MINISTERO DELL' ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORMIA (LT) – ITALY

Via Gianola s.n..c. - ☎ 0771-725151 - Fax 0771-720150 - Convitto 0771-722125
C.F. 81003890597 Distretto n. 49
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – *Member of the Association of EuropeanHotel and TourismSchools*
URL: http: //www.alberghieroformia.it – E-mail: LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT
PEC: LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT
E-mail: didattica@alberghieroformia.it (didattica-alunni)
E-mail: insegnanti@alberghieroformia.it- (Insegnanti)
E-mail: direttoreservizi@alberghieroformia.it (Direttore dei Servizi Amministrativi)
E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it- (Dirigente Scolastico)
Codici: scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V sez. A
Articolazione: enogastronomia

Presentazione dell'Istituto
PECUP
Profilo della classe
Obiettivi formativi trasversali
Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19
Attività di recupero e potenziamento
Percorso formativo delle singole discipline
Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1lett.a)
Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. b)
Percorsi pluridisciplinari
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
Attività svolte relative ai PCTO
Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione
Attività di ampliamento dell'offerta formativa
Criteri per la valutazione del credito scolastico
Allegato 1:
Composizione consiglio di classe
Elenco alunni
Allegato 2:
Elenco firme insegnanti
Elenco firme rappresentanti di classe
Allegato 3:
Tabella riconversione crediti
Griglia di valutazione del colloquio
Riferimenti normativi

Documento approvato

dal CdD in data 26/5/2020

Prot.4334/V.4.2.del 30 maggio 2020

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto IPSEOA " Angelo Celletti " di Formia è situato in prossimità del Parco suburbano di Gianola, ed è presente sul territorio dal 1974. In tutti questi anni ha proposto un' offerta formativa che ha saputo associare una solida area culturale ad un'efficiente attività di laboratorio. Quest'ultima si è sempre svolta con esercitazioni altamente qualificate grazie ai diversi laboratori e alle attrezzature di avanguardia di cui l'istituto è dotato, per preparare i giovani alle nuove sfide del mercato del lavoro e consentire loro di operare con strumenti tecnologici innovativi. Inoltre i servizi esterni di banqueting e catering, in occasione di partecipazione ad eventi e manifestazioni sul territorio, hanno permesso agli alunni di vivere delle vere realtà lavorative. Ulteriori e specifiche informazioni sono contenute nel PTOF, pubblicato sul sito della scuola.

L' Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

- Enogastronomia
- Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Il diploma consente di acquisire le specifiche competenze tecno – pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

SERVIZI COMMERCIALI

Il diploma consente di lavorare in tutte quelle aziende dove è richiesta la gestione dei processi amministrativi e commerciali, nelle attività di promozione delle vendite e in quelle tipiche del settore turistico, funzionali all'organizzazione dei servizi per la valorizzazione del territorio.

PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante i quale può,al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

• comunicare in almeno due lingue straniere;

• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione ***"Enogastronomia"***, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione ***"Servizi di sala e di vendita"*** , il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione ***"Prodotti dolciari e industriali"*** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti; sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica"***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo ***"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi commerciali***" ha competenze professionali che gli consentono la promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la

promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. E' in grado di:

1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
3. Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo–contabile;
4. Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
5. Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
6. Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
7. Organizzare eventi promozionali;
8. Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6.Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7.Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

Il conseguimento dei sovraesposti obiettivi culturali, professionali, etico-civili e comportamentali mira, alla fine del corso di studio, a porre lo studente dell'I.P.S.E.O.A. di FORMIA nelle condizioni di sapere cogliere autonomamente i nessi dei grandi processi storico-economici che hanno determinato e determinano lo sviluppo della società, in modo da ricavare tutte le indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suo futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

PROFILO FINALE ● Classe V enogastronomia A ● A.S. 2019-20

La V enogastronomia A è composta da 15 elementi. Predominante, nella composizione della classe, la componente maschile: 13 i ragazzi, 2 le ragazze.
La V A che si appresta a sostenere l'Esame di Stato deriva interamente dalla IV A dell'anno precedente. Questo ha favorito il processo di amalgama dei discenti, nel complesso soddisfacente. Tra di essi, un solo convittore. È presente nella classe un alunno DSA, per il quale è stato stilato, in accordo e su richiesta della famiglia, l'apposito PDP, con la relazione che li riguarda, allegata al presente documento. Tra gli alunni anche una diversamente abile, che ha seguito una programmazione individualizzata per il primo periodo fino ad approdare ad una per obiettivi minimi considerati i progressi cognitivi evidenziati
Per la stessa alunna il consiglio di classe ravvisa comunque l'esigenza della presenza dei docenti di sostegno nello svolgimento del suo esame per il quale si propongono prove equipollenti..
Eterogenea la provenienza degli studenti: gran parte dai comuni del Sud pontino, altri, da comuni campani (in prevalenza dall'entroterra casertano e dal napoletano).
Ne è derivato, fino al periodo di frequenza in presenza, il classico fenomeno del pendolarismo che ha condizionato, a volte, il puntuale inizio delle attività didattiche della prima ora. Generalmente assidui nella presenza nella quasi totalità gli studenti a partire da marzo nella presenza e nella partecipazione alle lezioni in modalità DAD.
La frequenza, comunque, nei primi mesi non è stata sempre adeguata per qualche alunno, spesso per motivi di salute, comunque, regolarmente certificati.
Sul piano più strettamente comportamentale la classe è stata nel complesso sempre corretta, e ha, dopo un avvio faticoso, evidenziato un approccio costruttivo e partecipe al dialogo educativo. Relativamente alla preparazione, i risultati appaiono, pur se disomogenei e con differenze tra le varie discipline, pienamente apprezzabili per una limitata parte degli alunni, accettabili per alcuni, mentre altri risentono ancora di carenze pregresse. Infatti, il livello culturale è apparso, sin dall'inizio del ciclo, appena sufficiente e permangono difficoltà nella proprietà di linguaggio -soprattutto settoriale- e per qualche studente non risultano particolarmente solide le capacità espressive, logiche e rielaborative.
Si possono, quindi, anche alla luce delle risultanze della DAD, che ha visto mergere anche qualche allievo forse emotivamente frenato durante le elezioni in presenza, dividere gli alunni in tre fasce di rendimento: nella prima si trova un piccolo gruppo di studenti motivati e abbastanza costanti nello studio, il cui profitto si attesta su una ampia positività, con una punta di eccellenza; nella seconda gli alunni che, nonostante qualche incertezza, hanno raggiunto un profitto nel complesso accettabile; nella terza, infine, coloro che evidenziano ancora delle difficoltà, sia per le già citate carenze che per un metodo di studio fragile e per l'applicazione discontinua, in parte confermata anche nel periodo della DAD, anche conseguenza di una frequenza a volte poco assidua. Quasi tutti hanno completato il recupero delle insufficienze di cui erano gravati nel primo quadrimestre, salvo che in qualche disciplina, non potendosi oltretutto pienamente giovare delle opportunità -sportelli, pause didattiche…- che erano state garantite dalla scuola causa *lockdown*. In linea di massima, la gran parte degli alunni ha raggiunto, quindi, gli obiettivi minimi, nonché le conoscenze e le competenze di base in tutte le materie, con delle diversificazioni già precisate. Sicuramente tutti hanno, in emergenza, consolidato conoscenze, competenze capacità digitali, in forma molto più consistente di quanto previsto.
L'attività didattica ha subito, durante il periodo in presenza, in quasi tutte le discipline, un rallentamento per i tentativi dei docenti, mediante pause didattiche e recuperi in itinere, di far colmare ai discenti parte dei ritardi ed avviarli, finalmente, ad un metodo di lavoro più proficuo; inoltre, inizialmente, rallentamenti si sono avuti per le attività extra curriculari legate anche all'Alternanza Scuola Lavoro, per manifestazioni interne all'Istituto. Nel periodo della DAD la riduzione dei contenuti è stata purtroppo marcata, anche se sono comunque stati raggiunti gli obiettivi prefissati pur limitandosi ai nuclei essenziali dei saperi e degli argomenti
Gli studenti hanno partecipato a varie attività proposte (Giornata Mondiale dell'Alimentazione, Orientamento scuola-lavoro, Progetto memoria, …) , anche per l'attività di alternanza scuola lavoro, come meglio specificato in altra parte del Documento. Generalmente partecipe e costruttivo il comportamento, in queste circostanze, della classe.
I metodi utilizzati per favorire l'acquisizione dei contenuti sono stati diversi: utilizzo e lettura dei libri di testo, attività pratiche nei laboratori di sala e cucina, enoteca, ricerche e progetti di gruppo, lezioni frontali, dibattiti, manifestazione, utilizzo di supporti multimediali e audiovisivi, fotocopie e dispense. Durante l' emergenza

sanitaria i docenti hanno adottato strumenti e strategie adeguate per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati

Le valutazioni sono scaturite da verifiche individuali e di gruppo, somministrazione di prove strutturate e semi strutturate, anche a distanza, risoluzione di problemi, analisi ed elaborati su tracce date.

Formia, 30 maggio 2020

Il coordinatore di classe

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe stabilisce gli obiettivi trasversali, tenendo conto delle finalità del POF e calando le stesse nella realtà della classe già definita nella situazione iniziale, in modo da specificare bene gli obiettivi comuni, a cui attenersi nella fase della valutazione in itinere e finale di ogni singolo allievo.

OBIETTIVI SOCIO – COMPORTAMENTALI		
RISPETTARE REGOLE	RISPETTARE PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
Puntualità ➢ Nell'ingresso in classe ➢ Nelle giustificazioni delle assenze dei ritardi ➢ Nell'esecuzione dei compiti assegnati ➢ Nei lavori extrascolastici ➢ Nella riconsegna dei comp assegnati Attenzione : Alle norme del regolamento d'istituto Alle norme di sicurezza	➢ Della classe ➢ Dei laboratori ➢ Degli spazi comuni ➢ Dell'ambiente e delle risorse	➢ Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli ➢ Porsi in relazione con gli altri in mod corretto e leale, accettando critiche, rispettand le opinioni altrui e ammettendo i prop errori ➢ Socializzare con i compagni e con i docenti

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	**CAPACITA' DA CONSEGUIRE ALLA FINE DEL QUINTO ANNO**
❖ Imparare a imparare ❖ Progettare	Essere capace di: ▪ partecipare attivamente alle attività portando contributi personali, esito di ricerche e approfondimenti; ▪ organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie; ▪ elaborare progetti individuando obiettivi, ipotesi, diverse fasi attività e verificando i risultati raggiunti.

❖ Comunicare ❖ Collaborare/partecipare ❖ Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di : ▪ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ▪ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ▪ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ▪ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ▪ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensione e conflittualità; ▪ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica.
❖ Risolvere problemi ❖ Individuare collegamenti e relazioni ❖ Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : ▪ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ▪ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ▪ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ▪ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

L'acquisizione delle competenze chiave e di cittadinanza avviene attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base riconducibili ai quattro assi culturali e individuate nelle relazioni finali delle singole discipline

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza e ove necessario, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, così come riportato nei percorsi delle singole discipline e opportunamente riferito nei verbali dei consigli di classe che si sono svolti in modalità telematica a partire dal giorno 27/4/2020.

In questa fase di emergenza tutti i referenti dei diversi dipartimenti disciplinari hanno individuato i seguenti criteri a cui fare riferimento nell' ottica di una VALUTAZIONE FORMATIVA:

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:
  presenza alle lezioni on line; produzione di materiali; rispetto delle consegne
- LA QUALITÀ DELL'INTERAZIONE:
- coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacità di collaborazione; capacità di adattamento all'emergenza
- LE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:
  capacità di rielaborazione personale; capacità di orientarsi nella soluzione di un problema; capacità di argomentazione e di riflessione critica

Durante l' emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati.

Al fine di integrare la tabella di valutazione del comportamento, per la fase della DaD, sono stati individuati i seguenti elementi che concorrono alla attribuzione del voto di fine anno :

- L'ASSIDUITA'
- LA PARTECIPAZIONE
- L'INTERESSE
- LA CAPACITA' DI RELAZIONE A DISTANZA

ATTIVITA’ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L’istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:

1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell’offerta formativa)

2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)

3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre

4.sportello didattico

Dopo il primo quadrimestre, al fine di mettere in grado gli studenti di recuperare le insufficienze rilevate , al termine della pausa didattica, sono stati attivati sportelli didattici per le seguenti discipline:

Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti; Francese

Ovviamente a causa dell’emergenza Covid-19 tale attività è stata sospesa.

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

***LABORATORIO ENOGASTRONOMIA*:**

SERVIZI DI SALA E VENDITA

***LABORATORIO ENOGASTRONOMIA*:**

CUCINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

Anno scolastico 2019-2020

DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: V A

Testo in adozione :

- A. Roncoroni, M.M.Cappellini, A. Dendi e altri, La mia letteratura, Dalla fine dell'Ottocento a oggi, vol. 3, Signorelli scuola, Milano 2016

Il Programma di italiano, svolto dalla V A, ha avuto, come fondamentali punti di riferimento, i principali movimenti, culturali in genere e letterari in particolare, dell'Ottocento e dei primi decenni del Novecento (Positivismo, Verismo, Decadentismo, Ermetismo, ecc. .) e gli autori più rappresentativi di tali tendenze (Verga, Pascoli, D'Annunzio, Svevo , Pirandello . Ungaretti, Montale)
Le scelte antologiche sono state utili a stabilire una più chiara connessione tra scrittori e contesto culturale; di conseguenza , non è stato prioritario lo studio completo delle opere dei singoli autori, quanto dei tratti che li collocano all'interno del quadro di riferimento.
In linea con le indicazioni dell'*Esame di Stato*, accanto agli aspetti più propriamente storico- letterari, è stata curata, durante l'anno scolastico, la padronanza sia nella composizione che nell'analisi delle varie tipologie testuali - testo argomentativo, testo poetico, testo narrativo in prosa, ecc.- , indagate anche a riguardo delle caratteristiche strutturali e linguistiche.
Rispetto alla programmazione iniziale, lo svolgimento del programma ha subito una contrazione con conseguente trattazione incompleta, purtroppo, di alcune delle pagine più interessanti della letteratura italiana del Novecento , soprattutto a causa delle problematiche sorte a seguito della chiusura dell'istituto per il Covid -19 e delle ovvie iniziali difficoltà nel passaggio alla DAD, che ha visto comunque un impegno assiduo degli studenti. .
Ma anche per il rallentamento delle attività in alcuni periodi dell'anno, dovuto agli incontri di orientamento , alla partecipazione a convegni e manifestazioni, sia interni che esterni nonché a situazioni personali degli studenti. Va sottolineato, comunque, che la classe ha, nei momenti di maggior continuità didattica, mostrato grande interesse per la disciplina (Il Verismo, Il Decadentismo , Verga, Pascoli, D'Annunzio , il Futurismo, l'Irrazionalismo , la psicoanalisi , e in modalità DAD Pirandello , Svevo , Ungaretti e Levi le correnti e gli autori più apprezzati).

METODOLOGIA
Oltre alla lezione frontale, è stato dato ampio spazio a specifiche attività di recupero e approfondimento, favorendo il dialogo e la libertà espressiva, necessari al conseguimento di fluidità e sicurezza nel ritmo espositivo; fondamentale è stato il coinvolgimento – quasi sempre positivo - degli studenti nelle varie esercitazioni individuali e collettive. Sono state affrontate in dibattito situazioni problematiche collegate alle tematiche trattate per accrescere le capacità logiche e critiche degli alunni. Si è fatto ricorso, ovviamente al libro di testo, a fotocopie, appunti, lettura di articoli dai quotidiani . Durante l' emergenza sanitaria sono stati adottati i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Gli strumenti utilizzati per la verifica , anche in modalità DaD, sono stati: le interrogazioni individuali , le diverse forme testuali di produzione scritta, le prove semistrutturate e con test a risposta aperta e/o a scelta multipla. Fino agli inizi di marzo, le verifiche hanno rispecchiato le prove orali e scritte dell'Esame di Stato. Le valutazione sono state espresse sia in scala decimale che rapportandole alle griglie previste per l'Esame . Resta inteso, che è stato considerato sufficiente il livello corrispondente al raggiungimento degli obiettivi minimi in termini di conoscenze, competenze e capacità, e cioè la conoscenza degli elementi essenziali della disciplina, l'uso di un lessico specifico anche se in modo non rigoroso, l'esposizione degli argomenti in modo comprensibile.
Ogni voto è stato comunicato ai discenti, accompagnato da un giudizio, esplicito, e si è cercato di utilizzare un'ampia gamma di voti.

OBIETTIVI (raggiunti anche con il consolidamento delle competenze digitali)

Competenze Linguistiche Produrre testi, in forma scritta e orale, con chiarezza e proprietà, variando a seconda dei diversi contesti e scopi. Riassumere e parafrasare un testo dato, organizzare e motivare un ragionamento Illustrare e interpretare in termini essenziali un fenomeno storico, culturale e scientifico .Comunicare le competenze acquisite attraverso un linguaggio tecnico semplice ma corretto Individuare le funzioni dei diversi livelli (ortografico, interpuntivo, morfosintattico, lessicale semantico, testuale) nella costruzione ordinata del discorso. Avere coscienza della storicità della lingua italiana, maturata attraverso la lettura di testi letterari distanti nel tempo. **Competenze letterarie**. Collocare nel tempo e nello spazio i contesti culturali, gli autori , le opere e le poetiche. Orientarsi fra testi e autori Indicare le correlazioni tra il testo ed il contesto storico-culturale di appartenenza. Individuare le persistenze o le variazioni tematiche e formali nell'opera dei vari autori. Cogliere le relazioni tra i testi e il contesto di appartenenza. Cogliere le differenze e le analogie tra poetiche, autori e opere. Stabilire collegamenti e confronti. Comprendere e interpretare un testo. Riconosce l'interdipendenza fra le esperienze che vengono rappresentate (i temi, i sensi espliciti e impliciti, gli archetipi e le forme simboliche) nei testi e i modi della rappresentazione(l'uso estetico e retorico delle forme letterarie e la loro capacità di	**Abilità disciplinari linguistiche:** Orientarsi nello sviluppo storico-culturale della lingua Utilizzare i registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. Produrre diverse tipologie di testi **Abilità disciplinari letterarie:** Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale ed internazionale dall'Unità di Italia ai primi del Novecento. Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento. Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo. Orientarsi nel contesto storico culturale dei primi del Novecento. Assimilare i caratteri delle poetiche del Decadentismo. Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative	**Conoscenze :** **Lingua** Evoluzione della lingua italiana dal medio evo al xx secolo. Rapporto tra lingua e letteratura. Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. Tecnica della comunicazione Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Affinità e differenze tra lingua italiana e altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. **Letteratura** Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ai primi decenni del novecento, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Il modello di Verga e il

contribuire al senso). Individuare gli strumenti indispensabili per l'interpretazione dei testi: l'analisi linguistica, stilistica, retorica.	Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nei testi i caratteri fondamentali dell'opera. Saper esporre in maniera semplice e corretta gli argomenti trattati.	romanzo realista e naturalista nella seconda metà dell'ottocento. Il Decadentismo nella lirica, nella narrativa, nel teatro. La poesia del Novecento. Il romanzo all'inizio del Novecento e il modello di Pirandello e Svevo. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.

Gli obiettivi specificati sono stati raggiunti in modo non uniforme ed omogeneo . Quasi tutti gli studenti hanno acquisito una conoscenza nel complesso accettabile dei principali movimenti culturali e letterari dei periodi presi in esame e si orientano, sia pure con qualche difficoltà, nell'analisi e nella produzione di varie tipologie testuali. Sono in grado di muoversi all'interno del panorama storico-letterario proposto e sanno contestualizzare brani e autori. Parte degli alunni si esprime con apprezzabile precisione lessicale , chiarezza espositiva e coerenza argomentativa. Alcuni, tuttavia, sono condizionati dalle carenze di base non colmate e da un uso non sempre corretto e disinvolto della lingua, sia sul piano orale che scritto.

PROGRAMMA di *ITALIANO*

SVOLTO DALLA CLASSE V A

A. S. 2019-2020

IN AULA

MODULO 1^- I MODELLI CULTURALI DELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO : L'ETA' DEL POSITIVISMO

U.d.1- **La stagione del positivismo in Europa**
Quadro generale: Il Positivismo
Comte, Spencer e Darwin

U.d. 2 **-Il naturalismo francese**
La poetica del naturalismo

U.d.3 **- Il Verismo**

Il verismo italiano
La poetica verista
G. Verga, da *I Malavoglia,* Il ciclo dei vinti (Prefazione ai *Malavoglia*)
L'ideale dell'ostrica

U.d.5-**G. Verga**

Vita, opera e pensiero-
Il pensiero e la poetica
Lettura , analisi e commento delle seguenti opere:
Da *Vita dei campi*, Rosso Malpelo
La roba
da " I Malavoglia" La famiglia Toscano-

Approfondimento: Impersonalità, regressione, discorso indiretto libero

MODULO 2^: L'ETA' DEL DECADENTISMO

U.d. 1^. **Il Decadentismo**

Le origini del Decadentismo
La poesia francese nel secondo Ottocento
C. Baudelaire da *I fiori del male*, lettura di : Corrispondenze, L'Albatro .
Decadentismo : tra estetismo e simbolismo: la storia, i personaggi, le opere
O. Wilde, da *Il ritratto di Dorian Gray*, lettura del brano La bellezza come unico valore

U.d. 2^: La poesia italiana a fine Ottocento –

La Scapigliatura
G. Carducci , vita , opere e pensiero - cenni generali
da *Rime nuove*: Pianto antico, Traversando la Maremma toscana

U.d. 3^, **G. D'Annunzio**

Vita, opere e pensiero
Lettura di:
da Alcyone*, La sera fiesolana , La pioggia nel pineto* .
Il piacere, contenuto, caratteri e struttura
Lettura del brano *L'attesa dell'amante*

APPROFONDIMENTO: *D'Annunzio e l'arte della Comunicazione*

U.d . 4^ **Giovanni Pascoli**

Vita, opere e poetica
Fra regressione e sperimentazione
Approfondimento: la poetica del fanciullino
da *Mirycae*: lettura, analisi e commento di : Lavandare, Novembre , X agosto

MODULO 3^: FILOSOFIE E TENDENZE IRRAZIONALISTICHE TRA FINE OTTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO

U.d. 1^: Irrazionalismo: Le novità scientifiche, tra quanti e probabilismo, Einstein e la relatività,
Lo spazio e il tempo: Nietzsche, Bergson

U.d.2^: Psicoanalisi di S. Freud

MODULO 4^ : LA POESIA ITALIANA NEI PRIMI DECENNI DEL NOVECENTO- I CARATTERI DEL GENERE

U.D. 1^ -Crepuscolari e Futuristi, la poetica
Lettura di: F. Tommaso Marinetti, *Manifesto tecnico della letteratura futurista*
Il bombardamento di Adrianopoli, Zang, Tumb*, Tumb*

APPROFONDIMENTO: *Il Futurismo in cucina*

In modalita' DAD

MODULO 5^: IL NUOVO ROMANZO EUROPEO ED ITALIANO DEL PRIMO NOVECENTO

U.d. 1**^:** Il romanzo della crisi : i caratteri del genere

U.d. 2^: **Italo Svevo**
Vita, opera e pensiero – marginalità ed europeismo
Da *La coscienza di Zeno*, contenuto generale dell'opera . Lettura e analisi
dei seguenti brani: Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta Un'esplosione enorme

U.d. 3^: **Luigi Pirandello**
Vita, opere e pensiero
Lettura di:
da *L'umorismo*, Il sentimento del contrario
da *Novelle per un anno*, Il treno ha fischiato
da *Il fu Mattia Pascal*, La nascita di Adriano Meis
Da "Uno, nessuno e centomila" Un paradossale lieto fine

MODULO 6^: La lirica italiana tra le due guerre: Poesia pura ed Ermetismo (cenni su caratteristiche generali e poetica)

U.d. 1 : Giuseppe Ungaretti. Vita , opere e poetica (cenni)
Da L'*allegria*: lettura e analisi di Veglia , Fratelli , Soldati

U.d. 2: Eugenio Montale: Montale – Vita e opere (cenni)
da " *Ossi di Seppia* " Non chiederci la parola , Spesso il male di vivere ho incontrato ,

da "Satura", Ho sceso, dandoti il braccio

Salvatore Quasimodo , lettura delle liriche
Da *Acque e terra* lettura di Ed è subito sera
Da *Giorno dopo giorno*: Alle fronde dei salici

Approfondimento: **L'Olocausto**
Primo Levi, "Questo è l'Inferno" , da *Se questo è un uomo*

ANALISI DEI TESTI E STRATEGIE DI SCRITTURA **.**
Caratteristiche linguistiche e strutturali di varie tipologie testuali

Formia , 30 maggio 2020

DISCIPLINA: STORIA
CLASSE**: V A** a. s. 2019-2020

Libro di testo:
Vittoria Calvani, *Storia e progetto*, Il Novecento e oggi, vol 5, A. Mondadori scuola, Milano 2015

Inoltre si è fatto ricorso a : sussidi audiovisivi, appunti, giornali, schede operative strutturate

Relazione finale e obiettivi
L'obiettivo principale della disciplina, raggiunto dalla gran parte degli alunni , è stato sicuramente quello della conoscenza dei fatti storici - e delle loro cause - unitamente al saperli esporre in modo abbastanza chiaro e coerente. Il periodo affrontato va dalla seconda metà del XIX secolo – piuttosto sommariamente, tuttavia - alla vigilia della seconda guerra mondiale. Particolare attenzione è stata prestata a cogliere le dinamiche economiche, sociali, politiche e scientifiche alla base di ogni evento. Rispetto alla programmazione iniziale, tuttavia, lo svolgimento del programma ha subito una sensibile contrazione *(per le cause*, *cfr. introduzione alla relazione di italiano*) e ne è stato penalizzato soprattutto il Novecento, a partire dalla Seconda Guerra Mondiale. Si è cercato di privilegiare, prima degli approfondimenti tematici, i quadri storici con particolare riferimento alla realtà italiana (scelta che ha portato a trattare superficialmente, anche per mancanza di tempo, alcuni avvenimenti comunque importanti, come la Rivoluzione russa e la dittatura sovietica ,…). La classe ha mostrato un interesse incoraggiante per le tematiche trattate (in particolare per la realtà italiana post-unitaria , per l'età giolittiana, per il dopoguerra , per l'avvento del fascismo e del nazismo ...) ed è, in alcuni dei suoi alunni, in grado di effettuare collegamenti tra gli avvenimenti storico-politici e le varie manifestazioni letterarie studiate. La classe ha partecipato al Progetto memoria proposto dall'istituto, sulle leggi razziali e la caduta del muro di Berlino . Per la parte di DaD, si rimanda alla relazione di presentazione della disciplina Italiano.

Obiettivi

Competenze	**Abilità disciplinari:**	**Conoscenze :**
Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina. Leggere e valutare le diverse fonti. Illustrare e interpretare in termini essenziali un fenomeno storico-economico e politico-istituzionale. Saper semplificare situazioni complesse e coglierne i mutamenti essenziali. .Comprendere le radici del presente attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni. Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto storico-economico, assetti politico- istituzionali. Elaborare schemi semplici individuando fatti, spazi, cause, effetti.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. L'Italia nella seconda metà dell'Ottocento L'ideologia della conquista: imperialismo e colonialismo. L' età di Giolitti La crisi dei regimi liberali. La prima guerra mondiale. Il difficile dopoguerra in Europa.

discontinuità fra civiltà diverse. Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e ai tipi di società. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Saper adoperare i concetti chiave in rapporto al contesto storico-culturale dell'epoca. Essere consapevole dell'importanza del passato umano per progettazione del proprio futuro. Conoscere la terminologia storica. Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.	Orientarsi nella scansione temporale. Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche. Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. Padroneggiare la terminologia storica. Saper esporre in maniera semplice gli argomenti trattati.	Il Fascismo in Italia. L'età dei totalitarismi L'economia tra le due guerre: la crisi del '29. La seconda guerra mondiale Il dopoguerra (cenni)..

Schematicamente, **la classe dimostra di:**
Conoscere le linee fondamentali della storia dalla seconda metà del XIX secolo ai primi decenni del XX, rielaborando le conoscenze acquisite
Cogliere la complessità di un evento storico, ricostruendo il processo che lo ha originato e valutandone gli esiti
Saper utilizzare, quasi correttamente , i termini di base del linguaggio storico

Una parte della classe è, inoltre, in grado di:
Ripercorrere gli eventi storici ricercando le dovute interconnessioni tra passato e presente, tra motivazioni economiche, politiche, culturali, sociali, con particolare riguardo alla Storia italiana.
Esporre le argomentazioni dimostrando, anche se limitatamente ad alcuni, autonomia di giudizio e senso critico

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO DALLA CLASSE V A
a.s. 2019-2020

CONTENUTI

(Per gli obiettivi, gli strumenti, le modalità di verifica e valutazione u. d ., si rinvia ad altra parte del presente documento).

IN AULA

L'Unità d'Italia : le guerre d'Indipendenza, ripresa sintetica del programma del quarto anno
L'Italia umbertina - La Questione meridionale - cenni
L'Italia industrializzata e imperialista:
figura e opera di Giovanni Giolitti
La politica estera e la conquista della Libia

L'Europa verso la guerra
Tensione tra le nazioni europee; pangermanesimo e imperialismo in Germania;
il revanscismo in Francia;
l'irredentismo in Italia; Triplice Intesa e Triplice alleanza

La prima guerra mondiale
L'attentato a Sarajevo; l'inizio della Grande Guerra; le cause reali; dalla guerra lampo alla guerra di trincea; l'entrata in guerra dell'Italia; lo svolgimento del conflitto: da Cadorna a Diaz , l'uscita della Russia e l'entrata in guerra degli USA; La sconfitta della Germania e dell'Austria

Una pace instabile
Le cifre dell'inutile strage; La conferenza di Parigi; i 14 punti di Wilson; il trattato di Versailles; la fine dell'impero austro –ungarico e turco-ottomano
La vittoria mutilata dell'Italia - riflessioni sul fallimento della conferenza di Parigi.

Il dopoguerra in Italia e la nascita del fascismo
Il biennio rosso- scissione del partito socialista - il partito popolare
D'annunzio e Fiume
Mussolini e la nascita dei fasci di combattimento – Il passaggio al fascismo- Marcia su Roma - la presa del potere
Dal delitto Matteotti alle leggi fasciatissime - la repressione antifascista ; il Concordato- la politica economica di Mussolini
La conquista dell'Etiopia

Gli Stati Uniti e la crisi del '29
Gli Stati Uniti dopo la guerra; la politica liberista; il rollo della borsa nel 0'29
Dalla grande depressione al New Deal di Roosevelt

IN MODALITA' DAD

L'Europa dei totalitarismi
La rivoluzione russa: cenni
Il nazismo
Le conseguenze del Trattato di Versailles - La crisi della Germania repubblicana e il nazismo
Hitler Cancelliere – La nazificazione della Germania – il Terzo Reich – Le leggi razziali
Hitler alleato di Mussolini – La guerra civile in Spagna (cenni)
L'espansione territoriale tedesca

Il crollo dell'Europa : verso una nuova guerra

La prima parte del conflitto ; L'entrata in guerra dell'Italia nel 1940; l'attacco all'Unione sovietica, Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Usa . L'Olocausto ; dal 1943, la svolta nella guerra , alla fine del conflitto.

La guerra parallela dell'Italia:
dal 1940 all'8 settembre del 1943
dal 1943 alla Liberazione

Il quadro internazionale del dopoguerra: cenni

METODI
Il programma è stato svolto, in presenza, mediante le lezioni frontali, appunti, conversazioni libere e guidate, letture dirette, libro di testo, visione di filmati . in modalità DAD, video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico.

CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE
Sono state effettuate, anche in modalità DaD , verifiche formative e sommative, utilizzando le diverse forme di produzione scritta e orale: interrogazioni, tema argomentativo, questionario a risposta singola e multipla.
Nella valutazione delle prove di verifica si è tenuto conto della pertinenza delle risposte ai quesiti formulati, della chiarezza espositiva, della competenza linguistica e del livello di conoscenze acquisito. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto dei progressi realizzati nell'area cognitiva, del comportamento in classe, della partecipazione, dell'impegno e del profitto.
E' stato considerato sufficiente il livello corrispondente al raggiungimento degli obiettivi minimi in termini di conoscenze, di competenze e di capacità e cioè: conoscenza dei principali eventi storici del XX sec. ; uso di una terminologia specifica anche se in modo non rigoroso; esposizione degli argomenti in modo comprensibile. Per gli aspetti non sviluppati completamente, si rimanda alle altre parti del Documento.

Formia, 30 maggio 2020

IPSEOA "ANGELO CELLETTI" – FORMIA

RELAZIONE FINALE LINGUA INGLESE

Anno Scolastico 2019-2020 Classe 5^ ENO A

FONTI DI RILEVAZIONE DATI: fino al mese di febbraio in classe questionari conoscitivi, tecniche di osservazione, colloqui con alunni, correzione di compiti assegnati per casa; le stesse, a partire dal mese di marzo **nella Didattica a Distanza** (a cui ha partecipato buona parte della classe seppure in ritardo), sono state integrate da uso e gestione di piattaforme digitali, invio e correzione di elaborati online, osservazioni dei tempi di consegna, frequenza della partecipazione alle lezioni online, modalità di partecipazione, comportamenti durante ed a seguito delle connessioni, modalità di risoluzione problemi, risposta agli input, autonomia di lavoro e di studio, colloqui in chat.

Fonti e strumenti utilizzati hanno sempre teso a far acquisire e rafforzare le **Competenze chiave di Cittadinanza** presenti nelle ***Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali 2010*** : *Imparare ad Imparare, Risolvere problemi, Individuare collegamenti e relazioni, Acquisire ed interpretare l'informazione, Comunicare Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile.*

ABILITA' COMUNICATIVE

Ripetendo, consolidando e rafforzando nella parte iniziale del programma le competenze del 4^ anno, quasi tutta la classe ha acquisito un adeguato bagaglio lessicale di microlingua che permette loro di comprendere messaggi scritti ed orali d' uso professionale oltre che quotidiano inferendone elementi non noti; sanno produrre messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati ed un gruppo formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore ; un gruppo riesce ad utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio ed il coordinamento tra i colleghi; riescono globalmente a tradurre dalla L1 alla L2, ma pochi viceversa, testi relativi all'ambito di studio/lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI

Il gruppo classe ha generalmente acquisito le competenze per interagire nell'industria dell'ospitalità; conoscono e riescono ad analizzare vari tipi di menu, cibi, piatti, eventi; sanno parlare, eterogeneamente e non tutti correttamente, delle appropriate tecniche per la realizzazione di ricette e del controllo ed uso del prodotto enogastronomico sotto il profilo organolettico, chimico fisico, nutrizionale; **attraverso la DAD,** buona parte della classe ha acquisito le competenze minime idonee per formulare un CV e una "application letter".

COMPETENZE DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI

Gli alunni sono in grado, eterogeneamente, di: Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto; utilizzare il linguaggio settoriale specifico anche se non sempre correttamente; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; predisporre menu coerenti col contesto e le esigenze della clientela; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare **(**tale competenza è stata acquisita molto bene da tutta la classe soprattutto **nella fase DAD);** hanno inoltre acquisito consapevolezza della propria figura professionale e molti senso di responsabilità rispetto alle proprie competenze tecniche.

METODOLOGIA E STRUMENTI

Il metodo di insegnamento/apprendimento è stato prevalentemente comunicativo-funzionale. Si è utilizzato principalmente il testo in adozione e fotocopie che rispondevano all'esigenza di integrazione e/o consolidamento. Nella Didattica in aula**,** si è affiancato al libro di testo, quando disponibili, gli strumenti video e audio (CD Rom, DVD, lavagna interattiva multimediale, filmati) per il potenziamento delle abilità di listening, reading e speaking non solo finalizzate allo svolgimento della prova Invalsi e si sono attivate

diverse strategie adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning, traduzioni riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.

Nella Didattica a Distanza, oltre al libro di testo, sono state utilizzate piattaforme e strumenti digitali quali il registro elettronico, Skype e l'Aula Virtuale attraverso cui si è svolta la didattica relativa al rafforzamento e recupero delle competenze pregresse e lo sviluppo dell'ultima parte ridotta del programma. Attraverso esse, sono state inviati video, fotocopie, mappe e schemi, saggi, presentazioni powerpoint e testi Jpeg e Word. Sino alla termine delle lezioni, sono state sistematicamente e ripetutamente svolte attività di recupero, anche di debiti non ancora saldati, -potenziamento.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Si sono effettuate 3 verifiche scritte ed almeno 2 orali nel I quadrimestre con test di tipo formativo e sommativo, a carattere strutturato, semistrutturato e produzioni guidate/libere. La loro valutazione è stata improntata alla massima trasparenza esplicitandone i criteri e con consegna rapida. **Nella DAD**, le verifiche sono state prevalentemente di tipo formativo alla fine di ogni mese, considerando i parametri degli elaborati scritti inviati dagli alunni, la puntualità della consegna, la frequenza delle lezioni, gli interventi nelle lezioni, la capacità di affrontare e risolvere problemi e la partecipazione collaborativa. Tutti i lavori ricevuti sono stati corretti e rinviati agli studenti con espressione di giudizio.

La valutazione finale esprime il progresso evidenziato rispetto al livello conseguito alla fine del I quadrimestre riferito a tutti gli elementi emersi dal comportamento generale dell'allievo: partecipazione, interesse, impegno, correttezza.

MODALITA' DI RECUPERO

Il recupero è avvenuto in itinere, durante la pausa didattica e molto **nella fase della DAD**; i compiti e gli elaborati richiesti sono stati sempre e tutti corretti e mostrati agli alunni.

MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

Il potenziamento si è svolto attraverso l'uso dei laboratori per la visione e l'ascolto di materiale autentico, lavori di approfondimento degli argomenti trattati; lavori di cooperative learning in cui gli studenti più capaci svolgono la funzione di leader del gruppo. Quest'ultima strategia si è potuta sviluppare solo nel mese di febbraio in preparazione del progetto Nato, non più effettuato per l'avvenuta sospensione dell'attività didattica.

COMPETENZE E CONOSCENZE DISCIPLINARI ACQUISITE

Poiché le competenze 7 e 4 erano già state acquisite nel 4^ anno per cui si è potuto procedere ad una loro veloce revisione anticipando i tempi di acquisizione delle successive, ad eccezione di una, a prima dell'emergenza Covid-19, il programma preventivato non ha subito particolari rimodulazioni eccetto che per le competenze 10 e 11(relative al marketing) ed è stato possibile svolgerne i nuclei fondanti, con rivisitazioni in itinere.

IN AULA

COMPETENZE DISCIPLINARI	COMPETENZE DI RIFERIMENTO	CONOSCENZE
Grammar revision Discussing the concept of menu Identifying the various types of menus Discussing the menu planning	**Competenza N° 7** Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali.	**MODULE 1:** *Menu & meals* **UNIT 1:** *M*enus Menu basics Breakfast, lunch and dinner menus Designing menus **UNIT 2***:* Catering for special occasions Banquets and buffets

		Special menus Wine list *Vocabulary practice*: menus words *Grammar:* Would like to/like + -ing. Love / Like / Hate + -ing, correlatives
• Explaining the relationship between food and health • Listing healthy eating guidelines • Describing the food pyramid • Outlining the Mediterranean diet • Giving information about special and alternatives diets	**Competenza N°4** Predisporre prodotti, servizi e menu Coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione ai specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	**MODULE 2:** *Food and Health* **UNIT 1**: Healthy Eating • A healthy lifestyle • The Food Pyramid and Food groups • Healthy Plates • Nutrients **UNIT 2**: Diets • The Mediterraean diet • Special Diets for food allergies and intolerances • Alternatives diets *Vocabulary practice:* • Health and nutrition • Phrasal verbs, • Diet Language. *Grammar*: Verbs and infinitive/ing form/should/had better
• Discussing different sources of food contamination • Giving information about common food-borne diseases • Describing food preservation methods • Explaining HACCP system and its principles.	**Competenza N° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**Modulo 3:** *Food safety and Hygiene* **Unit 1**: Food hygiene Food contamination Food poisoning Safe food storage and handling **Unit 2**: Food safety measures Food preservation and packaging Food-safety legislation The HACCP system *Vocabulary practice*: safety and hygiene Food contamination Food preservation methods *Grammar* : Passive form
• Outlining the main causes and effects of world hunger • Explaining the need for sustainable diets	**Competenza N° 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il	**Modulo 4** : *Think globally, eat locally* **Unit 1 :**Food: a right for everyone • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger

• Talking about food waste • Comparing and contrasting GMOs with organic food • Giving information about Slow Food and 0 km food **Comparing English and Italian habits and culture**	patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali in contesti nazionali e internazionali. **Competenza N°8** Realizzare con I principi dell'eco sostenibilità ambientale prodotti coerenti con il contesto territoriale.	• The Zero Hunger Challenge **UNIT 2** : Responsible food consumption • Promoting a sustainable diet • Slow food and 0 km food • Food waste reduction *Vocabulary practice***:** Eco-friendly collocations *Grammar*: Word formation **COOKING CULTURE:** **Readings**: Food and Feasting in the UK American Festivals Traditional British recipes: fish and chips, Ploughman's lunch, Shepherd's Pie

IN DAD

• Outlining the main causes and effects of world hunger • Explaining the need for sustainable diets • Talking about food waste • Comparing and contrasting GMOs with organic food Giving information about Slow Food and 0 km food	**Competenza N° 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali in contesti nazionali e internazionali. **Competenza N°8** Realizzare con I principi dell'eco sostenibilità ambientale prodotti coerenti con il contesto territoriale.	**Modulo 4** : *Think globally, eat locally* **Unit 1 :**Food: a right for everyone • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger • The Zero Hunger Challenge **UNIT 2** : Responsible food consumption • Promoting a sustainable diet • Slow food and 0 km food • Food waste reduction *Vocabulary practice***:** Eco-friendly collocations *Grammar*: Word formation

• Discussing how to read job advertisements • Identifying the various parts of a CV • Becoming skillful in writing a cover letter and facing a job interview	**Competenza N°11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione personale	**MODULE 5:** *Working in catering* **UNIT 1**: Job application • Job advertisements • Writing a CV • Writing a cover letter • An effective job interview *Vocabulary practice*: cover letter words Qualifications and skills *Grammar :* Present, Past and Future tenses
Comparing English and Italian habits and culture		**COOKING CULTURE** Over the top

CONTENUTI PREVENTIVATI

I contenuti fanno riferimento al libro di testo in adozione: Light the fire, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Editore Rizzoli. Materiali adattati dai siti web o altri testi

OBIETTIVI MINIMI

• Conoscenza delle più importanti strutture grammaticali e lessicali di base

• Produrre una descrizione di sé, della propria personalità, del PECUP e dei progetti futuri in L2

• Evidenziare l'importanza della Piramide alimentare e della dieta Mediterranea

• Saper individuare gli elementi per l'elaborazione di un semplice menu

In riferimento ai ***Percorsi finalizzati all'Esame di Stato*** indicati dal Consiglio di Classe *,* si sono svolti in aula i seguenti percorsi sviluppando i seguenti contenuti:

Cibo come eredità : Slow Food/Terra Madre /Cucina regionale (Lazio-Campania)

La Memoria: American festivals and Memorial Day, Food and Festivities in UK and Remembrance Day, John MacRae and "In Flanders Fields" Traditional British foods: Shepherd's pie, Ploughman's pie and Fish and Chips

La sostenibilità: Bio food and organic farming, GMOs, Food waste reduction and responsible consumption. Recycling and Km0 food

Si sono svolti e ripetuti **in DAD:**

La sostenibilità: Bio food and organic farming, GMOs, Food waste reduction and responsible consumption. Recycling and Km0 food

Il Diritto al Lavoro: CV and application letter, Over the top: famous chefs, Food safety legislation/HACCP, Over the top

Formia, 30 maggio 2020

IPSEOA ‘ CELLETTI’ - FORMIA
Programma di Lingua e cultura francese
Classe 5 A (enogastronomia) - A. S. 2019/2020

Argomenti svolti da settembre 2019 al 4 marzo 2020

Cartes et menus
Produits typiques français: fromages, vins - Le Champagne
Des spécialités gastronomiques régionales aux plats typiques français
Quelques plats traditionnels de la Provence
La cuisine dans les médias
La santé vient en mangeant

Argomenti svolti dal 10 marzo al 31 maggio 2020 in modalità didattica a distanza

L’ HACCP
Le curriculum vitae et la lettre de motivation
Lutter contre le gaspillage alimentaire - La légende de la tarte Tatin
La durabilité alimentaire – Slow food

LIBRO DI TESTO: Gourmet - Enogastronomie et service

Gli strumenti utilizzati nella prima parte dell’anno scolastico sono stati : libro di testo, dizionario, fotocopie

Nella seconda parte dell’anno scolastico, dovendo adottare una modalità di didattica a distanza , in una prima fase si è utilizzata l’applicazione Whatsapp, in una seconda fase si è cercato di utilizzare l’aula virtuale del registro elettronico ma, riscontrando molto frequentemente difficoltà di connessione, si è deciso di utilizzare Skype.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
<< Angelo Celletti >>
Via Gianola snc • Cap 04023 • FORMIA (LT) • ITALY
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme
Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools

Classe 5^ A **Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Anno Scolastico 2019-20

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

CONOSCENZE	*ABILITÀ*	*COMPETENZE*
Lo stato di nutrizione e lo stato di salute. La valutazione della composizione corporea; la valutazione del bilancio energetico e la valutazione biochimica della funzionalità corporea. **Alimentazione equilibrata.** **I LARN.** Le proposte LARN 2014. **Le linee guida per una sana alimentazione.**	Utilizzare i valori di riferimento forniti dai LARN 2014.	Predisporre un menù con una ripartizione corretta dei nutrienti, utilizzando i valori di riferimento dei LARN 2014.
Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche. **Alimentazione in gravidanza e in allattamento.** **Alimentazione in età evolutiva.** **Alimentazione in età adulta, in età senile e per gli sportivi.**	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Alimentazione nella ristorazione collettiva. Formulazione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva.	Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.	Individuare le nuove tendenze nel settore ristorativo.	
Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie ed aterosclerosi **Dieta nelle malattie metaboliche:** obesità, diabete mellito, iperuricemia e gotta.	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Dieta nelle patologie dell'apparato digerente: disturbi gastrointestinali. **Alimentazione nelle allergie e nelle intolleranze alimentari.** **I disturbi del comportamento alimentare.** **Alimentazione e tumori.**	Utilizzare l'alimentazione razionale ed equilibrata come strumento per il benessere della persona	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: le malattie veicolate dagli alimenti; gli agenti biologici responsabili delle tossinfezioni; i fattori ambientali e la crescita microbica; le infezioni e tossinfezioni specifiche da: Salmonella E., Staphylococcus A., Clostridium botulinum e perfringens, E. coli, Listeria M., Bacillus C.,	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttività di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Campylobacter, Yersinia E., Hepatitis A ed E, Toxoplasma G., Giardia L., Entamoeba H., Taenia solium e saginata, Anisakis.	patogeni per la salute pubblica.	Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.
Certificazioni di Qualità e Sistema HACCP. Il concetto di qualità totale degli alimenti. Qualità percepita. Qualità e sicurezza alimentare. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità, le certificazioni di sistema e di prodotto, il sistema HACCP e i suoi principi. Il rischio e la sicurezza nella filiera agroalimentare. La contaminazione di un alimento: biologica e chimico-fisica.	Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. Redigere un piano HACCP	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
L'alimentazione nell'era della globalizzazione. **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.** Il significato dell'alimentazione nelle grandi fedi religiose: Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	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.
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, OGM, alimenti funzionali.	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Cultura e tradizioni alimentari nel territorio italiano **Tradizioni alimentari nel territorio italiano** **I prodotti tipici agroalimentari italiani nel quadro della valorizzazione del territorio** **Prodotti tipici e territorio**	Individuare e promuovere i prodotti regionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

PROGETTO"IL CIBO è ORO, non spazzatura. Il grande paradosso del benEssere"
Le fasi operative hanno previsto, in sintesi, due momenti formativi:

- **XXXIX Giornata Mondiale dell'Alimentazione**
  16 ottobre 2019, Sala Convegni "Silvestro Lucciola", IPSEOA "A. Celletti" Formia
  "*Il CIBO è ORO, non spazzatura: il grande paradosso del benEssere*".
  Razionale: La Giornata ha avuto l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione le grandi contraddizioni che viviamo in materia di cibo. Produciamo abbastanza cibo per l'umanità intera, ma la fame nel mondo conta ad oggi 821 milioni di persone e, allo stesso tempo, 2,1 miliardi di persone obese o in sovrappeso. Due paradossi del benEssere che, però, hanno un'altra contraddizione che deriva da stili di vita disequilibrati: lo spreco del cibo. Per centrare gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 dell'ONU, ognuno nel suo piccolo, può contribuire ad un miglioramento concreto, partendo da ciò che mettiamo quotidianamente nel piatto, perché le scelte alimentari contano sia per la nostra salute che per quella del pianeta. AlimentiAMO, dunque, il valore del cibo, perché «il cibo è oro» ed educhiamoci, sia a non sprecare per non buttare cibo, sia a non consumare «cibo spazzatura», perché «il cibo non è spazzatura». Mangio, non spreco, dunque sono!
  «Quel che facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma, se non lo facessimo, l'oceano avrebbe una goccia in

meno». *Madre Teresa di Calcutta* ● **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: "*Il CIBO è ORO*".** **5 febbraio 2020, Sala Convegni "Silvestro Lucciola", IPSEOA "A. Celletti" Formia** **"*Il CIBO è ORO*".** *Razionale*: Fame, obesità e spreco di cibo sono i tre grandi paradossi del cibo. La Giornata contro lo spreco ha voluto essere un ulteriore momento di consapevolezza per stimolare gli studenti ad attuare un atteggiamento responsabile verso il cibo, non solo per promuovere il proprio stato di salute e prevenire l'insorgenza dell'obesità, ma anche la salute del nostro pianeta. Obesità e sovrappeso hanno un alto impatto ecologico. I cibi più calorici alzano le emissioni di anidride carbonica per via delle maggiori risorse che richiedono.
Strumenti Libro di testo in adozione ed altri testi. Dispense, schemi, mappe concettuali. Materiale multimediale. Simulazioni aziendali.
Valutazioni Alla valutazione complessiva del processo formativo hanno contribuito i seguenti elementi: conoscenze, competenze e abilità, miglioramento registrato da ciascuno studente rispetto ai propri livelli di partenza, capacità di ascolto e attenzione, responsabilità personale (impegno e partecipazione attiva durante l'attività didattica, organizzazione e puntualità alle verifiche e consegne congruenti e coerenti nel rispetto dei tempi).

LA PROGRAMMAZIONE

a seguito dell'introduzione della Didattica a Distanza (DAD), come unica modalità di erogazione della stessa

Lo schema di programmazione delle attività ha tenuto conto di ciò che è stato definito a livello di curricolo d'istituto e di quanto è inserito nel PTOF per questo Anno Scolastico. nel procedere alla rimodulazione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze fissate per la propria disciplina/educazione e fissate nella programmazione del curriculo di Istituto per come formulato ad inizio d'anno scolastico.

Nel documento sono riportati tutti gli adattamenti introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza iniziata il giorno 09.03.2020, a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus.

Le competenze, abilità e conoscenze acquisite nella DAD possono essere così illustrate:

1. Competenze chiave per l'apprendimento permanente	▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale ▪ Imparare a imparare ▪ Competenza digitale
2. Competenze disciplinari	▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in particolare, in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche. ▪ Valorizzare tipicità e tradizione enogastronomiche del territorio nel rispetto della sostenibilità ambientale lungo la filiera. ▪ Tutelare la produzione Made in Italy.
3. Conoscenze	▪ La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche, nei tumori, nelle malattie dell'apparato digerente ▪ Allergie e intolleranze ▪ Sostenibilità ambientale e della filiera. ▪ Produzione e tutela del Made in Italy.
4. Abilità	▪ Programmare menu funzionali alle esigenze fisiologiche/ patologiche della clientela. ▪ Individuare le risorse enogastronomiche del territorio ottenute da una produzione sostenibile. ▪ Scegliere gli alimenti con i Composti Bioattivi (LARN 2014) ▪ Consapevolizzare la scelta del prodotto Made in Italy
5. Materiali di studio (visione di filmati, documentari, Treccani, libro di testo parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, materiali prodotti dall'insegnante, YouTube, …..)	▪ Visione di filmati. ▪ YouTube. ▪ Libro di testo parte digitale. ▪ Materiali prodotti dall'insegnante. ▪ Schede, Mappe Analitico Concettuali

6. Modalità interazione con gli alunni (chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, video lezioni, audio lezioni, chat).	▪ Chat. ▪ Chiamate vocali. ▪ Attività sincrone riferite, in modo particolare, alle video lezioni svolte quotidianamente nel rispetto delle ore scolastiche curriculari ▪ Attività asincrone riferite a video, domande-stimolo, file condivise nelle aree opportune e individuate dalla scuola ("Materiali Studenti" nelle Aule Virtuali)
7. Piattaforme e strumenti/canali di comunicazione	▪ Whatsapp. ▪ eMail. ▪ Aule virtuali del RE. ▪ Jitsi ▪ Skype ▪ Zoom.
8. Modalità di verifica	▪ Domande-stimolo a risposta aperta in modalità sincrona o asincrona ▪ Relazioni ▪ Discussioni interattive ▪ Restituzioni di contenuti relativi ad un argomento fornito o ad un problem question solving, in attività sincrona.

La sottoscritta fa presente che la VALUTAZIONE è stata essenzialmente FORMATIVA e si è attenuta ad una reale visione d'insieme del percorso formativo, didattico, educativo, che non scaturisce solo dalla percezione dell'immediata comprensione degli argomenti presentati a distanza, ma anche dall'efficacia dell'intervento, che è sempre stata finalizzata a mantenere vivo il dialogo educativo con gli alunni e volta a valorizzare lo studente in un'ottica di personalizzazione.

Disciplina: Matematica

La classe è stata tranquilla e facilmente gestibile, con alcuni elementi non particolarmente portati per la matematica, con modeste capacità organizzative, fatte le dovute eccezioni.

Durante la prima parte dell'anno scolastico, con la didattica in presenza, un gruppo è apparso poco attento alle lezioni, con un interesse non sempre costante per la disciplina. Anche lo studio a casa si è rilevato a fasi alterne discontinuo e superficiale

Nella seconda parte dell'anno, invece, con la didattica a distanza, i ragazzi hanno cambiato atteggiamento mostrando grande serietà, buona volontà e spirito di adattamento alla nuova situazione scolastica. Quasi tutti hanno partecipato alle videolezioni dell'insegnante tramite Skype, hanno restituito i compiti proposti con puntualità e sono stati presenti nell'aula virtuale tramite il forum. L'impegno si è rivelato positivo, fermo restando le varie difficoltà incontrate nello studio della materia anche a causa di lacune pregresse.

Le lezioni, tenuto conto delle difficoltà incontrate dagli allievi, sono state poste in modo molto semplificato, soprattutto durante la didattica a distanza. Si è partiti da casi concreti, utilizzando esempi guida e un linguaggio rigoroso ma semplice. Molte sono stare le esercitazioni di gruppo e alla lavagna nel tentativo di colmare le lacune di base presenti nella preparazione.

Il piano di lavoro è stato svolto secondo quanto prefissato nella programmazione iniziale, modificando, in qualche caso, il grado di approfondimento di alcuni argomenti previsti a causa dei numerosi momenti dedicati alla ripetizione e ai disagi dovuti all'emergenza covid-19.

Programma svolto durante la didattica in presenza

Competenze	**Abilità disciplinari:**	**Conoscenze :** **Derivate**
• Utilizzare tecniche e strumenti di calcolo • Tradurre e rappresentare in modo formalizzato situazioni attraverso il ricorso di modelli matematici • Interpretare, descrivere e rappresentare fenomeni attraverso delle relazioni (funzioni) • Comunicare le competenze acquisite attraverso un linguaggio tecnico semplice ma corretto • Individuare le caratteristiche di una funzione attraverso la sua rappresentazione grafica • Utilizzare le tecniche dell'analisi e del calcolo differenziale • Utilizzare gli strumenti del calcolo integrale. • Individuare un modello adeguato a risolvere un problema di calcolo combinatorio • Utilizzare modelli probabilistici per risolvere semplici problemi.	• operare con le derivate di una funzione in una variabile; • determinare gli intervalli di monotonia; • determinare i max e i min relativi e assoluti; • costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; • riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico.	• Richiami sulle derivate: concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico, derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Derivate successive. • Derivata composta. • Teorema di de l'Hopital. **Studio e grafici di funzioni reali** • Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. • Condizione sufficiente di crescita o decrescita di una funzione calcolata (senza dim.) • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in $x_{0.}$ • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso:il dominio, lo studio del segno, le intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi e grafico di una funzione.

Programma svolto durante la didattica a distanza

	• Risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici) • Determinare disposizioni semplici e con ripetizioni, permutazioni semplici e con ripetizioni. • Risolvere semplici problemi attraverso il calcolo combinatorio . • risolvere problemi attraverso il calcolo della probabilità in senso classico. • calcolare la probabilità in senso classico anche con il calcolo combinatorio (casi semplici). • calcolare la probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi.	**Integrali indefiniti** • Integrali immediati. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio. • Integrazione per scomposizione. • Integrazione di funzioni composte (casi semplici). **Calcolo combinatorio** • Calcolo combinatorio: principio fondamentale del calcolo combinatorio • disposizioni semplici e con ripetizione • permutazioni semplici e con ripetizioni; • Problemi con il calcolo combinatorio **Calcolo della probabilità.** • Probabilità secondo la definizione classica. • • Probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi. • Probabilità condizionata e composta (in modo intuitivo attraverso semplici esempi).

Per quando riguarda i percorsi interdisciplinari, si precisa che, a causa delle numerose difficoltà incontrate dai ragazzi durante il percorso scolastico, nonché dell'inserimento della matematica come materia d'esame soltanto ad un mese dall'inizio della prova e delle problematiche attinenti all'inserimento di tale materia nell'ambito dei percorsi interdisciplinari, si sono analizzate, ove possibile, tabelle numeriche sui vari argomenti.

Formia, 30 maggio 2020

Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA TRUTTURA RICETTIVA

Modulo 0
Il Bilancio d'esercizio

1. Lo stato patrimoniale
2. Il conto economico
3. Caratteristiche del bilancio d'esercizio nelle strutture ristorative
4. Analisi del bilancio per indici
5. Gli indici patrimoniali ed economici

MODULO A
IL MERCATO TURISTICO **modulo A**

1. Il mercato turistico internazionale
2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
3. Il mercato turistico nazionale

Modulo B
Il marketing

1. Il marketing aspetti generali
2. I marketing strategico
3. Il marketing operativo
4. Il marketing plan

Parte del programma svolta in dad
Il marketing plan
Pianificazione programmazione e controllo di gestione
Il budget
Il business plan
Le abitudini alimentari
I marchi alimentari

Cittadinanza e costituzione

Nascita e vicende della Costituzione Italiana
Cenni sulle principali differenze tra Statuto Albertino e la Costituzione Repubblicana
Parte svolta in dad:
Cenni storici dal 12 aprile 1944 al 2 giugno del 1946
L'assemblea costituente
Struttura della Costituzione Repubblicana
I principi fondamentali
Art. 13,Art.19,art.32, art.33,art 34,art.35,art 36, art 37.

Formia, 30 maggio 2020

RELAZIONE FINALE

LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
CLASSE: 5^ S.E.O.A. ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA Sez. A
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PREMESSA

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità ristorativa-alberghiera.
L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità predetti e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di tutta una serie di attività al fine di valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
Per rispondere alle esigenze del settore e ai fabbisogni formativi degli studenti, l'articolazione Enogastronomia consente loro di acquisire le competenze atte a intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza, tracciabilità e rintracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
In una sola definizione: consente loro di presentarsi nel mondo lavorativo, al termine del corso di studio, nella qualità di "piccoli" Ambasciatori dell'Enogastronomia Nazionale e Internazionale.

PROGRAMMA SVOLTO

Con riferimento alla programmazione iniziale ivi inclusi il programma preventivato ed i percorsi/progetti stabiliti, a causa della situazione contingente verificatasi (Covid19) il programma ha avuto svolgimento in due fasi che seguono:

- Didattica in presenza (dall'inizio regolare anno scolastico fino al 29/02/2020) d'ora in poi DiP.
- Didattica a distanza (dal 07/03/2020 con organizzazione dell'aula virtuale a fine anno scolastico) d'ora in poi DaD.
-

ARGOMENTI SVOLTI NEL PERIODO DELLA DIP

1. Ripasso su argomenti principali svolti l'anno scolastico precedente quali in particolar modo: la vinificazione bianco, rosso, rosato; la macerazione carbonica; la criomacerazione; il metodo di spumantizzazione charmat e classico; la produzione dell'olio evo e sua degustazione; gli attributi positivi e negativi nell'analisi organolettica dell'olio evo.
2. L'analisi sensoriale dei vini mediante l'uso degli aggettivi/attributi e scheda preposta made in A.I.S. Degustazione pratica di alcuni vini bianchi, rossi, spumanti.
3. L'enografia nazionale attraverso i vitigni autoctoni.
4. L'abbinamento cibo-vino: criteri, filosofia, psicologia; studio e uso della scheda grafica preposta dell'A.I.S.
5. Analisi sensoriale del cibo: i sensi coinvolti; le fasi dell'analisi; le sensazioni gustative; le sensazioni tattili.
6. La distillazione: tipologia e composizione dell'alambicco; il processo di distillazione.
7. I distillati al bar: la vodka, il cognac, il brandy.
8. L'American Bar: presentazione e setup del piano di lavoro; le attrezzature, le utensilerie e loro corretto uso; le origini del cocktail; le tecniche di lavoro build, mixing, shaking; come si shakera con il boston e lo shaker tradizionale; come si miscela; quando si shakera e quando si miscela; la miscibilità degli ingredienti; le unità di misura al bar; la classificazione dei cocktails; la tecnica di miscelazione e di preparazione del cocktail; la decorazione.
9. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Dry Martini, Dry Martini versione americana, Negroni, Alexander, Grasshopper, Golden Cadillac.
10. Il servizio flambé in sala ristorante: cucinare davanti al cliente; metodi di cottura ammessi; l'attrezzatura; lo stile; la tecnica e i tempi di preparazione e cottura; la tecnica del flambage.
11. In sala ristorante: preparazione alla lampada e servizio al tavolo del cliente dei seguenti piatti: farfalle al salmone e spaghetti amatriciana.

ARGOMENTI SVOLTI NEL PERIODO DELLA DAD

Considerato l'eccezionalità dell'evento sopraggiunto inaspettatamente a livello sia nazionale che mondiale, Covid19.
Considerate le difficoltà emerse nell'operatività didattica a distanza (all'uopo si ricorda che la disciplina è prettamente pratica) e quelle dimostrate dalle/gli allieve/i quali in primis problemi di software e di hardware.
Visto che il presente è l'anno conclusivo del percorso di studio quinquennale e che pertanto è l'anno degli esami di maturità, si è ritenuto opportuno focalizzare tutto il lavoro di studio su argomenti confacenti all'esame di stato.
Infatti la rimodulazione del programma si è orientata verso il rafforzamento e potenziamento dello studio relativamente a tutto ciò che concerne l'abbinamento cibo-vino che un operatore enogastronomico deve conoscere sia per poter proseguire gli studi del settore e sia per potersi presentare nel mondo del lavoro con competenze appunto tipiche di un "piccolo" Ambasciatore enogastronomico.
Pertanto si sono svolte lezioni atte ad approfondire oltreché a soddisfare tutte le loro eventuali lacune e curiosità in materia di abbinamento cibo vino attraverso soprattutto esercitazioni scritte e orali di simulazione d'esame.

METODOLOGIA E STRUMENTI D'INSEGNAMENTO ADOTTATI

La spiegazione è avvenuta in modo frontale, chiedendo e sollecitando interventi e chiarimenti. La lettura in classe di alcuni argomenti, tratti dal libro di testo, ha permesso agli/le allievi/e di usare il libro, selezionare le nozioni più importanti, arricchire il vocabolario e soprattutto sviluppare un linguaggio tecnico.
Gli argomenti sono stati trattati secondo un criterio di gradualità, sono state soddisfatte ed esaltate le sollecitazioni di curiosità ed interesse da parte degli/lle alunni/e.
E' stato privilegiato il metodo della ricerca nelle sue varie forme compresa quella dell'utilizzo del WEB.
Ruolo importante e determinante per il conseguimento degli obiettivi prefissati sono state le attività pratiche dimostrative dell'insegnante e degli/le allievi/e e le esercitazioni pratiche nei laboratori; le esercitazioni varie, individuali e di gruppo, per apprendere, oltre che i vari servizi, l'eleganza del portamento e della gestualità, l'accoglienza, le tecniche di lavoro, il modo comunicativo ed il successivo servizio al cliente.
La DaD si è piuttosto improvvisata nella modalità per via dell'urgenza nell'applicazione della stessa e del tempo residuale rimasto. Tuttavia è risultata essere accettabile soprattutto per la preparazione agli esami di maturità delle/gli allieve/i attraverso la simulazione degli stessi.
Infatti si è ritenuto opportuno rimodulare il programma preventivato ad uno stop dello svolgimento di nuovi argomenti per concentrare maggiormente lo studio sulle conoscenze e le abilità da possedere sia per affrontare con maggiore consapevolezza la prova d'esame e sia per affrontare il prosieguo degli studi futuri e del proprio lavoro professionale con le adeguate competenze.
Lo strumento base di studio utilizzato è stato il libro di testo ma all'uopo sono stati utilizzati articoli tratti da riviste specializzate nel settore e/o altro materiale autentico anche illustrativo e pratico del docente.
Il libro di testo utilizzato come principale strumento didattico sia in versione cartaceo che digitale è:

"MASTERLAB" Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - Articolazione Enogastronomia
Autori: A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti – **Casa Editrice:** Le Monnier Scuola.

VERIFICHE - STRUMENTI DI VALUTAZIONE – RISULTATI CONSEGUITI

Verifiche continue sia orali, sia pratiche e sia scritte, quest'ultime con item vero e falso, domande con risposte multiple, domande con risposta aperta, del processo di apprendimento sono state puntualmente attivate al completamento di ogni modulo, unità didattica e/o percorso di studio e sono risultate coerenti con le relative attività svolte.
Ogni pur lieve progresso o regresso da parte dell'allievo/a è stato registrato. Tali verifiche mi hanno offerto l'opportunità di valutare la personalità degli/lle allievi/e sotto il profilo sia cognitivo che comportamentale.
La valutazione finale mi ha permesso così di misurare il reale cammino compiuto dai ragazzi rispetto agli obiettivi prefissati.
Il criterio di valutazione adottato segue principalmente sia il trend e sia la media dei voti riportati dall'alunno/a nel primo e nel secondo quadrimestre modificando e arrotondando il voto per merito o demerito secondo l'impegno, l'interesse, l'attenzione, il comportamento, le abilità, la disponibilità, la frequenza e, non ultimo, il grado di apprendimento e di responsabilità dimostrati dagli/lle stessi/e alunni/e sia in DiP che in DaD.
Quasi la totalità della classe ha acquisito mediamente un comportamento educato e corretto, un metodo di lavoro autonomo ed accettabile, dimostrando di possedere capacità e preparazione professionale a livelli sufficienti. Pochi di loro hanno dimostrato di raggiungere un livello di competenze più che discreto.

Pertanto, la valutazione finale della classe è mediamente più che sufficiente seppur vi è qualche elemento che ha conseguito come voto finale il sette e il quattro.
Ulteriori strumenti di valutazione utilizzati sia durante la DiP che la DaD sono stati le osservazioni e controllo dell'esecuzione dei compiti assegnati sia in aula/laboratorio e sia a casa; colloqui; osservazione sulle capacità comunicative; rispetto dei tempi di consegna; osservazione sul comportamento professionale e sul rendimento in aula e in servizio nei laboratori.

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

ANNO SCOLASTICO 2019-'20

CLASSE V SEZ. A

Contenuti e Conoscenza
Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting.
Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP.
Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Abilità e Obiettivi
Realizzare piatti con prodotti del territorio.
Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting.
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

M O D U L O 1

Catering e banqueting
Il catering 19-22
» Catering e ristorazione viaggiante
» Catering e ristorazione collettiva
» L'organizzazione delle aziende di ristorazione collettiva nelle strutture pubbliche
» L'organizzazione delle aziende di ristorazione collettiva nelle strutture private 21
» Catering e ristorazione commerciale
» Catering e ristorazione a domicilio
Il banqueting

M O D U L O 2

I prodotti tipici e la loro valorizzazione 125-131
Il significato della tipicità
I marchi di tipicità europei
» 1 prodotti DOP
» I prodotti IGP
» I prodotti STG
I prodotti DOP, IGP e STG italiani
Tradizione, tipicità e sicurezza: un problema in Europa
» I PAT; Prodotti Agroalimentari Tradizionali

FIERE E SAGRE ENOGASTRONOMICHE
Fiera di Milano EXPO, **Expo Milano 2015** - Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita
Fiera di Parma CIBUS Salone internazionale dell'alimentazione

M O D U L O 3

Intolleranze e allergie: un problema diffuso 86-88
Le allergie e intolleranze più frequenti
» Preparare un menù a basso rischio di allergie

La cucina come prevenzione
Prevenire l'eccesso di colesterolo
Prevenire l'ipertensione

M O D U L O 4

Il sistema HACCP 296-310
HACCP e sicurezza alimentare
» Cosa avveniva prima
» Cosa avviene adesso
Cos'è il Sistema HACCP
Lo sviluppo del sistema HACCP
» 1) Formazione dell'HACCP-team
» 2) Descrizione del prodotto
» 3) Costruzione del diagramma di flusso
» 4) Analisi dei pericoli associati a ogni fase della preparazione
» 5) Determinazione dei CP e dei CCP
» 6) Determinazione dei limiti critici
» 7) Determinazione del sistema di monitoraggio
» 8) Determinazione delle azioni correttive
Diagrammi di flusso e schemi di controllo
I diagrammi di flusso
Analisi dei pericoli
Il piano di autocontrollo aziendale
Valutazioni preliminari
» Situazione ambientale
» Locali di ricezione e deposito
» Impianti e attrezzature
Struttura di un manuale di autocontrollo

M O D U L O 5

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
Il concetto di qualità 290-295
La qualità alimentare » I diversi aspetti della qualità alimentare
Qualità organolettica o sensoriale
Qualità chimica
Qualità nutrizionale
Qualità microbiologica
Qualità legale
La qualità percepita e la qualità reale del cibo
Controllare, certificare e comunicare la qualità
Comunicare la qualità: l'etichetta dei prodotti alimentari
La Qualità Aziendale
» Il Controllo Qualità
» L'Assicurazione Qualità
» Le certificazioni aziendali
I principali tipi di certificazione
» Gli standard di riferimento (norme ISO)

MODULO 6

Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro 312-314
Nozioni di antinfortunistica e igiene del lavoro
Gli infortuni
» Il rischio di cadute accidentali
» Il rischio di ustioni
» Il rischio di tagli e ferite
» Il rischio elettrico
Il testo unico in materia di salute e sicurezza
nei luoghi di lavoro (TUSL)
» Le figure operanti nella sicurezza del lavoro

MODULO 7

SOFTWARE DI SETTORE
Il programma per l'Executive Chef e il F&B manager: dalla ricetta, al menu, dal menu al preventivo, dalla carta dei vini al banqueting.
check list delle attrezzature.
Food cost preventivo , costo di produzione, resa del piatto, analisi dei nutrienti.

MODULO 8

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Little English cookbook 323-329
Starters
Soups -
Risotti and pasta
Meat and fish
Desserts
DIZIONARIO GASTRONOMICO

Esercitazione di laboratorio

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
<< Angelo Celletti >>
Via Gianola snc • Cap 04023 • FORMIA (LT) • ITALY
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme
Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive A.S. 2019-20 Classe: 5^ ENO A

RELAZIONE FINALE

PREMESSA

Il programma, di seguito illustrato in dettaglio, é stato comunque svolto in linea con le indicazioni di inizio anno, seppur da marzo, avvantaggiati dalla esperienza già in atto da qualche anno, le lezioni sono state svolte solo con la Didattica a Distanza (DAD).

Dal punto di vista dell'accoglienza dei diversamente abili la classe ha collaborato senza mai tirarsi indietro per il coinvolgimento degli stessi durante le ore di lezione e non solo, integrandoli nel gruppo classe.

Tanto hanno contribuito a rendere ulteriormente coeso il gruppo le azioni di "brain storming" e "team building" combinate alle Unità Didattiche di "Autostima e Motivazione", Informatica e, soprattutto, il web e la DAD dell'ultimo periodo dell'anno.

Da marzo ho attivato una landing-page di argomentazioni sul web (www.unipru.wixsite.com/yopage/corpoumano) che ha accompagnato il percorso DAD con la raccolta di tutti gli argomenti da trattare nelle Zoom-lezioni svolte con gli alunni, molto partecipi e divertiti dal sistema adottato.

A loro è stato indirizzato anche un programma di attività in casa linkabile dalla stessa landing-page (https://unipru.wixsite.com/yosportclub/yoacasa).

Ad aprile per una prima verifica sul grado di accessibilità all'apprendimento è stato somministrato un questionario con modulo Google che ha confermato le impressioni che lo scrivente

Nel mese di maggio è stata proposta una sfida motoria contro "se stessi" (https://unipru.wixsite.com/yosportclub/yocontroyo) che ha raccolto molti consensi.

La stessa landing-page (www.unipru.wixsite.com/yopage/corpoumano) è stata messa a disposizione di tutti i colleghi di scienze motorie dell'istituto e non solo (essendo stata condivisa ad altri colleghi in tutta Italia) ed al momento in cui redigo questa relazione le visite ottenute sono state ben 14.047 per la pagina di raccolta degli argomenti teorici ed 11.377 per la parte di pratica.

OBIETTIVI GENERALI

Sono stati perseguiti nel corso dell'intero anno scolastico i seguenti obiettivi:

1. Miglioramento le qualità motorie dei discenti con particolare attenzione allo sviluppo ed al consolidamento delle qualità coordinative generali e specifiche (70%).
2. Acquisizione e la coscienza delle tecniche necessarie per lo sviluppo ed il consolidamento delle qualità condizionali generali e specifiche, concentrando l'acquisizione delle cognizioni necessarie per una ottimale economia ed efficacia del gesto motorio.
3. Aspetto salutistico della motricità: alimentazione, fisiologia ed igiene.
4. Sensibilizzazione ad accettare, accogliere e coinvolgere i diversamente abili frequentanti l'Istituto.

OBIETTIVI SPECIFICI

Sono stati perseguiti nel corso dell'intero anno scolastico i seguenti obiettivi specifici per le qualità motorie (ccordinative e condizionali):

1. Sviluppo e formazione della personalità degli alunni, anche attraverso l'autostima e la motivazione personale.
2. Rispetto per gli altri, le cose e l'ambiente.
3. Socializzazione.
4. Lealtà sportiva.
5. Spirito di gruppo.
6. Costruzione e sviluppo di una cultura sportiva nella più ampia accezione del termine.
7. Conoscere sé stessi ed il proprio corpo.
8. Valorizzazione di tutti i mezzi di espressione ed interrelazione.
9. Ricercare una consuetudine di lealtà e civismo.

10. Ricercare l'autocontrollo, l'autocritica e la collaborazione.
11. Sviluppo delle qualità coordinative, anche attraverso la destrutturazione degli sport principali e la pratica dei giochi di folklore.
12. Educazione al ritmo.
13. Educazione spazio-temporale, oculo-manuale ed oculo-podale.
14. Rappresentazione mentale di situazioni dinamiche.
15. Anticipazione motoria.
16. Fantasia motoria.
17. Creatività e problem-solving motorio.
18. Miglioramento della funzione cardiocircolatoria.
19. Resistenza generale.
20. Rafforzamento della potenza muscolare.
21. Forza muscolare.
22. Stabilizzazione equilibrio bipodalico.
23. Stabilizzazione equilibrio monopodalico.
24. Approfondimento di almeno due discipline sportive.

CONTENUTI

La realizzazione dei predetti intenti è stata ricercata attraverso una serie di attività motorie destrutturati gli sport principali tendenti a rendere gli alunni più partecipi e coinvolti, considerando le difficoltà logistiche dovute alla mancanza di spazi al coperto: calcio a 5, tennis, biddy-tennis, palla-tennis, calcio-tennis, atletica leggera, pallacanestro, "schiaccia 5" (pallavolo), giochi di folklore (tiro alla fune, ruba bandiera, palla avvelenata).
È stato, inoltre, dedicato spazio anche agli "sport della mente" (dama e scacchi) approfonditi, anche se per un periodo molto breve che non ha visto a compimento la fase finale del torneo di agonistica.
Sono stati trattati e sviluppati, in applicazione all'attività motoria e sportiva, la fisiologia del corpo umano, i principi di alimentazione, il regolamento tecnico di vari sport, nozioni di igiene e di pronto soccorso, l'informatica applicata allo sport con accenni all'utilizzo di Internet, l'animazione creativa, ricreativa e sportiva, i giochi di folklore.
Opportune, per un arricchimento della personalità, oltre che della generale culturale, sono state le proposte Unità Didattiche di Autostima e Motivazione, Team Building, concetti dell'era del web 2.0, utilizzo opportuno del web, applicazione del web all'apprendimento ed allo sport oltre che alle relazioni.
Proprio questa pratica sul digitale, dal momento in cui c'è stato il lockdown Covid-19, ci ha favoriti per la DAD affrontata con molta semplicità attraverso ZOOM.
È stato creato un gruppo classe su Whatsapp per meglio e rapidamente comunicare tra noi.
Utilissima la landing-page sul web che con la sua semplicità di accesso ha consentito agli alunni di averea a portata di mano argomentazioni di teoria sotto forma di video su YouTube.

PIANO DI LAVORO - UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Nel corso della medesima "**unità di apprendimento**", pur indirizzata ad un obiettivo primario, sono stati trattati più moduli, nel rispetto delle percentuali di distribuzione del lavoro indicate ad inizio anno scolastico in fase di pianificazione.
La conoscenza dei singoli argomenti è stata stimolata, oltre che dalle lezioni pratiche, da lezioni teoriche, talvolta con il supporto del computer, della lavagna, del video-proiettore, di Internet.

Modulo	Obiettivi	Contenuti	Spazi e/o Strumenti	Metodologia	%	Verifica
Conoscenza del proprio corpo. Valorizzazione di tutti i mezzi di espressione ed interrelazione.	Sviluppare la qualità di espressione personale come linguaggio.	Semplici esempi su base ritmica. Eventuale messa a punto di una piccola coreografia.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale pratica. Lavoro interdisciplinare sul linguaggio corporeo e sulla comunicazione non verbale.	**12,5**	Osservazione. Test pratici. Analisi del lavoro prodotto. Test scritti chiusi. Rappresentazioni. Animazione.
Conoscere sé stessi.	Formare sane abitudini di previdenza e tutela della vita.	Effetti fisiologici ed effetti psichici e sociali. Scacchi e Dama.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale teorica. Effetti sugli apparati cardiocircolatorio, muscolare, osteoarticolare, respiratorio. Effetti sul sistema nervoso e sulle qualità di socializzazione.	**7,5**	Osservazione. Test pratici. Test scritti chiusi ed aperti.

Modulo	Obiettivi	Contenuti	Spazi e/o Strumenti	Metodologia	%	Verifica
Ricercare una consuetudine di lealtà e civismo. Ricercare l'autocontrollo, l'autocritica e la collaborazione.	Conseguire qualità sociali di rispetto per gli altri ed acquisire fiducia in sé stessi.	Autocontrollo nelle situazioni di gara collaborazione nei lavori di gruppo o in coppia. Scacchi e Dama.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale pratica e teorica. Organizzare partite da arbitrare a turno. Autoregolarsi, auto organizzarsi, partecipare con impegno dando il meglio di sé stessi. Avere la consapevolezza dei propri limiti. Assumersi la responsabilità degli errori commessi.	**7,5**	Osservazione. Test pratici. Sapere arbitrare. Sapersi organizzare in gruppi.
Miglioramento della funzione cardiocircolatoria. Resistenza generale.	Sviluppare le conoscenze per potenziare le qualità fisiche di resistenza.	Corsa lenta e prolungata. Biddy Tennis. Calcetto. Atletica leggera.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale teorica e pratica. Concetto di allenamento per arrivare a correre x 5 minuti fino a raggiungere 15 minuti consecutivi. Saltelli alla funicella.	**5**	Test scritti chiusi ed aperti. Sapere controllare la respirazione anche sotto sforzo sapere economizzare le energie.
Rafforzamento della potenza muscolare. Forza muscolare.	Sviluppare le conoscenze per potenziare le qualità fisiche di forza.	Lavoro a carico naturale, lavoro a grandi attrezzi. Biddy Tennis. Calcetto. Atletica leggera.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale teorica e pratica. Esercizi di opposizione, palloni medicinali, a coppie, alle spalliere.	**5**	Test scritti chiusi ed aperti. Eseguire correttamente gli esercizi. Riuscire a controllare il corpo in appoggio sulle mani.
Mobilita e scioltezza muscolare e articolare. Mobilità del rachide, del cingolo scapolo-omerale e coxo-femorale	Migliorare la mobilità articolare.	Stretching. Esercizi a corpo libero. Esercizi con piccoli e grandi attrezzi.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale pratica. Esercizi di allungamento e di mobilizzazione.	**5**	Osservazione. Test pratici. Eseguire correttamente gli esercizi.
Coordinazione generale. Educazione spazio-temporale, oculo-manuale ed oculo-podale. Rappresentazione mentale di situazioni dinamiche.	Sviluppare le qualità coordinative. Sviluppare, consolidare e coordinare gli schemi motori di base, dal semplice al complesso.	Percezione del proprio corpo. Percezione dello spazio. Percezione del tempo. Strutturazione spazio-tempo. Strutturazione di azioni attacco-difesa nei giochi di gruppo. Equilibrio statico e dinamico. Fantasia motoria. Anticipazione motoria. Economia ed efficacia del gesto. Ritmo. Biddy Tennis. Calcetto. Scacchi e Dama.	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale pratica. Pallacanestro, calcetto: quattro fondamentali (tiro, palleggio, passaggio e difesa) sotto forma di gioco; giochi di situazioni in soprannumero e sottonumero; dai e cambia, dai e vai, dai e segui; concetti di schemi offensivi e difensivi. Scacchi e Dama: anticipazione motoria semplice. Scherma: anticipazione motoria complessa. Tennis e Badminton: battuta, ricezione, dritto e rovescio.	**35**	Osservazione. Test pratici. Si richiede la comprensione e la corretta esecuzione.

Modulo	Obiettivi	Contenuti	Spazi e/o Strumenti	Metodologia	%	Verifica
Atletica leggera. Biddy Tennis,Badminton . Calcetto. Pallamano. Scacchi e Dama. Freesbee (Rug-Bee). Pallavolo. EMOtricità.	Avviamento alla pratica sportiva	50 metri. Salto in lungo. Salto in alto. Lancio della palla. Tornei interni delle discipline sportive trattate, anche destrutturate (Biddy Tennis, Rug.Bee).	Impianti sportivi e spazi annessi. Aula. Sala multimediale. Sala conferenze. Videoproiettore. PC. Videotape. DVD. Power point. Excel. Word. Wixsite. DAD.	Lezione frontale pratica. Tutte le discipline trattate: concetti di schemi offensivi e difensivi. Corse ripetute sui 50 metri. Corsa in progressione, in allungo. Skip. Rincorsa stacco. Salto e arrivo. Rincorsa stacco e valicamento. Getto del peso. Fondamentali con e senza palla. Leadership "in action".	**22,5**	Osservazione. Test pratici. Si richiede la comprensione e la corretta esecuzione.
				% totale lavoro svolto	**100**	

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Test motori, codificati o di semplice osservazione, sono stati momento di verifica nei quali sono stati adottati i seguenti criteri:

NON RIESCE...			RIESCE...		
….. ed è scorretto	*Insufficiente grave*	**2**	….. ma è scorretto	*Scarso/Mediocre*	**4-5**
…..., è corretto ma incostante	*Insufficiente*	**4**	….. in modo facilitato/semplice	*Sufficiente/Discreto*	**6-7**
….. ma è corretto	*Mediocre*	**5**	….. in modo standard	*Discreto/Buono*	**7-8**
….. ma è corretto e si impegna	*Sufficiente*	**6**	….. in modo difficile	*Ottimo/Eccellente*	**9-10**

Come, chiaramente, si evince dalla griglia di cui sopra, la valutazione, si è tenuti in debita considerazione anche gli aspetti relazionali e comportamentali individuali.

Formia, 23 maggio 2020.

DISCIPLINA: RELIGIONE

Le competenze specifiche sono le seguenti:

- Acquisire gli strumenti di pensiero necessari per selezionare le informazioni, elaborare metodi e categorie per orientare lo sviluppo della persona, del principio della cittadinanza attiva, dell'inclusione sociale e dell'occupazione.
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità anche nel confronto con il messaggio religioso, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;

Le conoscenze acquisite sono le seguenti:

- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico- culturale, religiosa ed esistenziale;
- storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
- ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi;
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.

Le abilità indicate sono:

- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero;
- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari;
- ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
- confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale;
- confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

PROGRAMMA SVOLTO IN CLASSE

L'etica delle relazioni

Contenuti:

- Vita come progetto e compito
- Il rispetto della vita umana e la bioetica
- Sofferenza e malattia. L'eutanasia
- La pena di morte
- Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile
- Educazione alla legalità. Legalità, obiezione di coscienza e giustizia penale

Dio nelle culture

Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso
- La religione come risposta alle attese umane
- I bisogni dell'uomo

- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze
- Documenti: dichiarazione su “L’educazione cristiana” e “Le relazioni della chiesa con le religioni non cristiane”

PROGRAMMA SVOLTO ATTRAVERSO LA DAD

Per la Dad i materiali sono stati condivisi in Didattica Multimediale di Classeviva, per i contatti è stata utilizzata l’Aula virtuale di Classeviva e Whatsapp

Un mondo giusto

Contenuti:

- Il primato della persona e i principi della società
- La Chiesa e la questione sociale. Enciclica “Rerum novarum”
- I punti principali della dottrina sociale della Chiesa: l’uomo, i diritti dell’uomo, dignità del lavoro, lo Stato, la proprietà privata, la società internazionale
- Il valore del lavoro e della persona umana

I diritti umani

Contenuti:

- Dichiarazione universale dei diritti umani
- Il senso dello stato e il valore della politica
- Economia e dignità dell’uomo
- La globalizzazione
- Educazione alla parità di genere: il femminicidio
- Educazione alla solidarietà: i diritti degli immigrati
- Il dialogo tra i popoli, la pace e lo sviluppo internazionale

METODO

Nell’affrontare ogni singola unità si è partiti dalla lettura della realtà storico-culturale, facendo un uso corretto e attento delle fonti e delle tradizioni. Si sono poi analizzati i modi di pensiero emergenti, per poter poi leggere la realtà contemporanea con spirito critico e tollerante.

VALUTAZIONE

Per le verifiche si è tenuto conto sia dei dibattiti in classe che dei colloqui personali su temi specifici, attraverso i quali valutare capacità di analisi, giudizio critico, disponibilità al dialogo; per la seconda parte dell’anno scolastico, anche della serietà nelle attività della Dad. Inoltre sono stati presi in considerazione i seguenti parametri di valutazione: comportamento individuale e sociale dell’alunno, impegno e interesse dimostrato, progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, conseguimento degli obiettivi disciplinari e trasversali.

Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1 lett. a)

Modalità di assegnazione:

L'elaborato è stato inviato entro il primo giugno al gruppo intero classe 5A in modalità telematica attraverso la piattaforma "CLASSE VIVA".

Tracce:

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2020

Indirizzo
IPEN- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Elaborato
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA

L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE TRA ALIMENTAZIONE, GASTRONOMIA E SALUTE

Le abitudini alimentari e gli stili di vita sono in grado di influire significativamente sulla salute dell'uomo e sulla qualità della sua vita.
Se da un lato la scarsità di cibo affligge molti Paesi in via di sviluppo e la denutrizione provoca ogni anno milioni di persone, in particolare, bambini, dall'altro lato, soprattutto, nei Paesi occidentali, l'insorgenza di alcune patologie croniche non trasmissibili -l'obesità, il diabete di tipo 2, le malattie cardiovascolari, e alcuni tipi di tumore- ha registrato nel corso degli ultimi decenni un forte incremento e rappresenta il principale fattore di rischio per la salute dell'uomo.
L'obesità, in particolare, rappresenta una vera e propria patologia, che, a sua volta, incrementa significativamente il rischio di sviluppare diabete, ipertensione e malattie cardiovascolari.
L'OSA (Operatore del Settore Alimentare) deve conoscere le patologie, in modo da poter offrire alla clientela un servizio congruo ad alimentare lo stato di benessere di un individuo La salute si costruisce a tavola.
Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti in sintonia con le nuove linee guida per una sana alimentazione italiana.
Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

a) Con riferimento alla produzione di un elaborato, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso dei suoi studi, riferisca nozioni ed informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della "squadra di cucina" nella predisposizione delle pietanze.

In particolare

- con riferimento all'**obesità,** dopo aver definito ed indicato i parametri più conosciuti per la sua valutazione, fornisca motivati suggerimenti dietetici per la sua prevenzione in merito a:
  - qualità e quantità dei nutrienti da introdurre nella giornata;
  - tipologia di alimenti da evitare e da preferire;
  - ripartizione delle calorie tra i pasti nella giornata;
  - stile di vita,
- al fine di sottolineare l'importanza della prevenzione dell'obesità, espliciti la relazione tra obesità e diabete, approfondendo sia l'alterazione metabolica alla base del **diabete,** sia le indicazioni dietetiche, a cui aderire, a seconda se parliamo di diabete di tipo 1 o 2,
- indichi quali patologie comprendono le **malattie cardiovascolari** (MCV) e spieghi come l'obesità, il diabete possano contribuire a favorirne l'insorgenza.
- definisca la **Sindrome Metabolica** e si soffermi sui singoli criteri, stabiliti dall'IDF (*International Diabetes Federation*), spiegandoli e motivandoli.

b) <u>Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite</u>, il candidato ipotizzi di dover predisporre un piatto tipico di una Regione italiana, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, una pietanza nutrizionalmente equilibrata, a scelta tra un primo piatto, un secondo piatto con contorno oppure un fine pasto, per 50 anziani di una Casa di Riposo, tra i quali venti sono in sovrappeso, dieci sono obesi, altri dodici ipertesi ed otto soffrono di diabete di tipo 2;

- indichi e motivi, all'interno del menù proposto, la/le tecniche di cottura impiegate e gli ingredienti utilizzati per realizzarli;

- il diagramma di flusso della ricetta scelta, evidenziando i possibili CCP

Regione italiana selezionata: _____

Prodotto tipico utilizzato nella ricetta e relativa certificazione

Menu completo:

1)

2)

3)

4)

- dia le indicazioni necessarie alla "squadra di cucina" su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per ipertesi.

- Successivamente Il candidato indichi la ricetta del piatto proposto e la descriva come da tabella allegata.

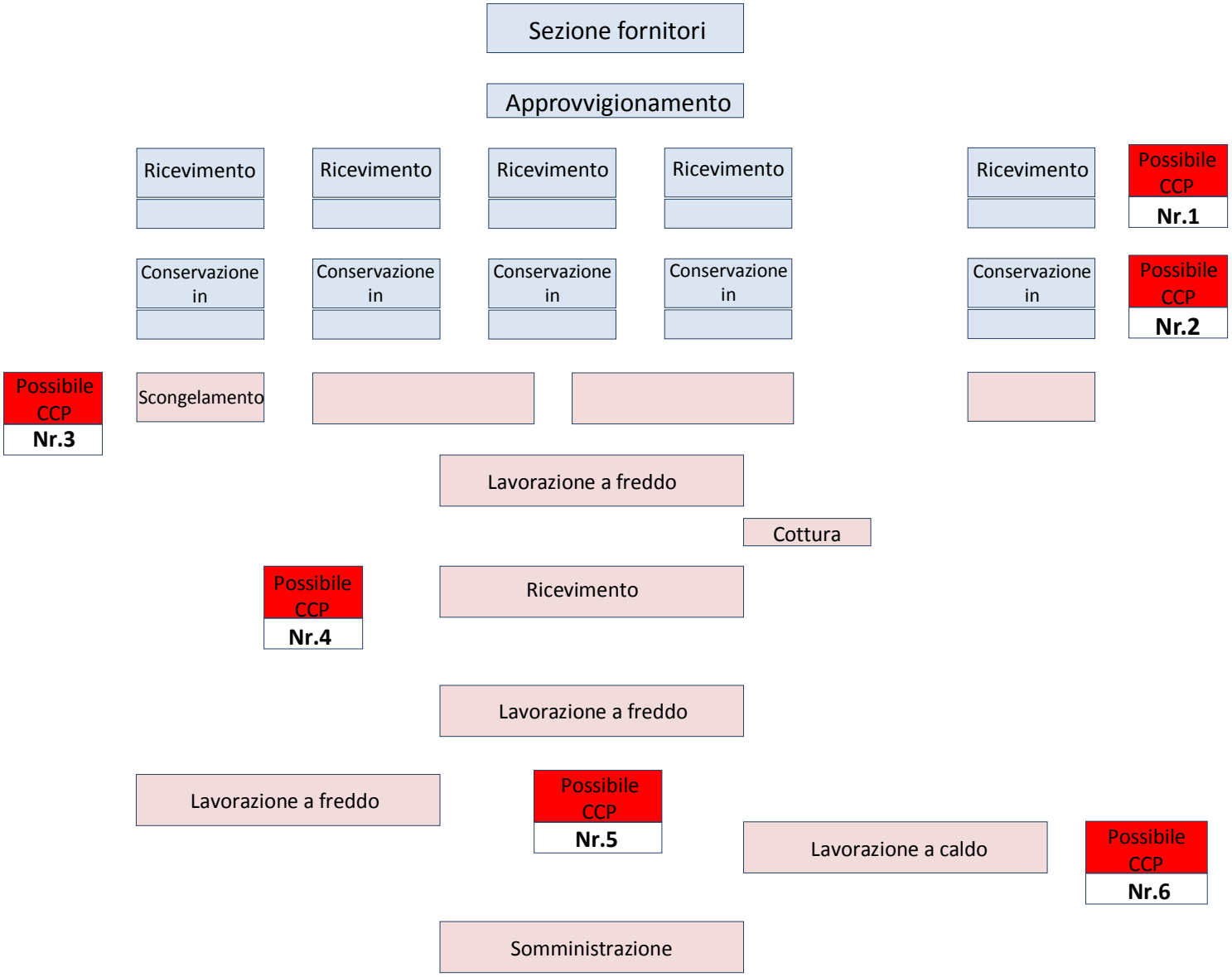
TITOLO DELLA RICETTA SELEZIONATA _____

INGREDIENTI per quattro persone	U.M.	QUANTITÀ

PROCEDIMENTO SUDDIVISO IN FASI:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Sviluppi il seguente diagramma di flusso per la ricetta scelta evidenziando CCP



	POSSIBILE CCP	AZIONE CORRETTIVA
1		
2		
3		
4		
5		
6		

c) Il candidato concluda predisponendo per il gruppo di anziani un decalogo con uno slogan da affiggere nella Casa di Riposo nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata da un punto di vista nutrizionale con l'obiettivo di motivarli a mangiare bene per vivere meglio e più a lungo.

Per i punti b) e c) è data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. B)

Nel corso dell'attività didattica, sono stati analizzati i seguenti testi tratti dalle opere dei più importanti autori della letteratura italiana ed europea compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento:

<u>In presenza</u>

Giovanni Verga:
da *Vita dei Campi* : Rosso Malpelo ; La roba .
da *I Malavoglia* : La famiglia Toscano.

G. Carducci
da *Rime nuove*: Pianto antico , Traversando la Maremma toscana .

C. Baudelaire :
da I *fiori del male* : Corrispondenze, L'albatro,

Oscar Wilde,
da *Il ritratto di Dorian Gray* , La bellezza come unico valore

G. Pascoli
da *Myricae* : Lavandare, X Agosto, Novembre.

G. D'Annunzio :
da: *Il piacere* : L'attesa dell'amante
da *Alcyone* : La sera fiesolana ; La pioggia nel pineto.

F. Tommaso Martinetti
da *Zang, Tumb, Tumb* : - Il bombardamento di Adrianopoli.

<u>In modalità DaD</u>

Italo Svevo
Da *La Coscienza di Zeno :* L'ultima sigaretta; Un'esplosione enorme.

Luigi Pirandello
da *Novelle per un anno* : Il treno ha fischiato
da *Il fu Mattia Pascal:* La nascita di Adriano Meis
da *Uno, nessuno e centomila:* Un paradossale lieto fine

Giuseppe Ungaretti :
da *Allegria* : Veglia; Fratelli; Soldati .

Eugenio Montale da *Ossi di Seppia* : Non chiederci la parola
da *Satura* : *,* Ho sceso, dandoti il braccio

Salvatore Quasimodo: da *Acque e terre* , Ed è subito sera
da *Giorno dopo giorno* , - Alle fronde dei salici

Primo Levi, da *Se questo è un uomo,* Questo è l'inferno .

Percorso pluridisciplinari ● Classe V enogastronomia A ● A.S. 2019-20

Quattro i percorsi pluridisciplinari sviluppati dal consiglio di classe durante l'anno scolastico, completandoli , anche in modalità DaD**: Il cibo come eredità del territorio , La Memoria, Il diritto al lavoro, La sostenibilità.**

1) Titolo: **Il cibo come eredità di un territorio**

	ITALIANO	*STORIA*	*INGLESE*	*FRANCESE*	*MATEMATICA*	*CITTADINANZA E COSTITUZIONE*
CONTENUTI	IL VERISMO - G. VERGA, I Malavoglia Mazzarò M. Serao Il romanzo della Fanciulla G. D'Annunzio Il Futurismo L. Pirandello	L'Italia post unitaria e la Questione meridionale Il protezionismo tra Depretis, Crispi, Giolitti Mussolini: le ripercussioni sugli alimenti tipici della Dieta Mediterranea vanto del Sud Emigrazione ed alimentazione L'alimentazione tra le due guerre	Slow Food/Terra Madre Cucina regionale (Lazio-Campania)	Des specialités régionales aux plats typiques français	Si cercherà, ove possibile, di analizzare tabelle e costruire grafici al riguardo con l'aiuto della statistica e dell'analisi matematica.	Le principali differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione Repubblicana.

	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	*ENOGASTRONOMIA*	*DIRITTO /ECONOMIA*	*ATTIVITÀ MOTORIA*	*SALA E VENDITA*
CONTENUTI	Cultura e tradizioni alimentari nel territorio italiano. • Evoluzione delle produzioni agroalimentari in Italia • Tradizioni alimentari nel territorio italiano • I prodotti tipici agroalimentari italiani nel quadro della valorizzazione del territorio • Prodotti tipici e territorio • Prodotti tipici e qualità totale di un alimento • Prodotti tipici, produzioni di qualità e marchi di tutela (DOP, IGP, STG) • Prodotti vegetali, stagionalità e Composti Bioattivi • Effetti delle Molecole Bioattive sullo stato di salute (LARN 2014) • Criticità delle molecole Bioattive.	Storia e cultura gastronomica Le scelte e le abitudini alimentari L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione Le scelte alimentari in funzione delle religioni La ristorazione commerciale e collettiva La produzione dei pasti nella ristorazione Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della gastronomia e dell'innovazione	Il marketing territoriale Il turismo enogastronomico	Meccanismi bioenergetici Substrati energetici muscolari	L'enografia e l'enologia italiana. L'olio e sua produzione. La birra e l'homebrewing.

2) Titolo: **La memoria**

	ITALIANO	*STORIA*	*INGLESE*	*FRANCESE*	*MATEMATICA*	*CITTADINANZA E COSTITUZ*
CONTENUTI	G. Pascoli Myricae Italo Svevo Il romanzo del primo Novecento P. Levi Se questo è un uomo	Il Revanscismo e le altre cause della I guerra mondiale La Seconda Guerra Mondiale La Shoa Il Muro di Berlino	American festivals and Memorial Day Food and Festivities in UK and Remembrance Day John MacRae and "In Flanders Fields" Traditional British foods: Shepherd's pie, Ploughman's pie and Fish and Chips	Les menus religieux La cuisine française: traditions et fêtes	Si cercherà, ove possibile, di analizzare tabelle e costruire grafici al riguardo con l'aiuto della statistica e dell'analisi matematica.	La nascita della costituzione repubblicana, l'Italia nel secondo dopoguerra, il principio dell'uguaglianza sostanziale.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		***ENOGASTRONOMIA***	***DIRITTO /ECONOMIA***	***ATTIVITÀ MOTORIA***	***SALA E VENDITA***
CONTENUTI	Cibo e memoria: cosa mangiare per mantenere sano il cervello? Il comportamento alimentare Fame, appetito e sazietà: i segnali fisiologici del comportamento alimentare Grelina e leptina: due ormoni che controllano la fame e la sazietà Tipologie dietetiche La cronodieta		Le scelte alimentari in funzione delle religioni Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della gastronomia e dell'innovazione Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	Il turista esperienziale e emozionale quale nuovo target di clientela. La memoria del cibo nell'evoluzione degli stili alimentari	Gli scacchi e la Dama	La storia dei cocktails nel proibizionismo. La "***belle epoque"*** nella storia della ristorazione: il Galateo a tavola. Il servizio flambé in sala ristorante.

3) Titolo: **Il Diritto al lavoro**

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	CITTADINANZA E COSTITUZ
CONTENUTI	Il lavoro Minorile (G. Verga, Rosso Malpelo) Il lavoro in proprio (Verga, I Malavoglia) La Scapigliatura L. Pirandello, Il ricatto del lavoro Il Treno ha fischiato Il lavoro Impiegatizio (Italo Svevo, Una vita, Pirandello , Il treno ha fischiato) Il lavoro autonomo (I. Svevo, La coscienza di Zeno)	Situazione sociale e lavorativa nell'Italia post Unitaria Le riforme giolittiane L'emigrazione I problemi sociali ed economici alla fine della Grande guerra Fascismo e lavoro	CV and application letter Over the top: famous chefs Food safety legislation/HACCP	Le curriculum vitae et la lettre d'emploi	Si cercherà, ove possibile, di analizzare tabelle e costruire grafici al riguardo con l'aiuto della statistica e dell'analisi matematica.	Lo statuto dei lavoratori Il diritto di assemblea e di sciopero

	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ENOGASTRONOMIA	DIRITTO /ECONOMIA	ATTIVITÀ MOTORIA	SALA E VENDITA
CONTENUTI	Gli Operatori del Settore Alimentare, attori protagonisti nella preparazione di un menù equilibrato e sicuro. Salute tra Enogastronomia, Dietetica ed Igiene degli Alimenti Filiera Agroalimentare: cottura e conservazione degli alimenti. Sistema HACCP: i 7 principi della metodologia • Identificazione negli alimenti di contaminanti potenzialmente pericolosi • I pericoli biologici nelle diverse fasi di lavorazione degli alimenti • Procedure da attuare nella cottura e conservazione degli alimenti (tempo, temperatura, umidità, attività dell'acqua, acidità, additivi) per ridurre il rischio per il consumatore.	Organizzazione del personale del settore cucina Costi di produzione del settore cucina Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore.	La sicurezza sul lavoro, il valore lavoro in una impresa ristorativa	Lavoro e sicurezza in palestra. Approccio alla BLS e BLSD. Nozioni di sicurezza.	Le figure professionali di sala, bar e sommellerie. La gerarchia dei ruoli nell'organizzazione del lavoro. La formazione e l'aggiornamento professionale extracurriculari attraverso corsi professionali, master e stage. La sicurezza sul lavoro del settore Sala-Bar.

4) Titolo: **La Sostenibilità**

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	CITTADINANZA E COSTITUZ
CONTENUTI	**G. Pascoli** Myricae (1891) **Il futurismo** Manifesto del futurismo (1912) **G. D'Annunzio**, Il Panismo **L. Pirandello** La nuova colonia **Italo Svevo** Un'enorme esplosione da **G. Ungaretti, Allegria** **Italo Calvino** La nuvola di smog (1958)	La Seconda rivoluzione industriale L'età giolittiana La I guerra mondiale La II guerra mondiale	Bio food and organic farming GMOs Food waste reduction and responsible consumption Recycling and Km0 food	Les aliments biologiques Lutte contre le gaspillage alimentaire	Si cercherà, ove possibile, di analizzare tabelle e costruire grafici al riguardo con l'aiuto della statistica e dell'analisi matematica.	Le politiche per lo sviluppo del mezzogiorno.

	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ENOGASTRONOMIA	DIRITTO /ECONOMIA	ATTIVITÀ MOTORIA	SALA E VENDITA
CONTENUTI	Alimenti, impatto ambientale e sostenibilità alimentare Impronta ambientale di diverse tipologie di carni. Sostenibilità e prodotti vegetali Tipologie di Diete Dieta Mediterranea e Piramide della Dieta Mediterranea Dieta sostenibile Life Cycle Assessment Mangiare mediterraneo è mangiare sostenibile La doppia Piramide Alimentare e Ambientale Il cibo è oro non spazzatura: il grande paradosso del benEssere- Giornata Mondiale dell'Alimentazione- 16 ottobre 2019 La Dieta dell'Antropocene: come si nutre la salute dell'uomo e del pianeta- Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare-5 febbraio 2020. Lo spreco nella ristorazione collettiva	Caratteristiche di prodotti del territorio Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	Il marketing nel settore della ristorazione. L'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani. La globalizzazione e ei consumi alimentari	Meccanismi bioenergetici Substrati energetici muscolari	La qualità enogastronomica rapportata al settore sala, bar e sommellerie. La stagionalità dei prodotti, l'attenzione al territorio e all'ambiente, la riscoperta e la valorizzazione dei prodotti tipici, la filiera corta ed il successivo contenimento dei costi quali principali attori di una ristorazione etica e sostenibile.

Percorsi per le competenze trasversali e per l' orientamento

Le attività proposte nell'ambito del P.C.T.O. riguardano azioni mirate al miglioramento della qualità dell'offerta formativa, nel rispetto dei contenuti del PTOF e dei progetti ex ASL.

Il collegio docenti, con delibera n.30 del 29/10/2019, approva il progetto: "**Percorsi d'impresa",** conforme a quanto disposto dalla legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio).
Il progetto, nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. Rispetto all'impostazione originaria dei progetti ASL, si passa a un approccio più incentrato su percorsi esperienziali , e sull'apprendimento autonomo degli studenti. Le attività programmate, pur nella loro eterogeneità, hanno tutte forte valenza orientativa (l'alunno protagonista consapevole delle proprie scelte future).
I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività, coerenti con lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio.
L' esperienza in contesto lavorativo, rimane, per il ns Istituto, parte integrante dei percorsi proposti, sia per la sua valenza formativa e di orientamento, sia per la realizzazione di un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro.
I percorsi rivolti ad alunni con disabilità vengono valorizzati , offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D. Lgs n. 77/2005). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo. Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore.

Molte delle attività programmate per gli alunni diversamente abili, sono riconducibili al progetto "Esperienze didattiche d'impresa", che propone esperienze formative/professionali organizzate all'interno della stessa istituzione scolastica.

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO documentate agli atti della scuola ed è stata coinvolta nelle seguenti iniziative:

- Stage formativi ed aziendali
- Gare nazionali/internazionali
- Viste aziendali
- Eventi/show cooking
- Ristorante didattico
- Incontri con esperti di settore
- Corsi professionalizzanti
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze

A seguito dell'emergenza Covid-19 le attività programmate sono state sospese (D.L. 23 febbraio 2020 n.6, convertito in legge il 5 marzo 2020 n.13).

PERCORSI (tra i più significativi) PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
PON, Hospitality & Business (una sola partecipante)	a.s. 2018-2019	120	Sala	Roma
PON, La mela annurca in cucina, modulo di indirizzo	a.s. 2018-2019	8	Alimentazione, lab. Cucina, ecc	ipseoa Celletti Formia Vitulazio (Ce)
Tour del gusto, Sicilia	25 -30 Marzo 2019	28	Sala, alimentazione, cucina	Sicilia (Catania, Agrigento, Messina…)
Progetto Mipaaft/ Uecoop Progetto pesca 2019 Promuovere la classificazione , l'origine e la tracciabilità del pesce e dei frutti di mare consumati nel nostro paese e dare informazioni sulla filiere sostenibili della pesca regionale/locale	9/10/2019	2 ore	Lab. Enogastronomia, Alimentazione	ipseoa Celletti Formia
XIX Giornata Mondiale dell'Alimentazione "*Il CIBO è ORO, non spazzatura: il grande paradosso del benEssere*"	16/10/2019	5 ore	Alimentazione,	ipseoa Celletti Formia
Alcool, prevenzione e consumo	12/11/2019	2 ore	Lab. Enogastronomia e Sala , alimentazione	ipseoa Celletti Formia
Campus Orienta – Salone dello studente	14/11/2019	8 ore	Trasversale/Inglese	Roma
FIC Gara regionale	25/11/2019	1 ora	Lab. Enogastronomia e Sala , alimentazione	ipseoa Celletti Formia
Giornata nazionale contro lo spreco alimentare : Il cibo è oro	05/02/2020	3 ore	Alimentazione, lab. Cucina,	ipseoa Celletti Formia

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" per la sua natura trasversale coinvolge tutti gli ambiti disciplinari. L'acquisizione e lo sviluppo di comportamenti di " cittadinanza attiva" diventa così l'obiettivo da realizzare attraverso la riflessione ed il confronto attivo con i principi costituzionali.
La consapevolezza che non esiste coscienza sociale e civica se non costruendo un vissuto di buone pratiche e di esperienze educative concrete, ha indirizzato i docenti dell'area storico-sociale-giuridica delle classi quinte verso la costruzione di un percorso integrato di iniziative di educazione alla legalità ed alla cittadinanza attiva promosse con la collaborazione di più soggetti ed agenzie formative ed esplicitate nel PTOF. Alcune delle attività programmate non sono state effettuate a seguito dell'emergenza Covid-19, ma l'emergenza stessa è diventata materia di riflessione .

Il Consiglio di Classe, nel corso del triennio, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di "Cittadinanza e Costituzione" indicati nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
Progetto di educazione alla legalità a.s. 2019/2020	DTA
Progetto memoria	Italiano- Storia-DTA
TELETHON 2019	Tutte
L'ora della legalità	DTA
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell'unità nazionale	Storia, DTA
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all'uso di stupefacenti	Attività di orientamento – tutte le discipline
Giornata contro i muri- Caduta del muro di Berlino 9 11.2020	Storia, DTA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L' Istituto offre numerose e diversificate attività di ampliamento dell'offerta formativa che consentono allo studente di estendere il proprio orizzonte culturale. Tutte le attività previste e programmate sono inserite nel PTOF , il cui testo completo è disponibile sul sito della scuola.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata mondiale dell'alimentazione	IPSEOA "A. Celletti"	6 ore
	Convegno : il cibo è oro (giornata nazionale anti spreco)	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
	Progetto Cinema	Multisala del mare Formia	3 proiezioni
Incontri con esperti	Corso sul consumo e danni dell'alcool	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
Orientamento	Convegno per le competenze trasversali e per l'orientamento	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora
	Campus orienta	IPSEOA "A. Celletti"	5 ore
	Convegno : percorsi di studio da intraprendere, conseguito il diploma a cura del Centro per l'impiego	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

In sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe, **partendo dal profitto che è contemplato nella media**, prenderà in considerazione le seguenti voci per l'attribuzione del credito scolastico.

1. Assiduità nella frequenza;
2. Frequenza nei percorsi di PCTO , per il II livello ex corso serale si considererà qualsiasi tipologia di attività lavorativa,effettuata anche al di fuori dell'ambito ristorativo e dell'ospitalità;
3. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
4. Interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative (attestati rilasciati dalla scuola);
5. Crediti formativi (quelli documentati con attestati rilasciati da enti esterni e/ o PON).

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).Si precisa che si attribuisce l'estremo superiore della fascia di credito se la media è pari o superiore allo 0,5.