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. B
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 della classe

La scolaresca è costituita da 14 alunni di cui 5 di sesso femminile. Nel corrente anno scolastico due alunni hanno deciso formalmente di abbandonare la classe passando l'uno al corso serale e l'altro ad un istituto parificato. La continuità didattica nel triennio è stata mantenuta per la maggior parte dei docenti salvo la sostituzione della docente di matematica in riposo lavorativo ed alcuni docenti tecnico pratici. Le manifestazioni comportamentali hanno richiesto sin dal terzo anno un'azione educativa decisa e coesa al fine di educare i ragazzi al rispetto delle regole dell'istituto e di cittadinanza in generale. Al quinto anno in modo particolare il comportamento è stato abbastanza corretto ed aperto ad accogliere la guida e gli stimoli offerti da tutti i docenti. Per alcuni la motivazione allo studio è sicuramente emersa più che in altri protesi ad un impegno più discontinuo e superficiale ma sempre mantenendo un clima collaborativo. Globalmente gli esiti di apprendimento risultano disomogenei e alcuni hanno raggiunto una preparazione pienamente soddisfacente rispetto alla maggior parte che ha raggiunto in ogni caso livelli discreti; solo pochi hanno mostrato qualche sofferenza ristretta a poche discipline. L'interruzione delle attività scolastiche in sede, a causa della pandemia in corso, ha richiesto da subito l'attivazione della didattica a distanza ed il rapporto con gli alunni è stato mantenuto vitale ed efficace con lo sforzo di tutti i docenti. L'avvio delle lezioni in modalità digitale è stato caratterizzato dalla ricerca personale di ciascun docente del mezzo telematico migliore, sperimentando piattaforme che permettessero video lezioni in streaming quali Google Meet, Zoom us, Jitsi, Google Classroom, Skype ed inserendo nell'agenda del registro elettronico Spaggiari Classeviva i contenuti delle lezioni svolte all'interno del diario delle giornate. Ciascun insegnante ha dovuto concordare un calendario con orario delle lezioni molto più flessibile tenendo conto che gli alunni rimasti per ovvie ragioni in casa potevano necessitare di condizioni compatibili con le esigenze familiari. La circolare dell'Istituto emessa in data 27/03/2020 ha riportato disposizioni in merito all'utilizzo delle aule virtuali create nel registro elettronico allo scopo di uniformare e tracciare le attività dei singoli docenti. L'utilizzo della piattaforma di cui avvale Classeviva non è stato fruibile da parte di tutti per svariati motivi spesso a carico degli alunni o per le continue condizioni di impossibilità dovute ad impedimenti tecnici; per le suddette ragioni i docenti sono stati costretti ad utilizzare altri mezzi che consentissero lo svolgimento delle lezioni. Il canale di comunicazione diretto in uso dalla maggior parte dei docenti è stato whatsapp oltre al registro elettronico. La partecipazione alla didattica in modalità online è stata costante per la maggior parte degli alunni con l'eccezione di un alunno DSA, dei due presenti e di un altro alunno diversamente abile che per motivi legati alla patologia riferita nella diagnosi funzionale ha rigettato questa possibilità. Concordando con la famiglia l'assenza di partecipazione nella modalità della scolaresca, si è provveduto all'invio dei materiali necessari e delle registrazioni delle lezioni e grazie al lavoro svolto dai docenti di sostegno è stato guidato negli apprendimenti. Nella scolaresca è inoltre presente un secondo alunno con certificazione di disabilità che è stato abbastanza presente alle lezioni. Gli alunni in questione sono stati sempre monitorati e la comunicazione con le famiglie è stata mantenuta per l'intero periodo concordando metodi, strategie e soprattutto programmando le verifiche orali. Nel periodo antecedente la chiusura delle scuole la scolaresca ha effettuato le prove scritte previste dal corso di studi e per gli alunni diversamente abili sono state effettuate prove equipollenti per lo scritto di Italiano e con l'utilizzo di mappe concettuali, schemi, piccole sintesi, parole chiave e frasi guida e di tutti gli altri mezzi compensativi e dispensativi previsti nel PEI. Per quanto riguarda gli alunni con DSA sono stati forniti tutti gli strumenti inseriti nel PDP.Il consiglio di classe ritiene necessaria e opportuna la presenza del docente di sostegno nello svolgimento del colloquio orale dell'alunno o degli alunni seguiti, al fine di supportarli e sostenerli durante la prova, nel rispetto delle procedure messe in atto relativamente alla situazione emergenziale da COVID 19(come da relazione dell'insegnante di sostegno allegata al presente documento).Per gli alunni con obiettivi minimi si fa presente che sono agli atti della scuola, a disposizione del Presidente della commissione, le modalità di svolgimento della prova orale (in presenza oppure on line). Non è stato possibile procedere alla simulazione delle prove scritte previste per gli esami di Stato in condizioni ordinarie.

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 e dei ritardi ➢ Nell'esecuzione dei compiti assegnati ➢ Nei lavori extrascolastici ➢ Nella riconsegna dei compiti 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 modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri 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 di 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; Scienza degli alimenti ;Francese

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

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE / TEDESCO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

CUCINA

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

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

Modalità di assegnazione:

Il dipartimento di" Scienza e cultura dell'alimentazione" e quello di "Laboratorio dei servizi di enogastronomia articolazione cucina" hanno decretato l'assegnazione di un unico argomento oggetto della prova a distanza per tutti gli alunni della classe**.**

Traccia:

Il candidato svolga in maniera fortemente personalizzata l'argomento richiesto utilizzando le conoscenze acquisite e dimostrando competenze tecnico professionali; consideri inoltre i quesiti proposti utili a fornire stimoli e riflessioni.

Argomento : **"Reazioni avverse al cibo".**

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

- **G. Verga**, da "Vita dei campi", “Rosso Malpelo”

  da "I Malavoglia", "La famiglia Malavoglia"

  “L’addio di ‘Ntoni

  da “Mastro don Gesualdo”, “ La morte di Gesualdo”

- **C. Baudelaire**, “L’Albatro”.

- **O. Wilde**, "La bellezza come unico valore".

- **G. D'Annunzio**, da “Il Piacere”, “L’attesa dell’amante”.
  da Alcyone, "La pioggia nel pineto";

  "La sera fiesolana".

- **G. Pascoli**, da “Myricae”, "Lavandare";

  "X Agosto".

  dai “Canti di Castelvecchio”, “La mia sera”,

  “Il gelsomino notturno”.

- **Italo Svevo**, da “La coscienza di Zeno", “Prefazione e Preambolo";

  “L’ultima sigaretta”;

  “Il funerale sbagliato”.

- **L. Pirandello**, da “Novelle per un anno”, "La patente";

- **G. Ungaretti**, "Veglia";
  "S. Martino del Carso";

  " Soldati";

  “Mattina”.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI CLASSE 5 SEZ. B Art. Enogastronomia-cucina

“Il diritto al lavoro”

	ITALIANO	STORIA	LEC	INGLESE	MATEMATICA	DIRITTO/ECON. CITTADINANZA	ALIMENTAZIONE	LES	ATTIVITA’ MOTORIA
CONTENUTI	-Il lavoro minorile. Rosso Malpelo, Verga. -Il lavoro “in proprio”, Malavoglia, Verga. -Il lavoro impiegatizio, Una vita, Svevo.	-Il lavoro nell’Italia postunitaria. -L’emigrazione interna e all’estero. -Il Fascismo, repressione delle assemblee e degli scioperi. -1970, Statuto dei lavoratori.	-Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. -Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. - Criteri di elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. - Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione.	-Hunger FRANCESE Le curriculum vitae et la lettre d’emploi.	Lo studio ndella funzione: dalla ricerca del dominio allo studio della derivata.	-Iter per l’apertura di un’attività economica e gli incentivi statali. -La tutela del lavoro prevista dalla Costituzione e dai Contratti Collettivi di Lavoro	-Alimentazione nell’età della globalizzazione. -Sicurezza alimentare e controllo qualità nel sistema agroalimentare.	-Le figure professionali di sala, bar e sommellerie. -La gerarchia dei ruoli nell’organizzazione del lavoro. -La formazione e l’aggiornamento professionale extracurricolari attraverso corsi professionali, master e stage. -La sicurezza sul lavoro del settore sala bar.	-Lavoro e sicurezza in palestra. - Approccio alla BLS e BLSD. -Nozioni di sicurezza.

“La donna”

	ITALIANO	STORIA	LEC	INGLESE	MATEMATICA	DIRITTO/ECON. CITTADINANZA	ALIMENTAZIONE	LES	ATTIVITA’ MOTORIA
CONTENUTI	-La donna, da moglie devota ad oggetto di piacere. Verga e D’Annunzio. L’evoluzione della figura femminile in Montale “Ho sceso, dandoti il braccio ….”.	- I primi movimenti femminili (Rivoluzione Francese). -La donna nelle due guerre mondiali. -Le suffragette. 1946, suffragio universale femminile.	-Dieta equilibrata e menu per persone speciali, in gravidanza, in allattamento e per donne nella terza età	-Food and health (diets) FRANCESE -Stephanie et Caroline Tatin: la tarte tatin.	Lo studio della funzione: dalla ricerca del dominio allo studio della derivata.	-Le agevolazioni fiscali e contributive previste per le donne lavoratrici. -La tutela del lavoro prevista dalla Costituzione e dai contratti collettivi di lavoro.	-Alimentazione in gravidanza ed allattamento. -Alimentazione nelle adolescenti e adulte. -Disturbi del comportamento alimentare nella adolescente e nella donna.	-Il galateo a tavola. -Il ruolo della donna nel settore della ristorazione:la Barmaid, il Maitre al femminile, la Sommelier. -La birra: bevanda della dea Cerere. -I cocktails, le birre ed il vino al femminile.	-La donna e lo sport.

“La rivoluzione dalla civiltà delle macchine all’era digitale”

	ITALIANO	STORIA	LEC	INGLESE	MATEMATICA	DIRITTO/ECON. CITTADINANZA	ALIMENTAZIONE	LES	ATTIVITA’ MOTORIA
CONTENUTI	-I Il futurismo. -Filippo Tommaso Marinetti, il mito della macchina.	-Dalla prima alla quarta rivoluzione industriale.	-Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. -Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. - Criteri di elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. - Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione.	-Food safety Hygiene. -HACCP FRANCESE -Le differents moyens de promotion: le rèseaux sociaux.	Lo studio della funzione: dalla ricerca del dominio allo studio della derivata.	-Moderni sistemi di comunicazione di massa. -Il marketing web. - I nuovi contratti di lavoro. -Apprendistato. -Part –time. -Lavoro ripartito. -A chiamata.	-Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. -Nuove gamme di prodotti e tendenze di mercato. -Sistemi di gestione della sicurezza e sistema HACCP. -Nuove tecnologie e qualità dei prodotti alimentari. -Cibo e religioni.	-Le tecniche di vinificazione, olearie, di brewing e del flambè. -I Mixologist e i bartenders; le moderne tecniche di fare bar. -L’informatica nella ristorazione.	-Gestione delle APP legate alla salute ed al movimento.

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
Viste aziendali
Eventi/show cooking
Ristorante Didattico
Incontri con esperti di settore
Orientamento al lavoro e agli studi universitari
Conferenze
Visite culturali
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): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
PROGETTO "PESCA" Uecoop/Mipaaft	09/10/2019	2 h	Di indirizzo	IPSEOA Celletti
Giornata Mondiale dell'Alimentazione	16/10/2019	5h	Alimentazione	IPSEOA Celletti
Celebrazione del 04/11	31/10/2019	1 h		IPSEOA Celletti
Progetto "Giornata contro i muri"	09/11/2019 e 11/11/2019	6h	Lettere	IPSEOA Celletti
Progetto "Alcol :tra prevenzione ed educazione al consumo senza rischi"	12/11/2019		Alimentazione-Cittadinanza e costituzione	IPSEOA Celletti
Gara regionale FIC	25/11/2019	1h	Laboratorio cucina	IPSEOA Celletti
PCTO orientamento	26/11/2019	1 h	Di indirizzo	IPSEOA Celletti
No allo spreco-Alimentazione	05/02/2020	3h	Alimentazione	IPSEOA Celletti
Progetto "Cambiamento climatico"	09/02/2020	1h	Di indirizzo	IPSEOA Celletti
"Orientamento e finanza"	13/02/2020	1h	Economia aziendale	IPSEOA Celletti

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	Cittadinanza e Costituzione
L'ora della legalità	Cittadinanza e Costituzione
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell'unità nazionale	Cittadinanza e Costituzione
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all'uso di stupefacenti	Cittadinanza e Costituzione

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'obiettivo del presente progetto è quello di sviluppare temi legati alla convivenza civile modificando l'atteggiamento delle giovani generazioni verso il sapere, accrescendone non solo le conoscenze ma soprattutto le competenze. Solo un cittadino "competente" può esercitare effettivamente i propri diritti di cittadinanza. Attraverso il raggiungimento di adeguate competenze i ragazzi saranno in grado di adattarsi in modo flessibile al mondo esterno ed affrontare problemi. Attraverso il progetto si propongono percorsi didattici nei quali lo studente è chiamato ad utilizzare le proprie conoscenze e abilità in situazioni contingenti e aperte all'imprevisto, non predeterminate, mostrandosi "competente". Le competenze indicano, quindi, ciò che lo studente è effettivamente capace di fare, di pensare, di agire davanti alla complessità dei problemi e delle situazioni che si trova ad affrontare e a risolvere, mobilitando la sua sfera cognitiva ed intellettuale, ma anche la sua parte emotiva, sociale, estetica, etica, valoriale. E' compito specifico della scuola promuovere questi interventi educativi capaci di far sì che le capacità personali si traducano nelle otto competenze chiave di cittadinanza previste dal Miur.

L'idea è, quindi, quella di realizzare nella scuola attività che superino la episodicità dei progetti scolastici per avviare un percorso scolastico di lungo respiro che non si risolva nell'anno scolastico e non coincida necessariamente con la durata dello stesso. Le competenze chiave sono quelle di cui ogni persona ha bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, e che rinforzano il percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita.

Nell'ambito delle competenze chiave di cittadinanza che gli alunni devono acquisire risulta fondamentale, infatti, la promozione dell'autodeterminazione consapevole e del rispetto della persona e delle differenze, nonché l'educazione alla lotta contro ogni tipo di discriminazione. Elemento centrale dell'attività educativa scolastica è la diffusione della cultura della legalità, al fine di promuovere negli studenti una forte presa di coscienza nei confronti delle norme e dei principi etici che reggono i rapporti intersoggettivi della comunità: il valore della legalità e l'acquisizione di una coscienza civile, oltre che il rispetto dei diritti umani sono i punti di riferimento educativi, al fine di contrastare la diffusione di atteggiamenti e comportamenti illegali e anti-democratici.

La scuola rappresenta uno spazio educativo e culturale che, oltre a formare competenze e abilità, intende rafforzare il proprio ruolo nel patto educativo e di corresponsabilità tra studenti, docenti, famiglie ed istituzioni, promuovendo attivamente la lotta alle discriminazioni e alla violenza di genere, il superamento degli stereotipi di genere, il rispetto delle diversità e delle pari opportunità di genere.

STRUTTURA DEL PERCORSO

A) FINALITA', OBIETTIVI TRASVERSALI E LIFE SKILLS

- Capire e fare propri i contenuti della Costituzione
- Creare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che ogni loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita di soggetti altrui;
- Riconoscere che ognuno è portatore di diritti di cui è fruitore ma allo stesso tempo è tenuto ad adempiere ai propri doveri;
- Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza;
- Promuovere e sostenere il rispetto delle norme di correttezza e di educazione;
- Analizzare le conseguenze derivanti, nell'ambito sociale, dall'inosservanza delle norme e dai principi attinenti la legalità;
- Far acquisire la consapevolezza che il termine legalità non significa solo stretta osservanza e rispetto delle norme giuridiche ma anche di quelle comportamentali, che pur non scritte, contribuiscono a renderci cittadini corretti e rispettosi verso la propria comunità:
- Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti, rispettosi di sé e degli altri;
- Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme;
- Sviluppare il senso di appartenenza alla comunità scolastica e al territorio;
- Accrescere la partecipazione democratica alle attività della comunità scolastica;
- Essere consapevoli, alla luce della Costituzione, del valore della persona, riconosciuto in quanto tale dalle leggi dello Stato, del rapporto tra la singola persona, le formazioni sociali in cui è inserita e i poteri dello Stato,

fra diritti doveri;
-Acquisire il senso di responsabilità civica, sociale e solidale concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo;
-Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, anche alla luce della Costituzione e in una prospettiva europea;

B) DESTINATARI
Classi quinte di tutti gli indirizzi

C) TEMPI DI REALIZZAZIONE
Nel primo periodo dell'anno il percorso è stato portato avanti attraverso incontri regolari e cadenzati su base settimanale. Nel periodo di sospensione dell'attività scolastica in presenza a causa dell'emergenza coronavirus, ci si è attenuti ad una tempistica più flessibile, privilegiando l'analisi di contenuti di interesse più immediatamente collegato alle istanze sorte e presentate dagli studenti in ragione del particolare momento vissuto.

D) CONTENUTI

ARGOMENTI	COMPETENZE
- La persona quale soggetto di diritto; gli ambiti in cui essa si forma e con le quali interagisce: la famiglia, la società, lo Stato, le realtà sopranazionali. - La Costituzione: formazione, significato, valori; - Il valore di alcune libertà fondamentali: di pensiero, di espressione, di religione: loro evoluzione storica e come si atteggiano nella società contemporanea; - Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano. - La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; - I principi fondamentali della Costituzione italiana; - Diritti di libertà e garanzie costituzionali; - La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali; - Il lavoro nel vissuto quotidiano dello studente e della sua famiglia; - Il lavoro come valore costituzionale; - Lavoro, produzione e trasformazione del territorio; l'impatto sull'ambiente ed il problema ecologico; - Lavoro dipendente e lavoro autonomo: il contratto di lavoro	- Creare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che ogni loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita di altri soggetti; - Promuovere e sostenere il rispetto delle norme di correttezza e di educazione; - Capire e far propri i contenuti della Costituzione; - Saper leggere e operare una riflessione sugli articoli fondamentali inerenti i diritti e i doveri dei cittadini; - Sviluppare il senso di appartenenza al territorio ed il rispetto dell'ambiente dal punto di vista naturalistico e paesaggistico; - Acquisire la consapevolezza che la tutela dell'ambiente non dipende solo da decisioni politiche ma dai nostri comportamenti quotidiani; - Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana; - Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori. -

E) METODOLOGIA

Si è privilegiato il percorso induttivo. Si è preso cioè spunto dall'esperienza degli allievi: da situazioni personali, da notizie e avvenimenti di carattere sociale , politico o giuridico che permettano di calarsi spontaneamente

nei temi di Cittadinanza e Costituzione. Si è valorizzato il ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti al fine di giungere ad una collaborazione nelle gestione dei problemi ed alla formulazione di soluzioni e risposte idonee. Dal punto di vista metodologico, mentre nel primo periodo dell'anno si è privilegiato l'intervento frontale, nel periodo di didattica a distanza il percorso è stato completato con l'aiuto di sussidi audiovisivi e multimediali e soprattutto attraverso lezioni partecipate in modalità sincrona sulle varie piattaforme utilizzate per raggiungere gli studenti, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto ed il senso critico sulle tematiche di più diretto interesse per gli alunni, in questo momento storico particolare.

F) VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il monitoraggio e la verifica sono stati effettuati dai docenti delle discipline giuridiche ed economiche attraverso momenti di confronto verbale per misurare la ricaduta in termini di competenze acquisite nel perc

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

DISCIPLINA ITALIANO

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. **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.	**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 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.	**Conoscenze :** **Lingua** • 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 • 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 romanzo realista e naturalista nella seconda metà dell'Ottocento. • Il Decadentismo nella lirica e nella narrativa.. • La poesia del Novecento. • Il romanzo all'inizio del Novecento e il modello di Pirandello e Svevo.

Criteri metodologici e strumenti

Lo studio della Letteratura è stato considerato non solo un approfondimento specialistico, ma ha anche assunto le caratteristiche di uno strumento funzionale al perfezionamento delle capacità comunicative degli allievi come recitano le linee guida ministeriali per gli istituti professionali. La lettura dei testi degli autori è stato il momento più importante dell'insegnamento sia dal punto di vista culturale che didattico, perché è attraverso la lettura dei testi che si sono stimolati gli allievi all'attenzione per il fatto letterario nella sua componente linguistico-espressiva.

Nell'analizzare il testo non è stato trascurato nessun elemento, ossia:

- la cronologia del testo;
- la posizione del testo antologizzato nell'economia dell'opera da cui era tratto;
- il contenuto e il rapporto con la biografia dell'autore;
- la parafrasi critica volta a mettere in evidenza gli aspetti più significativi della lingua e dello stile;
- l'analisi della struttura del testo;
- l'individuazione degli elementi contenutistici più importanti e loro collocazione nell'ambito del sistema di valori dell'autore e dell'epoca.

Dell'autore del testo si sono messi in evidenza:

- -la biografia e il suo rapporto con le aree di derivazione e di formazione culturale;
- -la sua partecipazione alle problematiche estetiche, filosofiche ed ideologiche dell'epoca in cui vive.

Ovviamente ogni volta che è stato possibile, si è esteso il discorso alla letteratura straniera, sia per i continui scambi che caratterizzano il mondo della cultura, sia per far conoscere agli studenti gli autori e le opere più significative degli altri paesi.

Il programma è stato svolto fino al 2 marzo mediante lezioni frontali, conversazioni libere e guidate, letture e produzioni di vario tipo: commento, tema, questionari e test a risposta singola e multipla, analisi del testo; dopo tale data in modalità D.A.D., con l'ausilio di strumenti informatici (piattaforma Skype, WhatsApp), con videolezioni, interrogazioni programmate e verifiche scritte, inviate a mezzo e-mail, tese ad accertare il livello di preparazione raggiunto, in termini di conoscenza, abilità e capacità critiche .

Lo strumento utilizzato è stato soprattutto il libro di testo, "La mia letteratura, dalla fine dell'Ottocento ad oggi", di Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada. Tribulato. Edizione "Signorelli", prezzo € 27,80 ISBN 978-88-434-1810-7.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Nella prima parte dell'anno scolastico sono state svolte attività di recupero durante la pausa didattica e attivati sportelli didattici di diverse discipline, come supporto agli studenti in difficoltà. Gli argomenti trattati durante l'anno hanno richiesto continui momenti di recupero delle carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte diverse ore di recupero . Lo sportello didattico , è stato offerto come supporto agli studenti in difficoltà.

DISCIPLINA STORIA

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. • 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 e sincronica. • 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.	• 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. • 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.	• 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. • L'Italia della Destra storica. • La Sinistra storica al governo in Italia. • La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio. • L' età di Giolitti. • La crisi dei regimi liberali. • La prima guerra mondiale. • Le masse, nuove protagoniste della storia. • Il difficile dopoguerra in Europa. • Il Fascismo in Italia. • L'età dei totalitarismi • L'economia tra le due guerre. • La seconda guerra mondiale

Criteri metodologici e strumenti

In accordo con le linee guida ministeriali lo studio della storia si propone di valorizzare i principali elementi di trasformazione lungo l'asse diacronico e sincronico delle tematiche caratterizzanti gli ambiti socio-economico, politico-istituzionale e storico-culturali. L'attività didattica, articolata per problemi, è stata sviluppata fino al 2 marzo non solo in termini di lezione frontale, ma soprattutto attraverso la lettura di materiali che conducono lo studente a ragionare sulle motivazioni che hanno prodotto un fenomeno storico. Si è organizzato il lavoro per unità brevi di apprendimento, per porre attenzione all'acquisizione della terminologia storica e del metodo storico. Il lavoro scolastico, sviluppato per problemi ha consentito agli studenti una riflessione più facilmente guidata e delineata, per una progressione più ampia e approfondita nei contenuti generali. Questo modo di procedere ha permesso agli allievi di classificare e organizzare l'esperienza storica sociale personale in un contesto temporale e storico spaziale molto più ampio, giustificato, reso più certo e più valido, a più alti livelli di generalizzazione e di comprensione approfondita della realtà storico-sociale contemporanea.
Si è insistito sulle modalità operative: individuare, selezionare, sintetizzare, riorganizzare i contenuti ed esprimerli attraverso la terminologia specifica.
Il programma è stato svolto fino al 2 marzo mediante lezioni frontali, conversazioni libere e guidate, letture e produzioni di vario tipo: commento, tema, questionari e test a risposta singola e multipla, analisi del testo; dopo tale data in modalità D.A.D., con l'ausilio di strumenti informatici (piattaforma Skype, WhatsApp), con videolezioni, interrogazioni programmate e verifiche scritte, inviate a mezzo e-mail, tese ad accertare il livello di preparazione raggiunto, in termini di conoscenza, abilità e capacità critiche .
Gli strumenti utilizzati sono stati non solo il libro di testo ma anche appunti, fotocopie, schede operative strutturate, mappe concettuali, video, films , documentari, materiale iconografico.
Libro di testo "La nostra avventura, il Novecento e la globalizzazione" di De Vecchi e Giovannetti. Bruno Mondadoti. Prezzo € 21,30 ISBN 978-88- 691-0162-5

ATTIVITA' DI RECUPERO

Nella prima parte dell'anno scolastico sono state svolte attività di recupero durante la pausa didattica e attivati sportelli didattici di diverse discipline, come supporto agli studenti in difficoltà. Gli argomenti trattati durante l'anno hanno richiesto continui momenti di recupero delle carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte diverse ore di recupero . Lo sportello didattico , è stato offerto come supporto agli studenti in difficoltà.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE V SEOA SEZ. B

La sicurezza
L'H.a.c.c.p.
Identificazione dei c.c.p
La cucina Egiziana.
Caratteristiche della cucina tradizionale, regionale ed internazionale.
La cucina Francese.
I lieviti: birra, madre, chimico.
I marchi di qualità, tutela dei prodotti enogastronomici.
La cucina Egiziana.
Esercitazione pratica : menu alla carte.
H.a.c.c.p. le fasi di ricevimento, congelazione e surgelazione.
La cucina Siciliana.
l'igiene nella ristorazione.
La cucina dell'Emilia Romagna.
La farina; tipologie, qualità, tipi di grano, uso in cucina.
La salute in cucina.
Stili alimentari e dieta equilibrata.
Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari
Il catering.
Il banqueting.
Il servizio a buffet.
Manuale H.A.C.C.P.
Criteri di elaborazione di un menu.
Dieta equilibrata e menu per la donna di terza età.
Dieta equilibrata per la donna in gravidanza e per l'allattamento.
Utilizzo delle moderne tecnologie: la vaso-cottura.
Il cibo "a km 0".

METODOLOGIE

I diversi argomenti sano stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi, per facilitare la comprensione della disciplina in tutte la sue problematiche.
Tecniche di insegnamento: didattica Modulare, lezione frontale, esercitazione pratica in laboratorio, lezione a distanza, coinvolgimento frequente degli studenti con domande e richieste di intervento, utilizzo di materiale documentario, dispense fornite dal docente.

STRUMENTI

Materiali didattici cartacei, libro di testo, fotocopie di testi integrativi, file, video.

VERIFICHE

Le verifiche dell'apprendimento sono state attuate attraverso forme di produzione orale e scritta, sulle abilità operative e organizzative, con varie forme di produzione: esposizione orale argomentata su argomenti del programma svolto, invio online di test da svolgere e simulazioni varie (dad).

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

A.S. **2019-20** Classe: **5ᵉB**
Indirizzo: **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
Articolazione: **ENOGASTRONOMIA**

PRESENTAZIONE CONCLUSIVA DELLA CLASSE.

Il programma di Scienza e cultura dell'Alimentazione nonostante sia stato svolto, per l'ultimo trimestre dell'anno nelle condizioni di didattica a distanza, non ha subito rimodulazioni e si è concluso consentendo agli alunni il raggiungimento degli obiettivi prefissati. I livelli raggiunti risultano eterogenei in funzione della differente tipologia del discente. Il dialogo educativo didattico non si è mai interrotto. Gli alunni hanno eseguito produzioni scritte utilizzando il lessico scientifico e tecnico e sono stati continuamente sollecitati a calarsi in contesti di realtà che facessero sviluppare competenze ed abilità. Gli alunni con DSA e quelli diversamente abili sono stati guidati negli apprendimenti grazie a metodologie proprie che prevedono mezzi compensativi e dispensativi.

OBIETTIVI CULTURALI

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienze e cultura dell'alimentazione" in conoscenze ed abilità è di seguito descritta sulla base delle indicazioni orientate nell'ambito delle riunioni dipartimentali e tenendo conto delle Linee guida del nuovo ordinamento per gli Istituti Professionali (D.P.R.15 marzo 2010, n.87, art. 8, comma 6).

Conoscenze	Abilità/ Capacità
• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP. • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	• Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Redigere un piano di HACCP. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Competenze
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nel campo dell'enogastronomia.

METODOLOGIA E VALUTAZIONE
I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e la conoscenza degli alunni
- Attuare interventi mirati nei confronti della diversità
- Favorire l'esplorazione e la ricerca
- Incoraggiare la curiosità e l'apprendimento
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare e migliorarsi
- Rimuovere atteggiamenti di rifiuto causati da insuccessi incontrati

Uso di:

1. Lezioni frontali e partecipate con il metodo "a spirale" ovvero collegando il più possibile gli argomenti tra loro ed in rapporto alle altre discipline.
2. Con problemi a soluzione guidata.
3. Stimolazione di ipotesi di soluzioni a situazioni problematiche "problem solving".

Metodologie di lavoro per gruppi e finalizzate al **Recupero**
In itinere attraverso autocorrezione, uso di schede ed esercizi guidati ed esemplificati.
Intervento con domande dirette e questionari
Tutoring degli alunni "deboli" da parte di quelli trainanti.
Potenziamento e valorizzazione delle eccellenze
Per il consolidamento e potenziamento sono stati usati:

- Esercizi di arricchimento delle conoscenze.
- Esercizi mirati al consolidamento delle conoscenze nei diversi ambiti.

STRUMENTI DIDATTICI

- Uso del libro di testo.
- Consultazione di riviste specializzate, materiale didattico fornito dal docente, uso del tablet e navigazione su siti web pertinenti ai contenuti trattati.
- Visite aziendali presso catene di distribuzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti.
- Partecipazione a fiere, mostre e convegni di settore.
- Interventi di docenti esperti del settore sia alimentare che igienico-sanitario.

DIDATTICA A DISTANZA

L'emergenza causata dalla pandemia ha portato alla chiusura delle sedi scolastiche con l'obbligo di continuare l'attività didattica a distanza. Dopo un iniziale smarrimento ho avviato video lezioni utilizzando piattaforme quali Skype e tentando di collegare Classeviva ma per svariati motivi tecnici ho dovuto proseguire usando solo Skype. La partecipazione alle lezioni (3 ore a settimana) è stata regolare ed interattiva. Le valutazioni formative sono state effettuate attraverso la somministrazione di test a tempo creati in aula virtuale del registro Spaggiari oltre a compiti di realtà e nell 'ultimo periodo verifiche orali allo scopo di esercitare i ragazzi al colloquio.
VERIFICA e VALUTAZIONE
Sono stati proposti test con tipologia mista e semi-strutturata ed aperta al termine della maggior parte delle unità didattiche con il recupero immediato degli alunni con esito non sufficiente e le seguenti:
 Verifiche orali (interrogazioni, intese anche come discussioni, aperte all'intero gruppo classe oltre che singolarmente).
 Verifiche scritte simulanti la terza prova (tipologia B) e/o testi simulanti la seconda prova scritta dell'esame di Stato, in relazione alle indicazioni ministeriali del nuovo esame di St
 Approfondimenti personali e lavori di gruppo.
Valutazione: La valutazione verrà effettuata seguendo gli obiettivi disciplinari del POF usando 9 livelli di valutazione (dal 2 al 10) oltre alla griglia ottenuta specificamente per la DAD.
La descrizione puntuale delle conoscenze , abilità e competenze viene riportata come di seguito:

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 nuove proposte LARN 2014. **Le linee guida per una sana**	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.

alimentazione. **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.** **Alimentazione nella ristorazione collettiva.** Formulazione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva. **Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.** **Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:** malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie ed aterosclerosi **Dieta nelle malattie metaboliche:** obesità, diabete mellito, iperuricemia e gotta. **Dieta nelle patologie dell'apparato digerente:** disturbi gastrointestinali e malattie epatiche. **Alimentazione nelle allergie e nelle intolleranze alimentari.** **I disturbi del comportamento alimentare.** **Alimentazione e tumori.**	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. Individuare le nuove tendenze nel settore ristorativo. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Utilizzare l'alimentazione razionale ed equilibrata come strumento per il benessere della persona	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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, Staphylococcus, Clostridium botulinum e perfringens, E. coli, Listeria, Hepatitis. A, Taenia solium e saginata, Anisakis	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica.	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. 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. **L'alimentazione nell'era della globalizzazione.** **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.** Il significato dell'alimentazione nella religione; l'ebraismo e la divisione tra carne e latticini; il cristianesimo ed il venerdì. L'islamismo e il digiuno rituale. Gli indù e la sacralità degli animali. I buddisti e la libertà alimentare	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 Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grande religioni.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 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. **Nuove gamme alimentar**i: le nuove tendenze alimentari, il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.	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.
Strumenti		

Libro di testo in adozione ed altri testi.
Dispense, schemi, mappe concettuali
Materiale multimediale
Simulazioni aziendali

Suddivisione in livelli

COMPETENZA	NON RAGGUNTO (Insufficiente)	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	L'allievo non conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari, e non sa utilizzarli come strumento per assicurare la sicurezza alimentare di un ipotetico cliente, nemmeno in modo assistito.	L'allievo conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari, e sa utilizzarli come strumento per assicurare la sicurezza alimentare di un ipotetico cliente, solo in modo assistito. Dimostra atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari, e sa utilizzarli come strumento per assicurare la sicurezza alimentare di un ipotetico cliente, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari, e sa utilizzarli come strumento per assicurare la sicurezza alimentare di un ipotetico cliente, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	L'allievo non conosce i meccanismi di legame con il territorio, non è in grado di individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, non sa offrire a un ipotetico cliente un servizio di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, nemmeno in modo assistito.	L'allievo conosce i meccanismi di legame con il territorio, è in grado di individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, sa offrire a un ipotetico cliente un servizio di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo conosce i meccanismi di legame con il territorio, è in grado di individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, sa offrire a un ipotetico cliente un servizio di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo i meccanismi di legame con il territorio, è in grado di individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, sa offrire a un ipotetico cliente un servizio di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo non conosce i diversi sistemi di conservazione e non è in grado di utilizzare quelli più idonei per i diversi alimenti allo scopo di prevenire i rischi di tossinfezione e garantire lo stato di salute di un ipotetico cliente, nemmeno in modo assistito.	L'allievo conosce i diversi sistemi di conservazione ed è in grado di utilizzare quelli più idonei per i diversi alimenti allo scopo di prevenire i rischi di tossinfezione e garantire lo stato di salute di un ipotetico cliente, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo conosce i diversi sistemi di conservazione ed è in grado di utilizzare quelli più idonei per i diversi alimenti allo scopo di prevenire i rischi di tossinfezione e garantire lo stato di salute di un ipotetico cliente, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo conosce i diversi sistemi di conservazione ed è in grado di utilizzare quelli più idonei per i diversi alimenti allo scopo di prevenire i rischi di tossinfezione e garantire lo stato di salute di un ipotetico cliente, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	L'allievo non conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimenti e non sa inserirli in un'alimentazione corretta per garantire lo stato di salute e di benessere di un ipotetico cliente, nemmeno in modo assistito.	L'allievo non conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimenti e non sa inserirli in un'alimentazione corretta per garantire lo stato di salute e di benessere di un ipotetico cliente, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo non conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimenti e non sa inserirli in un'alimentazione corretta per garantire lo stato di salute e di benessere di un ipotetico cliente, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo non conosce le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimenti e non sa inserirli in un'alimentazione corretta per garantire lo stato di salute e di benessere di un ipotetico cliente, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	L'allievo non sa formulare un menu funzionale alle varie età e situazioni fisiologiche o patologiche, nemmeno in modo assistito. Mancano del tutto le conoscenze per saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di menu.	L'allievo sa formulare un menu funzionale alle varie età e situazioni fisiologiche o patologiche, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo sa formulare un menu funzionale alle varie età e situazioni fisiologiche o patologiche, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo sa formulare un menu funzionale alle varie età e situazioni fisiologiche o patologiche in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, colturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	L'allievo non è in grado di riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli, e non sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, nemmeno in modo assistito.	L'allievo non è in grado di riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli, e non sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo non è in grado di riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli, e non sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo non è in grado di riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli, e non sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	L'allievo non sa illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari e non è in grado di riconoscere e distinguere le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali, nemmeno in modo assistito.	L'allievo non sa illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari e non è in grado di riconoscere e distinguere le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali, solo in modo assistito. Dimostra un atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.	L'allievo non sa illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari e non è in grado di riconoscere e distinguere le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali, con discreta autonomia. Assume atteggiamenti collaborativi.	L'allievo non sa illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari e non è in grado di riconoscere e distinguere le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali, in perfetta autonomia. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.

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

Argomenti svolti da settembre 2019 al 5 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
La lettre de motivation
Les émissions culinaires
La cuisine sur la Toile
La tarte Tatin

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 da parte degli alunni, si è deciso di avvalersi di Skype.

RELAZIONE FINALE
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
CLASSE: 5^ S.E.O.A. ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA Sez. B
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

La classe mi è stata assegnata nel corso dei primi mesi di inizio anno scolastico ma sì è iniziato a svolgere le lezioni solo a partire dal 22 ottobre 2019 per motivi di elaborazione, redazione dell'orario curricolare delle lezioni scolastiche.
Pertanto 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 (dal 29/10/2019 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. Affinamento, stabilizzazione ed evoluzione dei vini rossi e bianchi.
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, moscato.
3. Presentazione delle schede AIS: la terminologia in uso per la degustazione del vino, l'analisi descrittiva del vino. I vitigni aromatici. Le sensazioni saporifere e tattili.
4. La produzione dell'olio evo e sua degustazione pratica con l'ausilio e quindi la compilazione di apposite e dedicate schede professionali; gli attributi positivi e negativi nell'analisi organolettica dell'olio evo.
5. L'enografia nazionale attraverso i vitigni autoctoni regionali.
6. Principi di tutela dei vini: DOC, DOCG, DOP, IGT, IGP, STG, PAT, DECO.

7. 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.
8. In sala ristorante: preparazione alla lampada e servizio al tavolo del cliente dei seguenti piatti: farfalle al salmone affumicato.

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 ad essere di aiuto, completamento alle conoscenze e competenze da dimostrare di possedere all'esame di stato.
Pertanto si è ritenuto opportuno di rimodulare il programma allo svolgimento in video conferenza dell'aula virtuale solo dei seguenti argomenti:

1. 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.
2. Ricettario di qualche cocktail scelti a piacere.

Altre ore di video lezioni sono state dedicate all'approfondimento oltreché a soddisfare tutte le loro eventuali lacune e curiosità in materia di olio, vino, cocktail e flambé.

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 seppur con qualche allievo/a sempre assente alle video lezioni.
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.
Nella DaD sono state attuate verifiche scritte (produzione e consegna di compiti assegnati da svolgere a casa) ma puntualmente discussi oralmente nel corso delle video lezioni.

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 non sempre autonomo e congruo, dimostrando però di possedere capacità e preparazione professionale a livelli sufficienti. Pochi di loro hanno dimostrato di raggiungere un livello di competenze discreto.
Pertanto, la valutazione finale della classe è mediamente sufficiente.
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.

IPSEOA ANGELO CELLETTI -FORMIA
PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE
ANNO SCOLASTICO 2019/20
Classe V B enogastronomia

•MODULE 6
MENUS & MEALS
Unit 1
MENUS
-menù basics
-breakfast, lunch and dinner menus
-designing menus
-vocabulary practice
-communication & study skills
Unit 2
CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS
-banquets and buffets
-special menus
-wine list
-vocabulary practice
-coomunication & study skills
GRAMMAR
-would like to/like + -ing ;
-love/like/hate+ -ing

MODULE 7
• FOOD & HEALTH
Unit 1 healty
eating
-a healthy lifestyle
-the food pyramid and food groups
-healthy plates
-vocabulary practice
-communication & study skills
Unit 2
Diets
-the mediterranean diet
-special diets for food allergies and intollerances
-alternative diets
-vocabulary practice
-communication & study skills
GRAMMAR
-verbs +infinitive/ -ing form

•MODULE 8
FOOD SAFETY & HYGIENE
Unit 1

-food contamination
-food poisoning
-safe food storage and handling
-vocabulary practice
-communication & study skills
Unit 2
Food safety measures
-food preservation and food packaging
- food-safety legislation
-the HACCP system
-vocabulary practice
-communication & study skills
GRAMMAR
-passive form

•MODULE 9
THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY
Unit 1
Food-a right for everyone
-hunger and malnutrition
-taking action against hunger
-the zero hunger challenge
-vocabulary practice
-communication & study skills
Unit 2
Responsable food consumption
-promoting a sustainable diet
-slow food and 0 km food
-food waste reduction
-vocabulary practice
-communication & study skills
GRAMMAR
-word formation

•MODULE 10
WORKING IN CATERING
Unit 1
Joob application
-job advertisemets
-writing a CV
-writing a cover letter
-an affective job interview
-vocabulary practice
-communication & study skills
Unit 2
Moving on
-marketing basics
-restaurant start-up
-promoting a restaurant
-buying food and deailing with suppliers
-vocabulary practice
-communication & study skills
GRAMMAR

-past and future tenses

•THE ART OF PASTRY
-THE PASTRY CHEF
•COOKING COLTURE
-DIGEATAL
-RELAZIONE PER PERCORSI ‘’THE DIGEATAL ERA’’

PROGRAMMA SVOLTO – DTA CLASSE V SE.B ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLSTIC0 2019/2020

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **5 ore**

LIBRO DI TESTO: AUTORI: RASCIONI – FERRIELLO
TITOLO: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOL. 3**
EDIZIONE: TRAMONTANA

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE

- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
- Saper individuare la norma da applicare
- Essere in grado di cogliere gli aspetti fondamentali del Piano di marketing
- Saper interpretare la pianificazione e la programmazione aziendale

ABILITA'

- Utilizzare un linguaggio giuridico semplice e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere, in maniera semplice, un budget e un business plan

CONOSCENZE

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- Abitudini alimentari e l'economia del territorio
- Il Marketing

ATTIVITA' di recupero e approfondimento per la disciplina curricolare

- Gradualità dell'apprendimento
- Studio assistito in classe
- Rispetto dei tempi di lavoro individuale
- Costante controllo dell'apprendimento (oltre le normali prove di verifica)
- Controllo sistematico dell'esecuzione dei compiti assegnati di compiti
- Recupero e rinforzo degli argomenti trattati
- Pausa didattica

Figura 1

Le attività di recupero sono state attivate fin dal I quadrimestre tramite pause e ripetizioni che vedevano, oltre l'insegnante, gli studenti più motivati e con una preparazione adeguata come tutor nei confronti dei compagni che mostravano fragilità nella preparazione. Tale attività ha consentito anche l'approfondimento di alcuni argomenti trattati. Nel mese di febbraio, così come stabilito nel piano delle attività dell'istituto, è stata effettuata una pausa didattica al fine di consentire il recupero, almeno in parte, delle carenze evidenziate a seguito dello scrutinio del I quadrimestre. La sospensione delle attività didattiche in presenza, a partire definitivamente dal 5 marzo, non ha reso possibile l'attivazione di tutti gli interventi didattici ed educativi che l'istituto effettua; ciò ha rallentato o reso più difficoltoso superare i limiti di una preparazione lacunosa. Durante la DAD si è continuato a lavorare nel tentativo di recuperare e rafforzare i contenuti sviluppati fino alla fine di febbraio.

STRUMENTI DIDATTICI

METODI

- Lezione frontale
- Lezioni dialogate
- Studio individuale autonomo
- Studio guidato
- Lavoro di gruppo
- Feed back
- Didattica modulare

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

- Lezione in aula virtuale tramite Registro elettronico Spaggiari
- Lezione tramite videochiamata w.a.

MEZZI

- Testo adottato
- Computer
- Internet
- Fotocopie

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

- Riassunti degli argomenti svolti disponibili in "Aula virtuale: Materiali"
- Materiali, esercizi e test inviati mediante w.a.

VERIFICHE DELL'APPRENDIMENTO

Per le verifiche dell'apprendimento l'anno scolastico è stato suddiviso in due periodi, il primo ed il secondo quadrimestre. Le attività svolte durante il processo di insegnamento - apprendimento sono state oggetto di appropriati processi di verifica e di valutazione, correlate e coerenti nei contenuti e nei metodi col complesso di tutte le attività svolte durante il dialogo didattico – educativo. Per giungere ad una valutazione omogenea e trasparente nei confronti degli studenti il docente si è avvalso di verifiche scritte e orali per misurare il livello di apprendimento ed osservazioni sistematiche in relazione agli obiettivi socio-affettivi e comportamentali.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di diversi fattori:

- livelli di partenza dei singoli allievi
- partecipazione e interesse mostrati durante le ore di lezione
- acquisizione dei contenuti e utilizzo delle informazioni
- capacità di organizzare ed esporre gli argomenti studiati
- capacità di rielaborazione critica

- competenza linguistica
- frequenza scolastica

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD e il docente ha ritenuto opportuno ispirare la propria attività valutativa sulla base dei seguenti indicatori:

- impegno;
- partecipazione secondo le proprie possibilità;
- metodo di studio e organizzazione del lavoro;
- creatività, originalità;
- disponibilità a collaborare con docenti e compagni;
- costanza nello svolgimento delle attività;
- progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

PROVE SCRITTE

Strutturate	Scelta multipla
Semistrutturate	Risposta singola
	Esercizi
Produzione	Tema
	Risoluzione di esercizi

DAL 5 marzo 2020 inizio DAD
PROVE STRUTTURATE: TEST a scelta multipla utilizzando l'Aula virtuale

PROVE ORALI

Interrogazioni anche a partire dal 5 marzo 2020 quando ha avuto inizio la DAD
Colloqui brevi anche a partire dal 5 marzo 2020 quando ha avuto inizio la DAD
Prove semistrutturate

Difficoltà emerse nella realizzazione della progettazione annuale

La progettazione non è stata svolta secondo quanto preventivato all'inizio dell'anno scolastico.

ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO – TERMINE IL 02-10-2019
ATTIVITA' DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019)
Nel periodo dal 12 Settembre al 02 Ottobre si realizzano attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D.P.R. 263/2012 e successive Linee Guida del 12 marzo 2015, nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale.
In tale periodo si procede:

- alla conoscenza della classe, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti il percorso di II livello dell'istruzione degli adulti (ex corsi serali), che può prevedere un inserimento nel gruppo classe fino ai termini di legge
- accertamento dei prerequisiti disciplinari
- alla verifica delle competenze già in possesso
- attività di recupero

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Q SERVIZI SALA E VENDITA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1	
Denominazione	**ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO – TERMINE IL 02-10-2019** **ATTIVITA' DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019)** Nel periodo dal 12 Settembre 2019 al 02 Ottobre 2019 si realizzano attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D.P.R 263/2012 e successive Linee guida del 12 Marzo 2015, nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale (12 ore). In tale periodo si procede: • alla conoscenza della classe; • all'accertamento dei prerequisiti disciplinari; • alla verifica delle competenze eventualmente già in possesso; • attività di recupero. Le suddette attività proseguono fino al 4 ottobre
Compito - prodotto	Strumenti matematici per la risoluzione di casi e problemi
Competenze mirate: *Professionali*	**Competenza chiave** Utilizzare linguaggio e strumenti matematici per trattare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative **Competenze trasversali di cittadinanza** • Individuare le proprie difficoltà e cercare di superarle • Ricercare e applicare un metodo di studio idoneo • Rispettare scadenze e impegni concordati con insegnanti e compagni • Imparare a lavorare in gruppo • Saper interagire con gli altri • Saper ascoltare gli interlocutori • Saper rielaborare i testi e contestualizzare le informazioni in essi contenute • Saper eseguire operazioni • Saper rielaborare i dati necessari per la risoluzione di casi e problemi
Pluridisciplinari	Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali

• *Abilità*	• *Conoscenze*
• Individuare e applicare i procedimenti di calcolo più idonei alla risoluzione di problemi economico aziendali • Risolvere problemi di calcolo diretto e inverso dell'interesse e dello sconto • Distinguere le diverse voci dello Stato patrimoniale e del Conto economico • Redigere il bilancio d'esercizio di un'azienda ricettiva • Riclassificare lo Stato patrimoniale ed il Conto economico in funzione del calcolo dei principali indici di bilancio • Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita	• Il calcolo percentuale e i problemi sopra e sotto cento • I riparti diretti: semplici e composti • Interesse, montante, sconto, valore attuale • Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio • La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio • Gli obiettivi, i presupposti e le fasi dell'analisi di bilancio per indici • Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. Q SERVIZI SALA E VENDITA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2	
Denominazione	**Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: attività in presenza fino al termine della pausa didattica e ripresa in DAD**
Compito - prodotto	Il budget e il business plan
Competenze mirate: *Professionali*	**Competenza asse storico-sociale** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenza asse matematico** Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico **Competenze disciplinari** • Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione • Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi
Pluridisciplinari	• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi

Abilità	*Conoscenze*
• Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica • Distinguere gli scopi ed il contenuto dell'attività di pianificazione e programmazione • Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione • Redigere semplici budget aziendali • Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall'azienda • Redigere semplici business plan	• La pianificazione strategica • La programmazione operativa • I significati e gli scopi del controllo di gestione • Le fasi del processo di controllo della gestione aziendale • I budget di settore • Le funzioni e la struttura del business plan

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. Q SERVIZI SALA E VENDITA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 3	
Denominazione	**Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: attività in DAD**
Compito - prodotto	Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Prodotti a chilometro zero I marchi di qualità alimentare Le norme di sicurezza e di igiene alimentare Le norme sulla costituzione dell'impresa I principali contratti di lavoro dell'impresa ristorativa
Competenze mirate: ***Professionali***	**Competenza asse storico-sociale** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenza asse scientifico-tecnologico** • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • 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 **Competenze disciplinari** • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali • Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
Pluridisciplinari	• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi

Abilità	***Conoscenze***
• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing	• Abitudini alimentari ed economia del territorio • Normativa di settore • Prodotti a chilometro zero

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. Q SERVIZI SALA E VENDITA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 4	
• *Denominazione*	**Il marketing: attività svolta in DAD**
Compito - prodotto	Tecniche di marketing turistico e di web marketing
Competenze mirate: *Professionali*	**Competenza asse storico-sociale** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenze disciplinari** • Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati • Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale
Pluridisciplinari	• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi

• *Abilità*	• *Conoscenze*
• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Analizzare il CVP • Definire il prezzo di un prodotto • Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale • Individuare criteri, metodi e tecniche per i vari tipi di ricerca di mercato • Definire semplici piani di marketing	• Le diverse politiche di mercato • Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita • Le tecniche per il rilevamento ed il trattamento dei dati • La struttura del piano di marketing

I contenuti di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE sono stati i seguenti:
LA RIVOLUZIONE TECNOLOGICA: dalla civiltà delle macchine all'era digitale
LA DONNA – Impresa donna
IL CIBO COME EREDITA' DI UN TERRITORIO
IL DIRITTO AL LAVORO

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

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.