interno ed esterno, micromarketing e macromarketing nel settore turistico</li> <li>• La segmentazione del mercato della domanda e i criteri di segmentazione;</li> <li>• Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato ;</li> <li>• il marketing mix , le 4 p – prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione</li> </ul> <p><b>I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità DIDATTICA A DISTANZA in seguito a DPCM 5 marzo 2020 che, in seguito a emergenza COVID 19, ha disposto la chiusura delle scuole.</b></p> <p><b>Strategie aziendali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scelte strategiche aziendali: espansione, consolidamento, ridimensionamento</li> <li>• Fattori che incidono sulle strategia aziendali</li> <li>• Analisi SWOT</li> <li>• Il vantaggio competitivo di costo o di differenziazione</li> </ul> <p><b>Business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa è, a chi serve, a cosa serve</li> <li>• Struttura del business plan</li> <li>• Parte descrittiva</li> <li>• Parte quantitativa</li> </ul> <p><b>Norme del settore ristorativo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Come aprire un'impresa</li> <li>• Norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro</li> </ul>
-------------------------	--



<b>Metodologie adottate</b>	<p><b>Metodi:</b> Lezione frontale, lavoro di gruppo.</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b> Le attività di didattica dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p> <p><b>Strumenti:</b> Libro di testo “Gestire le imprese ricettive vol. 3” – Rascioni, Ferriello – Tramontana Edizioni Oltre al libro di testo in dotazione ho preparato e condiviso con la classe delle dispense per ciascun modulo.</p>
<b>Tipologia delle verifiche</b>	<p>Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate sistematicamente e periodicamente attraverso colloqui ed elaborati di vario tipo. Sono state effettuate verifiche scritte e almeno due verifiche orali nel 1° quadrimestre.</p> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b> L'interruzione dell'attività didattica in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi, comprensione di testi con risposte aperte.</p>
<b>Firma del docente</b>	<i>SALVATORE ANDREA LABRUNA</i>

Scheda Consuntivo per singola materia			5° B IPSSAR Anno Scolastico 2019/2020		
Docente: <b>Antonino Salmeri</b>		disciplina: <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			
Numero di ore settimanali di lezione				N. 3	
Numero di ore annuali previste		Curricolari		N. 90	
		complementari ed integrative		N.	
Numero di ore annuali svolte al 30 maggio		Curricolari		N. 55	
		In modalità DAD in seguito al DPCM del 5 maggio 2020		N. 30	
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b>          Gli studenti conoscono i principi di un'educazione alimentare equilibrata nelle varie fasce di età, le principali malnutrizioni e patologie legate all'assunzione di alimenti. Conoscono le diverse tipologie di diete. Conoscono le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. Conoscono quali sono i regolamenti principali sulla sicurezza alimentare, le diverse tipologie di contaminazione alimentare e i fondamenti del metodo HACCP. Conoscono i principali contaminanti di tipo biologico.</p>				
	<p><b>COMPETENZE:</b>          Gli studenti hanno raggiunto appieno gli obiettivi previsti dimostrando interesse, puntualità nelle consegne e senso di responsabilità. In generale, tutti gli alunni hanno raggiunto una buona padronanza degli aspetti cardini della materia "scienza e cultura dell'alimentazione". Gli studenti, infatti, hanno preso consapevolezza dell'importanza che riveste una sana, varia ed equilibrata alimentazione, definendo quest'ultima come la base di una vita in salute, mentre un'alimentazione inadeguata, rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche, oltre a incidere sul benessere psico-fisico. Tutto il gruppo classe ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia nel formulare soluzioni ai casi affrontati. Quindi gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo la dietetica, l'igiene degli alimenti, la loro conservazione in situazioni e/o casi riguardanti, in particolare, il settore ristorativo in cui si troveranno ad operare</li> </ul> <p>Il gruppo classe presenta, invece, carenze sui processi tecnologici e sulle caratteristiche merceologiche degli alimenti, ascrivibili ad una mancata continuità didattica.</p>				

	<p><b>ABILITA'</b>          La maggior parte della classe ha dimostrato di essere in grado di comprendere ed elaborare in maniera autonoma i contenuti appresi acquisendo le abilità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</li> <li>• Elaborare i punti salienti di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.</li> <li>• Riconoscere pregi e difetti delle più comuni tipologie dietetiche</li> <li>• Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate all'alimentazione nelle quali l'intervento dietetico può essere terapeutico</li> <li>• Mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari</li> <li>• Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambienti lavorativi</li> <li>• Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti</li> <li>• Applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari</li> <li>• Indicare le modalità d'uso dei nuovi alimenti</li> </ul>		
<p><b>CONTENUTI SVOLTI</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Modulo</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Unità</b></p>	
	<p>1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p>	<p>1.2 Nuovi prodotti alimentari</p>	
	<p>2. La dieta in condizioni fisiologiche</p>	<p>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche            2.2 Diete e stili alimentari            2.3 l'alimentazione nella ristorazione collettiva</p>	
	<p>3. La dieta nelle principali patologie</p>	<p>3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari            3.2 La dieta nelle malattie metaboliche            3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente            3.4 Allergie e intolleranze            3.5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari</p>	
	<p>4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti            4.2 Contaminazione biologica degli alimenti            4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (cenni)</p>	
<p><b>CONTENUTI DA SVOLGERE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Modulo</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Unità</b></p>	
	<p>4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità</p>	
<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p>	<p><b>Metodi:</b>          Sono stati utilizzati sia metodi induttivi che deduttivi quali: lezione frontale; lezione partecipata; dibattito; flippedclassroom e attività laboratoriale al fine di coinvolgere gli alunni ed attuare un apprendimento costruttivo e significativo.          Dal 5 marzo 2020 – emergenza Covid 19          Le attività di DAD dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiale concordati fra i docenti dell'Istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma moodle per le attività asincrone come deposito di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte, la piattaforma ciscowebeX per le attività sincrone in video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p>		
<p><b>STRUMENTI</b></p>	<p><b>Strumenti:</b>          Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche web</p>		

<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<p>La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: verifiche scritte (semi-strutturate e relazionali), verifiche orali e lavori di gruppo con la metodologia della flipped-classroom</p> <p>L'interruzione delle attività didattiche in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando on line strumenti rapidi come questionari, elaborati brevi. La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenza acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno e della situazione particolare</p>
<b>Firma del Docente</b>	<p><i>ANTONINO SALMERI</i></p>

Scheda Consuntivo per singola materia      5° BIPSSAR Anno Scolastico 2019/2020		
Docente: <b>Giuliana Gullotto</b>	Disciplina: <b>Laboratorio Di Servizi Enogastronomici</b> Settore <b>Cucina</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		n. 4
Numero di ore annuali previste	Curricolari	n. 132
	Complementari ed integrative	n.
Numero di ore annuali svolte	Curricolari	n. 59 in presenza e 42 a distanza fino al 31 Maggio.
	Complementari ed integrative	n.
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE:</b> A conclusione del percorso di studio si ottiene il diploma “Tecnico dei Servizi della Ristorazione”. Questa figura professionale opera nel settore delle attività produttive relative a diverse situazioni operative e a diverse tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale. Deve maturare competenze inerenti la tecnica operativa dei servizi di ristorazione, al fine di padroneggiare tutti gli aspetti relativi alla gestione di tale settore: da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici.	
	<b>COMPETENZE:</b> Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e abilità nel porvi rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'HACCP, comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.	
	<b>CAPACITÀ:</b> Organizzare la produzione e valorizzare i prodotti tipici; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale; conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda; conoscere la definizione del servizio di banqueting e le problematiche relative al tipo di organizzazione; saper gestire e	

	organizzare un servizio banqueting.
<b>Contenuti svolti</b>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MARCHI DI QUALITÀ, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI.</li> <li>• I PRODOTTI CONSERVATI.</li> <li>• I PRODOTTI ECOCOMPATIBILI E I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.</li> <li>• STRUTTURA E GESTIONE DELL'ECONOMATO.</li> <li>• IL CATERING.</li> <li>• IL BANQUETING.</li> <li>• PRODOTTI TIPICI ITALIANI, INTERNAZIONALI ED ETNICI.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI LABORATORIO</b></p> <p>In quanto alle preparazioni da eseguire in laboratorio si fa riferimento al piano di lavoro. Il gruppo classe è stato impegnato con un incontro settimanale di 3 ore nel laboratorio di cucina assegnato.</p> <p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTI SVOLTI DA CASA IN VIDEOLEZIONE, CAUSA EMERGENZA COVID-19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IL MENÙ.</li> <li>• STRUTTURA E PROGETTAZIONE DI UN MENÙ.</li> <li>• TIPOLOGIE DEL SERVIZIO E FORME DI RISTORAZIONE.</li> <li>• QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE E SISTEMI DI AUTO CONTROLLO.</li> <li>• INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI.</li> <li>• IL SISTEMA HACCP.</li> <li>• SICUREZZA E L'IGIENE NEL LAVORO.</li> <li>• ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO.</li> </ul>
<b>Metodologie Adottate</b>	<p><b>METODI:</b></p> <p>La trattazione degli argomenti compresi nei percorsi didattici è stata effettuata ricorrendo a differenti metodologie, al fine di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, è stata utilizzata nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.</li> <li>• Lezione dialogo, è stato dato ampio spazio al dibattito, allo scopo di potenziare anche le capacità comunicative e critiche degli studenti.</li> <li>• Discussione collettiva guidata per il confronto di idee e interpretazioni, si è cercato, altresì, di abituare gli alunni ad una visione non esclusivamente settoriale della tematica affrontata, stimolandoli a rilevare le possibili connessioni con altre discipline.</li> <li>• Lavoro di gruppo e ricerche.</li> <li>• Pratica in laboratorio.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTI SVOLTI DA CASA IN VIDEOLEZIONE, CAUSA EMERGENZA COVID-19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video lezioni tramite Cisco.</li> <li>• Utilizzo della piattaforma Moodle per caricare riassunti, verifiche da far svolgere, mappe concettuali, PowerPoint, ecc.</li> </ul> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <p>Libro di testo (Luca Santini "In Cucina" poseidonia scuola), dispense, fotocopie, mappe, PowerPoint.</p>
<b>Tipologia Delle Verifiche</b>	<p><b>VERIFICHE:</b></p> <p>A conclusione di una o più unità didattiche è stata effettuata la verifica sommativa con le seguenti tipologie:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove scritte, opportunamente strutturate (test a risposta multipla, vero o falso, questionari, sintesi guidate ecc.) dirette ad accertare obiettivi di conoscenza e comprensione.</li> <li>• Colloqui orali individuali diretti ad accertare le capacità espressive dell'alunno e il modo di procedere nel ragionamento.</li> <li>• Colloquio per verificare la padronanza complessiva nell'argomentare i contenuti e la capacità di orientarsi nell'ambito degli stessi.</li> <li>• Interventi dal posto.</li> <li>• La pratica di laboratorio e l'etica professionale.</li> <li>• Conversazione guidata con tutta la classe.</li> <li>• Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento.</li> <li>• Capacità creative e critiche dello studente.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTI SVOLTI DA CASA IN VIDEOLEZIONE, CAUSA EMERGENZA COVID-19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali in videoconferenza.</li> <li>• Verifiche scritte attraverso la piattaforma Moodle.</li> </ul>
<b>FIRMA DEL DOCENTE</b>	<i>Giuliana Gullotto</i>

Scheda Consuntivo per singola materia			5° B IPSSAR Anno Scolastico 2019/2020		
<b>Docente: Franca Carmela Brigandì</b>		<b>Disciplina: Lingua e cultura inglese</b>			
Numero di ore settimanali di lezione				N.3	
Numero di ore annuali previste		curricolari		N. 99.	
		complementari ed integrative		N.	
Numero di ore annuali svolte		curricolari		N.62 in presenza e33 a distanza fino al 30 maggio	
		complementari ed integrative		N.	
<b>Obiettivi raggiunti</b>		<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori.</li> <li>• Linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina.</li> <li>• Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione.</li> <li>• Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura culinaria studiata</li> </ul>			
		<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina in contesti comunicativi noti.</li> <li>• Cogliere il significato globale di testi di carattere specifico e professionale.</li> </ul>			
		<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.</li> <li>• Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</li> <li>• Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo.</li> <li>• Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale.</li> </ul>			



**Contenuti svolti**

- The Catering Industry:  
Commercial versus non profit catering  
Types of restaurants.  
Bars and restaurants:services and facilities.  
Pret A Manger and Eco-friendly restaurants(fot.integr.)
- Food preparation and drink:  
Cooking fats  
Wine.Winetasting.Wineappellation.(fot.integr.)  
Fish  
Culinary culture- Italian cuisine:Traditions and festivities(Christmas).Panettone recipe.(fot.integr.)  
Multicultural Italy.  
British cuisine:Traditions and festivities.  
Characteristics of Sicilian cuisine and typical Sicilian dishes:  
Siciliancaponata,Pasta Norma style, Orange salad(Glowingsicily e descrizione dei piatti(fotoc. integr.)  
A typical Sicilian recipe “arancini”(origin, description and recipe-fotoc.integr.).
- Menus: Menu basics:A’la carte menu and a table d’hote menu(fot.integr.)

**I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità DIDATTICA A DISTANZA come previsto dal DPCM 5 marzo 2020 che, in seguito a emergenza COVID 19, ha disposto la chiusura delle scuole.**

- Safety and nutrition:  
The Mediterranean diet.  
Alternative diets: Macrobiotics, vegetarian,vegan diets  
The athlete’s diet  
HACCP

<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p><b>Metodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Computer</li> <li>• Metodo comunicativo</li> <li>• Brain storming</li> </ul> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>  Le attività di dad dal mese di marzo sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto, oltre al registro elettronico: la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale di studio con modalità di didattica breve o, quantomeno facilitata in lessico spendibile nel settore professionalizzante, da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco Webex per le attività sincrone in video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Computer</li> <li>• Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione.</li> <li>• Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione.</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domande stimolo a scopo comunicativo.</li> <li>• Relazioni orali su argomenti specifici del settore.</li> <li>• Prove scritte: Comprensione di semplici testi relativi al settore di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice.</li> </ul> <p><b>Dal 5 marzo 2020 – Emergenza Covid19</b>  L'interruzione dell'attività didattica in presenza a marzo ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari, paragraphwriting, readingcomprehension. La valutazione ha tenuto conto, non soltanto degli obiettivi effettivamente raggiunti, ma anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza, dell'impegno profuso e della situazione particolare determinatesi.</p>
<b>Firma del Docente</b>	<i>Franca Carmela Brigandì</i>

Docente: Rossana Curreri		Disciplina: Lingua francese	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 90
	complementari ed integrative		N. /
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N. 48 in presenza e N. 33 a distanza
	complementari ed integrative		N. /
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>grammaticali:</b> ripasso delle principali regole di morfo-sintassi e di fonetica</li> <li><input type="checkbox"/> <b>lessicali:</b> lessico dell'ambiente, dei diritti e doveri, del risparmio di risorse e di energie; lessico degli ingredienti, delle feste, i verbi di preparazione culinaria; lessico della regolamentazione, del controllo e della prevenzione; lessico relativo al Covid-19 e alla prevenzione; lessico del mondo del lavoro</li> <li><input type="checkbox"/> <b>culturali:</b> La Charte de l'environnement, la distribution éco-responsable, une cuisine bonne pour le climat; tradizioni culinarie del territorio italiano e francese: les repas des fêtes en France et en Italie; l'Apéro; il sistema HACCP, le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux, les labels de qualité et d'origine, la traçabilité; les OGM et les produits biologiques; Le Musée Escoffier; la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation</li> </ul>		
	<p><b>ABILITÀ</b></p> <p><b>Comprensione orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Riconoscere lessico specialistico studiato</li> <li><input type="checkbox"/> Comprendere proposte di attività formulate dall'insegnante</li> <li><input type="checkbox"/> Comprendere domande sugli argomenti precedentemente analizzati</li> <li><input type="checkbox"/> Reperire informazioni puntuali relative alla gastronomia</li> </ul> <p><b>Comprensione scritta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Comprendere un grafico o una tabella</li> <li><input type="checkbox"/> Cogliere gli elementi utili per completare tabelle, grafici, griglie o frasi</li> <li><input type="checkbox"/> Reperire informazioni precise per rispondere a domande aperte</li> <li><input type="checkbox"/> Ricercare informazioni generali all'interno di testi di breve estensione di interesse professionale</li> </ul>		

	<p><b>Produzione orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale quotidiana e professionale</li> <li><input type="checkbox"/> Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso professionale</li> <li><input type="checkbox"/> Interagire in brevi scambi orali in cui vengono richieste informazioni sugli argomenti studiati</li> <li><input type="checkbox"/> Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale e professionale</li> </ul> <p><b>Produzione scritta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Completare testi con gli elementi opportuni</li> <li><input type="checkbox"/> Formulare risposte a domande aperte su un testo specialistico</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere semplici testi informativi sulla base di grafici e/o tabelle</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere semplici riassunti guidati e sintesi</li> <li><input type="checkbox"/> Produrre nella forma scritta brevi commenti su esperienze e situazioni relativi al proprio settore enogastronomico</li> </ul> <hr/> <p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Leggere, comprendere e interpretare testi informativi, descrittivi e prescrittivi sul mondo gastronomico francese</li> <li><input type="checkbox"/> Comprendere i punti essenziali di messaggi orali o testi scritti chiari in lingua standard su argomenti di ambito professionale già analizzati</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzare la lingua straniera per descrivere in maniera semplice e lineare fenomeni del mondo eno-gastronomico e per presentare principi, regolamenti e normative</li> <li><input type="checkbox"/> Completare e produrre testi strutturati a partire da grafici, tabelle e questionari</li> <li><input type="checkbox"/> Riassumere con ordine testi scritti e/o orali precedentemente analizzati</li> <li><input type="checkbox"/> Interagire scambiando informazioni semplici e dirette</li> <li><input type="checkbox"/> Esprimere preferenze personali</li> </ul>
	<p><b>UDA L'environnement et la santé</b></p> <p><b>Unité 1 – L'environnement et lesjeunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qui est Greta Thumberg? (Un mot, un jour)</li> <li>• TED Greta Thumberg: Non ci sono più scuse per non agire contro i cambiamenti climatici</li> </ul> <p><b>Unité 2 – L'environnement et le droit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Charte de l'environnement de 2004: lesdroits et lesdevoirsdescitoyens; développementdurable e sviluppo sostenibile</li> </ul> <p><b>Unité 3 – L'environnement et l'école</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZéroGaspi!': Un nouveau mode de distribution qui</li> </ul>

<p>Contenuti svolti</p>	<p>responsabilise les élèves</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le musée Escoffier</li> </ul> <p><b>Unité 4 – Le Covid 19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santé et prévention</li> <li>• C’est quoi le Coronavirus venu de Chine? (Un mot, une actu)</li> <li>• Peut-on guérir du Coronavirus?</li> <li>• Covid et Corona (Le Coronavirus en Belgique)</li> <li>• On n’annule pas le Printemps (Le Coronavirus au Canada)</li> </ul> <p><b>UDA 2 Délices et traditions françaises liées aux fêtes</b></p> <p><b>Unité 1 – Les repas des fêtes en France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le reveillon de Noël et du Jour de l’An</li> <li>• L’Epiphanie</li> <li>• La Chandeleur</li> <li>• Pâques</li> </ul> <p><b>Unité 2 – Les repas des fêtes en Italie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le repas de Noël</li> <li>• L’Epiphanie</li> <li>• La Carnaval</li> <li>• La fête de Pâques</li> </ul> <p><b>Unité 3 – Cultures vis-à-vis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’apéro en France</li> <li>• L’apéritif en Italie</li> </ul> <p><b>UDA 3 Hygiène et sécurité</b></p> <p><b>Unité 1 – L’HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de contrôle et de prévention: HACCP</li> <li>• L’HACCP: un peu d’histoire et ses principes. Compréhension et production de texte</li> <li>• L’hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</li> </ul> <p><b>Unité 2 – Qualité des produits et sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les labels de qualité et d’origine: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ AOP</li> <li>✓ ADC</li> <li>✓ IGP</li> <li>✓ Label Rouge</li> <li>✓ STG</li> <li>✓ AB</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Unité 3 – Les OGM et les produits biologiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qu’est-ce que les OGM?</li> <li>• Les pour et les contre des OGM</li> <li>• C’est quoi le bio?</li> </ul> <p><b>Modulo 4 Les premiers pas dans le monde du travail</b></p> <p><b>Unité 1 – Le CV</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulaire du monde du travail</li> <li>• Conseil pour rédiger un CV</li> <li>• LinkedIn</li> </ul>
-------------------------	--

	<p><b>Unité 2 – La lettre de motivation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les caractéristiques de la lettre de motivation</li> <li>• La structure de la lettre de motivation</li> </ul>
<b>Progettualità integrata</b>	
<b>Metodologie adottate</b>	<p>Le lezioni hanno previsto l'uso alternato del francese e della lingua madre e l'insegnamento della disciplina ha prospettato la lingua straniera non come fine dell'apprendimento ma come strumento che veicola una civiltà altra, una realtà culturale, sociale e politica diversa da quella conosciuta dagli studenti per esperienza diretta. Lo studio e l'analisi di testi informativi, descrittivi e prescrittivi su argomenti eno-gastronomici ha permesso ai discenti di arricchire il loro bagaglio di conoscenze professionali con una prospettiva tipicamente francese di tali fenomeni.</p> <p>Per introdurre gli argomenti sono stati utilizzati documenti autentici, video visionati in laboratorio informatico, presentazioni del docente; tali attività sono state seguite da lavori di gruppo, conversazioni in classe, produzioni scritte guidate, interventi spontanei o sollecitati sugli argomenti studiati. Le lezioni sono state per lo più partecipate.</p> <p>Dal 5 marzo 2020 l'uso del libro di testo è stato limitato a rare volte, sono stati utilizzati soprattutto documenti digitali autentici, legati all'attualità. L'interazione con la classe è stata assicurata attraverso la piattaforma Moodle e Cisco Webex Meeting</p>
<b>Strumenti</b>	Libri di testo – computer - Internet – materiale autentico - lavagna – aula multimediale – dispositivi mobili.
<b>Tipologia delle Verifiche</b>	<p><b>VERIFICA e VALUTAZIONE</b></p> <p>Tutte le fasi di lavoro sono state accompagnate da verifiche scritte e orali con lo scopo di rilevare e correggere gli errori di apprendimento, controllare l'adeguatezza dei metodi ed accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.</p> <p><b>STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</b></p> <p>Conversazioni e esercitazioni proposte nel corso e alla fine di ogni unità di apprendimento per accertare il conseguimento degli obiettivi da parte degli alunni e favorirne così il processo di autovalutazione.</p> <p>Dal 5 marzo 2020 anche lavori svolti a casa e interventi durante le video-lezioni</p> <p><b>STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</b></p> <p>Prove scritte oggettive strutturate e non o interrogazioni / interventi.</p>
<b>Firma del Docente</b>	<i>Rossana Curreri</i>

<b>Docente: Claudio Garozzo</b>		<b>disciplina: Lab. di Sala e Vendita</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 46 in presenza e 24 a distanza fino al 31 Maggio
		complementari ed integrative	N.
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b>                      A conclusione del percorso di studio si ottiene il diploma di “Tecnico dei Servizi della Ristorazione”. Questa figura professionale opera nel campo delle attività produttive relative a diverse situazioni operative e a diverse tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale. Deve maturare competenze inerenti la tecnica operativa dei servizi di ristorazione, al fine di padroneggiare tutti gli aspetti relativi alla gestione di tale settore: da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici.  <b>Conoscere software di settore</b></p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b>                      Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e saperli porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H A C C P, comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.  <b>Competenze gestionali e digitali di base</b></p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b>                      Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e saperli porre rimedio. Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere la definizione del servizio di banqueting e le problematiche relative al tipo di organizzazione, saper gestire e organizzare un servizio banqueting.  <b>Saper utilizzare strumenti digitali di supporto ( in sostituzione della parte pratica)</b></p>		

<p><b>Contenuti svolti</b></p>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</li> <li>● PROGRAMMARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</li> <li>● L'ENOGASTRONOMIA ITALIANA</li> <li>● COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</li> <li>● L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DI CIBO, VINO E OLIO</li> <li>● DIFFERENZE TRA CATERING E BANQUETING, ORGANIZZAZIONE DI UN BANQUETING</li> </ul> <p><u>A PARTITE DAL 5 MARZO 2020 LA PROGRAMMAZIONE È STATA RIMODULATA CAUSA COVID 19.I SEGUENTI ARGOMENTI SONO STATI SVOLTI ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA UTILIZZANDO LA PIATTAFORMA MOODLE E CISCOWEBEX MEETING</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LA CULTURA DEL CIBO NEL MONDO</b></li> <li>● <b>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO RISTORATIVE</b></li> <li>● <b>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI,L'INFORMATICA NELLA GASTRONOMIA ,LE NUOVE TECNICHE DI COTTURA.</b></li> <li>● <b>APPROFONDIMENTO SULLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE</b></li> </ul>
<p><b>Progettualità integrata</b></p>	<p>Extracurriculare:</p> <p>Visite guidate presso aziende del settore</p>
<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p>	<p><b>METODI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale</li> <li>● Lezione multimediale</li> <li>● <b>Lezione dialogo</b></li> <li>● <b>Discussione collettiva guidata per il confronto di idee e interpretazioni</b></li> <li>● Lavoro di gruppo e ricerche</li> <li>● <b><u>Lezione a distanza ( moodle e ciscowebex)</u></b></li> </ul> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Test semi-strutturati e conoscenza sintetica degli argomenti</li> <li>● Verifiche orali</li> <li>● Verifiche a distanza (prove semi-strutturate e colloqui orali)</li> </ul>



<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno</li> <li>• Interventi dal posto</li> <li>• Conversazione guidata con tutta la classe</li> <li>• Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento</li> <li>• <b><u>Lavori svolti da casa</u></b></li> <li>• <b><u>Interventi attraverso la piattaforma</u></b></li> </ul>
<i>Firma del Docente</i>	<i>CLAUDIO GAROZZO</i>

<b>Docente</b> Isgrò Giuseppe		<b>Disciplina:</b> MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 61 in presenza N. 33 a distanzafino al 30 Maggio
		complementari ed integrative	N.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p><b>CONOSCENZE</b>                      La classe ha affrontato l'ultimo anno del percorso di studi in modo complessivamente positivo.                      Gli alunni hanno dimostrato interesse, partecipazione ed impegno adeguati; mentre ungruppodì studenti non si è impegnato con costanza raggiungendo una preparazione complessivamente lacunosa. Lo studio è stato svolto in maniera disomogenea, per alcuni approfondito e rielaborato, per buona parte della classe mnemonico e meccanico. Pertanto gli obiettivi previsti sono stati raggiunti in maniera differenziata, e per alcuni le lacune nella preparazione globale, unite alle difficoltà operative ed a scelte personali, non hanno permesso loro di raggiungere nella loro completezza tutte le competenze disciplinari e quindi i risultati raggiunti sono stati appena accettabili.</p>		
	<p><b>COMPETENZE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sviluppare motivazione e atteggiamenti positivi verso la materia</li> <li>2) Abilità a coordinare, riprodurre definizioni, notazioni, operazioni e concetti</li> <li>3) Abilità nel manipolare e calcolare rapidamente</li> <li>4) Abilità nell'interpretare dati sotto forma simbolica</li> <li>5) Abilità nel tradurre dati in simboli</li> <li>6) Abilità nel seguire una linea di ragionamento</li> </ol>		
	<p><b>CAPACITÀ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sviluppo di capacità intuitive e logiche</li> <li>2) Capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente</li> <li>3) Abitudine alla precisione di linguaggio</li> <li>4) Possesso delle procedure di calcolo</li> <li>5) Controllo del significato dei risultati</li> <li>6) Interpretazione dei concetti matematici</li> </ol>		

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>1) DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni di 1° e 2° grado</li> <li>- Disequazioni di grado superiore al secondo</li> <li>- Disequazioni fratte</li> <li>- Sistemi di disequazioni</li> </ul> <p>2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione e classificazione</li> <li>- Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali, logaritmiche</li> <li>- Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria</li> <li>- Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi</li> <li>- Funzioni crescenti e funzioni decrescenti</li> <li>- Funzioni pari e dispari</li> <li>- Grafico probabile di una funzione</li> <li>- Analisi del grafico</li> </ul> <p>3) LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E FUNZIONI CONTINUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite finito quando x tende a un valore finito</li> <li>- Limite finito quando x tende a infinito</li> <li>- Limite infinito quando x tende a un valore finito</li> <li>- Limite infinito quando x tende a infinito</li> <li>- Limite destro e limite sinistro</li> <li>- Limiti di funzioni elementari, logaritmiche ed esponenziali</li> </ul> <p><b><u>A PARTIRE DAL 9 MARZO 2020 LA PROGRAMMAZIONE E' STATA RIMODULATA CAUSA COVID 19. I SEGUENTI ARGOMENTI SONO STATI SVOLTI ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA UTILIZZANDO LA PIATTAFORMA MOODLE E CISCO WEBEX MEETING.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Calcolo dei limiti in forma determinata</i></li> <li>- <i>Forme di indecisione <math>\frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}</math></i></li> <li>- <i>Funzioni continue</i></li> <li>- <i>Punti di discontinuità e loro classificazione</i></li> <li>- <i>Asintoti orizzontali e verticali</i></li> <li>- <i>Analisi del grafico</i></li> </ul>
-------------------------	---

<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>L'attività didattica è stata imperniata sulle lezioni frontali di tipo interattivo. Le spiegazioni sono state accompagnate dallo svolgimento in classe di un'ampia casistica di esercizi, in parte a risoluzione guidata ed in parte a risoluzione autonoma, al fine di potere costantemente verificare il livello di conoscenza, di comprensione e la proprietà di espressione dei discenti, ma soprattutto per stimolare gli alunni all'uso del ragionamento e dell'intuizione.</p> <p>Tutti i concetti, anche quelli fondamentali, sono stati presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, complicate definizioni e dimostrazioni.</p> <p><b><u>DURANTE IL PERIODO EMERGENZIALE COVID-19 È STATA ADOTTATA LA SEGUENTE METODOLOGIA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni dell'insegnante svolte per mezzo di attività sincrone e con l'ausilio di lavagna interattiva (Microsoft Whiteboard), al fine di dare agli studenti la possibilità di partecipare attivamente alla lezione con domande attraverso la messaggistica istantanea.</li> <li>• Video-lezioni scaricabili da youtube opportunamente scelte.</li> <li>• Schede didattiche, mappe, esercizi dimostrativi e sintesi di argomenti teorici preparati dall'insegnante in formato digitale per l'utilizzo durante le video-lezioni e la condivisione con la classe tramite piattaforma Moodle in modo che gli alunni abbiano la possibilità di scaricare i contenuti su proprio pc smartphone.</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<p>STRUMENTI: fotocopie/appunti; PER DAD: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, WhatsApp.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<p>Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti.</p> <p>L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. verifiche orali</li> <li>2. verifiche scritte strutturate e semistrutturate</li> <li>3. <b><u>lavori svolti da casa</u></b></li> <li>4. <b><u>interventi attraverso la piattaforma</u></b></li> </ol> <p><b>Criteri di valutazione</b></p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.</p> <p>La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.</p>
<b>FIRMA DEL DOCENTE</b>	<p>GIUSEPPEISGRO'</p>

<b>Docente: Mollica Antonino</b>		<b>Disciplina : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5 B . I.P.S.S.A.R.</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 52	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. N. 30 fino al 04/03/2020 D.A.D. N. 22 dal 05/03/2020 al 30/05/2020	
	complementari ed integrative	N.	
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI</b>		
	<p><b>Conoscenze</b> La conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute, sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva. Conoscono le informazioni sul funzionamento del sistema immunitario in relazione ai microrganismi patogeni come i batteri ed i virus (coronavirus). Possiedono, anche, le conoscenze di base sui vaccini ed i sieri omologhi ed eterologhi.</p> <p><b>Abilità</b> Gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.</p> <p><b>Competenze</b> Gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.</p>		

<b>Contenuti svolti</b>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p>U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico</p> <p>Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza, della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche.  Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità.  Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.</p> <p>Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.</p> <p>Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, pre-acrobatica: capovolta in avanti da fermo capovolta in tuffo. Esercizi a corpo libero.  Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale.</p> <p>Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.</p> <p>Mezzi operativi: pre-acrobatica, organizzazione giochi di squadra, rispetto delle regole, corsa istintiva e corsa ragionata, compiti di arbitraggio.  Tempi: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 4 Gioco</p> <p>Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli ed autocontrollo.  Mezzi operativi: calcio: fondamentali e partita. Orienteering: capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola. Volley: fondamentali e partita.  Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 5 Tutela salute</p> <p>Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute, sulla prevenzione degli infortuni e nozioni di primo soccorso:  distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo.  Epistassi, ferita, emorragia, ustione.  Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche.  Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.  Le dipendenze: Il doping.</p>
-------------------------	---

<b>Progettualità integrata</b>	<u>Extracurriculare: gruppo sportivo</u>
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<b>METODI:</b> Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving. Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.
	<b>STRUMENTI:</b>  STRUMENTI: Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini. Libro di testo consigliato. “Attivamente insieme online” di C. Bughetti, M. Lambertini, P. Pajni. Spazi utilizzati; Palestra dell’istituto per un breve periodo dell’anno scolastico. Dal 05/03/2020 in relazione a quanto disposto nel D.P.C.M. si sono utilizzati gli strumenti digitali e le piattaforme messe a disposizione dalla scuola, per la realizzazione della Didattica a Distanza, portando a termine il programma prestabilito fornendo agli alunni dei metodi di lavoro, sia pratico che teorico.
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>	<b>VERIFICHE :</b> Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione - abilità.6 punti partecipazione, 4 punti abilità. Le prove orali e strutturate sono state effettuate tramite la D.A.D. sulla piattaforma digitale Moodle e Cisco Webex Meetings. Prova strutturata: a risposta multipla, dieci domande con quattro risposte. Risposta esatta 1 punto; risposta errata o non data zero punti. Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.
<b>FIRMA DOCENTE</b>	<i>ANTONINO MOLLICA</i>

Scheda Consuntivo per singola materia		5° B IPSSAR Anno Scolastico 2019/2020	
<b>Docente: MUSUMECI GIUSEPPA CARMELA</b>		<b>Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 1		
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.21 IN PRESENZA N. 11 DAD Fino al 31 maggio	
	<i>complementari ed integrative</i>	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: IL VALORE DELLA VITA E DELLA DIGNITA' DELLA PERSONA, SECONDO LA VISIONE CRISTIANA, DEL MAGISTERO CATTOLICO E DELLA COSTITUZIONE ITALIANA		
	COMPETENZE: SVILUPPARE UN MATURO SENSO CRITICO E UN PERSONALE PROGETTO DI VITA ORIENTATO AL BENE COMUNE IN UNA SOCIETA' MULTIETNICA – MULTIRELIGIOSA E MULTICULTURALE		
	CAPACITÀ: TOLLERANZA / DIALOGO / ASCOLTO ALLA DIVERSITA' RELIGIOSA		
CONTENUTI SVOLTI	<p>COSTITUZIONE E LAICITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ART. 2 – 3/ ART. 7 – 8/ ART. 19 – 20</li> <li>• I PATTI LATERANENSI</li> <li>• STATO CONFessionALE E ACONFessionALE</li> <li>• DIALOGO INTERRELIGIOSO – DIALOGO ECUMENICO</li> </ul> <p>ART. 19 E COVID 2019</p> <p>RELIGIONE E CULTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LA RELIGIONE E L'ARTE</li> <li>• LA RELIGIONE E L' ENOGASTRONOMICA</li> <li>• LA RELIGIONE E LE FESTIVITA' RELIGIOSE</li> </ul> <p>MATRIMONIO (CHIESA CATTOLICA)</p> <p>LA COPPIA OGGI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AMORE E LIBERTA'</li> </ul> <p>SOCIETA' LIQUIDA – RELIGIONE LIQUIDA</p>		



<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>LEZIONE FRONTALE  LEZIONE MULTIMEDIALE  LEZIONE DIALOGATA  LAVORO DI GRUPPO E RICERCHE  LEZIONE A DISTANZA (PIATTAFORMA MOODLE – VIDEO  LEZIONE CISCO WEBEX)  PROBLEM SOLVING  BRAINSTORMING  RICERCA INDIVIDUALE E DI GRUPPO</p>
<p>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>LIBRO DI TESTO  SUPPORTI INFORMATICI  FOTOCOPIE  VISIONE FILM /DOCUMENTARI  POWER POINT  MAPPE CONCETTUALI</p>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>INTERVENTI DAL POSTO  CONVERSAZIONE GUIDATA CON TUTTA LA CLASSE  LAVORI SVOLTI IN CLASSE  LAVORI CONSEGNATI TRAMITE PIATTAFORMA MOODLE</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>F.to Musumeci Giuseppa Carmela</i></p>

**FIRME DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

	<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
	Italiano	Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	
	Storia	Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	
	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Prof. Salvatore Andrea Labruna	
	Matematica	Prof. Giuseppe Isgrò	
	Lingua Francese	Prof. ssa Rossana Curreri	
	Lingua Inglese	Prof.ssa Franca Brigandì	
	Scienza degli Alimenti	Prof. Antonio Salmeri	
	Laboratorio Cucina	Prof.ssa Giuliana Gullotto	
	Laboratorio Sala e Vendita	Prof. Claudio Garozzo	
	Educazione Fisica	Prof. Antonio Mollica	
	IRC/Att.alternativa	Prof.ssa Giuseppa Carmela Musumeci	
	Sostegno	Prof.ssa Chiara Samperi	
		<b>COMPONENTE STUDENTI</b>	
		<b>COMPONENTE GENITORI</b>	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Maria Francesca Miano