



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEO A - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulena.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V L

Istituto Professionale

indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Anno scolastico 2023/2024

INDICE

L'IPSSEOA

<i>Premessa</i>	pag.3
<i>Breve storia</i>	pag.3
<i>Pecup</i>	pag.4
<i>Quadro orario</i>	pag.6

LA CLASSE

<i>Composizione del consiglio di classe</i>	pag.8
<i>Profilo della classe</i>	pag.9
<i>Composizione della classe</i>	pag.10

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Programmazione concordata</i>	pag.11
----------------------------------	--------

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

<i>L'Educazione Civica</i>	pag.38
----------------------------	--------

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

<i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>	pag.40
--	--------

PERCORSI DI PCTO

<i>Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno</i>	pag.41
--	--------

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

<i>GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO</i>	pag.42
---	--------

<i>SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO</i>	pag.43
--	--------

	pag.48
--	--------

ALLEGATI

- 1) *Griglie di valutazione dell'educazione civica*
- 2) *Criteri di assegnazione crediti*
- 3) *Elenco della classe con assenze al 15 di maggio*
- 4) *Programmi disciplinari*

L'Istituto Professionale ad indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Premessa

Il Consiglio di Classe della V sez. L dell'Istituto Professionale indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", tenuto conto degli obiettivi culturali e formativi specifici, nonché delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, ha elaborato ed approvato, all'unanimità, il seguente documento per l'Esame di Stato A.S. 2023/2024. Nel documento di seguito riportato sono descritte sia le attività didattico-formative che le conoscenze, competenze e abilità acquisite e maturate - in ambito strettamente scolastico ed extrascolastico - durante il percorso formativo.

Sono inserite, dunque, le sintesi progettuali relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro) e all'Educazione Civica. La documentazione, oltre ai contenuti disciplinari dei consuntivi finali, evidenzia anche i metodi, gli spazi, i tempi, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati dal Consiglio di Classe nell'arco dell'intero anno scolastico.

Va sottolineato il fatto che ci apprestiamo a completare il quinquennio che ha adottato la riforma dei professionali D.Lgs n. 61 del 2017 che da ancor più rilevanza ed attenzione alle competenze.

Con apposito decreto il Ministero dell'Istruzione ha individuato i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze in uscita e su questi si baserà la traccia e la stesura della seconda prova scritta.

Breve storia

L'I.P.S.S.E.O.A. di Caccamo nasce nell'anno scolastico 2016/2017 al fine di ampliare l'Offerta Formativa dell'IISS "G. Ugdulena" di Termini Imerese, che già si articolava in Liceo Classico, Liceo delle Scienze Umane e Liceo Artistico.

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall' a. s. 2019/2020 si è dotato di propri laboratori.

L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 8 classi, servendo una popolazione di circa 140 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Caccamo, anche i Comuni limitrofi della Città Metropolitana di Palermo quali Termini Imerese, Trabia, Sciarra, Montemaggiore e Baucina.

L'Istituto ha sede in Via Papa Giovanni XXIII in un edificio costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali i laboratori di Enogastronomia, di Sala Bar e Accoglienza Turistica.

Questa struttura vedrà a breve una importante ristrutturazione che permetterà l'ampliamento e il completamento dei laboratori e l'attivazione di classi 2.0 dotate di Smart board lim.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di PCTO per le classi del triennio, negli anni, ha partecipato a iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti del comprensorio, es. Sagra della Salsiccia e Caccamo Natura Produttiva(Caccamo), Sagra della Favazza(Termini Imerese), Sagra delle Nespole(Trabia), Carnevale e Infiorata Termitana. Oltre a questi eventi, l'Istituto ha prestato servizio di Catering per convegni organizzati dal Comune di Caccamo. Nel a.s. 2022-'23 l'Istituto, per ristrutturazione, da settembre 2022 a marzo 2023 è stato trasferito in moduli prefabbricati con gli ulteriori disagi che un tale trasloco può comportare, per poi essere ritrasferito, ad oggi, in una struttura temporanea.

Pecup

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi, così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, Al profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale PREMESSA Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017. Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale. Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno "fare la differenza" per garantire o quanto meno sostenere il successo

formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti. Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D.Lgs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali. Tenuto conto di tutto ciò, la scelta metodologica che ha ispirato l'elaborazione del presente documento non è stata quella di prevedere obiettivi di apprendimento in termini di competenze distinti per ciascuna disciplina, ma di partire dalle competenze del PECUP dei percorsi di istruzione professionale e declinarle facendo riferimento agli assi culturali di cui alla Legge 296/2006. Tale impostazione implica che per non tutte le 2 competenze è prevista una declinazione riguardante tutti e quattro gli assi, anche al fine di evitare collegamenti forzati e strumentali che poco senso avrebbero in un percorso di istruzione professionale. E' chiaro, altresì, che il presente documento va letto in stretta correlazione con quello concernente le competenze di uscita e la declinazione in abilità e conoscenze delle discipline di indirizzo, di cui all'allegato 2. Si chiarisce, inoltre, che la declinazione si riferisce al profilo di uscita dell'intero quinquennio, anche se alcune delle attività e degli insegnamenti nei singoli indirizzi si fermano al primo biennio; è stato necessario cercare un delicato equilibrio tra la necessità di prevedere abilità e conoscenze riferite ad un percorso quinquennale, che deve avere una propria identità ed una caratterizzazione diversa ma non inferiore a quella degli altri "pezzi" del secondo ciclo, e la convinzione che tale declinazione non deve riferirsi ad obiettivi nella pratica irraggiungibili o comunque lontani dalla reale pratica didattica. In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D.Lgs 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.

PERCORSO DI STUDI

Indirizzo di studi:

**PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

Nome Istituto:

PARH001012 - ISTITUTO ALBERGHIERO -CACCAMO

Piano di studi

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					TOTALE
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	
	IP17	IP17	IP17	IP17	IP17	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	165	165	132	132	132	726
LINGUA INGLESE	99	99	66	66	66	396
MATEMATICA	132	132	99	99	99	561
STORIA			66	66	66	198
GEOGRAFIA	33	33				66
DIRITTO ED ECONOMIA	66	66				132
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	66	66	66	66	330
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	33	33	33	33	33	165
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	66	66	99	99	99	429
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	33	66				99
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	33	33				66
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	66	66				132

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					TOTALE
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	PARH001012	
	IP17	IP17	IP17	IP17	IP17	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	66	66				132
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	66	66				132
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	99	99				198
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE					99	99
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA					99	99
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA					99	99
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA					99	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			99	99	99	297
DISCIPLINA AUTONOMIA FISICA	33					33
TOTALE						4488

Composizione del consiglio di classe nel triennio

Disciplina	Docenti		
	classe III	classe IV	classe V
Religione Cattolica	Cirrincione V.	Cirrincione V.	Cirrincione G.
Lingua e letteratura italiana	Emanuele	Emanuele	Emanuele
Storia	Emanuele	Emanuele	Emanuele
Matematica	Mogavero	Li Vecchi	Tarantino
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	Mantia	Guccione	Mantia
Lingua e cultura straniera 2 (Francese)	Ricotta	Russo/D'Avola	Campisi
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Culotta	Culotta/Di Majo	Culotta
Scienza degli alimenti	Quagliana	Quagliana	Quagliana
Lab. Serv. Enogastronomici (Cucina)	Filangeri	Filangeri	Filangeri
Lab. Serv. Enogastronomici (Sala)	Severino	Severino	Severino
Lab. Serv. di Accoglienza Turistica	Giurrandino	Vitellaro	Vitellaro
Scienze Motorie e Sportive	Lo Bianco	Lo Bianco	Scarcella

Profilo della classe

PRIMA PARTE: ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Alunni iscritti	n. 11	di cui frequentanti	n. 9	di cui diversamente abili	n. 0
di cui femmine	n. 6	di cui ripetenti	n. 4	di cui con DSA	n. 0
di cui maschi	n. 5	di cui promossi a giugno	n. 3	di cui promossi a settembre	n. 4

LIVELLO COMPORTAMENTALE (in percentuale)							
Disciplinato	90%	Attento	40%	Partecipa	30%	Motivato	60%
Indisciplinato	10%	Distratto	60%	Passivo	70%	Demotivato	40%
RAPPORTI INTERPERSONALI							
Disponibilità alla collaborazione						Media	
Osservazione delle regole						Media	
Disponibilità alla discussione						Media	
Disponibilità a un rapporto equilibrato						Media	
Eventuali altre osservazioni sul clima relazionale:							
IMPEGNO							
Notevole		Soddisfacente		Accettabile			
Discontinuo	X	Debole	X	Nulla			
Eventuali altre osservazioni sull'impegno in classe e a casa:							
-							
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO							
Costruttivo		Attivo		Recettivo		Continuo	
Discontinuo	X	Dispersivo	X	Opportunistico		Di disturbo	
Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività:							
Si sottolinea come solo in pochissimi si rendono disponibili alle attività laboratoriali extracurricolari.							

Presentazione della classe

La classe è stata formata dalla divisione della 4^a G in due quinte, più quattro alunni non ammessi agli esami di stato dell'anno precedente. La classe era inizialmente composta da 11 alunni (6 femmine e 5 maschi), ma due di essi non hanno quasi mai frequentato. Gli alunni provengono da Trabia, Caccamo e Termini Imerese. Il gruppo classe è risultato cambiato rispetto al precedente corso di studio. I rapporti tra gli alunni sono improntati alla collaborazione e si intravedono segni di condivisione. Spesso nel dialogo didattico-educativo molti degli alunni partecipa discretamente al dialogo. Sul piano cognitivo, la classe mostra ancora di avere delle difficoltà e soprattutto di non avere un metodo di studio efficace. Inoltre, devono essere spronati a lavorare, a fare le attività; in sostanza, la quasi totalità degli alunni non è autonomo nella gestione del tempo scuola e del tempo casa, riferito allo svolgimento dei compiti per casa. La maggior parte di loro presenta una preparazione di base piuttosto frammentaria e carente. Pochi riescono ad avere capacità e competenze adeguate. Inoltre, alcuni si sono affidati per lo più ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti interdisciplinari. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare non si rilevano particolari problemi. Il numero esiguo di alunni permette di potere lavorare serenamente durante le lezioni.

A causa delle difficoltà mostrate da parte degli alunni, il programma di alcune discipline ha subito un rallentamento. Ciò ha reso necessaria la riduzione e semplificazione dei contenuti e l'attuazione di opportune strategie educative al fine di consentire uno studio più efficace e produttivo per tutti gli allievi. Nel complesso la frequenza della classe non è stata sempre regolare.

Le famiglie, nella maggior parte dei casi, non hanno partecipato attivamente al confronto con la comunità scolastica. La classe ha partecipato ad attività programmate dimostrando un comportamento corretto e responsabile.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmazione concordata

Competenze chiave e di cittadinanza

Con la Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio 18 dicembre 2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, l'Unione Europea ha invitato gli Stati membri a sviluppare, nell'ambito delle loro politiche educative, strategie per assicurare che:

- l'istruzione e la formazione iniziali offrano a tutti i giovani gli strumenti per sviluppare le competenze chiave a un livello tale che li preparino alla vita adulta e costituiscano la base per ulteriori occasioni di apprendimento, come pure per la vita lavorativa;
- si tenga debitamente conto di quei giovani che, a causa di svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche, hanno bisogno di un sostegno particolare per realizzare le loro potenzialità;
- gli adulti siano in grado di sviluppare e aggiornare le loro competenze chiave in tutto il corso della vita, con un'attenzione particolare per i gruppi di destinatari riconosciuti prioritari nel contesto nazionale, regionale e/o locale.

Il termine "COMPETENZE" del Parlamento Europeo è stato quindi riferito a "una combinazione di conoscenze, abilità e attitudini appropriate al contesto".

Pertanto le competenze Chiave per l'apprendimento permanente sono tutte quelle di cui "TUTTI 6 HANNO BISOGNO PER LA REALIZZAZIONE E LO SVILUPPO PERSONALI, LA CITTADINANZA ATTIVA, L'INCLUSIONE SOCIALE E L'OCCUPAZIONE".

Le competenze chiave indicate dalla Raccomandazione sono le seguenti:

- 1. comunicazione nella madre lingua,**
- 2. comunicazione nelle lingue straniere,**
- 3. competenza matematica, competenze di base in scienza e tecnologia,**
- 4. competenza digitale,**
- 5. imparare ad imparare,**
- 6. competenze sociali e civiche,**
- 7. spirito di iniziativa e imprenditorialità,**
- 8. consapevolezza ed espressione culturale.**

Un importante passaggio del Documento stabilisce che ognuno di queste competenze è uguale in egual misura alle altre, per cui tra di esse non c'è alcuna gerarchia.

Le Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria comprendono:

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).**
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

• Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

• Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. • Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

• Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

I giovani possono acquisire le competenze chiave di cittadinanza attraverso le conoscenze e le abilità riferite ai quattro assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico-sociale. Essi costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave.

COMPETENZE GENERALI	
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO	COMPETENZE INTERMEDIE

1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.		G01 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. UDA il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare: la guerra fredda;
Sc. Motorie	Utilizzare le regole sportive come strumento di crescita personale. Adattarsi a regole e spazi differenti per consentire la partecipazione di tutti. Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un risultato. Rispettare indicazioni, regole e turni. Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività.	I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati. la terminologia e le regole principali degli sport praticati. Esprimere la propria opinione motivandola sulle ragioni della vittoria o della sconfitta e confrontarla con quella dei compagni. I diversi aspetti di un evento sportivo (Gioco, preparazione, arbitraggio, informazioni, ecc.)

<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>		<p>G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	<p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p>	<p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p> <p>UDA: Il Secondo Ottocento e le scritture del Vero: Radici storiche ed evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano e internazionale del periodo analizzato: -Il Positivismo -Il naturalismo -Il Verismo Significative opere letterarie e artistiche di autori nazionali ed internazionali del contesto storico letterario preso in esame a sottolineare elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura europea contemporanea</p> <p>UDA: LA LETTERATURA NELL'ETÀ DELL'ANSIA": Pascoli e il Decadentismo; D'Annunzio. Gli sviluppi del Decadentismo nel '900: autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>UDA SCRITTURE RIBELLI: FUTURISMO, AVANGUARDIE: Futurismo: lingua e arte destrutturati; Manifesto del futurismo e Manifesto della letteratura</p>

	<p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>	<p>futurista; Filippo Tommaso Marinetti</p>
<p>Francese</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni, riconoscendone l'argomento, le informazioni - Cogliere in una conversazione le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza - Esporre dati, eventi, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema e le strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. - Repertori dei termini tecnici in differenti lingue - Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali - Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale

Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. - Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto 	<ul style="list-style-type: none"> - Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. - Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
Sc. Motorie	<p>Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti dal proprio corpo. Utilizzare il lessico specifico della disciplina. Utilizzare schemi motori semplici e complessi. Riconoscere i segni della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>L'organizzazione del corpo umano. Gli schemi motori e le loro caratteristiche. Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale. La comunicazione sociale. Il linguaggio specifico della disciplina.</p>	<p>Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti dal proprio corpo. Utilizzare il lessico specifico della disciplina. Utilizzare schemi motori semplici e complessi. Riconoscere i segni della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>L'organizzazione del corpo umano. Gli schemi motori e le loro caratteristiche. Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale. La comunicazione sociale. Il linguaggio specifico della disciplina.</p>

3 - 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.		G03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p> <p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche</p>

		<p>UDA L'Europa dei nazionalismi: l'Italia industrializzata e imperialista; I a II guerra mondiale;</p> <p>UDA L'Europa dei Totalitarismi: la rivoluzione russa e lo stalinismo; Mussolini e il fascismo, la crisi del 1929; il nazismo;</p> <p>UDA Il crollo dell'Europa: la II guerra mondiale; il dopoguerra.</p>
Sc. Motorie	<p>Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta come, orienteering, escursionismo, ecc... Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni. Relazione fra scienze motorie e.... Norme igieniche per la pratica sportiva</p>	<p>Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta come, orienteering, escursionismo, ecc... Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni. Relazione fra scienze motorie e.... Norme igieniche per la pratica sportiva</p>

4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.		G04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	<p>Aspetti interculturali.</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>UDA I MAESTRI DEL ROMANZO EUROPEO: DA SVEVO AI NEOREALISTI: Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria del '900 con riferimenti alle letterature di altri paesi. Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli:</p>

		Pirandello, Svevoi UDA i poeti del Novecento: l'Ermetismo.
Francese	- Saper identificare e utilizzare espressioni e lessico per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	- Aspetti interculturali - Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio
Inglese	Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.
Sc. Motorie	Utilizzare schemi e azioni di movimento in modo originale e creativi. Adattare il movimento alle possibili variabili Conoscere il proprio corpo e le sue reazioni ai diversi stimoli Gli schemi motori e le loro caratteristiche	Utilizzare schemi e azioni di movimento in modo originale e creativi. Adattare il movimento alle possibili variabili Conoscere il proprio corpo e le sue reazioni ai diversi stimoli Gli schemi motori e le loro caratteristiche

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.		G05 Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Francese	- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard , relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza - Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti, di diversa tipologia e	- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza - Ortografia - Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

	<p>genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.) su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Fare descrizioni e presentazioni , con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.)su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>	<p>- Fonologia</p>
<p>Inglese</p>	<p>Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p>	<p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p>

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali		G06 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
Disciplina	Abilità	Conoscenze

7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		G07 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Francese	<ul style="list-style-type: none"> - Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio o professionali -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi 	<ul style="list-style-type: none"> - Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo - Tecniche, lessico comunicative per la comunicazione professionale
Italiano	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p>	<p>Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>UDA La narrativa contemporanea</p>

	Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	
Inglese	Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, documenti, filmati in lingua straniera riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo o di cultura generale riguardanti L2.	Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.		G08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento
Disciplina	Abilità	Conoscenze

9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.		G09 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sc. Motorie	Eseguire esercizi e sequenze derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli attrezzi. riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate. Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo. L'apprendimento motorio- le	Eseguire esercizi e sequenze derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli attrezzi. riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate. Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo. L'apprendimento motorio- le capacità coordinative- i diversi metodi della ginnastica tradizionale e non-sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping Conoscere per prevenire

	<p>capacità coordinative- i diversi metodi della ginnastica tradizionale e non- sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le</p> <p>problematiche del doping Conoscere per prevenire</p>	
--	---	--

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		G10 Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sc. Motorie	<p>Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping</p>	<p>Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie</p> <p>Sport e salute- sport e società- sport e disabilità- le problematiche del doping</p>
Matematica	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati statistici.</p> <p>Calcolare i principali indici di posizione centrale.</p>	<p>Rappresentazione grafica dei dati. Tabelle a doppia entrata. Indici di posizione centrale.</p> <p>Statistica</p>

11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		G11 Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Disciplina	Abilità	Conoscenze

12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		G12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
--	--	---

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Matematica	<p>Calcolare i modi con i quali possono essere raggruppati o ordinati gli elementi di un insieme finito.</p> <p>Applicare il concetto classico di probabilità.</p> <p>Calcolare la probabilità dell'evento contrario.</p> <p>Riconoscere quando due eventi sono compatibili o incompatibili.</p> <p>Calcolare la probabilità della somma logica di due eventi.</p> <p>Calcolare la probabilità condizionata di un evento rispetto a un altro evento non impossibile.</p> <p>Riconoscere quando due eventi sono stocasticamente dipendenti o stocasticamente indipendenti.</p> <p>Calcolare la probabilità del prodotto logico di due eventi.</p> <p>Definire una funzione e le sue proprietà</p> <p>Classificare le funzioni</p> <p>Determinare graficamente il dominio e l'immagine di una funzione; iniettività, suriettività e biunivocità.</p> <p>Lettura di grafici: riconoscere il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno, limiti agli estremi del dominio, asintoti verticali e orizzontali, massimi, minimi, intervalli di crescita e decrescenza</p>	<p>Raggruppamenti.</p> <p>Disposizioni semplici.</p> <p>Disposizioni con ripetizione.</p> <p>Funzione fattoriale.</p> <p>Permutazioni con ripetizione.</p> <p>Combinazioni semplici.</p> <p>Combinazioni con ripetizione.</p> <p>Eventi.</p> <p>Concezione classica della probabilità.</p> <p>Calcolo combinatorio e probabilità</p> <p>Probabilità della somma logica di eventi.</p> <p>Probabilità condizionata.</p> <p>Probabilità del prodotto logico di eventi.</p> <p>Teorema di Bayes.</p> <p>Concetto di funzione</p> <p>Funzioni reali a variabile reale</p> <p>Dominio di una funzione reale di variabile reale</p> <p>Limite di funzione reale (solo graficamente)</p> <p>Funzioni continue</p> <p>Classificazione delle discontinuità</p> <p>Asintoti (solo graficamente)</p> <p>Crescenza, decrescenza, massimi e minimi (solo graficamente)</p>

COMPETENZE DI INDIRIZZO	
COMPETENZE IN USCITA DI RIFERIMENTO	COMPETENZE INTERMEDIE

1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto e Tecnica Amministrativa	<p><u>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ;</u></p> <p><u>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</u></p>	<u>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico;</u>
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente. • Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. • Sostenere processi di 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Il sistema di customer satisfaction. • Tecniche di problem solving e gestione reclami. <p><u>IL MARKETING IN ALBERGO</u> <u>marketing e turismo;</u> <u>marketing analitico e strategico;</u> <u>il marketing operativo;</u> <u>customer satisfaction;</u> <u>marketing al front office;</u> <u>problem solving.</u></p> <p><u>ANALISI SWOT</u> <u>MARKETING MIX</u> <u>IL MODELLO DELLE 7 P</u></p>

	fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	
--	--	--

2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		Ind02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto e Tecnica Amministrativa	<u>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</u> <u>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</u> <u>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</u> <u>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</u>	<u>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</u> <u>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</u> <u>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</u>
Sc. e Cult. Alim.	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP Contenuti La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti
Lab. Cucina	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i

	<p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>[3]L'APPROVVIGIONAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'economato - La pianificazione degli acquisti - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci - La gestione delle scorte - La valorizzazione delle giacenze - I software gestionali
<p>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</p>	<p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. • Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. <p><u>LA QUALITA' NEL SETTORE RICETTIVO</u></p> <p><u>LA QUALITA' ALBERGHIERA</u></p> <p><u>la qualità totale;</u></p> <p><u>la qualità in albergo.</u></p> <p>CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITA' IN ALBERGO</p> <p>Le certificazioni di qualità;</p> <p>i marchi di qualità.</p>

3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Ind03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>[1]LA SICUREZZA ALIMENTARE <u>- L'igiene nella ristorazione</u> <u>- L'HACCP</u></p> <p>[2]SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO <u>- La sicurezza sul lavoro</u> <u>-I rischi lavorativi nella ristorazione</u></p>
Diritto e Tecnica Amministrativa	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p>
Sc. e Cult. Alim.	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP</p> <p>Contenuti La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti</p>

4 - 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 e equilibrati.		Ind04 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 e equilibrati.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>[4]LA QUALITA' DEI PRODOTTI - I significati del cibo - Il concetto di genuinità e le frodi alimentari - L'offerta del mercato - I prodotti di qualità certificata - Le certificazioni religiose - I nuovi prodotti alimentari</p> <p>[5]I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - L'aspetto gastronomico dei menu - L'aspetto nutrizionale dei menu - L'aspetto economico dei menu</p> <p>[6] I METODI DI COTTURA</p>
Diritto e Tecnica Amministrativa	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.	<p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione;</p> <p>Politica di sconti per la clientela;</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>
Lab.Sala Bar e Vendita	<p>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in</p>	<p>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>- Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p>

	<p>base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. - Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. <p>Contenuti: <u>- Il servizio del caviale</u> <u>- Le ostriche</u> <u>- Il prosciutto crudo</u> - Le tartare di manzo <u>- La cucina di sala</u></p>
Sc. e Cult. Alim.	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Contenuti L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Contenuti L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori</p>
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. 	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. <p>CERTIFICAZIONI E MARCHI DI QUALITÀ IN ALBERGO <u>Le certificazioni di qualità;</u> <u>i marchi di qualità;</u></p>

		<u>ECOLABEL.</u> <u>IL MARKETING TERRITORIALE</u> <u>La valorizzazione del territorio.</u> <u>Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive.</u>
--	--	--

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		Ind05 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari.</p> <p>[11]LA PASTICCERIA E L'ARTE BIANCA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le basi di pasticceria - I dessert - L'arte bianca

6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.		Ind06 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto e Tecnica Amministrativa	<p><u>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</u></p>	<p><u>Elementi di marketing dei servizi turistici.</u></p>
Lab. Sala, Bar e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. - Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. - Meccanismi di fidelizzazione del cliente. <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le fasi di produzione. - Le birre artigianali. - La classificazione della birra in Italia. - Gli stili di birra. - I principali paesi produttori. - Il servizio della birra. - L'abbinamento cibo-birra

	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. 	
Sc. e Cult. Alim.	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia società e cultura.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Contenuti L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Contenuti L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche:Diabete Allergie e intolleranze alimentari</p>
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. • Tecniche di rilevamento della customer satisfaction. • Meccanismi di fidelizzazione del cliente. <p>LA QUALITA' NELLE DIVERSI FASI DEL CICLO CLIENTE</p> <p><u>Il ruolo e le funzioni del receptionist.</u></p> <p><u>Il linguaggio professionale e tecnico.</u></p> <p><u>Le principali procedure delle diverse fasi operative.</u></p> <p>METODI DI RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION E IL CUSTOMER CARE OTA - on line travel agency e recensioni; la webreputation;</p> <p>STRATEGIE DI FIDELIZZAZIONE DELLA CLIENTELA</p>

7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		Ind07 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Cucina	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>[6]IL CATERING E IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il catering - Il banqueting
Lab. Sala Bar e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. - Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. - Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. - Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. - Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. - Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. - Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. - Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. - Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Le fasi di produzione</u> - <u>I sistemi di vinificazione</u> - <u>I vini speciali</u> - Lo champagne - I vini passiti - I vini siciliani - I vini e i marchi di qualità - <u>L'analisi delle caratteristiche organolettiche</u>

	<p>funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. 	<ul style="list-style-type: none"> - La somellerie - L'analisi organolettica del vino - Le sensazioni - Le tecniche di abbinamento - La degustazione
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del made in Italy. • Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. • Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. <p>WEB MARKETING <u>Social media marketing.</u> La webreputation. Reputy: presentazione e utilizzo del software.</p>

8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.		Ind08 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto e Tecnica Amministrativa	<p><u>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela;</u></p> <p><u>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità;</u></p> <p><u>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</u></p>	<p><u>Mercato turistico e sue tendenze;</u></p> <p><u>Metodologie e strumenti di marketing turistico;</u></p> <p><u>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel;</u></p> <p><u>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</u></p>

<p>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. • Realizzare azioni di promozione di tourismcertification. • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. • Modalità di calcolo dei margini di guadagno. <p>IL MARKETING DIGITALE PER L'HOTEL E IL TERRITORIO <u>Il digital marketing e i suoi strumenti:</u> <u>la strategia del marketing digitale:</u></p> <p>MARCHI DI QUALITÀ AMBIENTALE IN ALBERGO ISO; ECOLABEL.</p> <p>REVENUE MANAGEMENT IL PROCESSO DI REVENUE MANGEMENT.</p> <p>TURISMO SOSTENIBILE</p>
--	--	--

<p>9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>		<p>Ind09 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
<p>Disciplina</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>Lab. Sala bar e vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. - Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. - Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. - Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. -Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. -Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. -Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>L'approvvigionamento</u> - <u>L' economato</u> - <u>La cantina e la cantina del giorno</u> - La pianificazione degli acquisti - Il sistema dell'inventario

Diritto e Tecnica Amministrativa	<u>Rilevare il grado di soddisfacimento della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</u>	<u>Metodologie e tecniche di promozione territoriale;</u> <u>Tecniche di analisi SWOT;</u> <u>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</u>
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e customer satisfaction. • Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. • Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. • Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. <p>HOPITALITY MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • La room division e la programmazione di settore. • Il roomdivision manager. • Le statistiche d'albergo. <p>LA QUALITA' NELLE DIVERSI FASI DEL CICLO CLIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo e le funzioni del receptionist. • Il linguaggio professionale e tecnico. • Le principali procedure delle diverse fasi operative. <p><u>METODI DI RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>OTA - on line travel agency e recensioni;</u> • <u>la webreputation;</u> <p><u>STRATEGIE DI FIDELIZZAZIONE DELLA CLIENTELA</u></p>

10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.		Ind10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto e Tecnica Amministrativa	<u>Applicare le tecniche di Benchmarking;</u> <u>Individuare i target e gli indicatori di performance;</u> <u>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.</u>	<u>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità;</u> <u>Tecniche di analisi per indici.</u>
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.

	<p>gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici. <p>IL REVENUE MANAGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>L'origine del revenue management;</u> • <u>le strategie di revenue management;</u> • il processo di revenue Management; • Gli indicatori di fatturato e occupazione delle camere; • gli indicatori di costo; • gli indicatori di mercato; • <u>la segmentazione della domanda;</u> • <u>La gestione delle vendite.</u>
--	--	--

<p>11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>		<p>Ind11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
Disciplina	Abilità	Conoscenze
<p>Lab. Sala, Bar e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. - Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. - Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. - Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'informazione turistica: dall'on site all'on line. - Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. - Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. <p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>I marchi di qualità</u> - Conoscere il territorio

RELIGIONE

U.D.A	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>La coscienza, la legge, la libertà.</p>	<p>Cogliere e definire il rapporto</p>	<p>Riconoscere il valore delle relazioni</p>	<p>Conoscere le linee fondamentali</p>

	<p>esistente tra coscienza, libertà e legge nell'antropologia cattolica confrontandolo con i modelli proposti dalla cultura contemporanea.</p>	<p>interpersonali, dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p>	<p>del discorso etico-cattolico relativo alla libertà umana.</p>
<p>Le relazioni: pace, solidarietà e mondialità.</p>	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita in un contesto multiculturale.</p>	<p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p>	<p>Il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e della solidarietà.</p>
<p>L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.</p>	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</p>	<p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività.</p>	<p>La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</p>

VERIFICHE

Le verifiche sommative saranno finalizzate all'accertamento del raggiungimento degli obiettivi prefissati per le varie unità didattiche. Ci si avvarrà in particolare di:

<ul style="list-style-type: none">X prove scritte tradizionaliX verifiche oraliX sondaggi a dialogoX risposte dal bancoX compiti assegnatiX lavoro di gruppoX domande a risposta breveX quiz a risposta multipla• elaborati di progetto individuali	<ul style="list-style-type: none">• elaborati di progetto di gruppoX esperienze strumentali e pratiche individualiX esperienze strumentali e pratiche di gruppo• prove multimediali
---	--

Nel corso dell'anno sono previsti: non meno di n.2 verifiche (scritte/ pratiche/ grafiche) e non meno di n.2 verifiche orali per quadrimestre.

VALUTAZIONE

la valutazione, con cadenza quadrimestrale, verrà articolata sulla base dei seguenti elementi:

- X verifiche scritte e orali
- X costanza nella frequenza
- X impegno regolare
- X partecipazione attiva
- X interesse particolare per la disciplina
- X partecipazione ad attività extracurricolari attinenti la disciplina
- X approfondimento autonomo

Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'Educazione Civica

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato coordinato dai docenti di: italiano, diritto, lingua inglese, lingua francese, religione. Sono stati raggiunti le competenze generali e i traguardi per il secondo ciclo così come previsto dal D.M. 35/2020.

Per le classi quinte dell'Istituto sono state previste le seguenti tematiche

TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
Organizzazioni internazionali ed unione europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Ordinamento giuridico italiano	Conoscenza dell'ordinamento dello Stato: I diritti Umani L'ordinamento UE

TEMATICA PRIMO QUADRIMESTRE COSTITUZIONE		TEMATICA SECONDO QUADRIMESTRE COSTITUZIONE	
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	N° ORE	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	N° ORE
Docente di Italiano: Le Organizzazioni Internazionali La struttura e le funzioni degli organismi internazionali	4	Docente di Acc. turistica: La sostenibilità	4
Docenti di Lingue straniere: Forme di governo	6	Docente di Italiano/Storia: La nascita dell'unione Europea; Il trattato di Maastricht; il trattato di Schengen; i paesi membri dell'Unione; l'Euro	6
Docente di Religione: Dialogo interreligioso	2	Docente di Scienze Motorie: Attività sportive di squadra	3
Docente di Diritto: Le forme di governo: La forma di governo italiana La Costituzione Repubblicana; Art. 9 della costituzione	6	Docente di Religione art. 7; 8; della Costituzione	2
TOTALE ORE	18		15

CRITERI DI VALUTAZIONE

Ogni docente ha valutato nella sua disciplina gli aspetti di cittadinanza affrontati. Trattandosi di educazione e di competenza, gli strumenti non potranno essere quelli della verifica tradizionale, ma quelli della valutazione di competenza. Ogni insegnante ha fornito al coordinatore gli elementi per la valutazione usando la rubrica di valutazione allegata.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Attività svolte nel secondo biennio e quinto anno

Nel corso del terzo, quarto e quinto anno scolastico le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono state le seguenti:

- 1) Mostra su Leonardo da Vinci: "Le ragioni del sentimento", Palermo
- 2) Cineforum "Mio fratello rincorre i dinosauri" (Associazione italiana persone Down), Cinema Eden Termini Imerese
- 3) Cineforum "Green book" (Amnesty international), Cinema Eden Termini Imerese
- 4) Orientamento in uscita:
 - incontro con OrientaSicilia 2022 e 23, Associazione Aster Sicilia; Orientamento scolastico, universitario e professionale(attività online)
 - incontro di orientamento post diploma in uscita con le Forze Armate e di Polizia;
 - Welcome Week orientamento universitario 2023, con Università degli Studi di Palermo;
- 5) Orientamento in entrata 2023 (OPEN DAY)
- 6) Corso di formazione/aggiornamento per alimentaristi (HACCP).
- 7) Incontro (a distanza) con ANPI Provinciale di Termini Imerese sul tema della partecipazione delle donne alla Resistenza.
- 8) Incontro con l'azienda "Autogrill" per il progetto "Assapora il tuo futuro"
- 9) Incontro con autori di libri sull'enogastronomia - "Simonetta Agnello Hornby"
- 10) cineforum "C'era la luna", Cinema Eden Termini Imerese
- 11) Partecipazione attiva, con realizzazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione della Cittadella del Carnevale di Termini Imerese
- 12) Visita al percorso arabo-normanno di Palermo e Cefalù
- 13) PON - Produzione della Birra
- 14) Giornata nazionale contro la violenza sulle donne
- 15) Partecipazione alle manifestazioni del 4 novembre
- 16) Manifestazione contro tutte le mafie
- 17) Viaggio d'istruzione a Napoli, Caserta e Pompei

18)Visita del museo cinematografico-storico di Catania

19)Visita degli uliveti secolari di San Mauro Castelverde(PA)

20)Rappresentazione teatrale “Così è se vi pare” presso il Teatro Biondo di Palermo

21)Partecipazione al progetto “L’Opera dei Pupi va a Scuola”

22) Partecipazione all’evento Expocook di Palermo

Visita a Catania “Museo dello sbarco”

Progetto Policoro, Orientamento al lavoro e alle offerte lavorative del territorio

Pranzo solidale città di Caccamo

Masterclass FIB su nuove tecniche per la realizzazione dei cocktail

Incontro sul tema “Il valore sulla donazione del sangue”

Interventi di promozione sui contratti di apprendistato e tirocinio “Assessorato Regionale”

Conferenza “Non fare Crack” informazione e prevenzione sulle sostanze stupefacenti

PERCORSI DI PCTO (ex alternanza scuola-lavoro):

Attività svolte durante il terzo anno:

Partecipazione al progetto “Il Turismo Enogastronomico nell’Area Metropolitana di Palermo” in collaborazione con l’U.N.P.L.I. - Palermo (Unione Nazionale delle Pro Loco d’Italia). Il progetto si è svolto interamente online in quanto tutta l’attività didattica dell’a.s. 2020-21 si è svolta in DAD

Attività svolte durante il quarto anno:

Partecipazione alla Sagra della Favazza; attività di banqueting per l’orientamento in entrata sino al periodo precedente la pandemia.

Incontri sociologici-attitudinali (Dott. Piro).Attività laboratoriale nelle imprese ristorative di Caccamo e dei comuni limitrofi: Le Paste di Sofì, Gran Cafè Operà, Na cosa ruci, Caffè Royal, Al Nespolo, Giallombardo Pasticceria;Attività di Banqueting e Catering per manifestazioni organizzate dal Comune di Caccamo e da alcune associazioni del territorio.

Attività svolte durante il quinto anno:

Partecipazione alla manifestazione alla “Sagra della Salsiccia” di Caccamo.

Gli alunni sono stati protagonisti in numerosi servizi di catering per manifestazioni organizzate dal Comune di Caccamo e dal comune di Trabia.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA (ART. 7 DPR N. 122 DEL 22 GIUGNO 2009)

Il Decreto Legge n. 137/2008, convertito nella Legge n. 169/2008, all'art. 2 introduce la votazione sul comportamento degli studenti, espressa in decimi e attribuita dal Consiglio di Classe, come elemento che concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo.

La seguente griglia, approvata dal collegio dei docenti del 26 maggio 2020, è stata definita per tenere conto anche delle eventuali esigenze legate alla DAD.

GIUDIZIO	VOTO
<p>Pieno rispetto del regolamento d'istituto, delle regole della convivenza civile, in orario curricolare ed extracurricolare. Rispetto e correttezza verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni</p> <p>Partecipa al dialogo educativo con contributi personali; è particolarmente propositivo nel confronto con i docenti; ha un ruolo costruttivo nel gruppo classe in tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO.</p>	10
<p>Rispetto sostanziale del regolamento d'istituto e delle regole in orario curricolare ed extracurricolare verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni. È vivace ma corretto, sensibile ai richiami e pronto a rimediare alle sue mancanze.</p> <p>In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno partecipa al dialogo educativo con interesse e costanza ma non sempre attivamente. Interazione corretta con compagni e docenti.</p>	9
<p>Non sempre rispettoso delle regole nei confronti della comunità scolastica curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali.</p> <p>In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno partecipa al dialogo educativo con una certa continuità ma non sempre con il necessario interesse.</p>	8
<p>Poco rispettoso delle regole della convivenza civile e scarsamente controllato nei confronti degli attori della comunità scolastica e del contesto esterno. Si rende spesso responsabile di comportamenti inadeguati anche nei confronti delle strutture e dei materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali e le note disciplinari.</p> <p>In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO la partecipazione dell'alunno al dialogo è subordinata all'interesse personale assumendo anche un ruolo volontariamente passivo nel gruppo classe.</p>	7
<p>Ha un comportamento decisamente scorretto, poco responsabile, non controllato e talvolta provocatorio. Nonostante i numerosi richiami è irrispettoso delle regole in orario curricolare ed extracurricolare. Si è reso responsabile di gravi atti di disturbo al regolare svolgimento delle varie attività scolastiche.</p> <p>In tutte le attività curricolari, extracurricolari e nei percorsi PCTO l'alunno evidenzia una partecipazione al dialogo educativo quasi inesistente rivelando scarsa attenzione e mancanza d'interesse.</p>	6

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per la prova scritta di ITALIANO TIPOLOGIA A

INDICATORE 1	10/1	20/2
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	0	0
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	0,5	1
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A		
<ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione) Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici Puntualità nell’analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta) Interpretazione corretta e articolata del testo 		
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	0,5	1
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	1	2
Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli	1,5	3
Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	2	4
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in grassetto

TIPOLOGIA B

INDICATORE 1	10/1	20/2
<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale 	0	0
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	0,5	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		
<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 		
Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	0,5	1
Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	1	2
Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni	1,5	3
Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	2	4
Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in grassetto

TIPOLOGIA C

INDICATORE 1	10/1	20/2
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	0	0
Mancanza di chiarezza e disorganicità	0,5	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	1	2
Sufficiente chiarezza logica	1,5	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	2	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	2,5	5

INDICATORE 2		
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 		
Gravi scorrettezze morfosintattiche	0,5	1
Scorrettezze morfosintattiche	1	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	1,5	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	2	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	2,5	5

INDICATORE 3		
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	0,5	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	1	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	1,5	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	2	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	2,5	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C		
<ul style="list-style-type: none"> Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 		
Non aderenza alla traccia	0,5	1
Frattendimento parziale della traccia, insufficiente l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2
Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	3
Corretta aderenza alla traccia, buona l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2	4
Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2,5	5
TOTALE		

n.b. - la prima colonna esprime il voto in 10i, la seconda in 20i - la sufficienza, a 6 o 12, è indicata in grassetto

SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	8
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A all'O.M. n. 55 del 22.3.2024

sugli Esami di Stato 2023-24 – Secondo ciclo

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti 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.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Svolta il 22/04/2024

La seconda prova scritta è stata redatta in conformità al D.M. n. 164 del 15.06.2022 e della successiva nota ministeriale del 19.09.2022 relativa al sopradetto decreto.

NUCLEO TEMATICO 7

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

TRACCIA

Descrizione:

La lettura e promozione del territorio consistono nell'identificare le proprie risorse presenti, dalle materie prime alla cultura, e valorizzarle attraverso la selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità. Questo può includere la selezione di prodotti tipici, la creazione di itinerari turistici tematici e la promozione di manifestazioni culturali ed enogastronomiche. Per promuovere efficacemente questi eventi, sono necessarie tecniche di pubblicità e marketing adeguate che sappiano comunicare in modo persuasivo le caratteristiche distintive dell'evento e del territorio di riferimento.

La valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici richiede anche un'interconnessione tra ambiti culturali e professionali, in modo da creare sinergie tra i diversi attori del settore. In questo modo, si può creare una vera e propria rete di collaborazione che valorizzi le specificità del territorio e le competenze professionali dei diversi operatori, favorendo una gestione sostenibile e attenta alle esigenze delle comunità locali e dei visitatori

Il valore del territorio nella proposta turistica ed enogastronomica è fondamentale poiché il territorio rappresenta un elemento distintivo della cultura e della tradizione di una determinata zona, e costituisce una fonte di attrazione per i turisti interessati a scoprire le peculiarità locali.

- a. Quali possono essere le strategie più efficaci per la sua valorizzazione?
- b. Quali forme di ristorazione e di accoglienza turistica si sono sviluppate negli ultimi anni?
- c. Il candidato è tenuto ad elaborare un itinerario turistico a tema, della durata di due notti e tre giorni, per un gruppo di 15 persone provenienti da Francoforte finalizzato alla promozione del tuo territorio per un target (40/50 anni).
- d. Spiegando le tipologie del Breakfast, il candidato proponga quale prima colazione offrirebbe ai suoi ospiti motivando le proprie scelte.

e. Sulla base del menu a buffet proposto nella tabella sottostante, analizzare e calcolare il food cost, e consecutivamente il prezzo di vendita a persona:

Prodotto	Quantità	Prezzo al kg.
Cornetti	80 gr.	6,00
Crostata	120 gr.	8,00
Panini	60 gr.	4,50
Nutella	20 gr.	12,00
Marmellata	25 gr.	6,50
Burro	20 gr	8,90
Prosciutto	40 gr.	15,00
Formaggio	40 gr.	14,00
Uova (omelette)	100 gr.	5,00
Cereali	50 gr.	4,00

f. Descrivi infine, per valorizzare il nostro “Espresso”, dalla pianta alla tazza, il mondo del caffè.

g. Nell’Unione Europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità (DOP; IGP; STG): Il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela.

FIRME DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V L

RELIGIONE	
ITALIANO-STORIA	
MATEMATICA	
LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (INGLESE)	
LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (FRANCESE)	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI (CUCINA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI (SALA)	
LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
SCIENZE MOTORIE	

Caccamo, 15 maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Patrizia Graziano

ALLEGATO 1

Griglie di valutazione dell'educazione civica

Elenco Alunni	Italiano/Storia	Francese	Inglese	Diritto	Scienze Motorie	Religione	Media	Voto arrotondato per difetto	Voto arrotondato per eccesso

ALLEGATO 2

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

ALLEGATO 3

Assenze al 15/05/2024

ALLEGATO

Programmi disciplinari

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA ITALIANO
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/24**

DOCENTE: PROF.SSA EMANUELE SIMONA

Libro di testo utilizzato: Carnero- Iannacone *i Colori della letteratura* vol. 2-3 Giunti

Ore svolte: I quadrimestre: n°59

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2024): n°41

CONTENUTI

Il Romanticismo:

- Alessandro Manzoni
- Giacomo Leopardi

Il Secondo Ottocento e le scritture del Vero:

- Il Positivismo
- Il Naturalismo
- Il Verismo.

La letteratura nell'“età dell'ansia”:

- Pascoli e il Decadentismo;
- D'Annunzio.

Scritture ribelli: Futurismo e Avanguardie:

- Manifesto del futurismo e Manifesto della letteratura futurista;
- Filippo Tommaso Marinetti.

Svevo e Pirandello:

- Il romanzo d'introspezione.

I poeti del Novecento:

- l'Ermetismo.

N.B. Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale;
Problem solving;
Flipped classroom;
Lavoro di gruppo;
Insegnamento individualizzato

STRUMENTI

Libro di testo;
Strumenti multimediali;
Dizionari, riviste, quotidiani

VERIFICHE

Colloqui orali;
Prove scritte;
Ricerche personali o di gruppo;
Questionari a risposta aperta;
Questionari a risposta multipla

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella VALUTAZIONE oltre a strumenti di tipo oggettivo come l'applicazione di apposite griglie, sono stati tenuti in debita considerazione l'impegno personale, il raggiungimento degli obiettivi rispetto la situazione di partenza, la partecipazione al lavoro in classe.

Il momento della valutazione è stato sempre accompagnato da un'analisi e riflessione costruttiva che aiutasse ciascun allievo ad autovalutarsi per cogliere sia i punti di forza che eventuali aspetti da curare maggiormente fornendo via via indicazioni specifiche circa le modalità attraverso le quali l'allievo potesse potenziare/consolidare/affinare il lavoro individuale.

LUOGO E DATA

Caccamo 15/05/2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Emanuele Simona

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA STORIA
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/24**

DOCENTE: EMANUELE SIMONA

Libro di testo utilizzato: Gentile- Ronga- Rossi- Digo *Domande alla Storia* vol 5 La Scuola

Ore svolte: I quadrimestre: n° 29.

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2024): n°24.

CONTENUTI:

L'Europa dei nazionalismi:

- l'Italia industrializzata e imperialista;
- la I guerra mondiale.

L'Europa dei Totalitarismi:

- la rivoluzione russa e lo stalinismo;
- Mussolini e il Fascismo,
- la crisi del 1929;
- il Nazismo.

Il crollo dell'Europa:

- la II guerra mondiale.

Il mondo diviso in due blocchi:

- la guerra fredda.

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale;
Problem solving;
Flipped classroom;
Lavoro di gruppo;
Insegnamento individualizzato

STRUMENTI

Libro di testo;
Strumenti multimediali;
Dizionari, riviste, quotidiani

VERIFICHE

Colloqui orali;
Prove scritte;
Ricerche personali o di gruppo;
Questionari a risposta aperta;
Questionari a risposta
multipla.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella VALUTAZIONE oltre a strumenti di tipo oggettivo come l'applicazione di apposite griglie, sono stati tenuti in debita considerazione l'impegno personale, il raggiungimento degli obiettivi rispetto la situazione di partenza, la partecipazione al lavoro in classe.

Il momento della valutazione è stato sempre accompagnato da un'analisi e riflessione costruttiva che aiutasse ciascun allievo ad autovalutarsi per cogliere sia i punti di forza che eventuali aspetti da curare maggiormente fornendo via via indicazioni specifiche circa le modalità attraverso le quali l'allievo potesse potenziare/consolidare/affinare il lavoro individuale.

LUOGO E DATA

Caccamo 15/05/2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Simona Emanuele

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

LINGUA INGLESE

CLASSE V SEZ. L

IPSSEOA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: AGOSTINO MANTIA

LIBRO DI TESTO: AA.VV. - LIGHT THE FIRE - RIZZOLI LANGUAGES

Ore complessive da svolgere: **66**

Ore svolte al primo quadrimestre: **25**

Ore svolte al secondo quadrimestre (fino al 15 maggio): **23**

CONTENUTI

- ❖ **Food Contamination**
 - Physicalcontamination
 - Chemicalcontamination
 - Microbialcontamination
- ❖ **Haccp**
 - Tha HACCP system
- ❖ **The MediterraneanDiet**
- ❖ **Cooking methods**
 - Wetmethods
 - Dry Methods
 - Fatbased
- ❖ **Catering for special occasions**
 - Banquets and buffets
 - Special menus
- ❖ **Types of Beers**
- ❖ **British political System**

MODALITÀ DI LAVORO

Il livello culturale di partenza della classe si è rivelato medio-basso e il contesto socio-ambientale degli alunni costituito da una realtà priva di stimoli culturali e carente di iniziative educativo- formative esterne alla scuola.

Pur possedendo, in alcuni casi, discrete potenzialità, molti alunni hanno mostrato una scarsa motivazione all'apprendimento, una bassa partecipazione alle attività didattiche, un metodo di studio non adeguato, una scarsa applicazione e lacune pregresse. Il docente, pertanto, si è attivato per cercare le strategie di insegnamento/apprendimento ritenute più adeguate.

I contenuti disciplinari sono stati selezionati tenendo conto, trasversalmente, dei programmi curriculari delle discipline di indirizzo con lo scopo di fornire, tramite l'utilizzo della microlingua, una valida educazione linguistica inerente agli aspetti professionali dell'ambito enogastronomico (nuovo ordinamento), necessaria per orientarsi nel settore di riferimento. La programmazione didattica si è basata su una struttura modulare che ha consentito di lavorare in modo organizzato, ma nello stesso tempo flessibile. Si è cercato di motivare gli alunni e di ampliare le loro conoscenze, assegnando ricerche di approfondimento su alcune tematiche al fine di renderli più autonomi nel proprio metodo di studio.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libri di testo, materiale fornito dal docente, mappe, schemi, piattaforma digitale Classroom, Internet.

METODI

Per favorire l'apprendimento sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, lavori di gruppo, simulazioni, brainstorming, peer tutoring.

VERIFICHE

I livelli di partenza sono stati accertati mediante sondaggi dal posto. Gli strumenti per la verifica formativa e sommativa utilizzati sono stati i seguenti: verifiche orali e verifiche scritte (prove strutturate, prove semi-strutturate e prove a risposta aperta).

Sia le verifiche orali che le verifiche scritte sono state due per quadrimestre.

Tutte le verifiche sono sempre state dirette ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto. Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi

alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

CACCAMO, 15/05/2024

IL DOCENTE

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA: LINGUA E CULTURA FRANCESE
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/24

DOCENTE: CAMPISI LEONARDO

Libri di testo utilizzati:

- Ferrari S., Dubosch H. (2018), *Côté Cuisine - Côté Salle. Le Français de l'œnogastronomie et du service*, volume unico + CD-audio Mp3, MinervaScuola, Milano
- Parodi L., Vallacco M. (2018), *Objectif Tourisme. Le Français des professions touristiques*, volume unico + parcours pour l'examen + CD-rom Mp3, JuveniliaScuola, Milano

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 34

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2024): 28

CONTENUTI

Argomento1: CÔTÉ RÉCEPTION

Lecture

Dialogue "Une soirée spéciale"

Communication

Proposer – Conseiller

Lexique

L'activité de traiteur (catering)

Théorie

L'ABC des réceptions (le mariage, le baptême, la communion, l'anniversaire de mariage, l'anniversaire)

En stage

Présenter une réception

Argomento2: MYRIADE DE RESTOS

Lecture

Document "Pause gastronomie"

Communication

Promouvoir un restaurant sur un site web – Inventer un menu complet

Lexique

Le restaurant – Le menu

Théorie

Les différents types de restauration (la restauration traditionnelle, la restauration à thème, la restauration de collectivité, la restauration rapide, la restauration traiteur, la restauration dans les transports)

En stage

Traduire

Argomento3: LES VINS FRANÇAIS ET LA BIÈRE BELGE**Communication**

Servir les vins français – Présenter un vin – Déguster les vins – Parler de la bière belge

Lexique

Les vins français et leurs vignobles – La dégustation d'un vin – La bière belge

Théorie

Les vins de Champagne

Civilisation

Le Musée schaarbeekoïse de la bière à Bruxelles

Argomento4: DES CUISINES VARIÉES**Lecture**

Document "*Le fast good*"

Communication

Parler des différentes formes de cuisine

Lexique

Les mots pour parler des autres cuisines

Théorie

D'une cuisine à l'autre (la cuisine fusion, la cuisine moléculaire, la cuisine végétarienne, la Nouvelle Cuisine)

Civilisation

La cuisine française

Argomento5: CUISINE ET SANTÉ**Lecture**

Document "*Le régime méditerranéen*"

Communication

Parler d'un régime, d'une diète

Lexique

Les mots pour parler de cuisine et santé

Lecture

Diète méditerranéenne ou « paradoxe français » ?

Théorie

Regards sur les rapports entre cuisine et santé (Le régime Okinawa – La micronutrition)

Argomento6: MON JOB DANS UN RESTO**Communication**

Chercher un emploi – Se présenter – S'accorder pour un entretien d'embauche et accepter

Lexique

La demande de travail

Théorie

La *lettre de motivation* suite à une annonce

Le CV européen

Argomento 7: EDUCAZIONE CIVICA

Forme di governo e Costituzione:

- le Président de la République, le Premier ministre et le gouvernement

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Il livello culturale di partenza della classe si è rivelato medio-basso e il contesto socio-ambientale degli alunni costituito da una realtà priva di stimoli culturali e carente di iniziative educativo-formative esterne alla scuola.

Pur possedendo, in alcuni casi, discrete potenzialità, molti alunni hanno mostrato una scarsa motivazione all'apprendimento, una bassa partecipazione alle attività didattiche, un metodo di studio non adeguato, una scarsa applicazione e lacune pregresse. Il docente, pertanto, si è attivato per cercare di colmare le lacune pregresse e per trovare le strategie di insegnamento/apprendimento ritenute più adeguate.

I contenuti disciplinari sono stati selezionati tenendo conto, trasversalmente, dei programmi curriculari delle discipline di indirizzo con lo scopo di fornire, tramite l'utilizzo della microlingua, una valida educazione linguistica inerente agli aspetti professionali dell'ambito enogastronomico (nuovo ordinamento), necessaria per orientarsi nel settore di riferimento. La programmazione didattica si è basata su una struttura modulare che ha consentito di lavorare in modo organizzato, ma nello stesso tempo flessibile. Si è cercato di motivare gli alunni e di ampliare le loro conoscenze, assegnando ricerche di approfondimento su alcune tematiche al fine di renderli più autonomi nel proprio metodo di studio.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libri di testo, materiale fornito dal docente, mappe, schemi, piattaforma digitale Classroom, Internet.

METODI

Per favorire l'apprendimento sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, lavori di gruppo, simulazioni, *brainstorming*, *peer tutoring*.

VERIFICHE

I livelli di partenza sono stati accertati mediante sondaggi dal posto. Gli strumenti per la verifica formativa e sommativa utilizzati sono stati i seguenti: verifiche orali e verifiche scritte (prove strutturate, prove semi-strutturate e prove a risposta aperta).

Sia le verifiche orali che le verifiche scritte sono state due per quadrimestre.

Tutte le verifiche sono sempre state dirette ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto. Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

CACCAMO, 15/05/2024

IL DOCENTE

Leonardo Campuzi

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA RELIGIONE

CLASSE V SEZ. L

IPSSEOA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Giuseppe Cirrincione

Libro di testo utilizzato: All'ombra del sicomoro

Ore complessive da svolgere: 33

Ore svolte: I quadrimestre: 19

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio) 14

CONTENUTI

- I grandi interrogativi di senso dell'uomo che suscitano risposte filosofico-religiose (settembre).
- La religiosità come fenomeno trans-temporale e trans-culturale (ottobre).
- Il significato dell'amore umano e l'impegno per una promozione della giustizia e della verità (novembre).
- I grandi temi della bioetica moderna: L'eutanasia, l'aborto, l'eugenetica (novembre-dicembre)
- Il fondamentalismo religioso e il terrorismo (gennaio).
- Il mistero della sofferenza (febbraio).
- La rivoluzione russa ed il passaggio dall'ateismo teorico all'ateismo di stato (marzo).
- La libertà umana, le libertà individuali e la costituzione nel periodo storico che stiamo vivendo (Aprile).
- La follia della guerra, prendendo spunto dalle parole di papa Benedetto XV che definì la prima guerra mondiale: "un'inutile strage"(maggio).

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale, visione di brevi filmati, discussione e rielaborazione dei temi trattati

STRUMENTI

Libro di testo, dibattito in classe

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate attraverso conversazioni individuali e di gruppo. La valutazione ha tenuto conto delle verifiche cognitive ed operative, nonché delle osservazioni sistematiche, che hanno evidenziato la progressione dell'apprendimento ed il livello globale di maturazione

CRITERI DI VALUTAZIONE

INSUFFICIENTE (3-5) L'alunno ha una conoscenza non corretta e frammentaria dei contenuti; **SUFFICIENTE (6)** ha acquisito i contenuti essenziali della disciplina; **DISCRETO (7)** ha acquisito una conoscenza adeguata dei contenuti; **BUONO (8)** ha acquisito una conoscenza adeguatamente approfondita dei contenuti; **DISTINTO (9)** ha acquisito conoscenze complete e approfondite dei contenuti proposti ; **OTTIMO (10)** ha ottenuto pienapadronanza dei contenuti proposti con approfondimento personale.

Caccamo, 15/05/2024

Prof. Giuseppe Cirrincione

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA MATEMATICA
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DOCENTE: FRANCESCA TARANTINO

Libro di testo utilizzato:

M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi - Matematica.bianco - volume 4 e 5 - Zanichelli

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 45

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2024): 40

CONTENUTI

Il calcolo combinatorio e la probabilità:

- I raggruppamenti*
- Le disposizioni semplici e con ripetizione*
- Le permutazioni semplici e con ripetizione*
- Le combinazioni semplici e con ripetizione*
- La funzione fattoriale*
- Gli eventi e la concezione classica di probabilità*
- La probabilità della somma logica di eventi*
- La probabilità condizionata*
- La probabilità del prodotto logico di eventi*
- Il Teorema di Bayes*

La statistica:

- I dati statistici, popolazione, carattere e frequenza*
- Rappresentazione grafica dei dati*
- Tabelle semplici, a doppia entrata e per classi*

- *Gli indici di posizione centrale*

Funzioni (caratteristiche approfondite solo dal punto di vista grafico):

- *Funzioni e loro proprietà*

- *Funzioni continue*

- *Classificazione delle discontinuità*

- *Limite di funzione reale e asintoti*

- *Studio del segno e intersezioni con gli assi cartesiani*

- *Crescenza, decrescenza, massimi e minimi*

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Le strategie per raggiungere gli obiettivi programmati si sono fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa da attuarsi durante le attività didattiche sotto forma di:

- *Lezioni partecipate*
- *Problem solving*
- *Esercitazioni*

STRUMENTI

- *Libri di testo*
- *Documenti prodotti dal docente e caricati tramite Google Classroom*
- *Materiali reperiti in internet*

METODI

- *Lezione frontale*
- *Lezione dialogata*
- *Esercitazioni guidate*

VERIFICHE

- *Prove scritte: esercizi da svolgere e domande a risposta aperta*
- *Colloqui orali*

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione delle prove di verifica di tipo orale si rimanda alle linee generali contenute nel PTOF e alle griglie di valutazione adottate nella programmazione di classe, che precisano il livello di corrispondenza tra le competenze e le conoscenze conseguite dallo studente e il rispettivo voto decimale riportato. Per la valutazione delle verifiche scritte, si è fatto ricorso alla griglia allegata a ciascuno dei compiti svolti. La valutazione finale dell'allievo non è stata solo la somma aritmetica dei risultati conteggiabili con la misurazione decimale, ma anche l'apprezzamento e la stima del rendimento formativo d'insieme, che ha consentito di valutare anche altri elementi quali il comportamento dell'allievo, la frequenza, la partecipazione attiva alle lezioni, i contributi al dialogo guidato, l'impegno, lo sforzo nell'apprendimento, la capacità di collaborare, la disponibilità alle verifiche anche non preventivamente programmate, la disponibilità ad accogliere la correzione. Il momento della valutazione finale, d'altronde, si fonda su diversi aspetti del percorso formativo dell'allievo: cognitivi, comportamentali e relazionali.

LUOGO E DATA

Termini Imerese, 15/05/2024

DOCENTE

Francesca Tarantino

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE
CLASSE 5 SEZ. L
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: CULOTTA ELVIRA

Libro di testo utilizzato: TUTTO COMPRESO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE.

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte I quadrimestre :33

Ore svolte II quadrimestre (fino al 15 maggio): 22

CONTENUTI

ARGOMENTI I QUADRIMESTRE

Principali classificazioni dei costi

Analisi dei costi di produzione

Costi fissi e costi variabili

Costi diretti e indiretti

Costo primo- costo economico tecnico – costo totale

Full cost

Le certificazioni di qualità

ARGOMENTI II QUADRIMESTRE

Funzione marketing

Politiche del marketing mix

Analisi swot

Web marketing

Piano di marketing

Web marketing

Marketing turistico integrato

MODALITA' DI LAVORO

Lezioni frontali e lezioni dialogate, aperte al di confronto di idee;

Metodo induttivo e deduttivo; Gli argomenti della disciplina sono stati trattati partendo dall'esame di situazioni concrete per poi formulare i concetti teorici.

Lavori individuali e di piccoli gruppo in classe

STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo- fotocopie- mappe concettuali ricerche su internet;

VERIFICHE

Verifiche orali –verifiche scritte sotto forma di questionari – domande flash – interventi significativi - lavori assegnati per casa- verifiche formative e verifiche sommative volte ad accertare le conoscenze e le competenze acquisite.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata effettuata applicando i criteri stabiliti dal Collegio dei docenti. Per la valutazione di fine anno terrò conto delle verifiche orali e scritte, del percorso scolastico seguito da ogni alunno dei progressi registrati, del metodo di studio utilizzato, della frequenza, della partecipazione al dialogo educativo.

Caccamo 15/05/2024

La Docente

Prof.ssa Culotta Elvira

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: FLAVIA QUAGLIANA

Libro di testo utilizzato: Machado **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE vol 5**

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 34

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio _____): 34

CONTENUTI

Argomento 1:

- La filiera alimentare
- Le etichette alimentari
- Le frodi nella filiera alimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva: tracciabilità e rintracciabilità
- La qualità nella filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

Argomento 2:

- Il sistema HACCP

Argomento 3:

- La contaminazione biologica degli alimenti Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione: prioni, virus batteri, protozoi, muffe, vermi
- Fattori di crescita microbica
- Infezioni, intossicazioni, tossinfezione alimentare, toxoplasmosi, anisakidiosi, teniasi

Argomento 4:

- La contaminazione fisico- chimica degli alimenti

Argomento 5:

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita:
- la dieta nell'età evolutiva,
- la dieta dell'adulto
- la dieta in gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta nella terza età
- la dieta dello sportivo

Argomento 6:

Diete e stili alimentari: dieta mediterranea

Argomento 7:

Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia

Argomento 8:

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

Argomento 9:

Effetti dell'alcool sull'organismo

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Durante il corso dell'anno qualche alunno ha mostrato una bassa partecipazione alle attività didattiche, una scarsa motivazione all'apprendimento, un metodo di studio non adeguato e lacune pregresse. Il docente, pertanto, si è attivato per cercare di colmare le lacune pregresse e per trovare le strategie di insegnamento/apprendimento ritenute più adeguate. La programmazione didattica si è basata su una struttura modulare che ha consentito di lavorare in modo organizzato, ma nello stesso tempo flessibile. I contenuti disciplinari sono stati selezionati tenendo conto dei programmi curriculari di altre discipline di indirizzo.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libri di testo, materiale fornito dal docente per esempio powerpoint, piattaforma digitale Classroom,

METODI

Sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, simulazioni, brainstorming .

VERIFICHE

I livelli di partenza sono stati accertati mediante discussioni dal posto. Come strumento per la verifica formativa e sommativa sono state utilizzate le verifiche orali, volte ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti nel PTOF dell'Istituto. Per la valutazione finale, per ogni alunno si è tenuto conto del comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

LUOGO E DATA

Termini Imerese 15/05/2024

LA DOCENTE

Flavia Quagliana

Classe 5 L

Disciplina: Scienze Motorie e sportive

Docente: Prof.ssa Sabrina Scarcella

Libro di testo: Più Movimento.

Autori: G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa.

Editore: Marietti Scuola.

- Ore curricolari settimanali n° 02
- Ore complessive previste per l'a.s.n° 66
- Ore di lezione effettivamente svolte n° 30

1. Obiettivi

a) Obiettivi didattici

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze, capacità/esiti di formazione obiettivi disciplinari generali:

- *Consolidamento delle capacità condizionali: forza - resistenza - velocità attraverso la pratica del ping-pong.*
- *Consolidamento della mobilità articolare e dell'elasticità muscolare.*
- *Consolidamento delle capacità coordinative generali (apprendimento motorio, controllo motorio, adattamento e trasformazione) e speciali (equilibrio, organizzazione spazio-temporale, anticipazione motoria) attraverso la pratica del ping-pong.*
- *Acquisizione, precisione ed interiorizzazione di nuovi schemi motori.*
- *Precisione ed automatizzazione dei gesti sportivi per un miglioramento della prestazione*
- *Apprendimento di abilità e gesti specifici della disciplina sportiva del ping-pong.*
- *Conoscenza, comprensione dei contenuti.*
- *Rielaborazione personale dei contenuti.*
- *Applicazione dei contenuti ai riscontri pratico-operativi.*
- *Capacità di analisi e di sintesi.*
- *Uso del linguaggio specifico della disciplina.*

b) Obiettivi Affettivi

- *Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.*
- *Realizzazione dei compiti assegnati.*
- *Adottare criteri e norme di comportamento corretti e adeguati*
- *Valutare le proprie opinioni ed eventualmente correggerle nel rispetto di sé e degli altri.*
- *Evitare eccessi e risolvere conflitti.*
- *Rispetto delle regole e collaborazione di gruppo.*

3. Metodologie e Strumenti impiegati

I metodi privilegiati sono stati quelli analitico, globale e individuale. Il metodo analitico è stato applicato per acquisire nuove abilità motorie, quello globale per migliorare le capacità fisiologiche, in alcuni casi i due metodi sono stati inscindibili. Le attività proposte hanno rispettato, sia nei contenuti che nella forma, le esigenze bio-tipologiche individuali. E' stato opportuno procedere stimolando la componente motivazionale che ha consentito di incrementare i risultati organizzando le attività secondo i criteri di polivalenza e multilateralità e tenendo conto che ogni procedura educativa, per essere tale, deve consentire all'organismo di adattarsi agli stimoli; ciò è stato possibile rispettando i principi di continuità, gradualità, progressività dei carichi che hanno consentito di realizzare gli apprendimenti. E' stato necessario inoltre tenere presente l'analisi della situazione di partenza di ciascuno alunno quale valutazione delle condizioni di sviluppo dei requisiti di base su cui sono state impostate le attività.

Strumenti: Libro di Testo, Sussidi audio-video.

Strutture: Palestra.

4. Tipologie delle prove di verifica

Modalità:

- *Prove pratiche.*
- *Frequenza: 2 ore settimanali per quadrimestre.*

Gli allievi hanno effettuato, nel corso dell'anno scolastico, attività in forma di percorso strutturato in successione di stazioni, attività in forma di circuito strutturato in serie di stazioni. Le esercitazioni, individuali e di gruppo, in una vasta gamma di combinazioni anche complesse, hanno rispettato il principio della non eccessiva ripetitività, dell'aumento graduale dell'intensità e della durata del carico di lavoro. La maggiore propensione degli allievi verso l'attività sportiva ha consentito loro di affinare la tecnica, di strutturare nuovi schemi motori e soprattutto di raggiungere e consolidare determinate mete educative e formative dando il meglio di sé in un consapevole impegno personale, lealtà sportiva, controllo emotivo, rispetto delle opinioni altrui e delle capacità decisionali.

Il Docente di Scienze Motorie e Sportive

Sabrina Scarcella

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE
LSE SALA E VENDITA
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

DOCENTE: SEVERINO ROBERTO MARIO

LIBRO DI TESTO: LIBRO DIGITALE “MONDADORI EDUCATION” (MAITRE E BARMAN CON MASTER LAB); DISPENSE;

Ore complessive da svolgere: **99 + 33 (ore compresenza)**

Ore svolte al primo quadrimestre: **55**

Ore svolte al secondo quadrimestre (fino al 15 maggio): **44**

CONTENUTI

IL BAR

Contenuti:

- Le bevande alcoliche e analcoliche;
- La birra;
- I distillati e i liquori;
- L'attrezzatura per i cocktails;
- Le bevande miscelate;
- Tecniche di miscelazione;

L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

Contenuti:

- Il catering;
- Il banqueting;
- Qual è il ruolo del banqueting manager;
- La preparazione di un evento speciale;
- Che cosa prevede il contratto di banqueting;

IL MENU

Contenuti:

- Le tipologie di menu;
- La valutazione strutturale;
- La composizione gastronomica;
- L'influenza del territorio;
- I criteri di composizione grafica;

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

Contenuti:

- Le fasi di produzione
- I sistemi di vinificazione
- I vini speciali
- Lo champagne
- I vini passiti
- I vini siciliani
- I vini e i marchi di qualità

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Contenuti:

- Il sommelier
- Esami organolettici
- Le sensazioni
- Le Tecniche di abbinamento
- La degustazione

TABELLA ORE DI PRESENZA

MATERIA	ARGOMENTO	ORE	ARGOMENTO	ORE	ARGOMENTO	ORE
Scienze dell'aliment.	L'alcol	10	La qualità	11	Le contaminazioni	12

MODALITÀ DI LAVORO

Le strategie per raggiungere gli obiettivi programmati si sono fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno in un'interazione comunicativa da attuarsi durante le attività didattiche sotto forma di:

- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni

STRUMENTI

(Attrezzature, laboratori, spazi, biblioteca, tecnologie audiovisive e/o multimediali, ecc.):

È stato adottato il libro di testo Libro digitale "Mondadori Education" (Maitre e Barman con Master lab); si è fatto ricorso al laboratorio di cucina e sala per realizzare piatti con ingredienti del territorio, per recuperare ricette che rischiano di perdersi, e per realizzare menu per tipologie di eventi.

METODI

(lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, ecc.):

Lettura, comprensione e spiegazione dell'argomento, gli alunni sono stati invitati a prendere parte alla spiegazione con delle domande mirate alla partecipazione, allo sviluppo, e all'interesse sull'argomento trattato.

Gli obiettivi prefissati sono stati perseguiti mediante l'utilizzo delle seguenti strategie:

- Lezioni frontali
- Appunti vari del docente
- Dispense
- Sollecitazione all'uso del metodo induttivo- deduttivo
- Lavori di gruppo e ricerche
- Laboratorio di sala-bar

VERIFICHE

(prove scritte, verifiche orali, test oggettivi, prove grafiche, prove di laboratorio)

Le verifiche sono state effettuate mediante verifiche orali, colloqui di gruppo e prove di laboratorio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto. Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative in laboratorio, il saper lavorare in team.

CACCAMO, 15/05/2024

IL DOCENTE

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA Laboratorio di servizi enogastronomici/cucina
CLASSE V SEZ.L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/20024

DOCENTE: Salvo Filangeri

Libro di testo utilizzato: G. Frangini- **Nuovo Chef con MASTERLAB-** Le Monnier scuola

Ore complessive da svolgere: 99 + 33 (Compresenza)

Ore svolte: I quadrimestre: 21

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio): 46

CONTENUTI SVOLTI

UDA N° 1 ALLERGENI E PRODOTTI SOSTITUTIVI

- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

UDA N° 2 I SISTEMI DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE

Refrigerazione, congelamento e surgelazione

Metodi di cottura: per espansione,

per concentrazione;

misti.

UDA N° 3 I MARCHI DI QUALITA' DEI PRODOTTI TIPICI

- Prodotti e servizi tipici del territorio, prodotti DOP, IGP, STG, PAT, DE.CO;

UDA N° 4 CULTURA ENOGASTRONOMICA

Le radici culturali dello street food;

La cucina siciliana;

Alimentazione e religione: focus sui piatti del Ramadan;
le preparazioni principali della Cucina francese.

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione partecipata,
flipped classroom,

STRUMENTI

Utilizzo di strumenti multimediali proiettore;
Collegamenti e interazione con siti del settore enogastronomico.

METODI

Lezione frontale con impiego di TIC;
Lezione dialogata;
Raccordo interdisciplinare.

VERIFICHE:

Colloqui orali durante il monitoraggio dei compiti pratici assegnati;
Interesse- impegno;
Presentazione di elaborati di gruppo o individuali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Progressi compiuti rispetto al livello di partenza
Partecipazione attiva alla didattica di laboratorio;

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA ACCOGLIENZA TURISTICA
CLASSE V SEZ. L
IPSSEOA
ANNO SCOLASTICO 2023/24
DOCENTE: VITELLARO VALENTINA

Libro di testo utilizzato: Benvenuti compact

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 41

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio _____): 41

CONTENUTI

Argomento 1:

La valorizzazione dell'ambiente e del territorio

- La valorizzazione del territorio
- Le destinazioni e il prodotto turistico
- Le tradizioni
- I prodotti tipici del territorio

Argomento 2:

Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive

- I servizi di accoglienza
- I servizi extra in hotel
- I pacchetti alberghieri

Argomento 3:

Il marketing in hotel

- Il marketing
- Il mercato turistico
- Il marketing turistico

Argomento 4:

Il marketing analitico e strategico

- Le attività di marketing
- Il marketing analitico
- Il marketing strategico

Argomento 5:

Il marketing operativo

- Il marketing mix
- Il modello delle sette P
- Il modello delle 6 C

Argomento 6:

Il web e il digital marketing

- Il digital marketing e i suoi strumenti

Argomento 7:

La qualità alberghiera

- La qualità totale
- Il ciclo di Deming
- La qualità in albergo
- L'applicazione del ciclo di Deming

Argomento 8

Il turismo sostenibile

- Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile
- L'ecoturismo
- Il turismo responsabile

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

- Lezione frontale in aula ed in laboratorio
- Esercitazioni pratiche

STRUMENTI

- Libro di testo
- Supporto cartaceo per le esercitazioni di laboratorio con schede tecniche dettagliate.
- Classroom
- Materiale audio-visivo per approfondire alcuni contenuti della materia.

METODI

- Flipped Classroom
- Debate
- Cooperative Learning

VERIFICHE

Le verifiche delle competenze acquisite saranno svolte al completamento dei vari blocchi tematici del programma.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Verranno adottate prove strutturate e/o semi strutturate basate sulla conoscenza dei termini, dei fatti e dei principi esposti e sull'esame dei materiali analizzati durante le esercitazioni. Scopo delle verifiche sarà quello di valorizzare il processo di apprendimento, vale a dire le potenzialità dei vari studenti

LUOGO E DATA

CACCAMO,10/05/2024

LA DOCENTE VALENTINA VITELLARO