



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
ENRICO MEDI
RANDAZZO

DOCUMENTO DEL 30 MAGGIO
Anno scolastico 2019/2020

Classe III A serale

INDICE	
SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	pag. 3
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 5
COMMISSARI INTERNI	pag. 6
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 7
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 8
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 12
PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 12
ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	pag. 13
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 14
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 14
ALLEGATO 2 – Griglia di valutazione colloquio	pag. 36

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati. Ottime le palestre, a cui si aggiungono i campetti esterni. Non mancano laboratori e aule speciali sia nella sede centrale che nei plessi. A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'Istituto dispone di:

- una cucina costruita nel rispetto delle più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- un laboratorio di pasticceria dotato di moderne attrezzature;
- una sala mensa in cui vengono quotidianamente effettuate esercitazioni e serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar in cui si acquisisce esperienza e professionalità;
- il laboratorio linguistico per perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere;
- il laboratorio di informatica per acquisire competenza nell'utilizzo del computer;
- un laboratorio di accoglienza turistica;
- una biblioteca;

Laboratori informatici per Matematica, Trattamento testi, Economia aziendale, tutti dotati dei programmi più recenti.

La scuola ha attivato, sul proprio sito, l'albo on line al fine di rendere accessibile in via telematica sia agli operatori che agli utenti tutta la documentazione riguardante le proprie attività di tipo didattico e organizzativo. La scuola, come previsto dalla nota MIUR prot. 1682 del 2 Ottobre 2012 e dal Decreto legge 95 /2012, ha introdotto, a pieno regime, l'utilizzo dei registri on line sia per quanto riguarda i docenti sia per le classi. In questi ultimi sono state riportate, quotidianamente, le assenze degli studenti e le relative giustificazioni, note disciplinari, annotazioni varie inerenti le attività della classe. Nei documenti riservati ai docenti, gli stessi hanno registrato interrogazioni e le diverse tipologie di prove sostenute dagli studenti nonché la programmazione personale e le attività svolte. Il contesto socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario, all'interno del quale si collocano nuove attività volte all'offerta dei servizi ricettivi e turistici legati al settore della ristorazione e in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e della realtà socio-economica del territorio. Sono ormai di consolidata tradizione le iniziative di formazione e orientamento attivate dall'Istituto in collaborazione con le associazioni imprenditoriali e professionali locali e non. Tali iniziative si sviluppano attraverso stage formativi ed esperienze lavorative estive presso aziende private, enti pubblici e studi professionali.

PROFILO DELL'INDIRIZZO
SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATIVI

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 alla ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Nell'articolazione "Enogastronomia – Sezione cucina", a conclusione del percorso quadriennale, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

STAFF DIRIGENZIALE

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

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
Previtera Carmela Elvira	Lingua e letteratura italiana
Previtera Carmela Elvira	Storia
Di Stefano Daniela	Lingua francese
Vinciguerra Patrizia	Lingua inglese
Lo Giudice Anna Rita	Diritto e tecniche amministrative
Isgrò Giuseppe	Matematica
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione
Grasso Giuseppe	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

COMMISSARI INTERNI	
Docente	Disciplina
Grasso Giuseppe	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione
Lo Giudice Anna Rita	Diritto e tecniche amministrative
Previtera Carmela Elvira	Italiano e storia
Vinciguerra Patrizia	Lingua inglese

PROFILO DELLA CLASSE

La classe III A serale, dell'istituto superiore alberghiero "Enrico Medi" di Randazzo, è composta da 14 alunni, 7 uomini e 7 donne, i quali hanno espletato il corso di studi nel medesimo istituto. I quattro candidati già in possesso di diploma, nel cui patto formativo individuale è previsto l'esonero dalla frequenza di due intere discipline, hanno chiesto, ai sensi dell'art. 17 dell'O.M. sugli Esami di Stato 2019/2020, di essere esonerati dalle stesse nell'ambito del colloquio. Nel corso del triennio, l'azione didattica ha potuto godere parzialmente della continuità sotto il profilo metodologico e didattico, per l'avvicinarsi dei docenti in alcune discipline. Nonostante ciò, il gruppo classe ha costruito nel tempo una sua specifica identità capace di confrontarsi con i vari approcci educativi in ambito tecnico pratico ed umanistico. Sul piano relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso, pur in presenza di sensibilità e caratteri molto differenti, disponibile alle varie problematiche di carattere sociale, scolastico o di più ampia rilevanza culturale. I docenti hanno sempre cercato di stabilire all'interno della classe un sereno clima educativo, basato sul reciproco rispetto, sollecitando la motivazione allo studio e coordinando le diverse esperienze educative, curriculari ed extracurriculari. Durante l'anno scolastico, la frequenza degli allievi è stata nel complesso regolare e sotto il profilo disciplinare il comportamento è risultato sempre corretto, rispettoso delle regole, aperto al dialogo ed al confronto. Gli alunni hanno mostrato partecipazione attiva al dialogo educativo, interesse ed attenzione nei riguardi dell'attività didattica svolta. Alcuni allievi, motivati e più assidui nell'applicazione, si sono distinti nello studio e nell'approfondimento dei vari argomenti disciplinari trattati dimostrando capacità di rielaborazione personale dei contenuti, conseguendo buoni risultati. Un secondo e più numeroso gruppo di studenti, in relazione alle diverse potenzialità acquisite nel corso degli anni, supportato dalla volontà e dall'impegno, ha conseguito un positivo grado di conoscenze, competenze e abilità ed ha raggiunto un discreto profitto. Un terzo e più esiguo gruppo di allievi, non costante nell'impegno e nell'applicazione, non ha sempre risposto adeguatamente alle sollecitazioni dei docenti verso uno studio più mirato di alcune discipline; ne consegue un profitto appena sufficiente. Dall'inizio dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione "Cisco Webex Meetings", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso la piattaforma "Moodle", registro elettronico, hanno ricevuto correzione degli esercizi attraverso la mail, tramite immagini su Whatsapp, spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuali e Power Point con audio scaricati nel materiale didattico sulla piattaforma Moodle, registrazione di micro-lezioni su Youtube, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

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, prendendo sempre in considerazione la difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o da altri problemi tecnici.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

In conformità con quanto deliberato nei Consigli di dipartimento e ratificato nel collegio dei docenti sono state espletate due verifiche per quadrimestre; le discipline che comportano scritto e orale hanno svolto due verifiche scritte e due orali. 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. Pur nella diversità della loro personalità, delle loro abilità, capacità e competenze ed in relazione all'impegno profuso nello studio, gli allievi hanno migliorato la loro situazione di partenza.

Per quanto riguarda la valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria, in ottemperanza

delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

In ogni caso la valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- Rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno;

- Autonomia organizzativa e sistematicità;
- Progressi rispetto alla situazione di partenza;
- Raggiungimento degli obiettivi, anche minimi;
- Valorizzazione degli elementi (conoscenze, competenze, capacità)

STRUMENTI DI MISURAZIONE

Metodi

• Lezione frontale	• Didattica laboratoriale
• Lezione partecipativa	• Problem solving
• Lavori di gruppo	• Analisi dei casi

Strumenti adottati

• Libri di testo	• Piattaforma Edmodo
• Riviste specializzate	• Software didattici
• Appunti e dispense	• Documenti autentici
• Dizionari	• Internet
• Dispense redatte dall'insegnante	• LIM
• Piattaforma Moodle	• Piattaforma Cisco Webex Meetings

Strategie adottate

- Sollecitare gli alunni ad una esposizione scritta e orale appropriata e rigorosa sia attraverso le verifiche, sia attraverso i colloqui.
- Proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- Fare esercitare gli alunni nelle competenze indicate dalla programmazione.
- Rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.
- Favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione.

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

VOTO DI CONDOTTA	DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO
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.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Criteria di attribuzione dei punteggi:

1. Se la media dei voti risulta pari o superiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più alto alla banda di appartenenza;
2. Se la media dei voti è inferiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza;
3. Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verificano almeno due delle seguenti condizioni:
 - a. Le assenze non superino il 10% del monte ore annuale (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica, di lavoro o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.);
 - b. Lo studente abbia partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - c. Lo studente abbia prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (Credito Formativo), e da cui derivino competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

Per l'attribuzione della lode il candidato deve avere ottenuto il credito massimo, conferitogli dal consiglio di classe all'unanimità ed il punteggio massimo al colloquio orale.

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.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali	Descrizione percorso
V anno Contratti del settore ristorativo e il contratto d'albergo	Secondo quadrimestre	Sala, cucina	Filmati, video, immagini.	Il percorso prevede l'analisi di tutte le normative che regolamentano i contratti del settore turistico ristorativo e delle tutele previste dal codice del consumo.

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso di Cittadinanza e costituzione riassunto nella seguente tabella.

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
Progetto legalità: "I principi fondamentali del testo costituzionale"	Italiano e storia	Il percorso prevede la conoscenza e l'approfondimento dei principi fondamentali della Costituzione.

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, purtroppo, non si sono potute realizzare a causa dell'emergenza da Covid 19.

ATTIVITA' D'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	<ul style="list-style-type: none">• Centro storico, chiese, monumenti, pescheria, mercato ortofrutticolo, azienda "Nonna Vincenza"	<ul style="list-style-type: none">• Catania	<ul style="list-style-type: none">• 9h
Viaggio di istruzione	Non effettuato dalla classe causa Covid 19		

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

A PARTIRE DAL 9 MARZO 2020 LA PROGRAMMAZIONE E' STATA RIMODULATA CAUSA COVID 19.
GLI ARGOMENTI TRATTATI NELLE VARIE DISCIPLINE SONO STATI SVOLTI ATTRAVERSO LA
DIDATTICA A DISTANZA UTILIZZANDO LA PIATTAFORMA MOODLE E CISCO WEBEX MEETINGS

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
DOCENTE	PREVITERA CARMELA ELVIRA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	67
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	10
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	77

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Per quanto riguarda le competenze all'interno della classe si è realizzata una situazione diversificata: una parte di essa sia nello scritto che nell'orale mostra una adeguata capacità di elaborare i contenuti disciplinari e un lessico corretto, mentre un'altra dimostra qualche difficoltà nello scritto e poca disinvoltura nell'esposizione orale.
CONOSCENZE
Anche per ciò che riguarda l'ambito delle conoscenze, la classe presenta una situazione diversificata: c'è un gruppo che denota una soddisfacente conoscenza sia degli argomenti che delle tecniche espressive, mentre un altro mostra delle conoscenze generiche e usa un linguaggio piuttosto semplicistico.
ABILITÀ
Alcuni alunni hanno sviluppato buone capacità espositive, altri, se opportunamente guidati, riescono ad evidenziare adeguate tecniche espressive e discrete capacità di analisi. Qualche allievo presenta difficoltà di rielaborazione autonoma e tecniche espressive poco disinvolute.
CONTENUTI
<p>Dal 19 settembre al 2 marzo sono stati svolti i seguenti argomenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Positivismo, Naturalismo e Verismo • Differenze tra Naturalismo e Verismo • Giovanni Verga: la vita • L'apprendistato del romanziere • La stagione del Verismo • Le opere: "I Malavoglia" e "Mastro don Gesualdo" • Da "Novelle rustiche": "Libertà": lettura e comprensione del testo • Prosa e poesia del Decadentismo; Baudelaire, da "I fiori del male": "L'albatro": lettura e comprensione del testo • Gabriele D'Annunzio: la vita e la poetica (estetismo e superomismo) • Il "Piacere": trama del romanzo • Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto" (lettura e comprensione del testo) • Giovanni Pascoli: la vita • La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico • Da "Myricae": "X agosto" (lettura e comprensione del testo) • Il grande romanzo europeo • Italo Svevo: la vita, la formazione e le idee • Da "La coscienza di Zeno": "Il fumo", lettura e comprensione del testo

- Luigi Pirandello: la vita, le idee e la poetica; relativismo e umorismo
- Da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato" (lettura e comprensione del testo)
- Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis" (lettura e comprensione del testo)

Dal 20 marzo al 4 maggio sono stati svolti i seguenti argomenti:

- Le Avanguardie: il concetto di "avanguardia"; le "avanguardie storiche"
- Il Futurismo
- Giuseppe Ungaretti: la vita
- L'opera: "L'Allegria"
- "I fiumi": lettura e comprensione del testo

METODI

Durante l'attività didattica in presenza è stato privilegiato il momento della lezione frontale. Dopo la spiegazione dell'argomento e l'indicazione di informazioni specifiche è stata utilizzata la lezione dialogica, al fine di promuovere la partecipazione e l'iniziativa della classe. Dal mese di marzo con la sospensione delle lezioni in presenza, è stato necessario adoperare un approccio differente; utilizzando gli strumenti indicati dall'Istituto è stata svolta prevalentemente un'attività didattica in modalità sincrona, mentre sulla piattaforma Moodle è stato condiviso materiale didattico (alcune pagine del libro di testo e spiegazioni in word della docente) per agevolare gli alunni nello studio della disciplina.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo : "Chiare lettere", Vol.3 (Dall'Ottocento a oggi) - Autore: Paolo Di Sacco, Casa Editrice: Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La verifica si è svolta con verifiche orali e scritte. La valutazione finale di ogni singolo studente ha tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno e della partecipazione e frequenza alle lezioni (e in seguito, anche alle videolezioni).

STORIA	
DOCENTE	PREVITERA CARMELA ELVIRA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	34
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	13
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	47

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>In termini di competenze sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli allievi, se pur in diversa misura, sanno sintetizzare in poche righe i contenuti storici e rispondono a domande a risposta aperta o a risposta multipla sugli argomenti trattati; • la maggioranza della classe ha consolidato in misura adeguata il linguaggio specifico della disciplina .
CONOSCENZE
<p>Gli alunni, sia pur in misura diversa, conoscono gli eventi storici nella loro successione cronologica.</p>
ABILITÀ
<p>Il lavoro svolto in classe ha cercato di avviare un percorso di maturazione nei ragazzi per il raggiungimento degli obiettivi indicati nella programmazione. Quasi tutti gli alunni cominciano a considerare lo studio del passato storico come utile chiave interpretativa per una comprensione critica e non unilaterale del presente.</p>
CONTENUTI
<p>Dal 19 settembre al 2 marzo sono stati svolti i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteri della Seconda rivoluzione industriale • L'Italia giolittiana • L"“inutile strage”": la prima guerra mondiale • La rivoluzione bolscevica • Il primo dopoguerra in Europa • Il fascismo alla conquista del potere • Il fascismo diventa regime • La Germania nazista • Verso il secondo conflitto mondiale • La "guerra lampo" (1939-1940) • La "guerra parallela" dell'Italia <p>“Cittadinanza e Costituzione”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è la cittadinanza • I diritti nella Costituzione italiana • Immigrazione e diritti di cittadinanza <p>Per <i>Cittadinanza e Costituzione</i> è stato utilizzato il seguente testo:“Il bello delle regole-Lezioni di</p>

Cittadinanza e Costituzione”, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori (2010).

Dal 23 marzo al 4 maggio sono stati svolti i seguenti argomenti:

- 1941: l'intervento americano
- La crisi dell'Asse e la riscossa degli Alleati
- Gli Alleati in Italia e la caduta del fascismo
- La sconfitta del nazismo e la fine della guerra
- La conclusione del conflitto nel Pacifico
- La tragedia della Shoah

METODI

Durante l'attività didattica in presenza è stato privilegiato il momento della lezione frontale. Dopo la spiegazione dell'argomento e l'indicazione di informazioni specifiche è stata utilizzata la lezione dialogica, al fine di promuovere la partecipazione e l'iniziativa della classe. A fine unità didattica, gli alunni sono stati impegnati in esercitazioni con diverse domande, sia a risposta aperta che a risposta chiusa/multipla. Dal mese di marzo con la sospensione delle lezioni in presenza, è stato necessario utilizzare un approccio differente; utilizzando gli strumenti indicati dall'Istituto è stata svolta prevalentemente un'attività didattica in modalità sincrona, mentre sulla piattaforma Moodle sono stati condivisi powerpoint per aiutare gli alunni nella comprensione e rielaborazione degli argomenti.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: “La lezione della Storia”: volume 3°, Dal Novecento a oggi. Autore: Franco Bertini, Casa Editrice: Mursia Scuola
Fotocopie fornite dalla docente per approfondire l'argomento trattato e creare anche un momento di discussione e di confronto.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

La verifica si è svolta con verifiche orali precedute da qualche esercitazione scritta. La valutazione finale di ogni singolo studente ha tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno e della partecipazione e frequenza alle lezioni (e in seguito, anche alle videolezioni).

LINGUA FRANCESE	
DOCENTE	Daniela Di Stefano
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	38
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	20
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	58

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Gli alunni imparano a scrivere testi in lingua straniera, a presentare delle proposte al resto della classe, a fare delle brevi presentazioni orali e scritte su carta o al computer.
CONOSCENZE
Acquisizione di strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
ABILITÀ
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico scientifici di settore. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
CONTENUTI
<p>U.D.A. I La Restauration : Les types de restaurant, le personnel du restaurant, la brigade de cuisine, les préparations culinaires, les outils de cuisine.</p> <p>U.D.A. II Les Menus : Connaître la différence entre le menu et la carte ; connaître les hors-d'œuvres et les pâtes. Reconnaître et présenter les différentes méthodes de cuisson. Connaître l'origine du dessert, décrire l'emploi des outils et accessoires pour le chef pâtissier.</p> <p><i>UDA Interdisciplinare</i> - presentazione di un prodotto tipico- La Provola dei Nebrodi.</p> <p>U.D.A. III Santé et Sécurité : Les principes nutritifs. La filière alimentaire, L'HACCP, le régime méditerranéen, les régimes alternatifs : végétarien. Hygiène et santé.</p> <p><i>UDA Interdisciplinare- La Pyramide Alimentaire</i></p>
METODI
Lezione frontale, approccio comunicativo, lavoro in équipe, brainstorming, cooperative learning, esercitazioni in modalità e-learning.
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, schemi, mappe concettuali, CD, L.I.M., video, laboratorio linguistico, materiale multimediale, video e audio lezioni (Cisco Webex; Moodle).
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Esercizi di grammatica, traduzioni, comprensione del testo, domande a risposta aperta, domande a risposta chiusa, letture, composizioni, conversazione, jeux de rôle.

LINGUA INGLESE	
DOCENTE	Patrizia Vinciguerra
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	72
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	108

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Comprendere e scrivere testi in lingua straniera, a presentare delle proposte al resto della classe, a fare delle brevi presentazioni orali e scritte su carta o al computer.
CONOSCENZE
Acquisizione di strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
ABILITÀ
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico scientifici di settore. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
CONTENUTI
The United Kingdom The European Union Designing a menu Catering Restaurants Cooking methods Recipes Recipes : pasta alla Norma, arancini, lasagne The Mediterranean diet Starbucks London and its typical food
METODI
Lezione frontale, approccio comunicativo, lavoro in équipe, brainstorming, cooperative learning, esercitazioni in modalità e-learning.
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, schemi, mappe concettuali, CD, L.I.M., video, laboratorio linguistico, materiale multimediale, video e audio lezioni (Cisco Webex; Moodle).
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Esercizi di grammatica, traduzioni, comprensione del testo, domande a risposta aperta, domande a risposta chiusa, letture, composizioni, conversazione, pair work.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA RICEZIONE TURISTICA	
DOCENTE:	Anna Rita Lo Giudice
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	78
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	114

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni - in forma sia orale sia scritta -e interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in diversi contesti.</p> <p>Mostrare consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni. Identificare e cogliere le opportunità disponibili ed organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Cittadinanza e Costituzione: assetto costituzionale dello Stato.</p>
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale - Normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore - Tecniche di marketing turistico - Tecniche di web marketing - Strategia dell'impresa e scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Budget e controllo budgetario - Contratti dell'impresa turistico- ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo - Responsabilità degli operatori del settore - I principi fondamentali della Costituzione
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento - Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

CONTENUTI

IL MERCATO TURISTICO (didattica in presenza)

- Elementi caratterizzanti delle diverse epoche storiche
- I fattori economici, sociali, culturali e tecnici che concorrono all'evoluzione del turismo
- Le interrelazioni tra i fattori che determinano l'evoluzione del turismo
- Le caratteristiche e le peculiarità della domanda e dell'offerta turistica
- Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale
- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- Il sistema dei cambi
- La bilancia turistica
- Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico

IL MARKETING (didattica in presenza)

- Caratteristiche della domanda di servizi ristorativi
- Segmentazione del mercato della ristorazione
- Marketing mix
- Posizionamento del prodotto sul mercato
- Marketing operativo
- Web marketing
- Marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (didattica in presenza)

- Concetti di pianificazione, controllo di gestione e programmazione aziendale
- Fasi del processo di pianificazione
- Pianificazione di nuove imprese ristorative
- Studio di fattibilità
- Il controllo budgetario
- Il budget negli alberghi

CITTADINANZA E COSTITUZIONE (didattica in presenza)

- Caratteri della Costituzione
- Principi fondamentali

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO (didattica a distanza a decorrere dal 10/03/2020 tot. ore 36)

- I contratti delle imprese ristorative. La normativa di riferimento del settore turistico-ristorativo.

METODI

lezione frontale lezione interattiva lezione multimediale, problem solving

STRUMENTI DI LAVORO
Libri di testo, materiali e strumenti digitali, risorse didattiche reperibili online
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Test, verifiche orali

MATEMATICA	
DOCENTE	ISGRO' GIUSEPPE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	54
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	27
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	81

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ol style="list-style-type: none"> 1) Sviluppare motivazione e atteggiamenti positivi verso la materia 2) Abilità a coordinare, riprodurre definizioni, notazioni, operazioni e concetti 3) Abilità nel manipolare e calcolare rapidamente 4) Abilità nell'interpretare dati sotto forma simbolica 5) Abilità nel tradurre dati in simboli 6) Abilità nel seguire una linea di ragionamento
CONOSCENZE
<p>La classe ha rivelato delle difficoltà nell'applicazione e nell'esposizione dei contenuti; per buona parte degli alunni lo studio individuale si è limitato allo svolgimento di esercizi mentre lo studio della parte teorica è risultato superficiale. La classe comunque ha dimostrato durante le ore di lezione un certo interesse e attenzione, con richieste di chiarimenti quando non in grado di risolvere le varie problematiche emerse dagli argomenti di trattazione. Il docente ha inoltre sempre appoggiato e favorito situazioni di mutua collaborazione e aiuto tra gli studenti. La classe complessivamente ha raggiunto un grado di conoscenza sufficiente nonostante gli sforzi applicati per arrivare a risultati più soddisfacenti.</p>
ABILITÀ
<ol style="list-style-type: none"> 1) Sviluppo di capacità intuitive e logiche 2) Capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente 3) Abitudine alla precisione di linguaggio 4) Possesso delle procedure di calcolo 5) Controllo del significato dei risultati 6) Interpretazione dei concetti matematici

CONTENUTI

1) DISEQUAZIONI

- Disequazioni di 1° e 2° grado
- Disequazioni fratte

2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno

- Definizione e classificazione
- Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali
- Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria
- Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi
- Funzioni crescenti e funzioni decrescenti
- Funzioni pari e dispari
- Grafico probabile di una funzione
- Analisi del grafico

3) LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E FUNZIONI CONTINUE

- Limite finito quando x tende a un valore finito
- Limite finito quando x tende a infinito
- Limite infinito quando x tende a un valore finito
- Limite infinito quando x tende a infinito
- Limite destro e limite sinistro

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.

- *Calcolo dei limiti in forma determinata*
- *Forme di indecisione*
- *Asintoti orizzontali e verticali*
- *Analisi del grafico*

METODI

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.

Tutti i concetti, anche quelli fondamentali, sono stati presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, complicate definizioni e dimostrazioni.

DURANTE IL PERIODO EMERGENZIALE COVID-19 È STATA ADOTTATA LA SEGUENTE METODOLOGIA:

- 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.
- Video-lezioni scaricabili da youtube opportunamente scelte.
- 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.

STRUMENTI DI LAVORO

Fotocopie/appunti; PER DAD: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, WhatsApp.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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.

L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

1. verifiche orali
2. verifiche scritte strutturate e semistrutturate
3. lavori svolti da casa
4. interventi attraverso la piattaforma

Criteria di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.

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.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE	Aloschi Salvatore
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4 di cui 1 in compresenza
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	77
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	18
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	95

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata e malnutrizioni - Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute - Consuetudini alimentari nelle diverse culture e religioni 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. - Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni fisiologiche normali e patologiche. - Confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione 	
CONTENUTI	
<p>MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE (svolto in presenza)</p> <p>CONTENUTI</p> <p>1.1 CIBO E RELIGIONI</p> <p style="padding-left: 20px;">1.2 Le regole alimentari nella tradizione ebraica</p> <p style="padding-left: 20px;">1.3 Le regole alimentari nel Cristianesimo</p> <p style="padding-left: 20px;">1.4 Le regole alimentari nell'islam</p> <p style="padding-left: 20px;">1.5 Le regole alimentari nell'induismo</p> <p>MODULO 2: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (svolto in presenza)</p> <p>CONTENUTI</p> <p>2.1 ALIMENTI E TECNOLOGIE: I NUOVI PRODOTTI</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2 Alimenti destinati ad una alimentazione particolare</p> <p style="padding-left: 20px;">2.3 Gli integratori alimentari</p>	

- 2.4 Gli alimenti funzionali
- 2.5 I novel foods
- 2.6 Gli alimenti geneticamente modificati (O..G.M.)

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (svolto in presenza)

CONTENUTI

- 3.1 Aspetti generali;
- 3.2 La dieta nell'età evolutiva;
- 3.3 La dieta del neonato e del lattante;
- 3.4 La dieta complementare;
- 3.5 La dieta del bambino;
- 3.6 La dieta dell'adolescente;
- 3.7 La dieta dell'adulto;
- 3.8 La piramide alimentare;
- 3.9 La dieta in gravidanza;
- 3.10 La dieta della nutrice;
- 3.11 La dieta della terza età;

MODULO 4: DIETA E STILI DI VITA (svolto in presenza)

CONTENUTI

- 4.1 Diete e benessere
 - 4.2 Stili alimentari
 - 4.3 La dieta mediterranea
 - 4.4 La dieta vegetariana
 - 4.5 La dieta macrobiotica
 - 4.6 La dieta eubiotica
 - 4.7 La dieta nordica
 - 4.8 La dieta e lo sport
- Approfondimento per l'Uda : Ancel Keys: il padre della dieta Mediterranea**

MODULO 5: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI (svolto in F.A.D.)

CONTENUTI

- 5.1 Le malattie cardiovascolari;
- 5.2 Ipertensione arteriosa;
- 5.3 Iperlipidemie e aterosclerosi;

MODULO 6: LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE (svolto in F.A.D.)

CONTENUTI

- 6.1: Le malattie del metabolismo;

- 6.2:** Il diabete mellito;
6.3: L'obesità;
6.4: Iperuricemia e gotta
6.5: Osteoporosi

MODULO 7: LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE (svolto in F.A.D.)

CONTENUTI

- 7.1** I disturbi gastrointestinali
7.2 Le malattie epatiche

METODI

- Lezione frontale
- Lezione multimediale (uso della LIM, proiezione di file in powerpoint)
- Lezione dialogata e interattiva (piattaforma e-learning)
- Video lezioni su piattaforma cisco webex meetings

STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo
- Piattaforma moodle

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe
- Prove di ricerca dell'errore
- Produzione di testo
- Ricerche su argomenti disciplinari, anche su proposta degli alunni
- Prove scritte a tema o a risposta aperta.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
DOCENTE	Giuseppe Grasso
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	56
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	48
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	104

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Integrare le competenze professionali orientando al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti del territorio • Tecniche di catering e banqueting • Tipologie di intolleranze alimentari • Sistema HACCP • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Progettare menù per tipologia di eventi • Simulare eventi di catering e banqueting • Realizzare piatti funzionali alle esigenze dei clienti con problemi di intolleranze alimentari • Simulare un piano HACCP • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • La forza del territorio • I marchi di qualità • I prodotti tipici Italiani • Le intolleranze, le allergie e gli stili alimentari • Il menù • La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro (cenni) • Il sistema HACCP (cenni) • Il buffet
METODI
Lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD
STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo, laboratorio, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Verifiche orali, scritte e pratiche

TECNICA DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
DOCENTE	Salvatore Cacciola
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	66
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	42
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	24
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	66

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<p>IL candidato sotto il profilo delle competenze deve possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capacità organizzative - Spirito di collaborazione con i reparti che dovrà operare -Competenze specifiche nel campo alimentare sotto l'aspetto dell'approvvigionamento, della qualità, della produzione, della preparazione, della distribuzione e del costo del pasto e di vendita. <p>Competenza sulle conoscenze delle dinamiche di mercato e dell'offerta ristorativa. Conoscenza degli strumenti normative che regolano l'attività ristorativa (sugli alimenti, H.A.C.C.P. e norme sulla sicurezza). Competenze delle lingue straniere Competenze fondamentali di dietologia e merceologiche degli alimenti Conoscenza del panorama agroalimentare nazionale e internazionale.</p>
CONOSCENZE
<p>A conclusione del percorso di studio il candidato deve possedere quelle conoscenze specifiche da poter operare ed affrontare la maturità ed in futuro il percorso professionale.</p> <p>Le sue conoscenze sono: le aziende ristorative dove dovrà operare, sotto l'aspetto organizzativo; il tipo di offerta che si vuole proporre; gli strumenti; le risorse sia umane che economiche; le tecniche di preparazione della trasformazione e distribuzione e la conoscenza degli obiettivi prefissati di ogni azienda.</p> <p>Deve maturare competenze inerenti alle tecniche operative del settore ristorativo. Conoscere tutti gli aspetti non solo operative, ma anche quelli relativi alla gestione aziendale sotto il punto di vista:</p> <ul style="list-style-type: none"> -economico- gestionale -il mercato ed il suo posizionamento -quello alimentare -igienico -normativo.
ABILITÀ
<p>Le sue capacità sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> -capacità organizzative - Capacità di formulare l'offerta ristorativa che si vuole proporre al mercato ed al tipo di segmento. -Capacità di conoscere il tipo di mercato in cui si vuole operare. - Saper organizzare un'attività di pertinenza in riferimento alla struttura, all'attrezzatura, alle risorse

<p>umane ed economiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capacità e tecniche di comunicazione e vendita - Saper organizzare e curare eventi del tipo banqueting e catering -Capacità di valorizzare il patrimonio agroalimentare regionale e nazionale e di conseguenza la loro conoscenza. - Capacità delle conoscenze enologiche nazionali e non, con tutti gli aspetti correlati al vino (degustazione, servizio, abbinamento). -Saper predisporre e pianificare un menù per qualsiasi evento, sotto l'aspetto organizzativo, delle risorse, dei costi e del prezzo di vendita. -Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità merceologiche, valorizzando i prodotti tipici.
CONTENUTI
<p>Gli stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina - approfondimenti sui vari stili di servizio – all'italiana – all'inglese - alla francese diretto ed indiretto - alla russa (guéridon) - al buffet</p> <p>Enologia - la vite: storia - ciclo biologico - il grappolo e sue parti - impianto, coltivazione sistemi di allevamento - - la vinificazione in bianco e rosso, rosato, macerazione carbonica.</p> <p>I vini spumanti - la spumantizzazione - la Champagne - il metodo Champenoise e metodo Classico - il metodo Charmat</p> <p>Il Sommelier ed il servizio del vino • la figura del Sommelier • le attrezzature • la cantina di conservazione e del giorno • le temperature di servizio dei vini • la sequenza di servizio • tecnica di stappatura delle bottiglie ed il servizio</p> <p>La degustazione organolettica • aspetto visivo • aspetto olfattivo • approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino • l'aspetto gusto olfattivo</p> <p>Il menù come strumento di vendita di comunicazione e di gestione.</p> <p>Le aziende ristorative tipologie</p> <p>I vari momenti di servizio in un albergo</p> <p>I vari stili di cucina ed nuove forme di gastronomia</p> <p>Il food and beverage manager compiti e mansioni</p> <p>I marchi di qualità</p> <p>L'enogastronomia regionale e nazionale (eccellenze, piatti regionali e vini regionali)</p> <p>IL banqueting e catering</p>
METODI
<p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione multimediale • Lezione dialogo • Discussione collettiva guidata per il confronto di idee e interpretazioni • Lavoro di gruppo e ricerche • Lezione a distanza (moodle e cisco webex)

STRUMENTI:

- Verifiche orali
- Verifiche a distanza orali

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno
- Interventi dal posto
- Conversazione guidata con tutta la classe
- Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento
- Lavori svolti da casa
- Interventi attraverso la piattaforma

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	DOCENTI	MATERIE	FIRMA
1	Previtera Carmela Elvira	Italiano	
2	Previtera Carmela Elvira	Storia	
3	Di Stefano Daniela	Lingua francese	
4	Vinciguerra Patrizia	Lingua inglese	
5	Lo Giudice Anna Rita	Diritto e tecniche amministrative	
6	Isgrò Giuseppe	Matematica	
7	Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione	
8	Grasso Giuseppe	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina	
9	Cacciola Salvatore	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	

I rappresentanti degli alunni: Caggegi Giuseppe

Lo Presti Clara

ALLEGATO n. 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Verbali consigli di classe e scrutini
5.	Griglia di valutazione
6.	Materiali utili

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Francesca Miano

**Per i docenti, autorizzata dal Consiglio di classe del 29/05/2020,
Firma digitale del Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Francesca Miano**