



***ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
ENRICO MEDI  
RANDAZZO***

***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
ANNO SCOLASTICO 2019/2020  
CLASSE V sez. A***

***ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA***

***ARTICOLAZIONI  
SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA  
SERVIZI DI SALA E VENDITA***



Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale
- DPCM 4 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n. 27 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia"
- DPCM 26 aprile 2020
- O.M. 16-05-2020

<b>INDICE</b>	
<b>L'ISTITUTO</b>	<b>pag. 5</b>
<b>L'INDIRIZZO</b>	<b>pag. 6</b>
<b>STAFF DIRIGENZIALE – CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>pag. 7</b>
<b>MEMBRI DELLA COMMISSIONE D'ESAME</b>	<b>pag. 8</b>
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	<b>pag. 9</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>pag. 10</b>
<b>STRUMENTI DI MISURAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO</b>	<b>pag. 13</b>
<b>CREDITO SCOLASTICO</b>	<b>pag. 15</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>pag. 16</b>
<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>pag. 17</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	<b>pag. 17</b>
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>pag. 18</b>
<b>ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO</b>	<b>pag. 19</b>
<b>TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO</b>	<b>pag. 20</b>
<b>MATERIALI PER IL COLLOQUIO</b>	<b>pag. 21</b>
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO</b>	<b>pag. 22</b>
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>pag. 23</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>pag. 24</b>
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>pag. 61</b>

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati; dotato di aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:

- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici con collegamento INTERNET
- 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 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, 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 lingua, di informatica, esperienze multimediali, attività didattiche volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni culturali ed ambientali di cui la zona è ricca.

Purtroppo a causa dell'emergenza determinatasi all'inizio del mese di marzo, che ha imposto la sospensione delle lezioni in presenza, tutte le attività di ampliamento dell'offerta formativa programmate (corsi PON, stage, e progetti PTOF) non hanno avuto luogo.

## L'INDIRIZZO

**L'ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA** risponde all'esigenza di fornire percorsi formativi quinquennali finalizzati al conseguimento di un titolo di studio fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, assumono connotazioni specifiche declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi. Gli elementi distintivi dell'indirizzo sono dunque: l'uso di tecnologie e metodologie tipiche del contesto enogastronomico, la capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei servizi che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy, una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa

Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità messe a disposizione della scuola.

L'indirizzo Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, in tutte le sue articolazioni, è connotato da elementi che riguardano principalmente:

- l'evoluzione dei bisogni e le innovazioni in atto nel settore
- la valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- l'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi
- un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti pubblici e privati operanti sul territorio.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti a conclusione dei percorsi quinquennali del settore sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alla filiera.

Il curriculum è orientato a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

.

**STAFF DIRIGENZIALE**

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

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE****SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Docente	Disciplina	Continuità didattica		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Antonina Pasqua	Lingua e letteratura italiana	X		X
Antonina Pasqua	Storia	X		X
Maria Rosalia Franco	Lingua Inglese		X	X
Valeria Conti	Lingua Francese			X
Sebastiana Leana Rita Urso	Matematica			X
Antonio Muratore	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X
Salvatore Andrea La Bruna	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
Angelina Pennisi	Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	X	X	X
Antonino Maurizio Caggegi	Tecniche di Comunicazione			X
Antonino Mollica	Scienze Motorie e Sportive		X	X
Giuseppa Carmela Musumeci	IRC		X	X

### SERVIZI DI SALA E VENDITA

Docente	Disciplina	Continuità didattica		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Antonina Pasqua	Lingua e letteratura italiana			X
Antonina Pasqua	Storia			X
Maria Rosalia Franco	Lingua Inglese	X	X	X
Laura Pennisi	Lingua Francese	X	X	X
Sebastiana Leana Urso	Matematica			X
Antonio Muratore	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X
Mario Spina	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	X	X
Alfio Cantarella	Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita	X		X
Giuseppe Grasso	Laboratorio di Servizi di Cucina		X	X
Antonino Mollica	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
Giuseppa Carmela Musumeci	IRC		X	X

### MEMBRI DELLA COMMISSIONE DI ESAME

Docente	Disciplina	Articolazione
Antonina Pasqua	Italiano e Storia	Accoglienza turistica/Sala e vendita
Maria Rosalia Franco	Lingua Inglese	Accoglienza turistica/Sala e vendita
Sebastiana Leana Rita Urso	Matematica	Accoglienza turistica/Sala e vendita
Antonino Mollica	Scienze Motorie e Sportive	Accoglienza turistica/Sala e vendita
Salvatore Andrea La Bruna	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Accoglienza turistica
Angelina Pennisi	Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	Accoglienza Turistica
Antonio Muratore	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Sala e Vendita
Alfio Cantarella	Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita	Sala e Vendita



## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, si compone di 14 allievi, sette per ciascuna articolazione (la classe di Accoglienza turistica è formata da 6 studentesse e 1 studente, mentre quella di Servizi di Sala e Vendita vede la presenza di una studentessa e 6 studenti). Gli alunni provengono da un eterogeneo ambiente socio-culturale e 6 di loro sono pendolari (due appartenenti alla classe di Accoglienza Turistica e 4 frequentanti l'articolazione Sala e Vendita).

L'impegno e la partecipazione al dialogo educativo del gruppo classe, nel corso del triennio, sono stati piuttosto discontinui e, a tratti, in alcuni casi non si è riscontrata una vera e propria motivazione allo studio.

Dal punto di vista comportamentale, buona parte degli studenti di questa classe ha avuto bisogno di essere sollecitata per potenziare l'interesse alle attività scolastiche. Alcuni alunni si sono dimostrati poco inclini al rispetto del Regolamento scolastico. Solo un piccolo gruppo di studenti ha evidenziato spirito di iniziativa e di collaborazione.

Il metodo di studio, fatta eccezione per un piccolo gruppo di allievi, risulta essere mnemonico e poco sistematico.

Alcuni studenti risentono delle lacune di base che li caratterizzano e conseguentemente evidenziano un bagaglio culturale limitato e una competenza linguistica piuttosto modesta. Pertanto, le abilità trasversali da loro sviluppate denotano un livello di padronanza medio.

Dall'inizio dell'emergenza pandemica, con conseguente interruzione dell'attività didattica in presenza, è stato tempestivamente avviato un percorso di didattica a distanza che ha previsto l'uso di piattaforme digitali sia per la condivisione dei materiali di studio e la consegna delle verifiche, che per video lezioni.

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

L'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Un gruppo, per quanto non numeroso, di alunni ha partecipato costantemente alle attività di DAD, sia in modalità sincronica che asincrona, provvedendo a svolgere i compiti assegnati "dialogando" in video conferenza con gli insegnanti, sui contenuti disciplinari, un altro gruppo ha fatto registrare una frequenza saltuaria e impegno discontinuo. Solo due alunni (una studentessa di Accoglienza Turistica e uno studente di Sala e Vendita) hanno quasi del tutto disertato le attività di DAD, nonostante le molteplici sollecitazioni da parte sia della Dirigenza che dei singoli docenti. La maggior parte degli studenti ha comunque migliorato la propria situazione di partenza in ordine a competenze, conoscenze e capacità.

## 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 partecipata</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 di casi</li></ul>

### Strumenti adottati

<ul style="list-style-type: none"><li>• libri di testo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• PC e LIM</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• riviste specializzate</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>

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria le lezioni in presenza sono state sostituite da attività di Didattica a Distanza e i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD:

### Metodi – DAD

<ul style="list-style-type: none"><li>• video lezioni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• lavori di gruppo da remoto</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• condivisione di materiali su piattaforma didattica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• argomentazione "a distanza" in piccoli gruppi</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• interazione tramite social</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• analisi di casi</li></ul>

### Strumenti adottati – DAD

<ul style="list-style-type: none"><li>• Cisco-Webex meeting (piattaforma per video-lezioni)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• materiale semplificato, mappe concettuali, appunti, dispense</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Moodle (piattaforma didattica per la condivisione dei materiali e la consegna delle verifiche)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Software digitali (word, excel, power point)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Registro elettronico, posta elettronica, gruppi social</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• libri di testo e dizionari anche in versione digitale</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Siti internet (link, pagine web, video)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• registrazioni di micro lezioni</li></ul>

## **Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti**

Le verifiche, scritte ed orali, nelle varie discipline sono state organizzate in maniera diversa, utilizzando la scala decimale in tutta la sua gamma.

Per quanto riguarda le verifiche orali, si sono valutate sia le interrogazioni che i test/verifiche, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande, richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Dall'inizio dell'emergenza Covid-19 e con l'avvio della didattica a distanza il carico di lavoro è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inadeguati rispetto al lavoro assegnato.

Le modalità di verifica degli apprendimenti sono, pertanto, state modificate coerentemente con le tipologie di compiti assegnati. In un primo momento si è dovuto superare l'ostacolo della mancanza di competenze informatiche in diversi allievi che hanno, comunque, in poco tempo, colmato il gap. Le verifiche scritte sono state svolte in modalità asincrona o mista (laddove la presenza di alunni in possesso di due dispositivi lo abbia consentito). Nella maggior parte dei casi le consegne sono state postate dai docenti sulla piattaforma Moodle, svolte dagli studenti nei tempi stabiliti e caricati, in formato pdf, sulla medesima piattaforma, dotata di strumenti per la correzione, la valutazione, i commenti ed i feed back. Alcuni docenti, allo scopo di venire incontro alle esigenze degli alunni, soprattutto nel periodo iniziale dell'emergenza hanno accettato anche foto di quaderni, condivise tramite mail o social. Le verifiche orali sono state effettuate con l'ausilio della piattaforma Cisco-Webex meeting.

## **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

## **Valutazione**

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali:

- rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno
- interesse, impegno, partecipazione e continuità nello studio
- autonomia organizzativa e sistematicità
- progressi rispetto alla situazione di partenza
- raggiungimento degli obiettivi, anche minimi.

In ottemperanza alle 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 all'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:

- frequenza delle attività di DaD

- interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

**STRUMENTI DI MISURAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO</b>	
<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

La presente griglia è stata utilizzata anche per la valutazione del comportamento durante il periodo di interruzione dell'attività didattica in presenza.

**STRUMENTI DI MISURAZIONE**

Numero verifiche per quadrimestre – Accoglienza Turistica						
disciplina	1° quadrimestre			2° quadrimestre		
	scritte	orali	pratiche	scritte	orali	pratiche
Italiano	2	2		2	2	
Storia		2			2	
Lingua Inglese	2	2		2	2	
Lingua Francese	1	2		1	2	
Matematica	2	2		1	2	
Scienza e cult. dell'Aliment.		2		2	2	
DTA	2	2		3	1	
Tecniche di comunicazione	1	2			2	
Lab. Serv. Accoglienza Tur.			3			3
Scienze Motorie e Sportive			2	2	2	
IRC	1				1	

Numero verifiche per quadrimestre – Sala e Vendita						
disciplina	1° quadrimestre			2° quadrimestre		
	scritte	orali	pratiche	scritte	orali	pratiche
Italiano	2	2		2	2	
Storia		2			2	
Lingua Inglese	2	2		2	2	
Lingua Francese	2	2		2	2	
Matematica	2	2		1	2	
Scienza e cult. dell'aliment.		2		2	2	
DTA		2		3	2	
Lab.Serv. Sala e Vendita		2	2	2	2	
Lab. Serv. Cucina		2		1	1	
Scienze Motorie e Sportive			2	2	2	
IRC	1				1	

## CREDITO SCOLASTICO

Conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del O.M. del 16-05-2020, e relative tabelle di conversione, il Consiglio di classe ha attribuito agli alunni il credito scolastico maturato nel secondo biennio e ne ha effettuato la conversione

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

#### **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 verifichino almeno due delle seguenti condizioni:
  - a. **Le assenze (relativamente al periodo di didattica in presenza) non superino il 10% del monte ore annuale** (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica 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.

**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>
Ambiente e sostenibilità	Primo quadrimestre	Italiano, Storia, Inglese, Francese, IRC, DTA, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Lab. Serv. Sala, Lab. Serv. Cucina, Lab. Serv. Accoglienza, Tecniche di Comunicazione, Scienze Motorie e Sportive	Laboratorio linguistico e multimediale, articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato	Effetti dell'azione dell'uomo sulle variazioni climatiche Stili di vita sostenibili
Turismo enogastronomico e valorizzazione del territorio	Secondo quadrimestre (Febbraio)	Italiano, DTA, IRC, Inglese, Francese, Lab. Sala e Vendita, Lab. Serv. Sala, Lab. Serv. Cucina, Scienze Motorie e Sportive Lab. Serv. Accoglienza Tecniche di Comunicazione	Brochure informativo – promozionali, eventi del territorio, itinerari	Sviluppo del mercato del vino ed impatto turistico sulle zone interessate
La salute vien camminando	Primo quadrimestre Secondo quadrimestre (fino a febbraio)	Italiano, Scienze Motorie e Sportive, Scienza e cultura degli alimenti, Lab. Serv. Accoglienza, Lab. Serv. Sala Matematica, Inglese, DTA	Articoli di giornale, immagini del territorio, siti web	Sensibilizzazione sull'importanza dell'attività fisica coniugata agli stili alimentari e alla salvaguardia dell'ambiente, attraverso una camminata svolta una volta a settimana durante la prima ora di lezione



## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il consiglio di classe, in vista dell'Esame di Stato e in coerenza con quanto previsto nel P.T.O.F. ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e Costituzione

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Descrizione percorso</b>
Impatto del Covid 19 sui diritti e libertà fondamentali (Servizi di Accoglienza Turistica)	Italiano, Storia, Diritto e Tecniche Amministrative	Riflessione e confronto su diritto al lavoro, libertà di culto, libertà individuali e di iniziativa privata. Primi 12 articoli della Costituzione
La Costituzione Italiana (Servizi di Sala e Vendita)	Italiano, Storia Diritto e Tecniche Amministrative	Concetto, origine storica, i principi fondamentali espressi nei primi 12 articoli. Diritti Costituzionali e Coronavirus
Storia Cittadinanza e Costituzione	Italiano, Storia, Diritto e Tecniche Amministrative	-Il genocidio degli Armeni -Shoah -Eccidio Foibe -Agenda 2030

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento riguardanti l'alternanza di periodi di apprendimento a scuola con attività svolte in contesti lavorativi, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Luogo di svolgimento</b>	<b>Descrizione percorso</b>
L'alternanza scuola- lavoro	A.S. 2017/2018 A.S. 2018/2019	Italiano, Storia Cittadinanza e Costituzione, Lingue straniere, Diritto e Tecniche Amministrative	Ente pubblico e/o aziende del territorio	-Esperto receptionist (2744782) -Food and wine assistant manager (2599828)

## 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, a causa dell'interruzione dell'attività didattica in presenza, non sono state realizzate. Di seguito vengono riportate le attività svolte fino al 5/3/2020

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Manifestazione conclusiva progetto S.I.K.U.L.A. (Erasmus +)	Tutti
La mela dell'AIMS	Tutti
Giornata della donazione del sangue	Alcuni
A scuola con l'autore (Vito Catalano)	Alcuni
Campionati studenteschi	Alcuni
Visita guidata del centro storico di Randazzo	Tutti
Campionato regionale Orienteering	Alcuni
Giornata della memoria (memorie della deportazione)	Tutti
Servizio presso l'Enoteca Regionale (Castiglione di Sicilia)	Alcuni
Partecipazione agli incontri, organizzati per le classi quinte, 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-orientamento per la carriera nelle Forze dell'Ordine	Tutti

## ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

In ottemperanza a quanto stabilito dall' O.M. 16-5-2020 art. 17 comma 1.A

*Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato,*

su proposta dei docenti delle discipline già oggetto della seconda prova scritta, il consiglio di classe ha individuato le tipologie relative all'elaborato

SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SERVIZI DI SALA E VENDITA
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	DISCIPLINE DI INDIRIZZO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva</li> <li>• Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza e Cultura dell'Alimentazione</li> <li>• Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita</li> </ul>
TIPOLOGIA DELL'ELABORATO	TIPOLOGIA DELL'ELABORATO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi di documenti</li> <li>• 2 quesiti a risposta aperta</li> <li>• Creazione di un itinerario</li> </ul> <p>All'interno della suddetta tipologia sono stati individuati due argomenti assegnati a due diversi gruppi di studenti.</p>	<p>Produzione di un testo che coniuga le due discipline attraverso l'individuazione di un argomento comune.</p> <p>Gli argomenti sono stati assegnati individualmente a ciascun candidato</p>

**TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO**

AUTORE	OPERA	BRANO/TESTO POETICO
GIOVANNI VERGA	I Malavoglia	La famiglia Toscano
	Novelle Rusticane	Libertà
	Mastro don Gesualdo	La morte di Gesualdo
CHARLES BAUDELAIRE	I fiori del male	L'albatro
GABRIELE D'ANNUNZIO	Il piacere	Il ritratto dell'esteta
	Alcyone	La pioggia nel pineto
GIOVANNI PASCOLI	Myrica	Novembre
		X agosto
	Canti di Castelvecchio	Il gelsomino notturno
ITALO SVEVO	La coscienza di Zeno	Il fumo
		Zeno e il rapporto col padre – confronto con il brano "Il segreto del figlio" di M. Recalcati
LUIGI PIRANDELLO	Novelle per un anno	Il treno ha fischiato
	Il fu Mattia Pascal	Adriano Meis
GIUSEPPE UNGARETTI	Il porto sepolto	San Martino del Carso
		Veglia
		Fratelli
EUGENIO MONTALE	Ossi di Seppia	Spesso il male di vivere ho incontrato
		Merigiare pallido e assorto

## MATERIALI PER IL COLLOQUIO

tipologia di materiale	Esempi	discipline coinvolte	Consegna
Testi	poesie, brani di autore, brevi racconti, immagini riconducibili al percorso di studi, articoli di giornale.	tutte le discipline dell'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lettura orientativa del testo</li> <li>- analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti</li> <li>- contestualizzazione storica</li> </ul>
Documenti	documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- periodi/episodi/personaggi/</li> <li>che si richiede di contestualizzare</li> <li>- episodi/fenomeni/esperienze di attualità</li> </ul>	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contestualizzazione storica</li> <li>- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite</li> </ul>
Esperienze	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esperienze didattiche</li> <li>- incontri con esperti</li> <li>- partecipazione a eventi promossi dalla scuola</li> </ul>	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuare una descrizione</li> <li>- ripercorrere fasi del lavoro svolto</li> <li>- effettuare collegamenti con contenuti disciplinari</li> <li>- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite</li> </ul>
Progetti	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/olimpiadi)	discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuare una descrizione</li> <li>- ripercorrere fasi del lavoro svolto</li> <li>- effettuare collegamenti con contenuti disciplinari</li> </ul>
Grafici	modelli di realtà e funzioni	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi e descrizione di un grafico</li> <li>- individuazione dei legami tra matematica e realtà</li> </ul>

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ALLEGATO B (O.M. 16-05-2020)</b>		
<b>INDICATORE</b>		
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</b>		
<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
<b>INDICATORE</b>		
<b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>		
<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
<b>INDICATORE</b>		
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>		
<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
<b>INDICATORE</b>		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</b>		
<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
<b>INDICATORE</b>		
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>		
<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
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 DELLA PROVA</b>		

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
2	Fascicoli personali degli alunni
3	Verbale scrutinio finale
4	Elaborati discipline di indirizzo

**CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE**

**E**

**SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**



LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
DOCENTE	ANTONINA PASQUA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	66
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	31
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	97

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Contestualizzare autore e opere Stabilire collegamenti e confronti Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo	
CONOSCENZE	
L'alunno conosce: gli aspetti determinanti della biografia e delle opere (integrali o parziali) degli autori; gli elementi fondamentali della poetica degli autori e delle correnti letterarie	
ABILITÀ	
L'alunno: Si Orienta nel contesto storico-culturale del Novecento Sa collegare l'opera alla poetica dell'autore Sostiene colloqui su tematiche specifiche utilizzando il lessico specifico; Produce testi argomentativi di diverse tipologie con la capacità di saper sintetizzare e commentare	
CONTENUTI	
La vita di Verga nel suo tempo - La poetica verista - Novelle rusticane - I Malavoglia - Mastro-don Gesualdo Il Decadentismo La vita di Pascoli - La poetica del fanciullino – Myricae - Canti di Castelvecchio La vita di D'Annunzio – La poetica – Il piacere – Le laudi La vita di Pirandello – La poetica – Novelle per un anno – Il fu Mattia Pascal- Uno nessuno e centomila Didattica a distanza da marzo a maggio: La vita di Svevo – la poetica – La coscienza di Zeno La vita di Ungaretti – la poetica – lo stile - Il porto sepolto La vita di Montale – la poetica -Ossi di seppia	
METODI	
Da settembre al 07/03/20 Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante <i>lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi;</i> <i>lettura dei testi come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche)</i> <i>lavoro a coppie o a piccoli gruppi, sui testi e per il conseguimento di conoscenze specifiche.</i> <i>discussione guidata, discussione su tema;</i> <i>indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche</i> <i>Didattica a distanza</i> <i>La DAD si è espletata in attività sincrone e asincrone: le prime si sono svolte sulla piattaforma</i>	

*Cisco Webex con video lezioni, discussioni sui vari argomenti trattati; le seconde sulla piattaforma Moodle attraverso il caricamento di testi, compiti da svolgere, con relativa valutazione.*

#### STRUMENTI DI LAVORO

testi scolastici, integrati da altri testi e libri (anche da consultare nelle biblioteche);  
articoli di giornale e riviste (anche letterarie);  
sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet.

#### TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche scritte ed orali, in numero di due per quadrimestre, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.  
In particolare nel valutare **le prove orali e scritte** si è tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie inserite nel ptof.

STORIA	
DOCENTE	ANTONINA PASQUA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	35
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	12
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	47

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	
CONOSCENZE	
<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano.</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture.</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio.</p> <p>Le diverse tipologie di fonti.</p>	
ABILITÀ	
<p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche.</p> <p>Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali.</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</p> <p>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p>	
CONTENUTI	
Vedi programma svolto allegato	
METODI	
<p>Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante <i>lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi;</i></p> <p><i>discussione guidata, discussione su tema;</i></p> <p><i>indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche;</i></p>	
STRUMENTI DI LAVORO	
testi scolastici, integrati da altri testi e libri, articoli di giornale, sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet;	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
Le verifiche orali, in numero di due per quadrimestre, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.	

LINGUA INGLESE - SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
DOCENTE	MARIA ROSALIA FRANCO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	58
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	94

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</li> <li>• Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> <li>• Progettare, documentare e presentare servizi e/o prodotti</li> <li>• Utilizzare il sistema delle comunicazioni relative al settore dell'accoglienza turistica</li> </ul>	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</li> <li>• Strategie di comprensione di testi</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali</li> <li>• Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro</li> <li>• Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</li> <li>• Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale</li> </ul>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni in maniera semplice su argomenti generali, di studio e di lavoro</li> <li>• Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro</li> <li>• Utilizzare il lessico di settore</li> <li>• Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</li> <li>• Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>	
CONTENUTI	
<p>Contenuti disciplinari trattati durante le attività didattiche in presenza</p> <p><b>ART AND TOURISM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Florence</li> <li>• Venice</li> </ul> <p><b>TYPES OF ACOMMODATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scattered hotels</li> <li>• Types of hotels (Guest houses, B&amp;B, small hotels, hotels, international resorts, self-catering, serviced apartments, lodges, inns, restaurants with rooms, campus accommodation, hostels, holiday parks, touring parks, camping parks)</li> </ul> <p><b>HOTELS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel rates</li> </ul>	

- Hotel services
- Hotel facilities
- Hotel rooms

Contenuti disciplinari trattati durante le attività didattiche a distanza

- Hotel services and facilities
- Room complementary items
- Meals in hotels

#### WORKING IN THE HOTEL INDUSTRY

- The front office department
- Responsibilities of a receptionist
- Common accidents in the hotel industry
- Contracts and workers' rights

UDA

#### ENVIRONMENTAL ISSUES

- Greta Thunberg's speeches on sustainability

#### FOOD AND WINE TOURISM AND TERRITORY'S PROMOTION

- Winemaking on the slopes of Sicily's volcano (The Wall Street Journal)

#### METODI

Metodo comunicativo- funzionale, lezione frontale, lezione partecipata, conversazione, brain storming, simulazione.

#### STRUMENTI DI LAVORO

Materiale prodotto dall'insegnante, libro di testo materiale autentico (articoli di giornale, audio e video) web class (Edmodo), risorse in rete.

DAD

Libro digitale reperibile sulla piattaforma editoriale b.smart o disponibile in c.d. in versione easy-book

Cisco-Webex Meetings (suggerita dall'Istituto) Moodle (suggerita dall'Istituto) Portale Argo (suggerita dall'Istituto) Gruppi whatsapp (comunicazioni veloci)

#### TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche scritte (test strutturati con esercizi di diversa tipologia), verifiche orali (conversazioni e report)

DAD

#### VERIFICHE SCRITTE

Condivise dall'insegnante, consegnate dagli alunni, corrette e valutate dall'insegnante utilizzando la piattaforma MOODLE.

I compiti sono stati digitati dall'insegnante e proposti in formato pdf ma in versione editabile. Gli alunni hanno scaricato il pdf, ne hanno copiato il contenuto in un documento word, hanno svolto la consegna, convertito il documento in pdf e caricato sulla piattaforma Moodle.

I compiti sono stati corretti all'interno della piattaforma, utilizzando gli strumenti di correzione della stessa. Al momento della valutazione gli alunni hanno ricevuto il feed-back con valutazione e commento dell'insegnante

#### VERIFICHE ORALI

Le verifiche orali sono state svolte durante le video lezioni sulla piattaforma CISCO-WEBEX MEETING. Agli alunni che vengono sottoposti a verifica è stato chiesto di attivare la video camera. La valutazione è avvenuta in tempo reale.

LINGUA INGLESE - SERVIZI DI SALA E VENDITA	
DOCENTE	MARIA ROSALIA FRANCO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	58
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	34
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	92

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</li> <li>• Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> <li>• Progettare, documentare e presentare servizi e/o prodotti</li> <li>• Utilizzare il sistema delle comunicazioni relative al settore dell'enogastronomia</li> </ul>	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</li> <li>• Strategie di comprensione di testi</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali</li> <li>• Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro</li> <li>• Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</li> <li>• Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale</li> </ul>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni in maniera semplice su argomenti generali, di studio e di lavoro</li> <li>• Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro</li> <li>• Utilizzare il lessico di settore</li> <li>• Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</li> <li>• Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>	
CONTENUTI	
<p>Contenuti disciplinari trattati durante le attività didattiche in presenza</p> <p>THE CATERING INDUSTRY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering (Welfare catering vs commercial catering)</li> <li>• Restaurants (Main types of restaurants)</li> </ul> <p>AT THE RESTURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meals</li> <li>• Responsibilities of the waiting staff</li> <li>• Service styles</li> <li>• The recipe</li> <li>• Place setting or cover</li> <li>• Menus</li> </ul>	

- Cooking methods

Contenuti disciplinari trattati durante le attività didattiche a distanza

#### EATING STYLES

- Healthy eating
- Categories of food
- The Mediterranean diet
- Particular diets

#### DRINKS

Hot and cold drinks

- Tea
- Coffee
- Non-alcoholic or soft drinks
- Wine
- Spirits

#### FOOD SAFETY

- H.A.C.C.P.
- Food contamination

#### WORKING IN THE CATERING INDUSTRY

- Common accidents in the restaurant and hotel industry
- Contracts and workers' rights

#### A TASTE OF SICILY

- Explaining Sicilian specialties

#### UDA

#### ENVIRONMENTAL ISSUES

- Greta Thunberg's speeches on sustainability

#### FOOD AND WINE TOURISM AND TERRITORY'S PROMOTION

- Winemaking on the slopes of Sicily's volcano (The Wall Street Journal)

#### METODI

Metodo comunicativo- funzionale, lezione frontale, lezione partecipata, conversazione, brain storming, simulazione.

#### STRUMENTI DI LAVORO

Materiale prodotto dall'insegnante, libro di testo materiale autentico (articoli di giornale, audio e video) web class (Edmodo), risorse in rete.

#### DAD

**Libro digitale reperibile sulla piattaforma editoriale b.smart o disponibile in c.d. in versione easy-book**

**Cisco-Webex Meetings (suggerita dall'Istituto) Moodle (suggerita dall'Istituto) Portale Argo (suggerita dall'Istituto) Gruppi whatsapp (comunicazioni veloci)**

#### TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche scritte (test strutturati con esercizi di diversa tipologia), verifiche orali (conversazioni e report)

#### DAD

#### VERIFICHE SCRITTE

Condivise dall'insegnante, consegnate dagli alunni, corrette e valutate dall'insegnante utilizzando la piattaforma MOODLE.

I compiti sono stati digitati dall'insegnante e proposti in formato pdf ma in versione editabile. Gli alunni hanno scaricato il pdf, ne hanno copiato il contenuto in un documento word, hanno

svolto la consegna, convertito il documento in pdf e caricato sulla piattaforma Moodle.

I compiti sono stati corretti all'interno della piattaforma, utilizzando gli strumenti di correzione della stessa. Al momento della valutazione gli alunni hanno ricevuto il feed-back con valutazione e commento dell'insegnante

#### VERIFICHE ORALI

Le verifiche orali sono state svolte durante le video lezioni sulla piattaforma CISCO-WEBEX MEETING. Agli alunni che vengono sottoposti a verifica è stato chiesto di attivare la video camera. La valutazione è avvenuta in tempo reale.



LINGUA FRANCESE – SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
DOCENTE	VALERIA CONTI
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	36
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	31
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	67

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Orientare nella promozione di un servizio di albergo; dare informazioni sugli orari e le condizioni dei vari mezzi di trasporto; presentare le caratteristiche di un itinerario; preparare un viaggio; comprendere e dare informazioni su un itinerario; saper fare delle prenotazioni; saper accogliere i clienti.	
CONOSCENZE	
Conoscere la struttura di un hotel e i vari alloggi alberghieri; saper distinguere i vari mezzi di trasporto; conoscere le varie strutture turistiche.	
ABILITÀ	
Utilizzare la lingua del turismo per fare conoscere e promuovere un servizio alberghiero; fare un uso corretto della lingua nel dare informazioni sulle attività alberghiere, gli orari e le informazioni riguardanti i vari mezzi di trasporto; saper descrivere oralmente un itinerario turistico.	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le strutture turistiche</li> <li>-Le strutture alberghiere</li> <li>-I vari mezzi di trasporto</li> <li>-Itinerari turistici</li> <li>-Lavoro alla reception</li> </ul>	
METODI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezioni frontali nelle ore in presenza</li> <li>-Attività su piattaforma Moodle e videolezioni su Cisco Webex</li> </ul>	
STRUMENTI DI LAVORO	
Utilizzo del libro di testo e altri testi del docente. Invio file lezioni sulla piattaforma Moodle. Attività di classe attraverso videolezioni su Cisco Webex	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
Verifiche orali e scritte nelle ore di lezione in presenza. Verifiche orali attraverso Cisco Webex nelle attività a distanza Invio di attività scritte	

LINGUA FRANCESE – SERVIZI DI SALA E VENDITA	
DOCENTE	LAURA PENNISI
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	54
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	20
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	74

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LINGUISTICHE, PROFESSIONALI E CULTURALI AD UN LIVELLO INTERMEDIO (B1);</li> <li>• COMUNICATIVE NELL'INTERAZIONE ORALE;</li> <li>• COMPrensione DI TESTI SCRITTI E CONVERSAZIONI;</li> <li>• UTILIZZO CRITICO E CONSAPEVOLE DELLE TECNOLOGIE DIGITALI.</li> </ul>
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZZAZIONE DEI PRINCIPALI TEMPI VERBALI;</li> <li>• LINGUAGGIO SPECIFICO;</li> <li>• CULTURA DEL PAESE DI LINGUA STRANIERA.</li> </ul>
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPRENDERE E COMUNICARE UTILIZZANDO STRUTTURE SEMPLICI E IN ALCUNI CASI PIÙ ELABORATE;</li> <li>• DESCRIVERE, FORNIRE SPIEGAZIONI IN MANIERA NON ECCESSIVAMENTE STRUTTURATA.</li> </ul>
CONTENUTI
<p>Module C: LES BOISSONS ET LE VIN</p> <p>UNITÉ 1 : les boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Eau</li> <li>- Les jus de fruits</li> <li>- La bière</li> </ul> <p>UNITÉ 2: LE VIN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vin</li> <li>- La dégustation</li> <li>- Les étapes du service des vins</li> <li>- La route des vins</li> <li>- Les vins de Champagne</li> <li>- La route du champagne</li> </ul> <p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alsace</li> <li>- Itinéraire de découverte : Strasbourg, Haguenau, Saverne</li> </ul> <p>MODULE D : LA SÛRETÉ ET L'HYGIÈNE</p> <p>UNITÉ 1 : LA FILIÈRE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La filière alimentaire</li> <li>- La traçabilité</li> <li>- Codes à barres et étiquette RFID</li> <li>- Les produits bio</li> </ul> <p>UNITÉ 2 : L'HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le système HACCP</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP : la mise en place</li> <li>- HACCP : les principes</li> </ul> <p>UNITÉ 3 : HYGIÈNE ET SANTÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'hygiène : le personnel</li> </ul> <p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgogne</li> <li>- Itinéraire de découverte : de la Côte d'or à Cluny</li> </ul> <p>MODULE E : L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE</p> <p>UNITÉ 1 : POUR UNE ALIMENTATION SAINTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neuf conseils clés</li> <li>- Les pyramides alimentaires</li> <li>- Le bon rythme</li> <li>- L'eau et la mémoire</li> </ul> <p>UNITÉ 2 : LES RÉGIMES ALIMENTAIRES (lezioni a distanza tramite piattaforma Webex Cisco)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le régime méditerranéen</li> <li>- Les régimes végétariens</li> <li>- Le régime macrobiotique</li> <li>- Slow Food</li> </ul> <p>UNITÉ 3 : L'ALIMENTATION ET SES PIÈGES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obésité</li> <li>- Anorexie et boulimie</li> <li>- Allergies et intolérances chez l'enfant</li> </ul> <p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ile-de-France</li> <li>- Paris Ville Lumière</li> </ul>
<b>METODI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione;</li> <li>- Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo-classe all'attività didattica;</li> <li>- Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze;</li> <li>- Metodo deduttivo per favorire, negli allievi più competenti, una maggiore autonomia nell'uso della lingua francese in situazioni concrete;</li> <li>- Dibattito su argomenti di civiltà finalizzato all'osservazione delle analogie e delle differenze tra la società francese e quella italiana;</li> <li>- Lezione frontale e partecipata;</li> <li>- Didattica laboratoriale;</li> <li>- Gruppi di lavoro;</li> <li>- Lavoro individuale.</li> </ul>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: "Voyage à thème" di Elena Auricchio Vol.2, Ed. Medusa;</li> <li>- Fotocopie fornite dal docente;</li> <li>- Supporti visivi ed audiovisivi;</li> <li>- Aula multimediale;</li> <li>- Piattaforma Moodle per Power Point e collegamenti su Youtube;</li> <li>- Piattaforma per Videoconferenze Webex Cisco;</li> <li>- Utilizzo di piattaforme digitali per la didattica.</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>

- Questionari a risposta aperta;
- Prove strutturate e semi-strutturate;
- Comprensione del testo;
- Verifiche orali.

Nelle lezioni a distanza la piattaforma Moodle è stata utilizzata per le verifiche scritte, mentre la piattaforma Webex Cisco per le videoconferenze per le interrogazioni orali.

MATEMATICA	
DOCENTE	SEBASTIANA LEANA RITA URSO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	49
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	36 (AL 30 GIUGNO)
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	85

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>- Capacità di utilizzare, integrandoli fra loro, i diversi linguaggi specifici (verbale, algebrico, grafico, simbolico) anche su diversi supporti (cartaceo, informatico, multimediale)</li> <li>- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> </ul> <p>Disciplinare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificare il proprio lavoro</li> </ul>	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzioni: definizioni e classificazione</li> <li>- I limiti: Operazioni, Forme indeterminate, Punti di discontinuità, Asintoti</li> <li>- Teoremi sui limiti</li> <li>- Concetto di derivata, suo significato geometrico.</li> <li>- Funzioni crescenti e decrescenti.</li> <li>- Massimi e minimi relativi e assoluti.</li> <li>- Concavità, convessità e flessi.</li> </ul>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper determinare il dominio di una funzione, intersezione con gli assi e positività.</li> <li>- Saper operare con i limiti, sciogliere le forme indeterminate</li> <li>- Saper determinare i possibili asintoti</li> <li>- Saper determinare i massimi, i minimi mediante la derivata prima</li> <li>- Saper determinare convessità e punti di flesso mediante la derivata seconda</li> </ul>	
CONTENUTI	
Funzioni reali di variabile reale Limiti di funzione Funzioni continue Derivate di una funzione	
METODI	
<p>Il metodo di insegnamento ha avuto il carattere fondamentale dell'educazione scientifica che è quello di porre e risolvere problemi. Inoltre il principale obiettivo non è stato la semplice e frettolosa rassegna degli argomenti previsti nel programma, che avrebbe prodotto, in tutti gli alunni, disorientamento e scarsi risultati, ma un apprendimento realistico, vario ed efficace della materia.</p> <p style="text-align: right;">Al fine del raggiungimento degli obiettivi prefissati, si è ricorso a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lezioni frontali, per l'acquisizione dei contenuti;</li> <li>lezioni partecipate, per stimolare l'interesse degli alunni;</li> </ul>	

<p>svolgimento di esercizi di comprensione ed esercitazioni collettive su argomenti attinenti a quanto spiegato nella lezione frontale, per acquisire padronanza nell'applicazione;</p> <p>correzione degli esercizi per casa, per commentare le varie risoluzioni proposte dagli alunni e per trovare momenti di recupero, in itinere, per gli alunni in difficoltà.</p>
<p><b>STRUMENTI DI LAVORO</b></p>
<p>Non tutti gli argomenti sono stati sottoposti allo stesso trattamento metodologico. A volte si è privilegiato il metodo induttivo a quello deduttivo.</p> <p>In questo caso, la trattazione è stata condotta procedendo per problemi.</p> <p>Altre metodologie utilizzate sono state: Lezioni frontali, insegnamento per problemi, lavoro di gruppo.</p> <p>A seguito dell'introduzione della formazione a distanza le lezioni si sono svolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- attività sincrone con l'ausilio di lavagna interattiva (OPENBOARD), al fine di dare agli studenti la possibilità di partecipare attivamente alla lezione con domande attraverso la messaggistica istantanea.</li> <li>- Registrazione della stessa lezione svolta in attività sincrone (o registrazione di brevi spiegazioni dell'argomento trattato in videolezione mediante SCREENCAST-O-MATIC) con automatica riproduzione in formato pdf, da inviare su piattaforma digitale al fine di rendere disponibile l'attività in modalità asincrona per tutti gli studenti.</li> <li>- Utilizzo del libro di testo in formato digitale; Utilizzo di app per rappresentazioni grafiche;</li> <li>- Utilizzo di animazioni digitali; Invio, mediante la piattaforma, di schede, mappe concettuali, tabelle.</li> </ul> <p><b>Libro di testo:</b>  “ELEMENTI DI MATEMATICA”  <u>Autori:</u> BERGAMINI MASSIMO / TRIFONE ANNA/ BAROZZI GRAZIELLA  <u>Editore:</u> ZANICHELLI</p>
<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b></p>
<p>Gli strumenti adoperati sia per la verifica formativa che sommativa, sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali brevi e lunghe;</li> <li>• test di vario tipo;</li> <li>• lavori di gruppo;</li> <li>• dialogo quotidiano con gli alunni</li> </ul> <p>A seguito dell'introduzione della formazione a distanza la valutazione si è condotta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- attraverso il controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali e attraverso la frequente richiesta di feed-back durante le attività sincrone di videolezione.</li> <li>- Colloquio individuale su Cisco Webex supportando l'alunno con la condivisione di lavagna interattiva.</li> <li>- Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni.</li> <li>- Partecipazione e coinvolgimento individuale.</li> <li>- Puntualità nel rispetto delle scadenze.</li> <li>- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</li> </ul>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
DOCENTE	ANTONIO MURATORE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	24
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	26
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	50

#### RISULTATI DI APPRENDIMENTO

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

#### COMPETENZE

Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal sufficiente (circa 4 alunni), al discreto (circa 1 alunno) fino al più che buono/quasi ottimo (circa 2 alunni).

#### CONOSCENZE

Sono stati raggiunti da tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico appropriato e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, alcuni alunni hanno raggiunto una piena padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina "Scienza e cultura dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali e al turismo enogastronomico. Gli allievi hanno raggiunto consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del buon mantenimento della salute e del benessere psicofisico e inoltre hanno raggiunto la consapevolezza che il turismo enogastronomico sviluppa il proprio territorio.

ABILITÀ	
<p>Alcuni degli alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza.</p>	
CONTENUTI	
<b>In presenza:</b>	
1. Cibo turismo e cultura	1.1 Il cibo nell'arte 1.2 Gastronomia internazionale e turismo
2. Turismo enogastronomico in Italia	2.1 Turismo enogastronomico nel nord e centro Italia 2.2 Turismo enogastronomico nel sud e nelle isole di Italia
<b>DaD:</b>	
3. Principi di dietologia	3.1 L'alimentazione nelle diverse età 3.2 Diete, salute e benessere 3.3 Alimentazione e ristorazione
4. Principi di dietoterapia	4.1 Alimentazione e malattie cronic-degenerative 4.2 Alimentazione, obesità e disturbi alimentari 4.3 Allergie e intolleranze alimentari
METODI	
<p>Si è attuata una strategia didattica differenziata con lezioni frontali, lavori individuali e di gruppo, costruzione di schede e cartelloni, brain-storming.</p> <p>Per quanto riguarda i materiali didattici, sono stati utilizzati libri di testo, riviste specialistiche (fotocopie), audiovisivi, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche.</p> <p>Nella parte con DaD è stata attuata una strategia didattica utilizzando filmati presi da piattaforme convenzionate con il MIUR, libro di testo in parte digitale, lezioni registrate da docenti e altri specialisti della disciplina, YouTube per le nozioni di approfondimento. Per la visione delle lezioni o per gli approfondimenti i ragazzi hanno attuato, dato loro la possibilità di collegarsi durante la videolezione, dei link per ogni lezione e inoltre dove possibile è stato dato loro il percorso per poter scaricare eventuale materiale didattico utile per la Didattica a Distanza.</p>	
STRUMENTI DI LAVORO	
<p>Per la Didattica a Distanza è stato adottato tra gli strumenti, l'utilizzo di piattaforme che possano migliorare l'apprendimento dello studente e in particolare:</p> <p>Cisco Webex Meeting, come piattaforma per le video lezioni e le verifiche orali con lo studente;</p> <p>Portale Argo, rappresenta la piattaforma per inserire le valutazioni e la programmazione giornaliera da effettuare alla classe;</p> <p>Moodle è la piattaforma per assegnare al gruppo classe gli appunti, dispense, video e link per un corretto apprendimento dello studente.</p>	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
<p>Per quando riguarda la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità, si è fatto riferimento ad alcuni parametri di primaria importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interazione tra alunno e docente durante le video lezioni;</li> <li>- discussione/verifica orale delle conoscenze acquisite;</li> <li>- puntualità e correttezza nella restituzione delle consegne.</li> </ul> <p>La valutazione è stat perciò continua, formativa e sommativa e gli elaborati venivano restituiti tramite piattaforma Moodle, ed eventualmente per elaborati grafici con dimensioni particolarmente elevate tramite email.</p>	



**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SERVIZI DI SALA E VENDITA**

DOCENTE	ANTONIO MURATORE
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	38
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	34
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	72

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**COMPETENZE**

Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al discreto e al buono.

**CONOSCENZE**

Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza minima dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, alcuni alunni (n°2) hanno raggiunto una piena padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina "Scienza e cultura dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli altri allievi (n°5) hanno raggiunto una normale consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del buon mantenimento della salute e del benessere psicofisico. Il traguardo minimo è stato raggiunto da tutti gli alunni. Alcuni alunni nella fase con DaD si sono alienati e non hanno migliorato le proprie conoscenze e hanno raggiunto livelli non del tutto sufficienti.

**ABILITÀ**

Solo alcuni degli alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza.

**CONTENUTI****In presenza:**

1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione	1.1 Cibo e religioni 1.2 Nuovi prodotti alimentari
2. La dieta in condizioni fisiologiche	2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.2 Diete e stili di vita 2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva

**DaD:**

3. La dieta nelle principali patologie	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 (cenni)	
4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici 4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità	
<b>METODI</b>		
<p>Si è attuata una strategia didattica differenziata con lezioni frontali, lavori individuali e di gruppo, costruzione di schede e cartelloni, brain-storming.</p> <p>Per quanto riguarda i materiali didattici, sono stati utilizzati libri di testo, riviste specialistiche (fotocopie), audiovisivi, schede di lavoro predisposte dal docente, schede per le verifiche.</p> <p>Nella parte con DaD è stata attuata una strategia didattica utilizzando filmati presi da piattaforme convenzionate con il MIUR, libro di testo in parte digitale, lezioni registrate da docenti e altri specialisti della disciplina, YouTube per le nozioni di approfondimento. Per la visione delle lezioni o per gli approfondimenti i ragazzi hanno attuato, dato loro la possibilità di collegarsi durante la videolezione, dei link per ogni lezione e inoltre dove possibile è stato dato loro il percorso per poter scaricare eventuale materiale didattico utile per la Didattica a Distanza.</p>		
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>		
<p>Per la Didattica a Distanza è stato adottato tra gli strumenti, l'utilizzo di piattaforme che possano migliorare l'apprendimento dello studente e in particolare:</p> <p>Cisco Webex Meeting, come piattaforma per le video lezioni e le verifiche orali con lo studente;</p> <p>Portale Argo, rappresenta la piattaforma per inserire le valutazioni e la programmazione giornaliera da effettuare alla classe;</p> <p>Moodle è la piattaforma per assegnare al gruppo classe gli appunti, dispense, video e link per un corretto apprendimento dello studente.</p>		
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>		
<p>Per quando riguarda la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità, si è fatto riferimento ad alcuni parametri di primaria importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interazione tra alunno e docente durante le video lezioni;</li> <li>- discussione/verifica orale delle conoscenze acquisite;</li> <li>- puntualità e correttezza nella restituzione delle consegne.</li> </ul> <p>La valutazione è stat perciò continua, formativa e sommativa e gli elaborati venivano restituiti tramite piattaforma Moodle, ed eventualmente per elaborati grafici con dimensioni particolarmente elevate tramite email.</p>		

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE –SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
DOCENTE	SALVATORE ANDREA LA BRUNA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	6
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	118
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	70
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	198

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
<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>• riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.</li> <li>• padroneggiare le diverse leve del marketing mix in funzione degli obiettivi da raggiungere;</li> <li>• identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;</li> <li>• pianificazione e programmazione aziendale;</li> <li>• analisi dei costi aziendali;</li> <li>• il budget economico</li> <li>• Il business plan;</li> </ul>
<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le informazioni per migliorare la pianificazione, lo sviluppo e il controllo dell'impresa turistica;</li> <li>• leggere e interpretare criticamente un business plan e suoi dati contabili;</li> <li>• utilizzare strategie di marketing per la promozione del prodotto e dell'immagine turistica del territorio in Italia e all'Estero;</li> <li>• utilizzare le informazioni per migliorare la pianificazione, lo sviluppo e il controllo dell'impresa turistica.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Il turismo</b>  Evoluzione storica del turismo  Fattori che influenzano la domanda turistica  Il turismo sostenibile</p> <p><b>Il marketing territoriale</b>  Gestione, promozione e sviluppo del territorio  Il marketing turistico pubblico, privato e integrato  Il marketing della destinazione turistica  L'analisi SWOT di una destinazione turistica</p> <p><b>Pianificazione e programmazione aziendale</b>  Le fasi della pianificazione aziendale  Analisi della domanda  Analisi SWOT  Strategie aziendali  Il piano di marketing</p>

<p><b>Analisi dei costi aziendali</b>  Costi fissi e variabili, diretti ed indiretti  I livelli di costo: costo primo, complessivo, economico tecnico, il markup e prezzo finale  Break Even Point  <b>Il budget</b>  Funzioni ed elaborazione del budget  Il budget delle vendite di un hotel  <b>I seguenti contenuti sono stati trattati in modalità DIDATTICA A DISTANZA in seguito a DPCM 5 marzo 2020 che ha disposto la chiusura delle scuole.</b></p> <p>Il budget economico generale <b>Il business plan</b>  Funzioni e obiettivi del business plan  La business idea  Parte descrittiva: analisi, studio del mercato, strategie  Parte quantitativa: piano degli investimenti, finanziario, economico  <b>Cittadinanza e Costituzione – Impatto del Covid 19 sui diritti e libertà fondamentali</b>  Primi 12 articoli della Costituzione  Riflessione e confronto su diritto al lavoro, libertà di culto, libertà individuali e di iniziativa privata.</p>
<b>METODI</b>
<p><b>Metodi:</b>  Lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni e casi aziendali.  <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 video lezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.</p>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>
<p>Libro di testo: Discipline Turistiche Aziendali vol.3 – Cammisa, Matriciano, Mondadori  Oltre al libro di testo in dotazione ho preparato e condiviso con la classe delle dispense per ciascun modulo.  Utilizzo della Lim in aula per presentazioni multimediali, video didattici</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.  <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>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – SERVIZI DI SALA E VENDITA	
DOCENTE	MARIO SPINA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	86
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	62
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	148
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO</li> <li>• CAPACITA' DI COGLIERE IL SIGNIFICATO DI TESTI DI CARATTERE PROFESSIONALE</li> </ul>	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LINGUAGGIO SPECIFICO</li> </ul>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZZARE IL LINGUAGGIO SPECIFICO</li> <li>• ESPORRE BREVEMENTE IL CONTENUTO DI UN TESTO</li> <li>• COMPRENDERE SEMPLICI TESTI SCRITTI E ORALI</li> </ul>	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo A. Il Mercato turistico</li> </ul> <p>-Lezione 1 Il mercato turistico internazionale Quali sono i caratteri del turismo? Quali fattori influenzano il turismo internazionale</p> <p>-Lezione 3 Il mercato turistico nazionale Quali sono gli strumenti di analisi del mercato interno?</p> <p>- Lezione 4 Gli organismi e le fonti interne Quali sono gli organismi interni? Quali sono le fonti normative interne?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo B. IL MARKETING</li> </ul> <p>-Lezione 1 Il Marketing: aspetti generali Che cos'è il marketing? Differenza tra marketing strategico e marketing operativo Che cos'è il marketing turistico?</p> <p>-Lezione 2 Il marketing strategico Quali sono le fasi del marketing strategico? Quali sono le fonti informative? Come si effettua l'analisi interna? Come si effettua l'analisi della concorrenza? Come si effettua l'analisi della domanda? Che cos'è la segmentazione Che cos'è il target? Che cos'è il posizionamento? Come si determinano gli obiettivi strategici?</p> <p>-Lezione 3 Il marketing operativo Quali sono le caratteristiche del prodotto? Come si può utilizzare la leva del prezzo? Quali sono i canali di distribuzione? Che cos'è la comunicazione?</p> <p>-Lezione 4 Il web marketing</p>	

Che cos'è il web marketing?

Quali sono gli strumenti di web marketing?

-Lezione 5 Il marketing plan

Che cos'è il marketing plan?

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

Come è composto il marketing plan di una impresa medio/ grande?

Che cos'è la comunicazione?

- Modulo C. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- Lezione 1 La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa

Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa

Quale è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Che cos'è il vantaggio competitivo

Quali sono le funzioni del controllo di gestione

-Lezione 2 Il budget

Che cos'è il budget?

Quale è la differenza tra bilancio di esercizio e budget?

Come si articola il budget?

Come viene redatto il budget degli investimenti?

Come viene redatto il budget economico di un ristorante?

Come viene redatto un budget di un albergo?

Che cos'è il controllo budgetario?

-Lezione 3 Il business plan

Che cos'è il business plan?

Quale è il contenuto del business plan?

- Modulo D. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

- Lezione 1 Le norme sulla costituzione dell'impresa

Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa?

Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico ristorative

- Lezione 2 le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Che cosa si intende per sicurezza del lavoro

Che cosa dispone il Testo unico sulla sicurezza del lavoro

Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro

Di cosa si occupa la normativa antincendio

- Lezione 3 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

Di cosa si occupa la normativa alimentare

Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità alimentare

Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo

Che cosa si intende per tutela della privacy

Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

### **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

- La Costituzione Italiana: concetto, origine storica, i principi fondamentali espressi nei primi 12 articoli.
- Diritti Costituzionali e Coronavirus

### **METODI**

- LEZIONE FRONTALE
- METODO COMUNICATIVO
- RIUTILIZZO DEL LESSICO SPECIFICO

### **STRUMENTI DI LAVORO**

- LIBRO DI TESTO: "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - 3"
- FOTOCOPIE

### **TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE**

- COLLOQUI ORALI SU ARGOMENTI DEL SETTORE SPECIFICO
- LETTURA E COMPrensIONE DI SEMPLICI TESTI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
DOCENTE	ANGELINA PENNISI
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	91
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	55
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	146

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>La disciplina di “Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale dei risultati di apprendimento volti ad intraprendere un percorso professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i canali di distribuzione più adatti per la commercializzazione del prodotto turistico.</li> <li>• Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento ed essere in grado di impostare un piano di marketing sulla base delle esigenze specifiche di una struttura ricettiva.</li> <li>• Progettare e pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri.</li> <li>• Conoscere le fasi per la costituzione di realtà aziendali turistiche, la loro organizzazione e funzionamento.</li> <li>• Individuare gli Enti turistici pubblici con cui interagire</li> <li>• Individuare adeguate strategie di sviluppo per l’impresa alberghiera</li> </ul>	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La procedura per aprire un hotel</li> <li>• Le norme giuridiche che disciplinano</li> <li>• I rapporti tra albergatore e cliente</li> <li>• Le leggi di settore</li> <li>• Il Marketing turistico</li> <li>• Il Piano di Marketing</li> <li>• Il Budget del settore camere</li> </ul>	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le responsabilità connesse con</li> <li>• l’attività alberghiera.</li> <li>• Utilizzare Internet come strumento di marketing</li> <li>• Creare iniziative promozionali per l’hotel</li> <li>• Saper interpretare i dati di un piano di marketing</li> <li>• Distinguere le diverse tecniche di vendita</li> <li>• Interpretare i dati di un budget settoriale.</li> <li>• Redigere il budget del settore camere</li> <li>• Analizzare dati statistici alberghieri</li> </ul>	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le risorse umane</li> <li>• Il rapporto di lavoro</li> <li>• L’alternanza scuola lavoro</li> <li>• Marketing turistico</li> </ul>	



- Il web marketing
- Il Piano di Marketing
- Il Revenue Management
- La Room Division la programmazione di settore

#### METODI

Lavori progettuali legati alle diverse competenze  
 Lezione frontale con discussioni ed interventi  
 Esercitazioni guidate e simulazioni  
 Progettazione ed elaborazione di un lavoro multimediale per la promozione di un pacchetto alberghiero o turistico territoriale.  
 Esercitazioni pratiche in laboratorio con l'utilizzo del PC, problem solving  
 Attività su piattaforma Moodle- Cisco webex. Lavoro in Power Point

#### STRUMENTI DI LAVORO

In seguito ai decreti emessi dal Governo ,relativi alla pandemia da Coronavirus, , che ordinavano la sospensione dell'attività didattica frontale lo svolgimento della programmazione, oltre all'utilizzo dei testi adottati ed eventuali sussidi didattici di approfondimento, viene supportata dall'utilizzo di PowerPoint e filmati didattici presenti sul libro di testo. Lo svolgimento delle lezioni dal momento dell'interruzione sono state svolte attraverso Cisco Webex Meetings, Moodle, Portale Argo inoltre per poter supportare e venire incontro agli studenti ho utilizzato la piattaforma social Whatsapp

#### TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche nel primo periodo del secondo quadrimestre sono state effettuate nel primo periodo con simulazioni pratiche nei laboratori di Accoglienza e di Informatica , durante il secondo periodo sulle piattaforma digitali moodle e cisco webex , l'esito delle valutazioni viene riportato su Argo

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
DOCENTE	ANTONINO MAURIZIO CAGGEGI
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	32
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	12
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	44

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività finalizzate al raggiungimento della <i>customer satisfaction</i>.</li> <li>• Utilizzare tecniche di promozione, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</li> <li>• Adeguare aspetti della produzione e vendita di servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li> </ul>
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli obiettivi del marketing di relazione</li> <li>• Gli strumenti del marketing</li> <li>• Il database e le sue funzioni</li> <li>• Le peculiarità del CRM (Customer Relationship Management)</li> <li>• L'evento, la sua pianificazione e la sua promozione</li> <li>• Breve storia della pubblicità</li> <li>• I mezzi di comunicazione di massa</li> <li>• Gli elementi della campagna pubblicitaria</li> <li>• Il marketing mix delle imprese turistiche</li> <li>• Il piano di comunicazione</li> <li>• Il marketing plan</li> <li>• Il marketing turistico pubblico</li> </ul>
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le principali caratteristiche del marketing di relazione</li> <li>• Individuare le principali caratteristiche del database</li> <li>• Individuare le principali caratteristiche del CRM (Customer Relationship Management)</li> <li>• Riconoscere e distinguere eventi interni ed esterni all'impresa</li> <li>• Individuare voci di spesa</li> <li>• Progettare e realizzare un evento</li> <li>• Riconoscere i principali cambiamenti avvenuti nella pubblicità nel corso degli anni</li> <li>• Individuare i mass media utilizzati nei messaggi pubblicitari</li> <li>• Individuare e riconoscere gli elementi principali di una campagna pubblicitaria</li> <li>• Individuare le principali caratteristiche del marketing mix delle imprese turistiche</li> </ul>

## CONTENUTI

### CONTENUTI SVOLTI IN PRESENZA

#### 1. IL DIRECT MARKETING:

- a. Gli obiettivi e gli strumenti del marketing di relazione
- b. Il database
- c. Il telemarketing

#### 2. COMUNICARE CON GLI EVENTI:

- a. Cosa s'intende per evento
- b. La pianificazione
- c. La sede e la promozione dell'evento

#### 3. COMUNICARE CON LA PUBBLICITÀ:

- a. La pubblicità: un po' di storia
- b. I mezzi di comunicazione pubblicitaria
- c. Affissioni e cartellonistica
- d. Il manifesto pubblicitario e il volantino
- e. La pubblicità sul web
- f. Le tipologie di pubblicità
- g. I contenuti di una campagna pubblicitaria

- Gli studenti, inoltre, hanno partecipato, in orario scolastico, ad una visita didattica guidata nel centro storico di Randazzo e ad un evento programmato all'interno del Progetto "A scuola con l'Autore".

### CONTENUTI SVOLTI TRAMITE DaD

#### 4. IL MARKETING MIX DELLE IMPRESE TURISTICHE:

- a. Il marketing mix e il piano di comunicazione
- b. Il marketing plan

#### 5. IL MARKETING TURISTICO INTEGRATO:

- a. Il marketing turistico pubblico

## METODI

Tra le seguenti metodologie didattiche, ci si è avvalsi di quelle che sono state ritenute maggiormente opportune ed efficaci in base alle circostanze e alle condizioni del gruppo-classe e dei singoli allievi.

- Lezione frontale espositivo-sintetica.
- Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata, problem solving ...).
- Lettura analitico-interpretativa di indici testuali.
- Proposta di attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo.
- Visite didattiche guidate.

## STRUMENTI DI LAVORO

- LIM; Internet; dizionari; fotocopie; mappe concettuali; quotidiani; riviste; visite didattiche.
- Piattaforme e canali di comunicazione utilizzati dal docente nel corso delle attività **DaD**: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle; WhatsApp.
- Libro di testo: F. Cammisa, *Tecniche di Comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa*, Scuola & Azienda, Milano, 2013.

## TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Per la valutazione delle prove di verifica ci si è attenuti alla tabella di descrizione di performance individuata a livello d'Istituto, che esplicita la corrispondenza tra voti e gradi di conoscenza e competenza, ed alle griglie di valutazione.

La valutazione complessiva ha tenuto conto, inoltre, dei seguenti criteri: *livello di partenza; partecipazione al dialogo educativo; interesse; assiduità della frequenza; applicazione allo studio.*

Modalità di verifica formativa e materiali utilizzati per la verifica nel corso della DaD: al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, durante le attività DaD, si è tenuto conto, in primo luogo, dei livelli relazionali, interattivi e metacognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando modalità didattiche puramente trasmissive e proponendo prioritariamente valutazioni basate su compiti di realtà.

Le procedure di valutazione privilegiate sono state quelle consentite dalla piattaforma Moodle.

LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	
DOCENTE	ALFIO CANTARELLA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	52
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	40
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	92

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<p>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 sapervi 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.</p> <p>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera promuovere prodotti tipici locali.</p>	
CONOSCENZE	
<p>A conclusione del percorso di studio si ottiene il diploma di "Tecnico dei Servizi Enogastronomico. 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.</p>	
ABILITÀ	
<p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico – fisiche e nutrizionali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande. Attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il servizio appropriato in base al menu, alle presenze del giorno, al tipo di ricorrenza.</p> <p>Preparare bevande calde, fredde, alcoliche e analcoliche.</p>	
CONTENUTI	
<p>I vini locali, nazionali.</p> <p>Le normative nel settore vitivinicolo.</p> <p>Il servizio del vino. Champagne e spumanti.</p> <p>Analisi sensoriale e degustazione</p> <p>Il Marketing, qualità e territorio.</p> <p>Mixology: l'arte del bere miscelato</p> <p>La Distillazione</p> <p>I Distillati più utilizzati in Italia.</p>	
METODI	
<p>Lezione frontale – Esercitazione in laboratorio di Sala/Bar –</p> <p>Esercitazione in laboratorio informatico. Attività fuori dal laboratorio scolastico direttamente in Enoteca Regionale. Attività su piattaforma Moodle- Cisco webex.</p>	

Lavoro in Power Point
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>
<p>La situazione di emergenza a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus, la programmazione viene ottimizzata utilizzando oltre il libro di testo in uso, pdf mirati e suggerendo la visione di video tecnici presenti su Youtube allegando i link o realizzati dal docente.</p> <p>Tutte le piattaforme e i canali di comunicazione previsti vengono utilizzati dal sottoscritto per poter raggiungere e facilitare gli studenti: Cisco Webex Meetings, Moodle, Portale Argo, whatsApp.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>
<p>Le verifiche sono state effettuate nel primo periodo, attraverso simulazioni nel laboratorio e orali, durante il secondo periodo a causa dell'emergenza covid-19, sulle piattaforme digitali moodle e cisco webex; le valutazioni finali vengono riportate sul portale argo.</p>

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

DOCENTE	Giuseppe Grasso
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	35
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	20
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	55

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO****COMPETENZE**

Predisporre . .menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**CONOSCENZE**

I diversi tipi di menù, le funzioni e le caratteristiche nella ristorazione collettiva e commerciale, i criteri di base per la stesura di un menù le varie regole per l'elaborazione, gli stili alimentari e la dieta equilibrata.

Conoscenza delle attrezzature di cucina ,le regole di base per la progettazione di una cucina, le tipologie di produzioni e il servizio per regole e per eccezioni, i metodi di cottura ,le decorazioni di piatti e buffet, regole sulla sicurezza sul lavoro e tutela della salute del lavoratore ,principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro

**ABILITÀ**

Elaborare menu adeguati nelle diverse tipologie di ristorazione anche per un offerta ristorativa innovativa tenendo conto della tipicità e della stagionalità degli alimenti e della tipologia di clientela, costruire menù rispettosi dei principi dietetici e nutrizionali della clientela ,programmare organizzare e pianificare il lavoro in cucina in base al tipo di utenza, applicare i corretti metodi di cottura e saper presentare adeguatamente i piatti a tavola e sui buffe ,sapendo raccontare al cliente il pitto partendo dalle materie saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro

**CONTENUTI****MODULO 1: IL MENU**

- LA DEFINIZIONE DEL MENU
- LA SCELTA DEI PIATTI
- LA STAGIONALITA DEI PRODOTTI
- LE PORTATE

**MODULO 2: ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU**

- ALIMENTI PRINCIPI NUTRITIV I E CALORIE
- L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU
- GLI STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI
- LA DIETO TERAPIA

**MODULO 3: (INIZIO DAD)**

- L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA
- PROGETTAZIONE DELLA CUCINA
- REQUISITI DI IGIENE E SICUREZZA
- REQUISITI STRUTTURALI

<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRANDE E PICCOLA ATTREZZATURA</li> </ul> <p><b>MODULO 4: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IL LAVORO IN CUCINA</li> <li>• LA CUCINA CONVENZIONALE</li> <li>• CUCINA MODERNA</li> <li>• CUCINA CENTRALE CON CUCINA SATELLITE</li> <li>• CUCINA INDIRETTA</li> <li>• CUCINA D'ASSEMBLAGGIO</li> <li>• CUCINA SOTTOVUOTO</li> <li>• CENTRO PRODUZIONE PASTI E LE REGOLE DI UNA BUONA PRASSI IGIENICA</li> </ul> <p><b>MODULO 5: LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</li> <li>• L'ANALISI DEL LAVORO</li> <li>• LA DEFINIZIONE DELL'ORGANICO</li> <li>• L'ASSEGNAZIONE DEI COMPITI</li> <li>• L'ORGANIZZAZIONE PER REGOLE</li> <li>• L'ORGANIZZAZIONE PER ECCEZIONE</li> </ul> <p><b>MODULO 6: TECNICHE DI COTTURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• COTTURE PER CONCENTRAZIONE</li> <li>• COTTURA PER ESPANSIONE</li> <li>• COTTURA MISTA</li> <li>• NUOVE TECNICHE DI COTTURA</li> </ul> <p><b>MODULO 7: SICUREZZA E SALUBRITÀ SUL LAVORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• OBBLIGHI RIGUARDANTI IL DATORE DI LAVORO</li> </ul>
<b>METODI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione</li> <li>• Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo- classe all'attività didattica</li> <li>• Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze</li> <li>• Lezione frontale e partecipata</li> <li>• Didattica laboratoriale</li> <li>• Gruppi di lavoro</li> <li>• Lavoro individuale</li> <li>• video lezioni, e utilizzo della piattaforma Moodle</li> </ul>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Materiale vario fornito dal docente</li> <li>• Supporti visivi ed audiovisivi, smartphone</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari a risposta aperta</li> <li>• Verifiche orali</li> </ul>



SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE	ANTONINO MOLLICA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	35 fino al 04/03/2020
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	D.A.D. N. 23 dal 05/03/2020 al 30/05/2020
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	58

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
Gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.
CONOSCENZE
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.
ABILITÀ
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.
CONTENUTI
<p>CURRICULARI:</p> <p>U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico  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.  Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.  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.  Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.  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  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.</p>

<p>Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 5 Tutela salute</p> <p>Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute, tramite l'esperienza attiva nella prima ora di lezione di una <u>camminata</u> del gruppo classe della durata di 45 minuti e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo. Epistassi, ferita, emorragia, ustione.</p> <p>Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.</p> <p>Le dipendenze: Il doping.</p> <p>EXTRA-CURRICULARI: gruppo sportivo.</p>
<b>METODI</b>
<p>Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving.</p> <p>Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.</p>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>
<p>STRUMENTI:</p> <p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini.</p> <p>Libro di testo consigliato. "Attivamente insieme online" di C. Bughetti, M. Lambertini, P. Pajni.</p> <p>Spazi utilizzati; Palestra dell'istituto per un breve periodo dell'anno scolastico.</p> <p>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.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>
<p>Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione - abilità. 6 punti partecipazione, 4 punti abilità.</p> <p>Le prove orali e strutturate sono state effettuate tramite la D.A.D. sulla piattaforma digitale Moodle e Cisco Webex Meetings.</p> <p>Prova strutturata: a risposta multipla, dieci domande con quattro risposte. Risposta esatta 1 punto; risposta errata o non data zero punti.</p> <p>Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.</p>

RELIGIONE CATTOLICA	
DOCENTE	GIUSEPPA CARMELA MUSUMECI
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N. 1 ORA
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	N.21
NUMERO DI ORE SVOLTE A DISTANZA	N. 11
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	N. 32

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE
SVILUPPARE UN MATURO SENSO CRITICO E UN PERSONALE PROGETTO DI VITA ORIENTATO AL BENE COMUNE IN UNA SOCIETA' MULTIETNICA – MULTIRELIGIOSA E MULTICULTURALE
CONOSCENZE
IL VALORE DELLA VITA E DELLA DIGNITA' DELLA PERSONA, SECONDO LA VISIONE CRISTIANA, DEL MAGISTERO CATTOLICO E DELLA COSTITUZIONE ITALIANA
ABILITÀ
TOLLERANZA / DIALOGO / ASCOLTO ALLA DIVERSITA' RELIGIOSA
CONTENUTI
COSTITUZIONE E LAICITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>• ART. 2 – 3/ ART. 7 – 8/ ART. 19 – 20</li> <li>• I PATTI LATERANENSI</li> <li>• STATO CONFESIONALE E ACONFESIONALE</li> <li>• DIALOGO INTERRELIGIOSO – DIALOGO ECUMENICO</li> </ul> ART. 19 E COVID 2019 RELIGIONE E CULTURA <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> MATRIMONIO (CHIESA CATTOLICA) LA COPPIA OGGI <ul style="list-style-type: none"> <li>• AMORE E LIBERTA'</li> </ul> SOCIETA' LIQUIDA – RELIGIONE LIQUIDA
METODI
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
STRUMENTI DI LAVORO
LIBRO DI TESTO SUPPORTI INFORMATICI FOTOCOPIE VISIONE FILM /DOCUMENTARI

POWER POINT MAPPE CONCETTUALI
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
INTERVENTI DAL POSTO CONVERSAZIONE GUIDATA CON TUTTA LA CLASSE LAVORI SVOLTI IN CLASSE LAVORI CONSEGNATI TRAMITE: PIATTAFORMA MOODLE - E-MAIL WhatsApp

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Antonina Pasqua	Lingua e letteratura italiana	
Antonina Pasqua	Storia	
Maria Rosalia Franco	Lingua Inglese	
Valeria Conti	Lingua Francese (Acc. Tur.)	
Laura Pennisi	Lingua Francese (Sala e Ven.)	
Sebastiana Leana Urso	Matematica	
Antonio Muratore	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Salvatore Andrea La Bruna	Diritto e Tecniche Amministrative (Acc. Tur.)	
Mario Spina	Diritto e Tecniche Amministrative (Sala e Ven.)	
Angelina Pennisi	Lab. Serv. Accoglienza Turistica	
Antonino Maurizio Caggegi	Tecniche di Comunicazione	
Alfio Cantarella	Lab. Serv. Sala e Vendita	
Giuseppe Grasso	Lab. Serv. Cucina	
Antonino Mollica	Scienze Motorie e Sportive	
Giuseppa Carmela Musumeci	IRC (Insegnamento Religione Cattolica)	

*Documento approvato all'unanimità dal Consiglio di classe nella seduta del 29/05/2020.*

*Il Consiglio di classe dà mandato al Dirigente Scolastico di apporre firma digitale, ai sensi della nota 8464 del 28/05/2020*

Il Dirigente Scolastico  
Maria Francesca Miano

