

I.I.S. "Palazzolo Acreide"  
Prot. 0009625 del 19/05/2022  
IV (Entrata)



*Ministero dell' Istruzione*  
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

**Istituto Istruzione Superiore "Palazzolo Acreide"**

Liceo delle Scienze Umane • Liceo Linguistico • Liceo Classico • Liceo Artistico • Tec. Industriale • Prof. Agrario • Prof. Alberghiero

**Prot. n.** (vedi segnaturo)



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(ai sensi dell'art. 14 D. Lgs. 62/2017)

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5<sup>a</sup> B SSV**

**Indirizzo IPSEOA – SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Coordinatore PROF. GIUSEPPE MAZZARELLA**

**Dirigente Scolastico**  
*Prof. Enzo Michelangeli*



## Sommario

L'Istituto di Istruzione Superiore di Palazzolo Acreide .....	p. 3
Il profilo culturale, educativo e professionale dell'Istituto Professionale .....	p. 4
PECUP – risultati di apprendimento .....	p. 5
Quadro orario .....	p. 6
Profilo e storia della classe .....	p. 7
Composizione del Consiglio di classe .....	p. 9
Prospetto dati della classe.....	p. 10
Nodi concettuali sviluppati nel corso dell'anno scolastico .....	p. 10
Verifiche e valutazione .....	p. 10
Verifiche effettuate in vista dell'Esame di Stato .....	p. 11
Insegnamento trasversale di Educazione civica .....	p. 15
Percorsi di PCTO nel Triennio .....	p. 18
Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP .....	p. 19
Lingua e letteratura italiana .....	p. 19
Storia .....	p. 22
Lingua straniera: Inglese .....	p. 24
Lingua straniera: Francese .....	p. 26
Matematica .....	p. 29
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva .....	p. 31
Scienza e cultura dell'alimentazione .....	p. 34
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita .....	p. 36
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina .....	p. 38
Scienze motorie e sportive .....	p. 40
Insegnamento Religione Cattolica .....	p. 42
Allegato 1 (Relazione)	
Allegato 2 (Simulazioni)	

## L'Istituto di Istruzione Superiore di Palazzolo Acreide

### **CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto nasce dalla fusione del 1° Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Platone" e del 2° Istituto di Istruzione Superiore di Palazzolo Acreide. Quest'ultimo viene istituito nell'anno 1998/99 quando comprendeva l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente (I.P.S.A.A.) e l'Istituto Tecnico Industriale (I.T.I.S.), con una storia ben più lunga, in quanto istituti aggregati o sezioni staccate di altre scuole; l'I.P.S.S.A.R. e l'I.P.S.A.A. di Sortino, invece, sono di più recente istituzione.

L'Istituto Alberghiero e l'Istituto Tecnico Industriale occupano lo stesso edificio, ubicato in via Antonino Uccello. L'Istituto Agrario di Palazzolo Acreide occupa un edificio, la cui costruzione risale agli anni '60, ubicato in Via Dante Alighieri. L' I.P.S.A.A. di Sortino ha un corso serale, istituito per venire incontro alle esigenze dell'utenza locale. L'I.P.S.S.A.R. è presente con il corso diurno, nella struttura carceraria di Cavadonna e dall'a.s. 2015/16 anche con un corso serale presso la sede centrale.

Gli indirizzi suddetti si caratterizzano per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento e per una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea.

Il 1° Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Platone", così denominato dall'anno scolastico 2000/2001, è nato dall'unione al Liceo Classico, nato nel lontano 1947/48 come Liceo Classico Comunale Legalmente riconosciuto "Michelangelo Pantano" divenuto poi "Statale" nel 1960, del Liceo Linguistico, del Liceo delle Scienze Umane e, successivamente, ha visto la nascita del Liceo Artistico associato.

Da più di un cinquantennio, tante generazioni di studenti, non solo palazzolesi, ma anche provenienti dai centri vicini della zona montana (Canicattini Bagni, Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla), hanno acquisito, attraverso la "licealità", un ampio e solido bagaglio culturale che conduce al naturale sbocco universitario, ai corsi delle lauree brevi o di specializzazione post-diploma, senza tuttavia escludere la preparazione all'agevole inserimento in alcuni settori delle professioni intermedie e la formazione metodologica che aiuta e guida anche nella vita quotidiana.

### **CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E CULTURALE**

L'Istituto di Istruzione Superiore di Palazzolo Acreide è composto da sette indirizzi: I.P.S.A.A.-I.P.S.E.O.A.-I.T.I.S.-LICEO CLASSICO-LICEO ARTISTICO-LICEO DELLE SCIENZE UMANE-LICEO LINGUISTICO.

Il bacino di utenza comprende, oltre al comune di Palazzolo, i comuni di Buccheri, Buscemi, Ferla, Cassaro, Sortino, Canicattini Bagni, comuni montani e collinari con situazione economico-sociale non particolarmente positive, tenendo anche conto della Crisi Pandemica, i cui effetti perdurano ormai da oltre due anni, incidendo profondamente sul tessuto sociale.

Palazzolo Acreide, sede dell'Istituto, è un paese ricco di tesori artistici, archeologici ed architettonici: dal 2002 rientra nel "Patrimonio Unesco". Aderisce all'Unione dei Comuni Valle degli Iblei e basa la sua economia essenzialmente sul turismo stagionale, sulle feste tradizionali, sulla cucina tipica, che attira molte persone nei fine settimana e durante le vacanze, e su attività agricole ed artigianali, alcune caratterizzate anche da Presidi "Slow Food", quali la salsiccia, il maialino nero e il tartufo ibleo. Dal punto di vista economico, inoltre, si rilevano attività operanti nel settore terziario, dell'edilizia e della trasformazione e cooperative sociali.

L'Istituto di Istruzione Superiore, con i suoi indirizzi che si integrano tra loro, ha quindi un'offerta variegata adatta alle esigenze della popolazione giovanile, grazie anche ad una spiccata progettualità nei settori più disparati, ponendosi anche come centro di riferimento per l'inclusione didattica e per essere anche un centro di istruzione per adulti, con i suoi indirizzi serali e carcerari, con la Sede di Cavadonna.

Da sempre è attiva la collaborazione con gli enti locali e le associazioni artistiche, sportive e culturali.

## Il profilo culturale, educativo e professionale dell'Istituto Professionale

Si tratta di un corso quinquennale strutturato in due bienni ed un quinto anno al termine del quale, dopo il superamento dell'esame di stato, si consegue il diploma che è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e nella prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, sia nella formazione tecnica superiore che presso qualunque facoltà universitaria. Il primo biennio è uguale per tutte le articolazioni, mentre nel triennio si ha l'articolazione nei tre indirizzi presenti: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

Le ore settimanali sono 32 per tutti e cinque anni e si suddividono in ore dell'area generale, culturale e in ore dell'area di indirizzo professionalizzante.

L'istituto professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" nasce nell'anno scolastico 2000/2001 come istituto professionale per i servizi alberghieri della ristorazione e ha dato una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente attraverso le seguenti qualifiche: Operatore dei Servizi di Ristorazione del settore Sala-Bar; Operatore dei Servizi di Ristorazione del settore cucina. Nell'anno scolastico 2010/2011, con la Riforma, è nato l'Istituto Professionale - settore Servizi Indirizzo: B3 - "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". Il corso è attivo anche, nella struttura carceraria di Cavadonna. È stato attivato dall'a.s. 2015/2016 il corso serale I.P.S.S.A.R.T., nella struttura centrale di Palazzolo Acreide.

Oggi il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento. Gli istituti professionali si articolano in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo a partire dal triennio. Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

## PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale)

### Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi di Sala e Vendita" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi ristorativi;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza matematica e competenze in scienze e tecnologie;
- Competenza digitale;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali;
- Competenza in materia di cittadinanza.

## Quadro orario

### B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

#### Quadro orario

Discipline (area comune)	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Diritto ed economia	66	66			
Matematica/Informatica	165	165	99	99	99
Scienze integrate (Scienze della Terra/Biologia)	66	66			
Lingua Inglese	99	99	99	99	99
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Insegnamento Religione Cattolica	33	33	33	33	33

Discipline (area di indirizzo)	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			

<b>Seconda lingua straniera</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E VENDITA"</b>					
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			<b>132</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<i>di cui in compresenza</i>			<i>66*</i>		
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>			<b>132</b>	<b>165</b>	<b>165</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>				<b>66**</b>	<b>66**</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>			<b>198**</b>	<b>132**</b>	<b>132**</b>

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

## Profilo e storia della classe

### Composizione della classe

Il gruppo classe è composto da cinque alunni di cui: due ragazzi e tre ragazze, tra essi uno con PEI con obiettivi minimi. Per l'alunno con P.E.I., pertanto, le prove terranno conto dell'utilizzo degli strumenti compensativi e dispensativi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Il Consiglio di classe ritiene necessario ed opportuna la presenza dell'insegnante specializzata in sede di esame. Nella classe, con una sola eccezione, permane alto il numero di assenze.

### Profilo educativo e didattico della classe

#### Livelli di partenza

Sin dall'inizio dell'anno il gruppo classe è stato guidato all'acquisizione di capacità e competenze che hanno consentito loro di rapportarsi con gli altri, con comportamenti ispirati al rispetto dell'altro e di sé e delle regole di convivenza.

Gli allievi appartengono ad un ambiente sociale eterogeneo per estrazione e stimoli culturali forniti, ma hanno dimostrato disponibilità al confronto e al dialogo su problematiche extra-curricolari, mentre spesso hanno trascurato gli impegni didattici, fatta eccezione per qualche elemento che ha partecipato in modo attivo al dialogo didattico-culturale. Hanno mostrato una vivacità sempre controllata. Nell'ambito delle aree disciplinari l'attività didattico-culturale in quest'anno scolastico si è svolta in modo piuttosto altalenante, soprattutto il dialogo didattico è stato pressoché nullo, nonostante gli stimoli forniti dagli insegnanti.

La modalità di didattica mista, attivata con l'ausilio di piattaforma Teams di Microsoft, ha avuto come obiettivo principale non solo quello di svolgere continuamente le lezioni, ma soprattutto quello di instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto a tutti gli alunni, in caso di situazioni di positività al Covid-19.

### **Livelli rilevati**

Il Consiglio di classe, nello svolgimento delle attività didattiche dell'anno in corso, ha puntato a sviluppare attività di analisi, sintesi, interpretazione mediante percorsi modulari volti a rafforzare capacità e competenze e favorire l'elaborazione di una più complessa visione di sé, conscio che il dialogo e le attività scolastiche debbano avere questo ruolo. La partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata però piuttosto scadente, anche se, bisogna evidenziare un diverso interesse mostrato dai singoli alunni verso i diversi contenuti disciplinari.

I docenti, oltre a proporre i contenuti disciplinari, si sono preoccupati di curare negli studenti la formazione di una coscienza civica, attraverso dialoghi e dibattiti guidati, nonché di promuovere competenze necessarie per un inserimento attivo nel mondo del lavoro, anche grazie alla programmazione di contenuti di Educazione Civica svolti da diversi docenti trovando però spesso uno scarso riscontro.

Tutti gli studenti, infine, hanno già maturato esperienze di lavoro e la maggior parte è stata impegnata saltuariamente in strutture ristorative del territorio, per lo meno finché queste sono state aperte al pubblico.

### **Progetti ed attività integrative e di arricchimento dell'offerta formativa nel triennio**

Le attività in oggetto sono state effettuate in misura ridotta a causa della pandemia da Covid-19 e della conseguente chiusura (lockdown), nonché delle successive restrizioni.

Progetto "Chi si offre volontario", iniziativa coordinata dai volontari dell'Associazione C.I.P.A. di Palazzolo Acreide;  
"PROGETTO MARTINA", educazione alla salute, iniziativa coordinata dal Lions Club International di Palazzolo Acreide;

Formazione obbligatoria sulla sicurezza;

"INDUTTIVO♥SICILY 2020 Home Edition" - 15 maggio 2020. Festa dell'autonomia siciliana

Progetto ICARO - 21ª edizione, percorso dell'Educazione alla sicurezza stradale;

Uscita didattica: visita al Museo del Cioccolato di Modica;

"PROGETTO MARTINA - PARLIAMO AI GIOVANI DEI TUMORI" iniziativa coordinata dal Lions Club International di Palazzolo Acreide;

Progetto "RIPARTEND-ENDO DA ME" informazione sull'endometriosi nelle scuole, iniziativa promossa dall'Associazione A.P.E. (Associazione Progetto Endometriosi);

"INDUTTIVO♥SICILY 2021" - 15 maggio 2021. Festa dell'Autonomia Siciliana;

Orientamento in uscita: incontro con Italian Luxury Hospitality Academy;

Visita didattica al palazzo della cultura di Catania: mostra di Warhol e Banksy;

Progetto "Start up B&B Didattico", con visite annesse ed esercitazioni laboratoriali;

Progetto Baskin;

Conferenza XII Edizione del premio giornalistico "Giuseppe Fava Giovani";

Progetto "COMPREND-ENDO informazione sull'endometriosi nelle scuole", iniziativa promossa dall'Associazione A.P.E. (Associazione Progetto Endometriosi);

Orientamento in uscita: incontro con l'I.T.S. "Archimede" di Siracusa per presentare le offerte formative "HOSPITALITY MANAGEMENT" e "DESTINATION MARKETING";

Orientamento in uscita: Open Day presso l'UNIKORE di Enna per presentare i corsi di laurea;

Uscita didattica: visita al centro storico di Palazzolo Acreide.

### **Metodo di studio**

Quasi tutta la classe possiede un'adeguata capacità organizzativa, tuttavia esegue le consegne in modo discontinuo e non puntuale. Il Consiglio di Classe ha individuato ad inizio anno nella sua programmazione di classe come obiettivo comune: l'implementazione e il monitoraggio in particolare di due/tre competenze in relazione al profilo della classe (per il biennio dal D.L. n. 139 del 22/08/2007; per il triennio Competenze chiave per l'apprendimento permanente – R.E-18/12/2006):

- Cultura e cittadinanza;
- Competenza plurilinguistica;
- Capacità di Imparare ad imparare;
- Competenza imprenditoriale.

## Composizione del Consiglio di classe

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana, Storia	Migliori Natalina Maria
Prima lingua straniera: Inglese	Tanasi Mariannina
Seconda lingua straniera: Francese	Ruscica Rossella
Matematica	Ferla Sebastian Luciano
Scienze motorie e sportive	Battaglia Michele
Insegnamento Religione Cattolica	Cantone Maria Rita
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Mazzarella Giuseppe
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Platania Claudia
Laboratorio di Servizi enogastronomici - sett. Sala e vendita	Alì Dario
Laboratorio di Servizi enogastronomici - sett. Cucina	Pappalardo Giuseppe
Sostegno	Bordonaro Oriana

## Variazione del Consiglio di classe nel triennio

### Componente Docente

Discipline	III B	IV B	V B
Lingua e letteratura italiana, Storia	Migliori Natalina Maria	Migliori Natalina Maria	Migliori Natalina Maria
Prima lingua straniera: Inglese	Tanasi Mariannina	Tanasi Mariannina	Tanasi Mariannina
Seconda lingua straniera: Francese	Ruscica Rossella	Ruscica Rossella	Ruscica Rossella
Matematica	Ferla Sebastian Luciano	Ferla Sebastian Luciano	Ferla Sebastian Luciano
Scienze motorie e sportive	Buccheri Mario	Buccheri Mario	Battaglia Michele
Insegnamento Religione Cattolica	Lombardo Francesca	Lombardo Francesca	Cantone Maria Rita
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giannone Daniele	Mazzarella Giuseppe	Mazzarella Giuseppe
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Ribbera Angela	Ribbera Angela	Platania Claudia
Laboratorio di Servizi enogastronomici - sett. Sala e vendita	Alì Dario	Alì Dario	Alì Dario
Laboratorio di Servizi enogastronomici - sett. Cucina	_____	Lomagro Federica	Pappalardo Giuseppe
Sostegno	Bordonaro Oriana	Bordonaro Oriana	Bordonaro Oriana

## Prospetto dati della classe

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inseriti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva
2019/20	7	2 (ripetenti)		7
2020/21	7			4
2021/22	5	1 (ripetente)		

## Nodi concettuali sviluppati nel corso dell'anno scolastico dal Consiglio di classe

Nodi concettuali	Discipline
Valorizzazione e promozione del territorio	Tutte le discipline
Marchi di qualità	Tutte le discipline
Programmazione e progettazione di eventi	Tutte le discipline
Il bacino minerario siciliano	Tutte le discipline

## Verifiche e valutazione

### Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina):

Le tipologie di prove effettuate dai diversi docenti della classe sono state interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni, utilizzando ad esempio anche format online attraverso Microsoft Teams, ecc.

### Nelle valutazioni trimestrale e finale sono stati presi in esame:

Per la valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, sia orali che scritti.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si terrà conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo didattico-educativo

### Valutazione

Per quanto riguarda la valutazione degli apprendimenti, questa è stata definita da almeno 2 prove scritte nel 1° trimestre e da 2 a 3 prove scritte nel pentamestre, nonché da un congruo numero di verifiche orali, come stabilito in sede di Collegio Docenti.

Nell'attribuzione "voto-giudizio" si è utilizzata la seguente griglia di valutazione:

<b>VOTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>PROGRESSO RISPETTO AI LIVELLI DI PARTENZA</b>
1-2-3	Lacune molto diffuse in tutte le discipline	Uso confuso dei contenuti, appropriazione dei saperi dispersiva e superficiale	Non riesce ad elaborare sintesi né a produrre contenuti logici	Nessuno
4	Carenze nella conoscenza di dati essenziali	Uso non sempre pertinente delle conoscenze	Confonde i dati essenziali con quelli accessori; non perviene ad analisi e sintesi accettabili	Limitato e insufficiente
5	Conoscenze sommarie e frammentarie limitate a pochi argomenti	Uso superficiale e frammentario dei contenuti appresi	Coglie solo parzialmente i nessi logici; opera analisi e sintesi non sempre accettabili	Parziale
6	Conoscenza degli elementi basilari ed essenziali	Appropriazione dei saperi di base; applicazione delle conoscenze in compiti semplici, senza errori	Ordina i dati e coglie i nessi in modo accettabile	Sufficiente
7	Conoscenze complete, anche se prive di approfondimenti	Uso organico, ma essenziale dei contenuti disciplinari	Ordina i dati in modo chiaro; imposta analisi e sintesi guidate	Discreto
8	Conoscenze chiare, complete e logicamente strutturate	Uso articolato e organico di contenuti disciplinari	Rielabora le conoscenze in maniera organica e coerente	Consistente
9-10	Conoscenze complete, approfondite e articolate	Riconoscimento di relazioni nell'ambito disciplinare e pluridisciplinare; rielaborazione personale delle conoscenze; utilizzo preciso della terminologia specifica delle varie discipline	Stabilisce con agilità relazioni e confronti; inserisce elementi di valutazione autonoma; analizza con precisione e sintetizza efficacemente	Ottimale

## Verifiche effettuate in vista dell'Esame di Stato

Gli studenti sono stati adeguatamente informati sulle norme relative agli esami e sulla nuova modalità di svolgimento che prevede due prove scritte e un colloquio orale; gli stessi sono stati sollecitati durante le verifiche orali, ad operare collegamenti tra le diverse discipline arricchendo il dibattito, quando possibile con riflessioni su attività ed esperienze svolte negli ultimi anni di studio.

Su suggerimento della docente di Italiano, in considerazione del fatto che in tale disciplina sono già state affrontate dagli alunni prove strutturate secondo le tipologie della Prima Prova Scritta, è stata effettuata una simulazione della sola Seconda Prova Scritta e del Colloquio per l'Esame di Stato, con discussione di un percorso partendo da un documento assegnato dalla commissione, al fine di dare agli alunni un esempio di come sarà condotto l'esame.

L'allegato B3 all'O.M. n. 65 del 14/03/2022, con riferimento agli Istituti Professionali, ha individuato Scienza e cultura dell'alimentazione quale disciplina oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studio di Enogastronomia – articolazione Sala e vendita.

## Griglie di valutazione delle prove scritte e attribuzione dei crediti scolastici

Per la correzione dei compiti, si è tenuto conto delle griglie di valutazione, sulla scorta del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 2019 per la prima prova scritta e sulla scorta del quadro di riferimento al D.M. n. 769 del 2018 per la seconda prova scritta. Il punteggio attribuito alle prove, secondo i quadri di riferimento suddetti, va convertito secondo le tabelle 2 e 3 dell'allegato C all'O.M. n. 65 del 14/03/2022. Il punteggio massimo da poter attribuire a ogni prova è:

- fino a un massimo di 15 punti per la prima prova scritta;
- fino a un massimo di 10 punti per la seconda prova scritta;
- fino a un massimo di 25 punti per la prova orale.

### Credito scolastico per il triennio

I punteggi dei crediti scolastici vengono attribuiti tenendo conto della media dei voti conseguiti dagli allievi negli scrutini finali nel corso di quest'ultimo triennio e procedendo alla conversione, secondo quanto stabilito dalle tabelle 2 e 3 dell'allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022 (vedi tabella conversione allegato C, inerente alla conversione del punteggio delle prove scritte e del credito scolastico, allegata nella pagina precedente).

In particolare, l'art. 11 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, cita "Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantaresimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza."

Allegato A al D. Lgs. 62/2017, tabella di attribuzione e del credito scolastico.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022, tabella di conversione del punteggio delle prove scritte e del credito scolastico.

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

## Griglia di valutazione della Seconda Prova Scritta

Indicatore	Descrittori	punti
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa.	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa.	2,50
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa.	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa.	1,50
	Non comprende il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa.	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite.	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete.	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali.	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori.	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori.	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori.	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali.	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali.	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali.	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate.	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive e competenze professionali lacunose.	1
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,50
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,50
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

## Griglie di valutazione del Colloquio

È stata adottata la griglia di valutazione della prova orale proposta dal MIUR nell'O.M. n. 65 del 13/03/2022 – Allegato A:

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
BIANCHI PATRIZIO

*Il punteggio massimo totalizzabile è punti 25.*

*In caso di punteggio decimale si effettuerà un'approssimazione per difetto, se la parte decimale è minore di 0,50, per eccesso se la parte decimale è superiore o uguale a 1,00.*



<b>Platania Claudia</b>  <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>  <b>(Area 2)</b>	Valorizzazione e promozione del territorio	La piramide alimentare della dieta mediterranea	Imparare a imparare Collaborare e partecipare	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela	Lezione frontale e partecipata Cooperative learning
<b>Mazzarella Giuseppe</b>  <b>Diritto e tecniche amministrative</b>  <b>(Area 1-3)</b>	Il mercato turistico  Il web marketing	Normativa internazionale e comunitaria del settore  Tecniche di web marketing  Tecniche di ripresa foto-video con lo smartphone	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere Competenza imprenditoriale Competenza digitale	Applicare la normativa internazionale e comunitaria nella professione Utilizzare le nuove tecnologie per produzione, erogazione, gestione del servizio, comunicazione vendita e marketing di settore	Individuare la normativa internazionale e comunitaria per l'impresa turistica Utilizzare le tecniche di marketing e gli strumenti digitali Individuare le risorse per promuovere il turismo	Lezione dialogata Esercitazioni Scoperta guidata Compiti di realtà Brainstorming Flipped classroom Problem solving Cooperative learning B.Y.O.D.
<b>Ferla Sebastian Luciano</b>  <b>Matematica</b>  <b>(Area 3)</b>	L'uso consapevole delle risorse in rete	Il significato di cittadinanza digitale, i rapporti del cittadino con la pubblica amministrazione nell'era di Internet: lo Spid e sistemi di autenticazione e differenze di fruizione dell'informazione tra Internet, la tv e i giornali: l'impatto sugli utenti; il problema delle fake news e della	Sapere utilizzare gli strumenti digitali per accedere ai servizi offerti e imposti attraverso la rete, in termini amministrativi, economici, di svago, di informazione	Saper gestire le informazioni, i propri dati digitali con consapevolezza e responsabilità	Acquisire consapevolezza dei rischi, doveri e opportunità di essere cittadini in un mondo globale digitale	Lezione frontale, lavagna interattiva multimediale

		manipolazione e delle notizie Surface web, Dark web e Deep web Le insidie malevole nei collegamenti ad Internet Ripercussioni personali e sociali nella pubblicazione e di documenti digitali attraverso i social network				
--	--	--	--	--	--	--

## Percorsi di PCTO nel Triennio

La legge di Bilancio 2019 (art. 1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di “Alternanza Scuola Lavoro” (ASL) in “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” (PCTO), divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015, che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore).

Le attività in oggetto sono state effettuate in misura ridotta, una parte in presenza e una parte in modalità virtuale, a causa della pandemia da Covid-19 e della conseguente chiusura (lockdown), nonché delle successive restrizioni. Gli studenti nel corso del triennio hanno svolto i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento come risulta dalla seguente tabella:

<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	<b>Descrizione delle attività svolte</b>	<b>Competenze EQF e di Cittadinanza acquisite</b>	<b>Percezione qualità e validità del progetto da parte della/o studente</b>
Progetto Mensa - I.I.S. “Palazzolo Acreide”	Comune di Palazzolo Acreide	Preparazione menù suggerito dal nutrizionista per i bambini della scuola materna	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere	Buona
Coca-Cola Youth-Empowered	Coca-Cola HBC Italia	Formazione online	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere	Buona
Operatori Servizio Sala e Vendita	“J’Live” ristorante-bar Palazzolo Acreide	Servizio in sala	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere	Buona
Operatori Servizio Sala e Vendita	Cerruto Marisa a Panetteria Canicattini Bagni	Servizio al banco	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere	Buona
Operatori Servizio Sala e Vendita	Bottega PrimoSole Palazzolo Acreide	Servizio al banco	Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere	Buona
Progetto “Start up B&B Didattico”	_____	Formazione pratica: analisi e progettazione imprenditoriale	Imparare ad imparare Progettare Collaborare e partecipare Comunicare e comprendere Individuare collegamenti e relazioni	Buona

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**Docente: Migliori Natalina Maria**

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Padroneggiare la lingua italiana e conoscere la scrittura in tutti i suoi aspetti, dall'ortografia e morfologia alla sintassi, adeguando le competenze a seconda dei contesti e degli scopi comunicativi.</p> <p>Saper leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale.</p> <p>Saper riconoscere i molteplici rapporti e stabilire raffronti tra la lingua italiana e altre lingue moderne e antiche.</p>	<p>Possedere le conoscenze storico-letterarie di base.</p> <p>Inserire i testi e gli autori nel contesto storico-culturale di riferimento per cogliere gli elementi che entrano in relazione a determinare il fenomeno letterario.</p> <p>Collocare i testi all'interno di una tradizione di forme letterarie, individuando le peculiari scelte culturali e stilistiche degli autori.</p> <p>Sviluppare competenze nell'analisi tematica e stilistica dei testi.</p> <p>Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza e coerenza.</p> <p>Saper produrre testi scritti di diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni, disponendo di adeguate tecniche compositive e sapendo padroneggiare anche il registro formale e i linguaggi specifici.</p>	<p>La lettura dei testi degli autori esaminati è stato il momento di partenza di tutto il lavoro didattico; dei testi si è analizzato il tema e lo stile nonché il contesto storico culturale e i richiami alle altre discipline.</p> <p>Dei brani scelti si è tenuto conto dell'aspetto polisemico e di tanti altri aspetti che hanno permesso una riflessione sia del carattere letterario e stilistico quanto dell'apparato retorico lessicale, nonché del rapporto contenuto-forma.</p> <p>Il lavoro didattico si è basato sull'attitudine alla curiosità ed alla ricerca personale oltre che all'autonomia di studio; a tal fine si è proceduto a lavori individuali o di gruppo attraverso ricerche e lavori di analisi.</p> <p>La lezione frontale, come momento introduttivo è stata fondamentale sia come elaborazione di una tematica ma anche come sintesi di un lavoro.</p> <p>La Didattica a distanza ha privilegiato attività di ricerca ed approfondimento.</p>

#### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO 1 – La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'età del Realismo</li> </ul>	



– Soldati

### **MODULO 3 – La letteratura dal primo al secondo dopoguerra**

- Il dibattito politico e culturale.
- Le avanguardie.
- Il Manifesto Futurista
  
- **PRIMO LEVI**  
Notizie biografiche  
Da *Se questo è un uomo*:
  - Considerate se questo è un uomo
  
- **GIUSEPPE TOMASI DI LAMPEDUSA**  
Notizie biografiche  
Da *Il Gattopardo*:
  - Il timballo di maccheroni

#### **Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

Libro di testo: *Letteratura viva*, Vol. 3, Marta Samburger – Gabriella Salà , Ed. La Nuova Italia  
Altri testi, PowerPoint, mappe concettuali, siti Internet, film, LIM.

#### **Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

Durante l'anno sono state effettuate verifiche scritte e orali in coerenza con quanto stabilito nel PTOF. Durante il periodo della Didattica A Distanza le verifiche sono state prevalentemente orali. Le esercitazioni sono state corrette durante le video-lezioni.

Nella valutazione si è tenuto conto oltre che della conoscenza degli argomenti studiati anche della capacità espositiva, della proprietà di un linguaggio settoriale, ma anche della partecipazione attiva e personale alle attività didattiche, della puntualità nel collegamento durante la DAD, nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

#### **Tipologie di prove di verifica utilizzate**

1. Verifiche orali
2. Verifiche scritte
3. Prove strutturate
4. Tipologie testuali del nuovo esame di stato

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: STORIA

**Docente: Migliori Natalina Maria**

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in modo consapevole ed attivo;</p> <p>Partecipare attivamente e responsabilmente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</p> <p>Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>Il lavoro didattico si è basato sull'attitudine alla curiosità, alla ricerca personale, al problem solving oltre che all'autonomia di studio; a tal fine si è proceduto a lavori individuali o di gruppo attraverso ricerche e lavori di analisi.</p> <p>La Didattica A Distanza ha privilegiato la lezione frontale e l'attività di ricerca ed approfondimento, trattazione sintetica degli argomenti.</p>

## Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO 1 – Problemi dell’Italia unita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destra e sinistra storica</li> <li>• L’età giolittiana</li> </ul> <p><b>MODULO 2 – La civiltà di massa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La seconda rivoluzione industriale</li> <li>• L’imperialismo</li> <li>• La nascita della società di massa</li> </ul> <p><b>MODULO 3 – Conflitti e rivoluzioni nel primo novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le grandi potenze all’inizio del Novecento</li> <li>• La Prima Guerra Mondiale</li> <li>• La rivoluzione russa (sintesi)</li> </ul> <p><b>MODULO 4 – La crisi della civiltà europea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fascismo</li> <li>• La crisi del ‘29 e il New Deal</li> <li>• Il regime nazista</li> <li>• La seconda guerra mondiale (cause e conseguenze)</li> </ul> <p><b>MODULO 5 – Il mondo diviso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il dopoguerra e il piano Marshall (in sintesi)</li> </ul> <p><b>Educazione civica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione italiana: excursus storico; struttura principi fondamentali;</li> <li>• Lo sfruttamento del lavoro minorile dalle solfatore siciliane a oggi;</li> <li>• Costituzione europea e Costituzione italiana: la tutela dei minori;</li> <li>• Il diritto al lavoro nella Costituzione italiana: art. 1 e art. 4.</li> </ul>	<p><b>Valorizzazione e promozione del territorio</b></p> <p><b>Educazione Civica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.</b></li> <li><b>2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</b></li> </ol> <p><b>CCE6. Competenze sociali e civiche</b></p>

## Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato

Libro di testo: *Storia in corso*, Vol. 3, Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti, Ed. Mondadori  
 Altri testi, siti Internet, PowerPoint, LIM.

## Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)

Durante l’anno sono state effettuate un adeguato numero di verifiche orali in coerenza con quanto stabilito nel PTOF anche durante il periodo della Didattica A Distanza.

Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che della conoscenza degli argomenti studiati, anche della capacità espositiva, della proprietà di un linguaggio settoriale, ma anche della partecipazione attiva e personale alle attività didattiche, della puntualità nel rispetto delle scadenze, della puntualità nel collegamento e della partecipazione durante la DAD.

Tipologie di prove di verifica utilizzate: Verifiche orali

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA: INGLESE

Docente: Tanasi Mariannina

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Il docente di “lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Padroneggiare la lingua Inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali con eventuale raggiungimento del livello B1 del quadro comune europeo di riferimento delle lingue (QCER).</p>	<p>L’approccio è stato comunicativo con metodologia nozionale, funzionale, situazionale. Sono stati utilizzati: lettura collettiva, individuale, estensiva ed intensiva; lavoro di gruppo e a coppie, conversazione, ricerche guidate, test e questionari, autocorrezione, ascolto di messaggi tramite file audio, video, computer, quest’ultimo utilizzato anche per l’elaborazione di testi.</p> <p>Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è fatto ricorso a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale e messaggi dei media.</p> <p>La produzione della lingua orale ha vertuto su situazioni quotidiane, su argomenti oggetto di studio, su aspetti di civiltà ed è stata inizialmente semplice scambio di informazioni, successivamente anche espressione di opinioni personali.</p> <p>Per sviluppare la comprensione e la produzione della lingua scritta si è ricorso a testi di tipo funzionale, quali lettere, pubblicità, annunci, dialoghi, semplici articoli di giornale, successivamente a testi descrittivi, di facile decodificazione, su aspetti di civiltà o tematiche inerenti l’indirizzo di studi.</p> <p>La riflessione sulla lingua, volta a metterne in luce la complessità e la variabilità in relazione ai diversi mezzi, ai</p>

		<p>ruoli sociali, ai luoghi geografici, nonché le principali strutture morfosintattiche e lessico-semantiche, è avvenuta sugli elementi di volta in volta emersi dal materiale presentato ed è stata condotta anche in un'ottica contrastiva con la lingua madre; l'esecuzione di esercizi strutturati di rinforzo e fissazione ha favorito la sistematizzazione delle strutture apprese.</p>
--	--	---

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>1. MODULO DIDATTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Dieta Mediterranea</li> <li>• Food allergies and intolerance</li> <li>• Eating disorders</li> <li>• Teenagers and diet</li> <li>• Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan</li> <li>• Diet and Nutrition</li> <li>• Slow food</li> <li>• Different types of service</li> <li>• How to become a chef</li> <li>• How to become a food and beverage manager</li> <li>• Herbs and spices</li> </ul> <p><b>2. MODULO DIDATTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beer: a bit of history</li> <li>• Types of beer</li> <li>• Drinking wine</li> <li>• The four steps in tasting and the basic of good wine</li> <li>• HACCP</li> <li>• HACCP principles</li> </ul> <p><b>3. MODULO TEMATICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Useful languages</li> <li>• Personal hygiene</li> <li>• Happy hour</li> <li>• Easter food – simnel cake</li> <li>• Chicken soup and dumplings</li> <li>• Lemon garlic prawns</li> <li>• Special menus</li> <li>• Religious menus</li> </ul>	<p><b>Valorizzazione e promozione del territorio</b></p> <p><b>Marchi di qualità</b></p> <p><b>Programmazione e progettazione di eventi</b></p>

## Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato

Libro di testo: *Well Done service*, Gruppo Editoriale Eli.  
Documenti autentici – siti internet.

## Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)

### TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Verifica e valutazione sono considerati come fattori programmatici di misurazione del livello raggiunto e occorre tener conto dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti dai singoli allievi.

Esse hanno per oggetto la competenza comunicativa e devono prendere in considerazione obiettivi specifici riferiti alle abilità linguistiche fondamentali: comprensione e produzione orale, comprensione e produzione scritta. Le verifiche sono state effettuate periodicamente, sia nel corso sia alla fine di ogni modulo, tramite le seguenti prove:

orali: colloqui individuali ed esercitazioni in piccoli gruppi per verificare la correttezza dei suoni, la conoscenza dei contenuti, la capacità di comprenderli e di discuterne, la proprietà lessicale;

scritte: testi strutturati e semi-strutturati, questionari, dettati, rielaborazione e produzione di dialoghi e testi inerenti le tematiche dei diversi indirizzi, corrispondenza alberghiera, commerciale e turistica, traduzioni e quant'altro si ritenga opportuno.

La verifica non è soltanto la registrazione di un risultato terminale, ma accompagna l'attività didattica ed educativa in ogni sua fase. Essa è stata perciò formativa, in itinere, nel corso e alla fine di ogni unità di apprendimento, e sommativa, periodica, alla fine di ogni unità/modulo. Sintetizzata in voto numerico, ha espresso il livello complessivo raggiunto dall'alunno nell'ambito della materia e ha tenuto conto anche dell'attenzione, dell'interesse, della precisione negli impegni, della puntualità e disponibilità a collaborare nonché dei progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA: FRANCESE

**Docente: Ruscica Rossella**

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
Saper leggere e comprendere testi complessi di diversa natura in lingua francese, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale.	<p>Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza e coerenza.</p> <p>Saper produrre testi scritti di diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni, disponendo di adeguate tecniche compositive e sapendo padroneggiare anche il registro formale e i linguaggi specifici.</p>	<p>Il lavoro didattico si è basato sull'attitudine alla curiosità ed alla ricerca personale oltre che all'autonomia di studio; a tal fine si è proceduto a lavori individuali o di gruppo attraverso ricerche e lavori di analisi.</p> <p>La lezione frontale, come momento introduttivo è stata fondamentale sia come elaborazione di una tematica ma anche come sintesi di un lavoro.</p>

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>1. MODULO DIDATTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LES VINS</li> <li>• LES EAUX DE VIE- LES LIQUEURS</li> <li>• LES BIÈRES</li> <li>• ELABORATI TEMATICI:               <ul style="list-style-type: none"> <li>« VINI ED EVENTI »</li> <li>« LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO »</li> <li>« LA PROBLÉMATIQUE DU COVID ET LES RESTAURANTS – LE QR CODE »</li> </ul> </li> </ul> <p><b>3. MODULO TEMATICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ORGANISATION D'UN BANQUET (MENU SPECIAUX, PROMOTION DES PRODUITS)</li> </ul> <p><b>4. MODULO TEMATICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LES NOUVEAUX METIERS DE LA RESTAURATION Le catering, l'organisation de Buffets, le Take away,</li> <li>• LE DIRECTEUR DE LA RESTAURATION</li> <li>• LE SERVEUR</li> <li>• LE SOMMELIER</li> <li>• LE BARMAN</li> <li>• LE T.O.R. « IL BAR MULTI-PROPOSTA</li> <li>• LES COCKTAILS</li> <li>• L'APÉRITIF AVEC FINGER-FOOD</li> </ul>	<p><b>Valorizzazione e promozione del territorio</b></p> <p><b>Programmazione e progettazione di eventi</b></p> <p><b>Il servizio al bar tra tradizione e nuove tendenze</b></p>

- |               |  |
|---------------|--|
| • LE DELIVERY |  |
|---------------|--|

### **Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

Libro di testo: <i>Gourmet Service</i> , AA. VV., Ed. Eli Mappe concettuali, dispense elaborate dal docente, LIM, files dal web, foto, filmati.
--

### **Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

<b>TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:</b>
---

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata con le seguenti modalità:

- Scritto: Attività assegnate su Teams, Tests scritti in classe, Attività di ricerca in relazione a criteri definiti;
- Orale: Esposizione degli argomenti svolti ai fini dei collegamenti interdisciplinari e per verificare l'apprendimento della micro-lingua.

Criteri di valutazione:

- Per gli elaborati di altri tipi sono utilizzati i seguenti indicatori: Conoscenza dei contenuti, Collegamenti interdisciplinari, Esposizione, Uso della micro-lingua;
- Per la prova orale sono stati utilizzati i seguenti indicatori: Contenuto, Esposizione, Collegamenti interdisciplinari e tra UDA diverse, utilizzo della microlingua.

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Ferla Sebastian Luciano

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
Saper trovare il campo di esistenza di una semplice funzione.	Avere una sufficiente comprensione e conoscenza dei contenuti	<u>Metodologie Utilizzate:</u> Lezione frontale Brainstorming Problem solving
Calcolare i limiti e le derivate di semplici funzioni.	Esporre correttamente i concetti della materia,	Lezione dialogata Lavori in piccoli gruppi.
Essere in grado di interpretare il grafico di una funzione.	Saper applicare i concetti matematici acquisiti nella risoluzione di semplici problemi.  Saper svolgere esercizi ed applicare regole matematiche.	<u>Materiali e strumenti didattici utilizzati:</u> Libri di testo Supporti informatici Fotocopie e appunti  <u>Tipologia di prove di verifica utilizzati:</u> Trattazione sintetica degli argomenti Verifiche con test (V/F ed a scelta multipla) in classe Verifiche orali

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO 1: Richiami di algebra</b>  <u>UNITÀ 1:</u> Risoluzione di equazioni di primo e secondo grado.  <u>UNITÀ 2:</u> Risoluzione di disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p><b>MODULO 2: Funzioni</b>  <u>UNITÀ 1:</u> Dominio; Funzioni di 1° grado; Funzioni di 2° grado.  <u>UNITÀ 2:</u> Funzioni crescenti e decrescenti; Concavità; Grafico di una funzione.</p> <p><b>MODULO 3: Limiti di funzione</b>  <u>UNITÀ 1:</u> Il concetto di limite di una funzione;                      Limite di una funzione in un punto;                      Limite finito di una funzione in un punto;                      Limite infinito di una funzione in un punto;                      Limite finito di una funzione per x tendente all'infinito;                      Limite infinito di una funzione per x tendente all'infinito; Limite destro e limite sinistro.  <u>UNITÀ 2:</u> Funzioni convergenti, divergenti;                      Operazioni sui limiti;                      L'operazione di passaggio al limite;</p>	<p><b>Le basi del calcolo differenziale</b></p>

<p>Forme indeterminate di limite; asintoti di una funzione.</p> <p><b>MODULO 3: Continuità e funzioni continue</b>  <u>UNITÀ 1:</u> Continuità di una funzione;          Funzioni continue in un intervallo;          Punti di discontinuità di una funzione; tipi di discontinuità</p> <p><b>MODULO 4: Derivate</b>  <u>UNITÀ 1:</u> Il rapporto incrementale; Derivabilità e continuità;          Derivabilità in un intervallo;          Significato geometrico della derivata; equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un punto; Significato pratico della derivata;  <u>UNITÀ 2:</u> Derivate di funzioni elementari: funzioni razionali; funzioni razionali fratte; Regola di derivazione: Derivata della somma; Derivata del prodotto; Derivata del quoziente;          Studio di funzioni crescenti, decrescenti e costanti.</p>	<p><b>Il calcolo infinitesimale</b></p>
---	---

**Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

<p>Libro di testo: <i>Matematica Modelli e competenze - Linea Gialla</i>, L. Tonolini, F. Tonolini, G. Tonolini, A. Manenti Calvi, G. Zibetti, A. Machado, Ed. Minerva Scuola</p>
---

**Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

<p>TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:          Trattazione sintetica degli argomenti; verifiche con test (V/F ed a scelta multipla), verifiche orali, PowerPoint in classe, in presenza, e da remoto, sulla piattaforma Microsoft Teams.</p>
--

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**      **Docente: Mazzarella Giuseppe**

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Saper utilizzare adeguatamente metodi di calcolo e procedure di risoluzione.</p> <p>Saper individuare le strategie opportune nella risoluzione dei problemi.</p> <p>Sapere applicare le regole di gestione economica e finanziaria.</p> <p>Sapere utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione.</p> <p>Saper individuare i cambiamenti delle abitudini alimentari.</p> <p>Sapere individuare i prodotti a chilometro zero.</p>	<p>Utilizzo consapevole delle tecniche di calcolo.</p> <p>Utilizzare un linguaggio di settore ai fini di un'esposizione rigorosa ed essenziale degli argomenti trattati.</p> <p>Sintetizzare in modo organico i contenuti disciplinari esponendoli con linguaggio per lo più appropriato.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p>	<p>Il lavoro didattico si è basato sull'attitudine alla curiosità ed alla ricerca personale oltre che all'autonomia di studio; a tal fine si è proceduto con lavori individuali e di gruppo attraverso ricerche e lavori di analisi.</p> <p><u>Metodologie utilizzate:</u>                      Lezione dialogata                      Esercitazioni                      Scoperta guidata                      Compiti di realtà                      Brainstorming                      Flipped Classroom                      Problem solving                      Cooperative Learning                      B.Y.O.D.</p>

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO A – IL MERCATO TURISTICO</b></p> <p><b>Lezione 1 – Il mercato turistico internazionale</b>                      Quali sono i caratteri del turismo?                      Quali fattori influenzano il turismo internazionale?                      Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?</p> <p><b>Lezione 2 – Gli organismi internazionali e le fonti normative internazionali</b>                      Quali sono gli organismi internazionali?                      Quali sono gli organi dell'Unione Europea?                      Quali sono le fonti normative internazionali?</p> <p><b>Lezione 3 – Il mercato turistico nazionale</b>                      Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?                      Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?</p> <p><b>Lezione 5 – Le nuove tendenze del turismo</b>                      Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?</p>	<p><b>Educazione civica (diritto e legalità)</b></p>

Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

## **MODULO B – IL MARKETING**

### **Lezione 1 – Il marketing: aspetti generali**

Che cos'è il marketing?

Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?

Che cos'è il marketing turistico?

### **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?

### **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?

### **Lezione 4 – Il web marketing**

Che cos'è il web marketing?

Quali sono gli strumenti di web marketing?

### **Lezione 5 – Il marketing plan**

Che cos'è il marketing plan?

## **MODULO C – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### **Lezione 2 – Il budget**

Che cos'è il budget?

Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?

### **Lezione 3 – Il business plan**

Che cos'è il business plan?

Qual è il contenuto del business plan?

## **MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

### **Lezione 1 – Le abitudini alimentari**

**Programmazione e progettazione di eventi**

**Valorizzazione e promozione del territorio  
Il bacino minerario siciliano**

**Educazione civica (cittadinanza digitale)**

**Programmazione e progettazione di eventi**

**Programmazione e progettazione di eventi**

**Valorizzazione e promozione del territorio**

<p>Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?  Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?  Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?</p> <p><b>Lezione 2 – I marchi di qualità alimentare</b>  Che cos'è un marchio?  Quali sono i marchi di qualità alimentare?  Che cosa sono i prodotti a km 0?</p>	<p><b>Il bacino minerario siciliano</b></p> <p><b>Marchi di qualità  Valorizzazione e promozione del territorio</b></p>
---	---

**Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

Libro di testo: *Gestire le imprese ricettive Up*, Stefano Rascioni - Fabio Ferriello, Ed. Tramontana  
Presentazioni multimediali, Schede di lavoro, Ricerche in rete, Microsoft Teams.

**Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:  
Analisi di casi, Trattazione sintetica degli argomenti, Relazioni scritte, Verifiche orali, Quesiti a risposta singola, V/F e a risposta multipla.

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Platania Claudia

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Identificare i prodotti tipici e il legame con il territorio riconoscendone la qualità.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>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 corso del tempo.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	<p>Lezione frontale e partecipata</p> <p>Attività di apprendimento cooperativo</p>

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni fisiche chimiche e biologiche; Sicurezza alimentare e filiera produttiva, il sistema HACCP e i suoi principi;</li> <li>• Alimentazione equilibrata e LARN; Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: adolescenza, età adulta, nello sport, in gravidanza, in allattamento.</li> <li>• Tipologie dietetiche: dieta mediterranea.</li> </ul>	<p><b>Valorizzazione e promozione del territorio</b></p> <p><b>Marchi di qualità</b></p> <p><b>Programmazione e progettazione di eventi</b></p> <p><b>Il bacino minerario siciliano</b></p>

### **Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

Libro di testo: *Scienza e cultura dell'alimentazione – B*, AA. VV., Edizioni Alma Plan, 2019.

### **Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata mediante prove orali e verifiche scritte strutturate attraverso domande a risposta aperta.

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Alì Dario

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e delle bevande.</p> <p>Il sistema della qualità: tracciabilità e certificazione.</p> <p>Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il made in Italy.</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione.</p>	<p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale. I criteri di abbinamento cibo – vino.</p> <p>La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.</p> <p>La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.</p> <p>La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar e ristoranti. Tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici con particolare attenzione al settore dei vini.</p>	<p><b>Metodologie utilizzate:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lezione frontale</li> <li>2. Brainstorming</li> <li>3. Problem solving</li> <li>4. Lezione dialogata</li> <li>5. Lavori in piccoli gruppi</li> </ol>

#### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO 1 – LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DEGUSTAZIONE DI CIBI BEVANDE</b></p> <p><b>UNITÀ 1:</b> La gastronomia italiana – Le certificazioni di qualità – I formaggi storici siciliani – Analisi sensoriale dei cibi, l'olio, i formaggi, l'acqua.</p> <p><b>MODULO 2 – LA LEGGE DEL VINO</b></p> <p><b>UNITÀ 1:</b> L'Italia del vino – La legislazione vitivinicola italiana – Le regioni del vino – Le D.O.C.G italiane – I vitigni nazionali ed internazionali – I vitigni storici siciliani – Le principali case vitivinicole siciliane.</p> <p><b>MODULO 3 – IL SERVIZIO DELLE BEVANDE</b></p> <p><b>UNITÀ 1:</b> Tecnica della degustazione – L'arte di assaggiare il vino</p>	<p><b>Marchi di qualità</b></p>

<p>– Analisi visiva, olfattiva e gustative – La scheda di degustazione secondo il metodo AIS – Le principali tecniche di abbinamento cibo vino.</p> <p><b>MODULO 4 – LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>  <b>UNITÀ 1:</b> Protocollo HACCP – Igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature – L’igiene dei prodotti alimentari.</p> <p><b>MODULO 5 – LA GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE</b>  <b>UNITÀ 1:</b> Il catering, il fast food, il franchising – La gestione del magazzino, accettazione, stoccaggio e scorte.</p> <p><b>MODULO 6 – L’ARTE DELLA DISTILLAZIONE E LIQUORISTICA I COCKTAILS</b>  <b>UNITÀ 1:</b> Le tecniche della distillazione e la produzione dei liquori – Il mondo dei cocktails.</p>	<p><b>Valorizzazione e del territorio</b></p> <p><b>Programmazione e progettazione di eventi</b></p>
---	--

**Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato**

Libro di testo: *Sarò Maître sarò Barman*, M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini, Ed. Giunti TVP.

**Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)**

**TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:**

1. Trattazione sintetica degli argomenti
2. Verifiche con test (V/F ed a scelta multipla), verifiche orali, in classe in presenza e da remoto sulla piattaforma Microsoft Teams.

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

**Docente: Pappalardo Giuseppe**

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Il docente di Cucina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:</p> <p>Saper individuare fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menù in relazione a particolari esigenze dietetiche di una persona o di un gruppo, alla disponibilità dei prodotti stagionali, ai surgelati (precotti e semilavorati) che offre oggi l'industria agroalimentare;</p> <p>Raggiungere un grado, accettabile, di autonomia e d'indipendenza organizzativa ed operativa nel rispetto dei ruoli di una brigata di cucina;</p> <p>Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale;</p> <p>Capire le richieste e sapersi organizzare;</p> <p>Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo.</p>	<p>Conoscere l'importanza dei vari metodi di cottura in relazione alle tecniche di servizio.</p> <p>Conoscere le regole di servizio dell'alta ristorazione.</p> <p>Realizzazione di un menu.</p> <p>Sapersi presentare nei diversi contesti.</p> <p>Sapersi presentare puntuali e correttamente abbigliati in laboratorio.</p> <p>Tenere un comportamento assertivo e collaborativo.</p> <p>Utilizzare forme di comunicazione professionale atte ad assistere i collaboratori e informare il cliente.</p> <p>Saper riconoscere le principali tipologie di strutture ristorative e la classificazione alberghiera.</p> <p>Saper riconoscere le principali figure professionali e i loro compiti.</p>	<p>La lettura del testo è stato il momento di partenza di tutto il lavoro didattico.</p> <p>Il lavoro didattico si è basato sull'attitudine alla curiosità ed alla ricerca personale oltre che all'autonomia di studio; a tal fine si è proceduto a lavori individuali o di gruppo attraverso ricerche.</p> <p>La lezione frontale, come momento introduttivo è stata fondamentale, sia come elaborazione di una tematica, ma anche come sintesi di un lavoro.</p>

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<p><b>MODULO DIDATTICO - LA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'evoluzione della cucina nel tempo</li> </ul>	



## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Battaglia Michele

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>Acquisizione dei valori interculturali del movimento, del gioco e dello sport.</p> <p>Acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione, in funzione della formazione della personalità.</p> <p>Consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati e di individuarne i nessi pluridisciplinari.</p> <p>Approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio alle attitudini e propensioni personali, favorisca l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p> <p>Arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport.</p> <p>Scoperta dei significati formativi delle attività motorie per il benessere e la tutela della salute.</p>	<p>Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale.</p> <p>Praticare e saper applicare i fondamentali e le posizioni tecnico-tattiche in almeno un gioco di squadra e in una disciplina individuale.</p> <p>Acquisire atteggiamenti corretti in difesa della salute, per prevenire infortuni e per creare una coscienza (consapevolezza) etica dello sport e sulla società moderna.</p> <p>Conoscere l'importanza del riscaldamento pre-attività.</p>	<p>Effettuare progressioni di ginnastica educativa a coppie o ai grandi attrezzi.</p> <p>Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate.</p> <p>Assumere ruoli all'interno di un gruppo e ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie capacità.</p> <p>Applicare e rispettare le regole.</p> <p>Fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività dei compagni.</p> <p>Rispettare l'avversario e il suo livello di gioco.</p> <p>Svolgere compiti di arbitraggio.</p> <p>Osservare, rilevare e giudicare una esecuzione motoria e/o sportiva.</p> <p>Applicare sani principi per un corretto stile di vita.</p> <p>Praticare attività motoria e sportiva in ambiente naturale.</p> <p>Tenendo presente dell'età degli allievi, le esercitazioni precedute da esposizione teorica e dimostrazione pratica sono state svolte individualmente o in gruppi eterogenei o omogenei, alternando il metodo globale e quello analitico, tenendo conto del principio della individualità, gradualità e della progressività del carico di lavoro, stimolando la</p>

		<p>operatività, la creatività e la capacità di elaborazione.</p> <p>La lezione frontale, pratica, e il lavoro a coppie e di gruppo sono stati fondamentali sia come elaborazione di una tematica ma anche come sintesi di un lavoro.</p>
--	--	--

### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
<b>1. MODULO DIDATTICO</b> Educazione alla salute	<b>Marchi di qualità</b>  <b>Valorizzazione e promozione del territorio</b>  <b>Programmazione e progettazione di eventi</b>
<b>2. MODULO DIDATTICO</b> Attività sportive	
<b>3. MODULO DIDATTICO</b> Il movimento	
<b>4. MODULO DIDATTICO</b> Io e il mio corpo	
<b>5. MODULI TEMATICI</b> Educazione alimentare – Prevenzione e stile di vita – Storia dello sport – Lo sport e le dittature – Conoscere il corpo – Le condizioni emotive – Le teorie del passato e i nuovi modelli.	

### Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato

<p>Si è utilizzato essenzialmente lo spazio palestra e lo spazio esterno, tutti i piccoli e i grandi attrezzi disponibili, appunti forniti dall'insegnante, filmati e LIM.</p>
--

### Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)

<p><b>TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:</b>            All'interno di ogni singolo obiettivo si è valutato l'impegno, il comportamento, la partecipazione, l'interesse mostrato e il significativo miglioramento conseguito da ogni studente. Si sono effettuate verifiche orali, prove pratiche e lezioni dialogate.</p>
--

## Programmazioni disciplinari in relazione al PECUP

### DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Cantone Maria Rita

PECUP	Competenze acquisite	Attività e metodologie
<p>L'insegnamento della Religione Cattolica offre contenuti e strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto fra cristianesimo ed altri sistemi di significato.</p> <p>L'IRC nell'attuale contesto multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà nella responsabilità in una prospettiva di giustizia e di pace.</p>	<p><b>CONOSCENZE</b> – Gli allievi conoscono i contenuti essenziali della Religione Cattolica e delle sue espressioni più significative; sono in grado di comprendere ed usare il linguaggio specifico riuscendo a fare anche riferimento alle fonti bibliche.</p> <p><b>ABILITÀ</b> – Gli allievi sono in grado di riconoscere e apprezzare i valori religiosi, di utilizzare le conoscenze apprese per attivare un confronto tra le problematiche emergenti e gli orientamenti cristiani; di integrare nella vita i concetti nuovi appresi. Possiedono una migliore comprensione della propria identità culturale individuale e collettiva e una maggiore apertura al dialogo interreligioso.</p>	<p>Il metodo di insegnamento privilegiato è stato quello dialogico e della ricerca impegnata a decifrare le obiezioni più serie e diffuse verso il dato religioso, articolata in tre fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Analisi e approfondimento dell'argomento;</li><li>2) Ricerca di una soluzione;</li><li>3) Verifica</li></ol> <p>Una metodologia basata sull'approccio comunicativo, coinvolgendo gli allievi in attività di dialogo mediante l'accostamento esperienziale per stimolare l'interesse e la partecipazione.</p>

#### Aree tematiche disciplinari con riferimento ai nodi concettuali

Aree tematiche disciplinari	Nodi concettuali di riferimento
1. <b>MODULO DIDATTICO</b> Etica sociale	<b>Valorizzazione e promozione del territorio</b>
2. <b>MODULO TEMATICO</b> La difesa dell'ambiente	

#### Libro di testo ed eventuale materiale utilizzato

Libro di testo: <i>Tutti i colori della vita</i> , Luigi Solinas, Editrice SEI Fotocopie di documenti autentici, testi musicali e materiale didattico multimediale anche mediante l'utilizzo della didattica a distanza.
---

#### Verifiche e valutazione - Tipologia di prove effettuate (relative alla disciplina)

<p>TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:</p> <p>Orale – interrogazioni tramite conversazioni in classe.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto, oltre che della situazione di partenza, delle capacità e dei ritmi di apprendimento di ciascuno, dei miglioramenti conseguiti, dei progressi compiuti, del grado di partecipazione, impegno, interesse nonché della conoscenza degli argomenti trattati.</p>
--

**Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 17 maggio 2022.**

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
Migliori Natalina Maria	Lingua e letteratura italiana, Storia	
Tanasi Mariannina	Prima lingua straniera: Inglese	
Ruscica Rossella	Seconda lingua straniera: Francese	
Ferla Sebastian Luciano	Matematica	
Battaglia Michele	Scienze motorie e sportive	
Cantone Maria Rita	Insegnamento Religione Cattolica	
Mazzarella Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative	
Platania Claudia	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
Ali Dario	Lab. di Servizi enogastr. - sett. Sala e vendita	
Pappalardo Giuseppe	Lab. di Servizi enogastr. - sett. Cucina	
Bordonaro Oriana	Sostegno	

**Il Coordinatore**

Prof. Giuseppe Mazzarella

**Il Dirigente Scolastico**

Prof. Enzo Michelangeli