

***Istituto Professionale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "Guglielmo Marconi"***
Dirigente scolastico: Prof. Formica Roberto

cod.meccanografico: SRTHA6500C
Sede: Via Federico De Roberto 109, Augusta
Mail:istitutomarconiaugusta@gmail.com
n.tel.: 3298779905

Documento del Consiglio di Classe
A.S. 2020/2021

CLASSE V A

Premessa generale:

-Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art 10 dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione n. 53 del 03.03.2021 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, del cui precetto sono state recepite e rispettate tutte le prescrizioni; altresì, nella sua stesura, il Consiglio di Classe ha tenuto conto della nota del 5 marzo 2017, prot. 10719 emessa dal Garante della protezione dei dati personali e, alla luce di ciò, nel documento in oggetto risultano omessi i dati personali degli studenti che vengono citati.

Si rende noto come, nei periodi in cui l'ordinamento statale, regionale o locale ha imposto la sospensione della didattica frontale nelle scuole, in misura totale o parziale, il Coordinatore Didattico ha tempestivamente applicato la didattica digitale integrata (DDI) a mezzo di piattaforma Classroom. In ossequio ai DPCM 14 Gennaio e 2 Marzo 2021 è stata garantita la presenza della popolazione studentesca nella misura del 50 %.

Cotesti eventi hanno certamente inciso sul grado di preparazione dei candidati, essendo la lezione frontale lo strumento indispensabile per la "trasmissione del sapere" dal docente al discente.

Tuttavia, il livello generale di preparazione dei candidati risulta essere mediamente apprezzabile, caratterizzato comunque da una forte disomogeneità circa preparazione e competenze.

INDICE

Capitolo I:

-Paragrafo 1: Presentazione della scuola	pagg. 4
-Paragrafo 2: Presentazione della classe.....	5
-Paragrafo 3: Quadro orario.....	6
-Paragrafo 4: Alunni e rispettive articolazioni.....	7-8
-Paragrafo 5: Consiglio di classe.....	9

Capitolo II:

-Tabelle criteri crediti formativi.....	10-12
---	-------

Capitolo III:

- Relazione docenti:

-Italiano e Storia.....	13-19
-Costituzione e Cittadinanza.....	20-21
-Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	22-24
-Inglese.....	25-30
-Francese	31-39
-Tecnica della comunicazione.....	40-41
-Scienze e Cultura dell'alimentazione.....	42-45
-Laboratorio di Enogastronomia.....	46-48
- Laboratorio di Accoglienza Turistica.....	49
-Laboratorio si Servizi Sala e Vendita.....	50-52
-Matematica.....	53-55
-Scienze Motorie.....	56

Capitolo IV:

-Letto approvato e sottoscritto.....	57
--------------------------------------	----

CAPITOLO I

Presentazione della scuola

L'Istituto Marconi è una struttura di recente formazione. Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea. L'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero e per servizi commerciali di Augusta sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare le differenze e le specificità individuali. Su questa scia la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere. Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto si è poi fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune, tentando di accrescere la cultura digitale. L'istituto si propone di assicurare allo studente, al termine del suo iter formativo, un'attitudine professionale multiforme, centrata sui valori essenziali del servizio, della responsabilità, della collaborazione, della competenza ed efficienza che sono preposti ai seguenti obiettivi educativi finali:

- 1) capacità di accogliere, di dialogare e di assistere il cliente;
- 2) capacità di lavorare sia in maniera autonoma che in équipe;
- 3) capacità di utilizzare le proprie conoscenze specifiche al fine di risolvere problemi complessi in ambito professionale;
- 4) coinvolgimento personale nella soluzione di problemi tecnici;
- 5) sicurezza nel gestire relazioni interpersonali ed efficienza comunicativa in forma scritta e orale;
- 6) precisione nel diagnosticare i molti criteri necessari per agire con efficacia;
- 7) sicurezza nel prendere decisioni con criteri sia di efficacia tecnica sia di convenienza;
- 8) disponibilità ad influenzare gli altri per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

Presentazione della classe

La classe VA è composta da ventisette elementi, di cui diciotto alunni appartenenti alla articolazione “Enogastronomia”, quattro appartenenti all’articolazione “Servizi Sala e Vendita” e cinque appartenenti a quella di “Articolazione Turistica”. Tutti gli studenti sono caratterizzati dall’ omogeneità circa il requisito della condotta; infatti, è stato pacificamente riscontrato come si siano mostrati vicendevolmente rispettosi, mostrando altresì un reale affiatamento sia sotto il profilo umano che didattico, consentendo quindi ai docenti di impartire gli insegnamenti in clima di assoluta serenità.

Dal punto di vista didattico, è possibile denotare delle divergenze, a volte marcate, altre no, tra le venticinque unità. Soltanto circa la metà degli allievi hanno certamente acquisito una conoscenza realmente ampia ed articolata delle discipline impartitegli; la restante classe rimane tuttavia dotata di almeno una sufficiente o discreta cognizione delle materie oggetto di studio. Tuttavia, tale condizione potrebbe rimanere celata da qualche carenza espositiva.

I periodi contrassegnati dalla sospensione della didattica frontale causa Covid-19, hanno certamente minato le conoscenze e competenze di una parte dei candidati.

*In ossequio all’art. 10 dell’Ordinanza MIUR del 03/03/2021 e della nota del 573/2021, si rende noto come, il Consiglio di Classe, con seduta del 20/04/2021, su indicazione dei docenti delle materie di indirizzo, ha assegnato, per ciascuna delle due opzioni, un solo argomento alla totalità dei candidati, ovvero:

Argomento assegnato in ambito della articolazione di Enogastronomia: **“Food Delivery: il settore più dinamico della ristorazione”**

Argomento assegnato in ambito della articolazione di Servizi Sala e Vendita: **“Il beverage: innovazione del territorio e digitalizzazione”**

Argomento assegnato in ambito della articolazione di Accoglienza Turistica: **“Il turismo è un lavoro di squadra”**

Quadro Orario Secondo biennio e quintoanno

Orario settimanale

AREACOMUNE	Secondo biennio		Quinto anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline area di indirizzo			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32

Elenco alunni

Candidati interni articolazione “Enogastronomia”

- 1) Amenta Sofia
- 2) Aruta Lorenzo
- 3) Costantino Sebastiano
- 4) Donato Giuseppe
- 5) Favara Daniela
- 6) Fiore Carmela
- 7) Gentile Massimiliano
- 8) Italia Silvia
- 9) Mancuso Marinella
- 10) Paciello Angela Maria
- 11) Paternò Gaetana
- 12) Petralito Ylenia
- 13) Roccella Stefania
- 14) Russo Salvatore
- 15) Salemi Claudia
- 16) Sicari Sebastiano
- 17) Vinci Giulia
- 18) Zerulo Rosalba

Candidati interni articolazione “Sala e Vendita”

- 1) Barbagallo Arianna
- 2) Fidone Biagio
- 3) Giuliano Roberto
- 4) Lazzaro Piera

Candidati interni articolazione “Accoglienza turistica”

- 1) Caldarella Carlo
- 2) Garilli Arianna
- 3) Montavecchi Francesco
- 4) Spatola Milena

5) Tringali Claudia

Candidati ESTERNI articolazione “Enogastronomia”

- 1) Aprile Alessia
- 2) Conelli Deborah
- 3) Guzzardi Rosario

Candidati ESTERNI articolazione “Accoglienza Turistica”

- 1) Carcagnolo Giuseppe
- 2) Cunsolo Andrea
- 3) Giordano Andrea
- 4) Tedesco Giulia

Consiglio di classe

Discipline	Cognome e nome
Italiano e Storia	Spinali Maria Luisa
Lingua francese	Zanti Andrea
Lingua inglese	Bella Federica
Matematica	Morello Domenico
Diritto e Tecn. Amm. della struttura ricettiva	Caramagno Claudia
Lab. di Servizi enogastr. settore Sala e Vendita	Marino Maria
Tecniche della comunicazione (solo indirizzo accoglienza turistica)	Aprile Roberta
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Galletta Mariafrancesca
Lab. di Servizi enogastr. settore Cucina	De Simone Christian
Cittadinanza e Costituzione	Limoli Salvatore
Scienze motorie e sportive	Caramagno Giovanni

Capitolo II CREDITI SCOLASTICI

tabella A (allegata al Decreto 62/17)

Media dei voti	Fasce di credito 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

TABELLE DI CUI ALL'ALLEGATO A DELL'ORDINANZA DEL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DEL 03/03/2021

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classeterza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classequarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

In relazione alle classi terza e quarta, il credito di ogni discente è stato calcolato mediante l'utilizzo della tabella A di cui al D.lgs. n.62/17 e la conseguenziale conversione effettuata avvalendosi rispettivamente delle tabelle A e B contenute nell'allegato A dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione del 03/03/2021, così come previsto e sancito dal co. 2 di cui all'art. 11 della medesima.

Circa la classe V, il rispettivo credito viene invece direttamente calcolato mediante l'utilizzo della tabella C contenuta nel medesimo allegato A dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione del 03/03/2021, sempre previsto e sancito dal suddetto co. 2 di cui all'art. 11.

Per i candidati interni che non sono in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, si è inteso procedere in ottemperanza al co.5lett. c di cui all'Ordinanza ministeriale in oggetto e, indi per cui, il calcolo è stato effettuato mediante l'utilizzo della tabella D contenuta nel suddetto allegato A appartenente sempre all'ordinanza di cui si discute.

Per i candidati esterni il credito scolastico è stato attribuito in ossequio ai co.7e 8 di cui all'art.11 dell'Ordinanza del 03/03/2021, discernendo dunque le casistiche di chi sia in possesso solamente di diploma di scuola secondaria di primo grado e chi già invece in possesso di diploma di scuola secondaria secondo grado. Per il primo genus di candidati il credito scolastico per la classe quinta è stato attribuito in base dei risultati dell'esame preliminare, secondo quanto previsto dalla tabella C di cui all'allegato A alla Ordinanza di cui si discute; per i crediti relativi alle classi terza e quarta, invece, così come previsto dall'Ordinanza medesima, ha avuto applicazione la tabella D.

Per la seconda tipologia di candidati, l'attribuzione del credito ha avuto luogo sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta.

CAPITOLO III

Relazione del docente

Mignosa Annamaria

Materia: lingua e letteratura italiana classe V AN 2020/2021

Libri di testo: “*L’esperienza della letteratura 3*” Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi; dispense e mappe concettuali fornite dal docente.

Situazione della classe

L’insegnante ha preso in carico la classe a partire dallo scorso ottobre 2020. Sin dall’inizio i discenti hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso nei confronti dell’insegnante e hanno tenuto un comportamento adeguato, non vi sono da segnalare episodi di disturbo poiché gli studenti hanno spesso dimostrato una certa maturità. Sotto il profilo umano, la classe è cresciuta positivamente, sviluppando rapporti interpersonali amichevoli e solidali. La frequenza, eccetto alcune discontinuità, è stata generalmente attenta e puntuale. In merito al rendimento, la classe, presenta elementi con buone potenzialità e discreti prerequisiti di base, sussiste, tuttavia, una parte degli studenti che non sempre ha espresso l’impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto ed adeguato agli stimoli proposti. La partecipazione al dialogo educativo, comunque, si è presentata generalmente costruttiva e propositiva. La maggior parte degli alunni è dotata di una sufficiente preparazione di base e mostra un discreto interesse nei confronti degli argomenti trattati. Sono presenti alcuni studenti, che si distinguono per diligenza, motivazione e assiduità, e che hanno conseguito un livello più che buono di conoscenze e competenze nella disciplina. Tutti gli alunni, comunque, si sono dimostrati disponibili ad impegnarsi attivamente nello studio soprattutto in vista degli Esami di Stato.

Obiettivi disciplinari conseguiti

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze:

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Competenze/abilità:

Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.

Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano dalla metà dell'Ottocento al Novecento.

Individuare i caratteri specifici di un testo letterario e storico.

Contestualizzare testi e opere letterarie. Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.

Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto.

Metodologie e strumenti didattici:

Lezione frontale, lezione dialogata, flippedclassroom, lezione cooperativa, cooperative learning, problemsolving.

Condizioni e tipologie di prove di verifica utilizzate per la valutazione.

Specificare: prove scritte, verifiche orali, test oggettivi.

Prove scritte: compiti in classe (svolti anche con l'ausilio della piattaforma Classroom di GSuite) secondo le tipologie A, B e C dell'Esame di Stato.

Prove orali: interrogazioni (svolti sia di presenza che con l'ausilio della piattaforma Classroom di GSuite)

Come da DPCM recanti misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la valutazione è stata effettuata tramite DDI come segue: Video lezioni tramite il software Meet

Appunti forniti dall'insegnante mediante piattaforma Classroom

Verifiche scritte in simultanea

Verifiche orali

Programma:

- Giacomo Leopardi

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da Operette Morali: "Dialogo della Natura e di un Islandese"; da Canti: "L'Infinito", "Alla luna", "A Silvia".

- Alessandro Manzoni

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

dalle *Odi*: “*Il cinque maggio*”; dai *Promessi sposi*: “*Quel ramo del lago di Como...*” cap. I.

- Giovanni Verga

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Vita dei Campi*: “*Rosso Malpelo*”, “*La lupa*”; da *Novelle*: “*Nedda*”, da *I Malavoglia*: “*La prefazione ai Malavoglia*”, “*l’inizio dei Malavoglia*” cap I.

- Giovanni Pascoli

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Myricae*: “*X Agosto*”; da *Canti di Castelvecchio*: “*Il gelsomino notturno*”.

- Gabriele D’Annunzio

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Il piacere*: “*Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo*” libro I cap II; da *Alcyone*: “*La pioggia nel pineto*”.

- Luigi Pirandello

Lecture Antologiche e analisi di approfondimento:

da *L’Umorismo, parte seconda, cap. II*: “*La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*”; da *Il fu Mattia Pascal, cap. XV*: “*Adriano Meis e la sua ombra*”; da *Uno, nessuno e centomila, Libro ottavo cap. IV*: “*La vita non conclude*”, dal teatro di Pirandello: “*Il berretto a sonagli*”; da *Sei personaggi in cerca d’autore*: “*Finzione o realtà*”.

- Italo Svevo

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Senilità*: “*Inettitudine e senilità*” cap I; da *La coscienza di Zeno*: “*Lo schiaffo del Padre*” cap. I

- Salvatore Quasimodo

Lecture antologiche e analisi di approfondimento

“*Ed è subito sera*”

- Giuseppe Ungaretti

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *L'allegria*: "Soldati"; da *Il dolore*: "Non gridate più".

- Eugenio Montale

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Ossi di seppia*: "Spesso il male di vivere ho incontrato" , " Meriggiare pallido e assorto".

- Primo Levi

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da *Se questo è un uomo*: "Shemà" "Il viaggio" cap. I

Relazione del docente Mignosa Annamaria**Materia Storia classe V AN 2020/2021**

Libri di testo: “Storia in corso 3”. Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovanetti.

Situazione della classe:

La classe è composta da un gruppo di adolescenti a cui si sono uniti uomini e donne di età adulta. Dall'esame della situazione iniziale è emerso che gli alunni sono dotati di una discreta preparazione di base e mostrano un buon interesse nei confronti della disciplina. La frequenza, eccetto alcune discontinuità, è stata generalmente regolare. In merito al rendimento, la classe è formata da elementi con buone potenzialità e attitudini, che posseggono i prerequisiti di base della materia e presentano un pregresso interesse nei confronti della disciplina, tuttavia si riscontrano alcuni discenti che non sempre hanno espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto e adeguato agli stimoli proposti. La partecipazione al dialogo educativo, comunque, si è presentata generalmente propositiva. Gli alunni si sono dimostrati disponibili ad impegnarsi attivamente nello studio soprattutto in vista degli Esami di Stato.

Obiettivi disciplinari conseguiti

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

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.

Competenze/abilità

Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità essendo, inoltre, in grado di contestualizzarli nella realtà contemporanea.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

Metodologie e strumenti didattici Lezione frontale, lezione dialogata, flippedclassroom, lezione cooperativa, cooperative learning, problemsolving.

Condizioni e tipologie di prove di verifica utilizzate per la valutazione.

Specificare: prove scritte, verifiche orali, test oggettivi mediante prove strutturate e semistrutturate.

Prove orali: interrogazioni.

In seguito all'emanazione del DPCM recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la valutazione è stata effettuata tramite DDI come segue:

Video lezioni tramite il software Meet

Appunti forniti dall'insegnante tramite piattaforma Classroom di Gsuite

Verifiche scritte in simultanea, verifiche con indicazione di consegna.

Verifiche orali

Programma:Le grandi potenze all'inizio del'900

- Seconda rivoluzione industriale
- Destra e sinistra storica
- La società di massa
- La politica di Bismarck

L' Italia e l'età giolittiana

Un drammatico inizio secolo

La salita al potere di Giolitti e le sue riforme

Il meridione e il modo contadino

Le oscillazioni di Giolitti

La prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Il Fascismo Crisi e malcontento sociale

- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La grande crisi del '29 e il New Deal

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

La seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- Popoli in fuga
- Norimberga
- L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- La nascita dell'Europa
- Il blocco continentale
- Il piano Marshall
- Dalla pace alla guerra fredda

**Cittadinanza e Costituzione : relazione del Coordinatore dell'insegnamento
Salvatore Limoli**

A.S. 2020/2021

L' insegnamento di Educazione Civica, nel presente Istituto, non ha comportato varianza di organico, essendo presente un docente appartenente alla classe di concorso A/46 e, di talchè, si è configurato uno spazio autonomo nell'ambito dell'orario settimanale. La classe è composta da alunni che presentano tipologie diverse di apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione allo studio. Essa può infatti essere suddivisa in 2 gruppi; il primo composto da alunni che, con senso di responsabilità e con grande interesse, hanno partecipato attivamente, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione; il secondo gruppo, invece, è composto da alunni che hanno partecipato sufficientemente, mostrando interesse per raggiungere i minimi obiettivi, con l'acquisizione, quindi, dei principi base.

Il modus operandi utilizzato non è mai stato costante, dovendo mutare in relazione alla alternanza dei periodi di classica didattica frontale e didattica digitale integrata. Nel primo le lezioni e consequenziali verifiche hanno avuto ovviamente luogo in forma orale e presenziale; nel secondo, invece, a mezzo utilizzo piattaforma Classroom

Argomenti trattati:

- Norme sociali e giuridiche
- Diritto di Voto
- Costituzione della Repubblica Italiana
- Organi Costituzionali dello Stato

- Nascita e sviluppo dell'Unione Europea
- Obiettivi fondamentali dell'Unione Europea
- Istituzioni dell'Unione Europea
- Trattati dell'Unione Europea
- Politiche Comunitarie

- La cittadinanza digitale

- Sviluppo sostenibile

Criteri e strumenti di valutazione

Gli elementi presi in considerazione per la valutazione riguardano il grado di conoscenza degli argomenti, la comprensione effettiva degli stessi, la capacità di rielaborazione, l'impegno, la frequenza, il livello di partecipazione, nonché i progressi in termini di acquisizione e padronanza dei contenuti.

Obiettivi raggiunti/

Al termine del percorso i discenti hanno raggiunto una discreta conoscenza sui principali argomenti di Ed. civica:

- Conoscenza circa la natura dell'ordinamento giuridico, la struttura e la funzione della Costituzione Italiana e degli organi Costituzionali;
- Conoscenza circa le tappe storiche che hanno portato alla nascita dell'Unione Europea, funzioni delle Istituzioni europee, contenuti della Costituzione europea e linee politiche Comunitarie.

Relazione del docente

Claudia Caramagno

**Disciplina: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva V A L
a.s.2020/2021**

Libri di testo: Rascioni, Ferriello " gestire le imprese ricettive " , Tramontana edit.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

L ' insegnante ha preso in carica la classe a partire da gennaio 2021.

La classe si mostra da subito composta da alunni con tipologie diverse di apprendimento, interesse allo studio, infatti i due gruppi appaiono come segue: il primo composto da alunni più maturi che, con senso di responsabilità hanno mostrato partecipazione , mentre l ' altro gruppo è composto essenzialmente da alunni svogliati e poco presenti che hanno avuto una didattica più faticosa.

La frequenza, eccetto alcuni casi, è stata generalmente regolare.

Parte della classe ha potuto lavorare in un clima di serenità, permettendo un impegno costante, nonostante l 'avvio della didattica a distanza a mezzo meet/classroom.

Il metodo di lavoro è stato supportato da dispense e materiale didattico vario, sui seguenti argomenti:

- *alimentazione, globalizzazione e spreco alimentare;
- * marketing turistico ed eccellenze siciliane;
- * norme anti-covid;
- * le 21 madri costituenti;
- * agenda 2030;

Il livello di acquisizione della disciplina non è comunque omogeneo, risultando alcuni discenti ben più preparati di altri.

METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

Lezione espletata mediante il classico uso della didattica frontale fino alla data di sospensione delle attività didattiche in forza del DPCM.

L 'attuazione della DAD è stata garantita mediante l 'uso della piattaforma meet/classroom, della posta elettronica e whatsapp.

Condizioni e tipologie di prove di verifica utilizzate per la valutazione:

Mediante didattica frontale: verifiche scritte ed orali.

Mediante didattica a distanza: verifiche orali a mezzo meet, verifiche scritte a mezzo posta elettronica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sollecitare l' allievo nell 'importanza della formazione, del senso critico e dell 'autodisciplina.

OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI

Conoscenza circa le caratteristiche del mercato turistico, sia nazionale che internazionale; abilità sulle strategie del marketing, Elaborazione pianificazione e programmazione, valutazione budget e business plan, cognizione circa le norme su costituzione impresa e sicurezze del lavoro, norme di igiene alimentare e tutela del consumatore, contratti di imprese di strutture ricettive e ristorative, contratti imprese di viaggio, rapporti tra TO e ADV, abitudini alimentari e marchi di qualità alimentare.

PROGRAMMAZIONE A.S. 2020/2021

Mediante la didattica a distanza:

- il mercato turistico
- organi e normative internazionali
- il mercato turistico nazionale
- organismi e fonti normative interne
- il marketing
- il marketing strategico
- il marketing operativo
- il web marketing
- marketing plan

Mediante didattica frontale:

- pianificazione e programmazione
- il budget
- business plan

- norme su costituzione d 'impresa
- norme su sicurezza del lavoro
- norme su igiene alimentare
- contratto, imprese ristorative e ricettive
- imprese di viaggio, rapporti to,adv
- le abitudini alimentari
- i marchi di qualità alimentare

Relazione di Lingua inglese art. Enogastronomia
Prof.ssa Federica Bella

Programma

- HACCP
- The Mediterranean diet
- Kitchen brigade
- What's in a menu?
- Types of wine
- Hot drinks: tea and coffee
- A chef's uniform

Libro di testo: "Well done! (Cooking)" C.E.Morris-Ed. Eli

La classe 5^a sez. AL ad indirizzo enogastronomico-settore cucina è in possesso di una discreta conoscenza linguistica, attitudine e motivazione nei confronti delle lingue straniere. Molti hanno mostrato sufficiente interesse per gli argomenti affrontati ed hanno partecipato al dialogo didattico. Gli alunni sono stati solamente per quest'anno miei allievi.

Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi. Qualche alunno, per carenze di base e, soprattutto per applicazione discontinua, evidenzia ancora difficoltà, soprattutto nell'esposizione orale della microlingua enogastronomica, e solo pochi alunni non hanno mostrato volontà di migliorarsi, nonostante ne avessero le capacità. Anche le competenze di scrittura sono state sviluppate in modo differenziato dai vari gruppi della classe, e non tutti riescono ad esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta enogastronomica.

La frequenza è stata abbastanza regolare, il comportamento sostanzialmente corretto. Sotto il profilo didattico gli allievi si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo.

Obiettivi disciplinari programmati

Raggiungere il livello di preparazione B2 soglia del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper dialogare con un presunto cliente
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti
- Saper tradurre ricette tipiche

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi orali relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper conversare adeguatamente al contesto e alla situazione di comunicazione su argomenti anche di carattere specifico d'indirizzo.

Comprensione di testi nella lingua straniera prevalentemente relativi al settore specifico d'indirizzo.

Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.

Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero

Livelli di competenza vicini al B2 del Quadro Comune di riferimento europeo.

Metodologie

La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione con modalità DDI con il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti gli studenti. Dove possibile è stato utilizzato il cooperative learning. Oltre ai libri di testo sono stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento degli studenti.

Strumenti Didattici

Libro di testo, video, internet, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Le verifiche sono state sia scritte che orali sia in presenza che in DDI.

Relazione di Lingua inglese art. Servizi Sala e Vendita

Prof.ssa Federica Bella

Programma

- HACCP
- The Mediterranean diet
- Service brigade
- What's in a menu?
- A waiter's uniform
- Types of wine
- Hot drinks: tea and coffee

Libro di testo: "Well done! (Service)" C.E.Morris-Ed. Eli

La classe 5^a sez. AL ad indirizzo enogastronomico-settore sala e vendita è in possesso di una discreta conoscenza linguistica, attitudine e motivazione nei confronti delle lingue straniere. Molti hanno mostrato sufficiente interesse per gli argomenti affrontati ed hanno partecipato al dialogo didattico. Gli alunni sono stati solamente per quest'anno miei allievi.

Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi. Qualche alunno, per carenze di base e, soprattutto per applicazione discontinua, evidenzia ancora difficoltà, soprattutto nell'esposizione orale della microlingua enogastronomica, e solo pochi alunni non hanno mostrato volontà di migliorarsi, nonostante ne avessero le capacità. Anche le competenze di scrittura sono state sviluppate in modo differenziato dai vari gruppi della classe, e non tutti riescono ad esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta enogastronomica.

La frequenza è stata abbastanza regolare, il comportamento sostanzialmente corretto. Sotto il profilo didattico gli allievi si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo.

Obiettivi disciplinari programmati

Raggiungere il livello di preparazione B2 soglia del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper dialogare con un presunto cliente
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti
- Saper tradurre ricette tipiche

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi orali relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper conversare adeguatamente al contesto e alla situazione di comunicazione su argomenti anche di carattere specifico d'indirizzo.

Comprensione di testi nella lingua straniera prevalentemente relativi al settore specifico d'indirizzo.

Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.

Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero

Livelli di competenza vicini al B2 del Quadro Comune di riferimento europeo.

Metodologie

La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione con modalità DDI con il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti gli studenti. Dove possibile è stato utilizzato il cooperative learning. Oltre ai libri di testo sono stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento degli studenti.

Strumenti Didattici

Libro di testo, video, internet, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Le verifiche sono state sia scritte che orali sia in presenza che in DDI.

Programma di Lingua inglese art. Accoglienza Turistica
Prof.ssa Federica Bella

Programma

- Tour operators and travel agents
- Serviced accommodation
- Self-catering accommodation
- Nature tourism and wellness tourism
- Religious tourism
- Study holidays
- Weddings and honeymoons

Libro di testo: “BEYOND BORDERS – tourism in a changing world)” S. Burns A.M. Rosco
 -Ed. DeA scuola

La classe 5^a sez. AL ad indirizzo accoglienza turistica è in possesso di una discreta conoscenza linguistica, attitudine e motivazione nei confronti delle lingue straniere. La classe ha mostrato un buon interesse per gli argomenti affrontati ed ha partecipato al dialogo didattico. Gli alunni sono stati solamente per quest’anno miei allievi e le lezioni si sono svolte in modalità DDI.

Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi. Gli alunni hanno mostrato volontà di migliorarsi e hanno migliorato le loro conoscenze della microlingua turistica. Anche le competenze di scrittura sono state sviluppate ma non tutti riescono ad esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta turistica.

La frequenza è stata abbastanza regolare, il comportamento sostanzialmente corretto. Sotto il profilo didattico gli allievi si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo.

Obiettivi disciplinari programmati

Raggiungere il livello di preparazione B2 soglia del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti
- Saper dialogare in ambito turistico

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi orali relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper conversare adeguatamente al contesto e alla situazione di comunicazione su argomenti anche di carattere specifico d'indirizzo.

Comprensione di testi nella lingua straniera prevalentemente relativi al settore specifico d'indirizzo.

Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.

Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero

Livelli di competenza vicini al B2 del Quadro Comune di riferimento europeo.

Metodologie

La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione con modalità DDI con il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti gli studenti. Dove possibile è stato utilizzato il cooperative learning. Oltre ai libri di testo sono stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento degli studenti.

Strumenti Didattici

Libro di testo, video, internet, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Le verifiche sono state sia scritte che orali sia in presenza che in DDI.

Lingua Francese – Classe V AL (ENOGASTRONOMIA CUCINA)

Prof. Andrea Zanti

Programma

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Le personnel
- La brigade de cuisine
- L'hygiène
- Le menu : la conception de la carte et les types de cartes
- Comprendre un menu
- L'HACCP
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le régime alimentaire pour coeliaque
- Les régimes alternatifs (1) : macrobiotique, végétarien et végétalien

Libro di testo: *Gourmet - Enogastronomie*, C. Duvallier, Ed. ELI; dispense fornite dall'insegnante

Gli studenti dell'indirizzo *Enogastronomia Cucina* della Classe V AL sono in possesso di una sufficiente conoscenza linguistica, nonché di una discreta attitudine e motivazione nei confronti della lingua francese. Una buona metà della classe ha mostrato interesse per gli argomenti trattati e ha partecipato al dialogo didattico in maniera attiva nonostante i limiti dettati dalla distanza e dalla DDI (la modalità con cui sono state perlopiù somministrate le lezioni). Alcuni alunni risiedono infatti in città, province o addirittura regioni differenti rispetto alla sede scolastica e sono stati miei allievi solamente a partire dal corrente anno scolastico. Inoltre, la maggior parte di essi non aveva mai studiato la lingua francese prima di quest'anno ed è stato dunque necessario abbinare degli elementi di morfologia, sintassi e lessico di base (principalmente riconducibili ai livelli A1 e A2 del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) al ben più complesso linguaggio settoriale al fine di potersi avvicinare il più possibile all'obiettivo previsto per il superamento della prova finale. Gli alunni frequentanti hanno mostrato impegno, voglia di migliorarsi e hanno ampliato le proprie conoscenze in materia di cucina. Pochissimi riescono ad

esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta, pur avendo dimostrato elasticità, molto impegno e buona predisposizione all'apprendimento. La frequenza è stata piuttosto saltuaria nel caso di alcuni, intensa da parte di altri, pur contraddistinta in linea generale da un comportamento sempre corretto e rispettoso del prossimo. Fondamentale ai fini dell'apprendimento, in tal senso, anche il rapporto di reciproca fiducia e cordialità instaurato fin dall'inizio delle lezioni tra insegnante e alunni.

Obiettivi disciplinari programmati

- 1) Raggiungere il livello di preparazione A2 del QCER per quanto riguarda gli aspetti grammaticali e comunicativi generali della lingua, con incursioni nel linguaggio settoriale dal punto di vista lessicale in vista dell'esame finale.
- 2) Raggiungere il livello di preparazione B2 del QCER per quanto riguarda i seguenti aspetti di microlingua e quindi:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper parlare in modo sufficiente di sé stessi, del proprio ambiente e del proprio vissuto, in modo comunque funzionale agli argomenti di carattere specifico d'indirizzo. Comprensione di testi nella lingua straniera di ordine generale e relativi al settore specifico d'indirizzo. Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione. Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero. Livelli di competenza mediamente tra A1 e A2 del QCER per quanto riguarda la conoscenza globale della lingua e B2 nella conoscenza del lessico settoriale.

Metodologie

La metodologia d'insegnamento si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso lezioni con modalità DDI, con il coinvolgimento e la partecipazione attiva della maggior parte degli studenti. Oltre ai libri di testo sono

stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento. Nel corso delle lezioni, sono stati inoltre forniti alla classe materiali originali prodotti dall'insegnante (diapositive e slide esemplificative per quanto riguarda la sintassi della lingua; registrazioni audio per la comprensione e la traduzione degli aspetti della microlingua).

Strumenti Didattici

Libro di testo, diapositive, internet, registrazioni audio, video, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni. Le verifiche sono state sia scritte (soprattutto nella prima parte dell'anno scolastico) che orali (preponderanti nella seconda parte dell'anno scolastico sotto forma di esercitazioni e funzionali alla preparazione dell'esame di stato), sia in presenza che in DDI.

Lingua Francese – Classe V AL (SALA E VENDITA)

Prof. Andrea Zanti

Programma

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Le menu : la conception de la carte et les types de cartes
- Les banquets
- L'HACCP
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- À la rencontre du personnel de salle
- Buffets et repas sur le pouce
- Les vins français et leurs appellations
- Le vin et le service
- Le Champagne

Libro di testo: *Gourmet - Enogastronomie*, C. Duvallier, Ed. ELI; dispense fornite dall'insegnante

Gli studenti dell'indirizzo *Sala e Vendita* della Classe V AL sono in possesso di una sufficiente conoscenza linguistica, nonché di una discreta attitudine e motivazione nei confronti della lingua francese. La classe ha mostrato interesse per gli argomenti trattati e ha partecipato al dialogo didattico in maniera attiva nonostante i limiti dettati dalla distanza e dalla DDI (la modalità con cui sono state perlopiù somministrate le lezioni). Alcuni alunni risiedono infatti in città differenti rispetto alla sede scolastica e sono stati miei allievi solamente a partire dal corrente anno scolastico. Inoltre, la maggior parte di essi non aveva mai studiato la lingua francese prima di quest'anno ed è stato dunque necessario abbinare degli elementi di morfologia, sintassi e lessico di base (principalmente riconducibili ai livelli A1 e A2 del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) al ben più complesso linguaggio settoriale al fine di potersi avvicinare il più possibile all'obiettivo previsto per il superamento della prova finale. Gli alunni frequentanti hanno mostrato impegno, voglia di migliorarsi e hanno ampliato le proprie conoscenze in materia di cucina. Pur non riuscendo ad esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta, hanno dimostrato elasticità, molto impegno e buona predisposizione all'apprendimento. La frequenza è stata piuttosto soddisfacente, con un

comportamento sempre corretto e rispettoso del prossimo. Fondamentale ai fini dell'apprendimento, in tal senso, anche il rapporto di reciproca fiducia e cordialità instaurato fin dall'inizio delle lezioni tra insegnante e alunni.

Obiettivi disciplinari programmati

- 3) Raggiungere il livello di preparazione A2 del QCER per quanto riguarda gli aspetti grammaticali e comunicativi generali della lingua, con incursioni nel linguaggio settoriale dal punto di vista lessicale in vista dell'esame finale.
- 4) Raggiungere il livello di preparazione B2 del QCER per quanto riguarda i seguenti aspetti di microlingua e quindi:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper parlare in modo sufficiente di sé stessi, del proprio ambiente e del proprio vissuto, in modo comunque funzionale agli argomenti di carattere specifico d'indirizzo. Comprensione di testi nella lingua straniera di ordine generale e relativi al settore specifico d'indirizzo. Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione. Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero. Livelli di competenza mediamente tra A1 e A2 del QCER per quanto riguarda la conoscenza globale della lingua e B2 nella conoscenza del lessico settoriale.

Metodologie

La metodologia d'insegnamento si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è

svolto soprattutto attraverso lezioni con modalità DDI, con il coinvolgimento e la partecipazione attiva della maggior parte degli studenti. Oltre ai libri di testo sono stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento. Nel corso delle lezioni, sono stati inoltre forniti alla classe materiali originali prodotti dall'insegnante (diapositive e slide esemplificative per quanto riguarda la sintassi della lingua; registrazioni audio per la comprensione e la traduzione degli aspetti della microlingua).

Strumenti Didattici

Libro di testo, diapositive, internet, registrazioni audio, video, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni. Le verifiche sono state sia scritte (soprattutto nella prima parte dell'anno scolastico) che orali (preponderanti nella seconda parte dell'anno scolastico sotto forma di esercitazioni e funzionali alla preparazione dell'esame di stato), sia in presenza che in DDI.

Lingua Francese – Classe V AL (ACCOGLIENZA)

Prof. Andrea Zanti

Programma

- Le rôle des agences de voyages
- Les métiers du voyages et l'agent de voyages
- Les différents catégories d'hôtels et les étoiles
- Le marketing touristique
- La publicité et son rôle dans le marché
- Comment promouvoir son entreprise*
- Présenter un hôtel
- Les métiers d'hôtellerie-restauration (le receptionniste)
- Le tourisme traditionnel (balnéaire, à la montagne, de religion) et le tourisme d'affaires
- Le secteur de l'hôtellerie-restauration*

Libri di testo: Voyageurs du Monde, D. Alibrandi, Ed. HOEPLI; *Gourmet – Enogastronomie, C. Duvallier, Ed. ELI; dispense fornite dall'insegnante

Gli studenti dell'indirizzo *Accoglienza Turistica* della Classe V AL sono in possesso di una sufficiente conoscenza linguistica, nonché di una discreta attitudine e motivazione nei confronti della lingua francese. La classe ha mostrato interesse per gli argomenti trattati e ha partecipato al dialogo didattico in maniera attiva nonostante i limiti dettati dalla distanza e dalla DDI (la modalità con cui sono state perlopiù somministrate le lezioni). Alcuni alunni risiedono infatti in città differenti rispetto alla sede scolastica e sono stati miei allievi solamente a partire dal corrente anno scolastico. Inoltre, la maggior parte di essi non aveva mai studiato la lingua francese prima di quest'anno ed è stato dunque necessario abbinare degli elementi di morfologia, sintassi e lessico di base (principalmente riconducibili ai livelli A1 e A2 del QCER, Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue) al ben più complesso linguaggio settoriale. Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi. Gli alunni hanno mostrato impegno, voglia di migliorarsi e hanno ampliato le proprie conoscenze in materia di accoglienza turistica. Non tutti riescono ad esprimersi ai livelli linguistici previsti dal profilo della classe quinta, pur avendo dimostrato elasticità nell'apprendimento. La frequenza è stata in alcuni casi un po' saltuaria, pur contraddistinta da un

comportamento sempre corretto e rispettoso del prossimo. Fondamentale ai fini dell'apprendimento, in tal senso, anche il rapporto di reciproca fiducia e cordialità instaurato fin dall'inizio delle lezioni tra insegnante e alunni.

Obiettivi disciplinari programmati

- 5) Raggiungere il livello di preparazione A2 del QCER per quanto riguarda gli aspetti grammaticali e comunicativi generali della lingua, con incursioni nel linguaggio settoriale dal punto di vista lessicale in vista dell'esame finale.
- 6) Raggiungere il livello di preparazione B2 del QCER per quanto riguarda i seguenti aspetti di microlingua e quindi:

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper parlare in modo sufficiente di sé stessi, del proprio ambiente e del proprio vissuto, in modo comunque funzionale agli argomenti di carattere specifico d'indirizzo. Comprensione di testi nella lingua straniera di ordine generale e relativi al settore specifico d'indirizzo. Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione. Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero. Livelli di competenza mediamente tra A1 e A2 del QCER per quanto riguarda la conoscenza globale della lingua e B2 nella conoscenza del lessico settoriale.

Metodologie

La metodologia d'insegnamento si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso lezioni con modalità DDI, con il coinvolgimento e la partecipazione attiva della maggior parte degli studenti. Oltre ai libri di testo sono

stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento. Nel corso delle lezioni, sono stati inoltre forniti alla classe materiali originali prodotti dall'insegnante (diapositive e slide esemplificative per quanto riguarda la sintassi della lingua; registrazioni audio per la comprensione e la traduzione degli aspetti della microlingua).

Strumenti Didattici

Libro di testo, diapositive, internet, registrazioni audio, video, materiale autentico.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni. Le verifiche sono state sia scritte (soprattutto nella prima parte dell'anno scolastico) che orali (preponderanti nella seconda parte dell'anno scolastico sotto forma di esercitazioni e funzionali alla preparazione dell'esame di stato), sia in presenza che in DDI.

Docente Roberta Aprile..... Tecniche di comunicazione
LIBRO DI TESTO: STRATEGIE VINCENTI NELLA
COMUNICAZIONE TURISTICA

A.S. 2020/2021

Classe V A (INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe VA indirizzo accoglienza turistica è composta da cinque studenti; sin dal momento della sua formazione, si è presentato eterogeneo e variegato per abilità personali, per motivazione e atteggiamento, anche nei confronti delle regole scolastiche; ciò ha richiesto un particolare impegno e molta elasticità nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo.

In relazione all'impegno e alla partecipazione, la conformazione della classe si presenta eterogenea. All'interno del gruppo sono emersi alunni che hanno ottenuto buoni risultati grazie all'impegno supportato da interesse nei confronti dell'indirizzo scolastico e della cultura in generale. Alcuni alunni, hanno raggiunto obiettivi soddisfacenti rispetto al livello di partenza. Altri, pur presentando buone potenzialità, hanno dimostrato poca volontà e determinazione a consolidare e ad accrescere la propria preparazione di base, con la conseguenza che la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è attestata per lo più su un livello di sufficienza.; A fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie di recupero, che hanno permesso loro di raggiungere risultati finali complessivamente sufficienti. La frequenza di alcuni allievi è stata costante e responsabile, altri, invece, hanno accumulato assenze svariate.

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI:

Al termine dell'anno scolastico, gli obiettivi disciplinari raggiunti da questo insegnamento riguardano principalmente:

- conoscere i concetti di tempo libero e turismo; saper individuare i bisogni del turista e le caratteristiche del turismo in Italia;
- Saper definire le strutture dinamiche della comunicazione; conoscere i principali codici comunicativi; conoscere gli strumenti comunicativi dell'azienda turistica;
- Familiarizzare con le principali attività di marketing; conoscere il ciclo di vita del prodotto per politiche di prezzo e di distribuzione.
- Saper definire le caratteristiche di una campagna pubblicitaria e conoscere le caratteristiche della comunicazione nel settore del turismo;

- Saper individuare le caratteristiche del marketing turistico; conoscere le competenze dell'operatore turistico e imparare a presentarsi;

CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:

- MODULO 1:IL TURISMO E IL TEMPO LIBERO
- MODULO 2: STRUTTURE E CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI
- MODULO 3: PRINCIPI E TECNICHE DI MARKETING
- MODULO 4: PROCEDURE E MODALITA' DI VENDITA DEI PACCHETTI TURISTICI IN RELAZIONE ALLE CARATTERISTICHE DELLA CLIENTELA
- MODULO 6.TECNICHE DI MARKETING TURISTICO ALBERGHIERO

ABILITA':

La comunicazione risulta elemento fondamentale nella vita di ogni giorno e soprattutto nel settore turistico alberghiero. Dunque le abilità di detto insegnamento concernono l'aver fatto propri gli strumenti utili per una buona ed efficace comunicazione, avvalendosi non solo del linguaggio verbale ma anche del paraverbale e non verbale, avendo contezza di detti strumenti comunicativi.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali
 Discussioni
 Esercitazioni

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Colloqui orali
- Verifiche scritte
- DAD tramite Skype

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:

-LIBRO DITESTO: STRATEGIE VINCENTI NELLA COMUNICAZIONE TURISTICA”tecniche di comunicazione per il quarto e quinto anno istituti professionali –servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione accoglienza turistica.” EDIZIONE SIMONE A CURA DI PIETRO BOCCIA E CASSIO IZZO

RELAZIONE DOCENTE**Prof.ssa Mariafrancesca Galletta****MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****SITUAZIONE DELLA CLASSE**

Dall'inizio dell'anno scolastico la classe ha mostrato una discreta preparazione nella disciplina per la maggior parte degli alunni. La maggior parte degli alunni sono stati in grado di seguire il percorso proposto in modo positivo attestandosi su un livello accettabile. Per alcuni alunni le lacune accumulate nel corso degli anni e non adeguatamente affrontate hanno comportato fatiche considerevoli sia di esposizione orale, che di produzione scritta. Un gruppo consistente di studenti hanno raggiunto gran parte degli obiettivi, la restante parte ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati considerato il non sempre costante impegno e le differenti capacità, conseguendo globalmente i traguardi didattici e formativi previsti. Gli alunni hanno mostrato un comportamento corretto e la partecipazione alle lezioni è stata attiva. Per quanto riguarda l'impegno domestico richiesto durante i mesi di didattica digitale integrata, la classe ha lavorato in modo continuo acquisendo conoscenze legate ad uno studio autonomo. Per altri, pur con la consapevolezza delle proprie lacune, hanno dimostrato un impegno piuttosto occasionale e superficiale che non ha prodotto gli esiti sperati al fine di ottenere una preparazione complessivamente sempre sufficiente. La frequenza online, nel complesso, è stata regolare. Il livello della classe, dal punto di vista degli obiettivi disciplinari e trasversali, risulta discreta, anche se gli alunni non sono omogenei nelle capacità e nei risultati ottenuti.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno scolastico per Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali

CONOSCENZE:

MODULO 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

MODULO 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

ABILITA':

- Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica.
- Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari.
- Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione.
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna.

METODOLOGIE:

- lezioni frontali
- lezioni webinar in DDI
- discussioni
- esercitazioni

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia.

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:

- libro di testo (“Scienza e Cultura dell’ Alimentazione: Enogastronomia – Sala e vendita 5 ” di A. Machado. Poseidonia Scuola)

- fotocopie integrative
- materiale multimediale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PROGRAMMA CLASSE V AA
SETTORE ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
Anno scolastico 2020-2021

MOD.1	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
U.D.1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI Aspetti generali; Le micotossine; I fitofarmaci; Gli zoofarmaci; Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti.
U.D.2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA); I prioni; I virus; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Tossinfezioni alimentari; I funghi microscopici; Le parassitosi.
U.D.3	IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ Igiene degli alimenti; I Manuali di Buona Prassi Igienica; Autocontrollo e HACCP; Il controllo ufficiale degli alimenti; Le frodi alimentari; Le certificazioni di qualità (STG, IGP, DOP, Slow Food, ecc.).
U.D.4	ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI ANTIMICROBICI Gli additivi alimentari; I conservanti antimicrobici; Gli antiossidanti; Gli additivi ad azione fisica; Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
MOD.2	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
U.D.1	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; Alimenti destinati a un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I novelfoods; Gli alimenti geneticamente modificati; I superfoods.
U.D.2	CIBO E RELIGIONI Le regole alimentari nella tradizione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam
MOD.3	LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
U.D.1	BIOENERGETICA E DIETA EQUILIBRATA Bioenergetica: valutazione del fabbisogno energetico e del peso corporeo con l'indice di massa corporea. Dieta equilibrata. I

	LARN (2012). Linee guida per una sana alimentazione.
U.D.2	LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE: Aspetti generali; La dieta nell'età evolutiva; La dieta del neonato e del lattante; La dieta del bambino; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto; La piramide alimentare; La dieta in gravidanza; La dieta della nutrice; La dieta nella terza età.
U.D.3	DIETE E STILI ALIMENTARI Diete e benessere; Stili alimentari; La dieta mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta macrobiotica; La dieta eubiotica; La dieta nordica; La dieta e lo sport.
MOD.4	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
U.D.1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI Le malattie cardiovascolari (MCV); Iperensione Arteriosa; Iperlipidemie e Aterosclerosi.
U.D.2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Le malattie del metabolismo; Il Diabete mellito; L'obesità
U.D.3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE I disturbi gastrointestinali; Le malattie epatiche.
U.D.4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; Intolleranza al lattosio; Celiachia; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
U.D.5	ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI. I tumori; I disturbi alimentari.

Relazione finale lab. di cucina

Il sottoscritto Christian de Simone, per l'A.S. 2020/2021, ha svolto attività e progetti di laboratorio di cucina presso l'Istituto Paritario "Guglielmo Marconi" di Augusta Libri di testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA

La V A, ha complessivamente raggiunto gli obiettivi disciplinari previsti ma la preparazione risulta superficiale ed evidenzia delle lacune pregresse, che hanno costretto spesso l'insegnante a soffermarsi su argomenti non strettamente connessi a quanto concerne la classe quinta e a rallentare l'attività didattica per cercare di colmare tali lacune. Alcuni alunni hanno manifestato difficoltà nell'utilizzo di un lessico adeguato alla disciplina e nella rielaborazione individuale delle conoscenze in funzione dei collegamenti storici.

L'impegno non è stato costante e mediocre la partecipazione; per agevolare lo studio le verifiche orali sono state programmate e guidate attraverso l'utilizzo di mappe, tabelle, immagini. Alcuni alunni hanno mostrato un discreto interesse agli argomenti e alle iniziative proposte, anche se, come detto precedentemente, il persistere di lacune pregresse non sempre ha garantito anche per questi alunni dei risultati adeguati; altri hanno mostrato invece uno scarso interesse, che ha sempre richiesto da parte dell'insegnante continui stimoli. La frequenza in molti casi è stata saltuaria con ripetuti ritardi in entrata e uscite anticipate che hanno ostacolato il normale svolgimento delle lezioni.

Gli argomenti trattati riguardano principalmente:

Metodologie e strumenti didattici

Lezione frontale in parte

DAD nel periodo in cui DPCM ha precluso le lezioni in classe quest'ultime si sono svolte con l'utilizzo di classroom, mail e gruppo whatsapp .

Colloqui con singoli alunni, gruppi o coinvolgimento classe

Discussione di approfondimento critico in classe

Verifiche formative e sommative

Compiti scritti

Correzione di compiti

Verifiche orali

Discussioni di approfondimento

Conoscenze

Caratteristiche di prodotti del territorio

Tecniche di catering e banqueting

Tipologie di intolleranze alimentari

Sistema HACCP

Marchi di qualità

Organizzazione dei reparti cucina

Competenze/abilità

Conoscere e saper applicare le norme igieniche all'interno di un laboratorio di cucina

Riconoscere i marchi di tutela e i disciplinari di produzione nell'ambito europeo

Abilità nell'applicare il sistema haccp all'interno di un laboratorio

Abilità nel riconoscere le caratteristiche di un alimento leggendo la carta d'identità del prodotto.

Abilità nel suddividere gli alimenti nei 7 gruppi principali.

Programma svolto**Gli alimenti e la qualità alimentare**

- I sette gruppi fondamentale di alimenti.
- La nuova piramide alimentare.
- Icereali e gli sfarinati
- Le intolleranze alimentari e allergie

Gli stili gastronomici

- L'offerta tradizionale.
- L'offerta delle cucine globali.
- La cucina scientifica e sperimentale.
- La cucina etica e dietetica.
- La ristorazione commerciale.
- La ristorazione collettiva
-

Il banqueting,il buffet e le decorazioni

- Il banqueting
- Il catering

La cucina in Sicilia attraverso il dominio dei popoli

La Sicilia del gattopardo

L'età d'oro della cucina siciliana

Il periodo Greco

Il periodo Romano

I Bizantini in Sicilia

Gli ebrei in Sicilia

Gli Arabi in Sicilia

La cucina dei monaci

I cereali e l'intolleranza al glutine

Orzo, miglio, Farro, Granosaraceno, kamut, Quinoa, Bulgur, Riso, Avena.

Prodotti ittici

Molluschi, cefalopodi,
pesci, pescicartilaginei, Pesci piatti, pescoossei, pesciaffusolati, pescibianchi, pesciazzurri, Stomatopodi, I crostacei, i bivalvi.

Organizzazione e gestione dell'impresa

L'impresa ristorativa

L'approvvigionamento delle merci

L'innovazione e le tecnologie in cucina.

RELAZIONE DEL DOCENTE: GRASSO CRISTINA

DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

LIBRO di TESTO: BENVENUTI

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI: didattica frontale e piattaforma Classroom

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni si presentano tranquilli dal punto di vista disciplinare ed interessati allo studio della materia. La preparazione di base risulta più che discreta.

VALUTAZIONE: verifiche scritte ed interrogazioni fino alla sospensione della didattica frontale; successivamente verifiche orali a mezzo video conferenza e scritte a mezzo utilizzo di Whatsapp.

CRITERI DI VALUTAZIONE: durante le prove di verifica gli alunni sono stati per la maggior parte capaci di svolgere i compiti assegnati.

DIDATTICA FRONTALE: voucher, franchising, catene alberghiere, pubblicità e promozione.

CON LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA: eco turismo, marketing e marketing mix, e le varie fasi, servizio reattivo e pro attivo.

La disponibilità al dialogo educativo, e la partecipazione sono stati fondamentali per acquisire conoscenze specifiche della disciplina oggetto di studio. Alcuni alunni si distinguono per capacità più che buone e per l'impegno notevole con risultati apprezzabili.

Relazione finale Lab Sala/Bar

La sottoscritta Marino Maria, per l'A.S. 2020/2021, ha svolto attività e progetti di laboratorio di sala/bar presso l'Istituto Paritario "Guglielmo Marconi" di Augusta Libri di testo: Sarò maître, Sarò barman.

La V A, ha complessivamente raggiunto gli obiettivi disciplinari previsti ma la preparazione risulta superficiale ed evidenzia delle lacune pregresse. Determinate lacune hanno fatto sì che l'insegnante si soffermasse su alcuni argomenti che dovevano essere stati svolti nella loro complessità negli anni antecedenti. Alcuni candidati hanno mostrato la conoscenza di concetti base grazie ad alcune esperienze avute, altri hanno cercato di colmare tali lacune.

L'impegno per alcuni candidati è stato più costante, per altri un po' meno dato l'impegno lavorativo e l'attuale momento in cui viviamo. In grosso modo ognuno di loro ha partecipato per quanto possibile alle lezioni tenutesi a distanza, partecipando quando possibile ai laboratori. Per facilitare l'apprendimento degli argomenti il docente ha utilizzato oltre a tabelle dei powerpoint dove riassumeva in maniera diretta l'argomento trattato durante le varie lezioni in modo tale da renderle comprensibili anche a coloro che non potevano seguire la spiegazione durante la lezione.

Gli argomenti trattati riguardano principalmente:

Metodologie e strumenti didattici

Lezioni svolte in DAD

Utilizzo di mail

Colloqui con singoli alunni, gruppi o coinvolgimento classe

Discussione di approfondimento critico in classe

Verifiche formative e sommative

Compiti scritti

Correzione di compiti in classe

Verifiche orali

Discussioni di approfondimento per ogni singolo argomento trattato

Competenze/abilità

Riconoscere i menu in base all'utilizzo;

Conoscenza e riconoscimento del lievito utilizzato durante la produzione della birra, le caratteristiche tecniche e le fasi di produzione;

Riconoscere il tipo di vinificazione impiegata nella produzione del vino e le differenze che le contraddistinguono;

Abilità nel riconoscere la qualità del chicco di caffè

Programma svolto

Comporre un menu

- Caratteristiche di un menu;
- Tipologie di menu;
- I menu della salute.

Tipologie di ristorazione

- Le forme di ristorazione;
- Classificazione;
- Utilizzo.

La dieta mediterranea

- Gli alimenti base della dieta mediterranea;
- Descrizione della piramide alimentare;
- Tracciabilità dei prodotti.

La birra

- La nascita della birra;
- Le tipologie di birra e i lieviti utilizzati;
- Ingredienti utilizzati;
- Fasi di lavorazione;
- Shelf life del prodotto;
- Attrezzature per il servizio.

Il vino

- Come nasce il vino;
- Caratteristiche e coltivazione della vite;

- Vinificazione in bianco e in rosso;
- Legislazione Reg. CE 479/2008 e spiegazione dei marchi.

Caffè

- La storia del caffè;
- Varietà di caffè;
- Tecniche di raccolta e lavorazione della drupa;
- Confezionamento e prodotto finale.

La distillazione

- Tecniche di distillazione;
- I distillati;
- Tecniche di servizio;
- Utilizzo dei distillati.

Le bevande miscelate

- La classificazione delle bevande miscelate;
- Come si ottengono le bevande miscelate
- Attrezzature utilizzate.

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Matematica – Classe 5° - A.S. 2020/2021

Docente: Domenico Morello

Premessa

Lo svolgimento dell'attività didattica è stato piuttosto faticoso, poiché il livello di partenza della classe risultava alquanto disomogeneo per le numerose lacune presenti per la gran parte di alunni dovute alla loro scarsa preparazione di base e al loro percorso scolastico.

Ho dedicato quindi buona parte delle lezioni in aula nel richiamare gli argomenti essenziali che vengono normalmente proposti per il secondo biennio, conscio del fatto che senza il possesso dei più basilari strumenti matematici e senza una basilare conoscenza del linguaggio formale della matematica, qualunque sforzo nel tentare di svolgere un programma più avanzato tipico del quinto anno sarebbe stato vano, poiché questi argomenti non possono essere considerati avulsi da certe conoscenze di base. Ho cercato quindi di rallentare lo svolgimento del programma e di semplificare, riducendo all'essenziale, i nuovi argomenti proposti per agevolare i ragazzi nella comprensione dei capitoli più complessi, ma la classe, pur avendo mantenuto un atteggiamento positivo durante le lezioni, (con qualche eccezione), si è dimostrata carente nel lavoro individuale applicandosi superficialmente e solo in prossimità delle verifiche (sempre con qualche eccezione). Il programma è u. A partire dal mese di marzo 2020, pertanto, la didattica è continuata nella modalità "a distanza". In tale occasione ho riscontrato un calo generale della già carente partecipazione degli studenti, riferendomi anche a taluni che sino ad allora avevano dimostrato interesse per la materia e che avevano raggiunto importanti risultati. Solo qualche rara eccezione ha continuato nel suo impegno anche durante la fase di didattica a distanza, continuando a trasmettere il lavoro da me assegnato e svolto a casa.

In generale gli studenti si sono dimostrati educati e corretti, ma alcuni hanno esagerato con ritardi

e assenze specialmente nel primo quadrimestre.

In relazione alla programmazione curricolare e a quanto sopra esposto sono stati conseguiti i

seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

In generale la classe conosce in modo mediamente sufficiente gli argomenti svolti nel corso dell'anno: in particolare gli alunni motivati e studiosi possiedono una conoscenza abbastanza completa; altri, che hanno lavorato con discontinuità, evidenziano conoscenze frammentarie e superficiali; infine per i meno impegnati e partecipi la conoscenza risulta insufficiente o gravemente insufficiente, a seguito anche di lacune precedenti.

COMPETENZE

Gli alunni sanno utilizzare le conoscenze acquisite in modo differenziato: i migliori riescono ad applicare le conoscenze apprese in maniera corretta e organizzata, utilizzando termini appropriati per formulare concetti e definizioni, altri non riescono ad utilizzarle sia per l'inadeguata e frammentaria preparazione che per la mancanza di uno studio costante. Molti hanno evidenziato difficoltà nel risolvere gli esercizi e i problemi proposti sia in classe che a casa, riuscendovi solo se guidati dall'insegnante.

CAPACITÀ

Un gruppo molto ristretto di alunni è in grado di utilizzare consapevolmente gli elementi di calcolo infinitesimale e differenziale e sa applicare in modo autonomo quanto appreso collegando i vari argomenti nello studio completo di una funzione e nel tracciamento del relativo grafico. La maggioranza della classe ha difficoltà nell'organizzare le conoscenze e rielaborare i contenuti.

METODOLOGIA

Il metodo seguito, come già anticipato, fino al mese di febbraio è stato prevalentemente quello della lezione frontale, dal mese di marzo in poi la didattica è stata svolta con modalità "a distanza".

Per quanto riguarda le lezioni frontali si sono svolte con il continuo coinvolgimento degli alunni: ho incoraggiato gli studenti a intervenire durante le lezioni, comunicando anche le proprie difficoltà.

Ho cercato di trattare gli argomenti in modo semplice e chiaro, approfondendo, nei limiti delle capacità di apprendimento degli alunni, qualche capitolo più importante. Per rendere l'esposizione più snella di molti teoremi ho ritenuto opportuno dare solo l'enunciato, arricchito però da appropriati esempi. L'introduzione di nuovi concetti è stata accompagnata da illustrazioni grafiche per agevolarne la comprensione; gli esercizi svolti in classe, dopo la presentazione teorica, venivano confrontati tra gli alunni e discussi con l'insegnante.

Per quanto riguarda la didattica a distanza la comunicazione tra me e gli studenti è avvenuta quasi esclusivamente tramite e-mail. Nel testo della email venivano presentati gli argomenti che venivano proposti negli allegati, facendo le dovute raccomandazioni e dando opportuni consigli allo studente su come affrontare lo studio e su cosa stare particolarmente attenti. Negli allegati venivano trasmessi, in una prima fase, gli argomenti estrapolati direttamente dal libro di testo con i relativi esercizi. Nei giorni successivi, sullo stesso argomento ho preparato per gli studenti una scansione della sintesi scritta di mio pugno sugli argomenti trattati. In taluni casi, detta lezione manoscritta prendeva spunto dalla correzione degli esercizi degli studenti che mano a mano svolgevano, così che la correzione degli errori di taluni potesse essere di utile supporto per gli altri.

Ho assegnato regolarmente del lavoro da svolgere a casa per facilitare la comprensione e l'assimilazione degli argomenti trattati.

In vista delle prove scritte si rivedevano i presupposti teorici e gli esercizi tipici dell'argomento oggetto della prova;

Devo puntualizzare che il programma di Analisi si presenta troppo vasto e complesso per essere svolto nelle tre ore settimanali a disposizione.

MATERIALI DIDATTICI

Testo seguito: Nuova Matematica a Colori, Vol. 3,4,5 -Leonardo Sasso, Petrini edit.
Materiale integrativo: dispense elaborate dal docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

- prove scritte
 - interrogazioni frontali alla lavagna
- le prove e le verifiche scritte sono a disposizione.

PROGRAMMA SVOLTO

Disequazioni di primo e secondo grado (richiami): Nozioni fondamentali; Disequazioni intere di primo e secondo grado; Sistemi e regola dei segni; Disequazioni binomie e trinomie;

Funzioni e loro grafici: Nozioni fondamentali; Rappresentazione cartesiana di una funzione; principali caratteristiche delle funzioni: pari, dispari, iniettive, suriettive, biunivoche, inverse, composte, limitate, periodiche, crescenti, decrescenti, monotone. Gli zeri di una funzione;

La retta e le coniche: La retta, la parabola, la circonferenza, l'ellisse, l'iperbole;

Le funzioni esponenziali e logaritmiche: le potenze; la funzione esponenziale; equazioni e disequazioni esponenziali; le funzioni logaritmiche;

Le funzioni goniometriche e trigonometriche: le funzioni goniometriche; proprietà delle funzioni goniometriche; equazioni e disequazioni goniometriche; relazioni tra gli elementi dei triangoli; teorema dei triangoli rettangoli; teorema dei seni; Teorema del coseno (o di Carnot);

Numeri complessi e coordinate polari: l'insieme dei numeri complessi, operazioni tra numeri complessi (addizioni, sottrazione, moltiplicazione, divisione ed elevazione a potenza), coordinate polari e forma trigonometrica di un numero complesso.

Elementi di calcolo differenziale: elementi di topologia della retta reale; successioni di numeri reali; limite di una successione; teoremi sui limiti; successioni monotone e il numero e ; il concetto di limite di una funzione di variabile reale; teoremi e operazioni sui limiti; funzioni continue; limiti notevoli; definizione e interpretazione geometrica e fisica del concetto di derivata; derivate di alcune funzioni elementari; derivata della somma del prodotto e del quoziente di due funzioni; massimi e minimi di una funzione; i teoremi di de L'Hopital; concavità e convessità di una funzione; lo studio di una funzione. Integrale indefinito e definito e calcolo delle aree.

Augusta, 15 Maggio 2021

Relazione finale di Scienze Motorie

Prof. Michele Piccolo

La classe V dell'istituto "G. Marconi" di Augusta e' composta da alunni di livello culturale eterogeneo, e da elementi di differenti eta'.

Le motivazioni che hanno spinto gli alunni a seguire questo corso di studi sono molteplici e investono sia la sfera professionale che quella culturale.

I discenti infatti si sono mostrati disponibili al dialogo educativo e alle proposte concernenti le varieattivit  didattiche, sia sul piano pratico che teorico.

Al fine di consentire il giusto approccio alla disciplina e modulare i contenuti sulla base delle diverse esigenze e capacit  dei singoli alunni, si e' ritenuto opportuno attuare strategie e metodologie che hanno tenuto conto di tutti gli aspetti e le difficolt  emerse nel corso dell' anno scolastico.

In particolare, si e' reso necessario l'utilizzo di materiali didattici multimediali a supporto del testo e, durante alcuni periodi dell'anno, poich  impossibilitati a svolgere la lezione in presenza, per via della situazione pandemica, all' uso della DDI modificando il tradizionale svolgimento della lezione senza sminuirne i contenuti.

La classe nel complesso si e' mostrata propositiva e ricettiva nei confronti delle nuove metodologie attuate on line e pertanto si puo' affermare che il livello di preparazione raggiunto puo' ritenersi sufficiente, seppure tra gli alunni si sono evidenziati differenti livelli di profitto.

Durante l'anno scolastico sono stati trattati i seguenti argomenti:

- Capacit  motorie di base:

Forza, resistenza, velocit , mobilit , equilibrio e coordinazione.

- Apparato muscolare:

Muscoli striati, muscoli lisci e muscolo cardiaco.

- Apparato scheletrico:

Classificazione delle ossa: Ossa lunghe, corte e piatte.

Conoscenza delle principali ossa del corpo umano.

- Primo soccorso:

Epistassi, fratture, colpo di sole e colpo di calore, strappo muscolare.

Augusta, 15/05/2021

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Punteggio totale