MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Angelo Celletti" • Via Gianola, snc • FORMIA (LT) • ITALY
C.F.: 81003890597 Telefono Istituto: +39 0771 725151 • Fax: +39 0771 720150 • Telefono Convitto: +39 0771 722125 Distretto n. 49
Codice Scuola: LTRH01000P • Codice Corso Serale: LTRH010504 • Codice Convitto: LTVC02000Q
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme • *Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools*

URL http://www.alberghieroformia.it
eMailbox Istituto: ltrh01000p@istruzione.it • PEC: ltrh01000p@pec.istruzione.it
DS: dirigentescolastico@alberghieroformia.it • DSGA: direttoreservizi@alberghieroformia.it
Vice Presidenza: vicepresidenza@alberghieroformia.it • Convitto: convitto@alberghieroformia.it
Didattica alunni: didattica@alberghieroformia.it • Docenti: insegnanti@alberghieroformia.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

V sez. C

Articolazione: ENOGASTRONOMICA - CUCINA

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 data26/5/2020

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 classe V Eno sez. C (tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera) è formata da 14 alunni (12 ragazzi e 2 ragazze) di cui una alunna diversamente abile, (legge 104, art. 3, comma 3) che segue un P.E.I. differenziato e un'altra che segue un Piano Didattico Personalizzato per B.E.S.

In relazione all'alunna in possesso del PEI i docenti di sostegno hanno dichiarano che durante la didattica a distanza la stessa, mancando del contatto giornaliero a cui era abituata, ha manifestato una regressione nello sviluppo psico-affettivo che le ha impedito di progredire verso l'autonomia.

La maggior parte degli alunni proviene da paesi limitrofi in Campania, per cui non poche sono state le difficoltà da essi incontrate sia per raggiungere l'Istituto che nel tornare a casa durante la didattica in presenza; anche nella fase della didattica a distanza abbiamo avuto problemi, infatti i luoghi di provenienza della scolaresca non sempre permettevano una fluida comunicazione a causa di collegamenti non sempre idonei a supportare il traffico internet.

Va precisato che la classe sin dall'inizio dello stato di emergenza si è mostrata attiva e ben disposta a ricevere contatti on-line con i docenti. Tutti gli studenti sin da subito hanno dichiarato di essere forniti di pc, tablet o telefonino ed erano in grado di connettersi, seppure con qualche limitazione dovuta a difficoltà tecnico pratiche di collegamento. Questi contatti dal 9 marzo si sono tramutati in una vera e propria DaD attraverso l'applicazione da parte dei docenti di diverse piattaforme (SKIPE, WHATSAPP, CLASSROOM). Sono state attivate, appena possibile, le AULE VIRTUALI del registro elettronico ma non sempre sono state utilizzate per problemi logistici e di sovraffollamento sulla piattaforma. Nell'ultimo periodo, però, gli alunni sono diventati meno assidui e più discontinui. Nonostante i tempi particolarmente complicati l'attività didattica si è svolta in un clima abbastanza sereno. Alcuni alunni si sono distinti per la partecipazione attiva altri, invece, hanno mostrato un interesse superficiale agli argomenti proposti.

I docenti hanno tenuto conto nella valutazione degli alunni aspetti quali: la partecipazione, l'assiduità, l'esecuzione delle consegne proposte, il rispetto dei tempi di consegna, senza tralasciare le competenze specifiche di ogni singola disciplina né la conoscenza dei contenuti.

I docenti hanno provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi e le modalità di verifica, adattandone tempi e contenuti e alcuni nuclei fondanti dei saperi sono stati diversificati a seconda delle necessità/problematiche che di volta in volta emergevano. Gli stessi argomenti previsti ad inizio anno sono stati affrontati in maniera ridotta dando spazio ai nuclei essenziali delle discipline in modo tale che potessero giungere in maniera più fruibile e facilitata agli studenti attraverso schemi, mappe, riassunti appunti essenziali.

L'ambiente di provenienza della classe si può definire normalmente agiato, ma non culturalmente stimolante, quindi il profitto raggiunto dagli alunni è frutto di un impegno personale e non di aiuti a casa da parte dei genitori. Il gruppo classe risulta ben amalgamato e al suo interno non sono emersi problemi relazionali, buono anche il rapporto instaurato con i docenti del corso.

Sul piano dell'impegno e del profitto, tenuto conto anche dei risultati conseguiti nella prima parte dell'anno scolastico, la classe presenta livelli di preparazione alquanto differenti. Una preparazione di base così eterogenea non ha permesso una crescita uniforme degli allievi dal punto di vista dei contenuti disciplinari. Questo ha rallentato, generalmente, l'attività didattica sia in presenza che in DaD e solo ritornando spesso sugli stessi argomenti, sono stati raggiunti almeno gli obiettivi minimi per la maggior parte della scolaresca.

Il processo di insegnamento-apprendimento a distanza, si è rilevato, quindi, faticoso e macchinoso sia per i docenti che per i discenti: infatti non sempre la DaD ha consentito la massima attenzione da parte degli alunni.

Nonostante l'attività didattica si sia svolta in un clima sereno, i risultati conseguiti non sono stati sempre ottimali, perché il livello di interesse e l'impegno, soprattutto all'inizio dell'anno, è stato modesto anche se alcuni alunni si sono distinti per l'attiva partecipazione al lavoro scolastico.

La frequenza non è stata, per alcuni, sempre regolare: le relative assenze sono state giustificate per motivi di salute.

Da quanto suddetto emerge che la partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata per alcuni discontinua e superficiale e la ricaduta sul piano didattico non sempre positiva. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia di lavoro e alla partecipazione al dialogo educativo.

Complessivamente si possono distinguere quattro gruppi al suo interno:

- un primo gruppo, che ha partecipato con interesse e impegno costanti, è stato assiduo nel seguire le lezioni conseguendo una discreta e, in alcuni casi, buona preparazione complessiva riuscendo a conseguire la quasi totalità degli obiettivi programmati, sviluppando capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione;
- un secondo gruppo, che ha partecipato con impegno puntuale e ha comunicato in modo complessivamente corretto pervenendo ad una preparazione sufficiente e dotato di adeguate abilità cognitive-operative, ma ha necessitato di tempi più lunghi per interiorizzare le conoscenze e le competenze
- un terzo gruppo, che ha partecipato non sempre in maniera puntuale ed è stato saltuario nella consegna dei lavori assegnati pervenendo pertanto ad una preparazione complessivamente modesta e in parte fragile soprattutto in alcune discipline.
- Il quarto gruppo più esiguo, che nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti non ha risposto adeguatamente né nella didattica in presenza che in quella a distanza pervenendo ad una preparazione lacunosa e in parte frammentaria.

È da evidenziare la circostanza che la maggior parte della classe presenta difficoltà di ordine espositivo, emerse sia nelle verifiche scritte che orali. Ciò è dovuto principalmente ad un humus culturale modesto ed anche ad una realtà linguistica fortemente condizionata dall'uso del dialetto.

Il comportamento è stato quasi sempre corretto , ma non sempre nel rispetto delle regole per qualcuno.

Durante l'anno non sono state effettuate simulazioni della prima e della seconda prova perché i Dipartimenti di riferimento le avevano previste per il mese di aprile e di maggio.

L'attività relativa al P.C.T.O. (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) fa riferimento al progetto "**Percorsi d'impresa"** (percorso triennale a.s. 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020) ma anche a corsi, tenuti da esperti del settore, offerti dal nostro Istituto, nell'arco dei tre anni, per ampliare l'offerta formativa in ambito professionale.

Tale attività si è rilevata positiva sia per le aziende ospitanti sia per gli alunni che hanno potuto arricchire tutte quelle abilità di carattere pratico-manuale e organizzativo maturate durante il percorso scolastico; inoltre ciò ha consentito ai ragazzi di raggiungere una maggiore consapevolezza e una più attenta gestione delle risorse personali, dando spunti di progettazione professionale proiettate nel futuro. Sia l'esperienza in azienda che i corsi tenuti da importanti professionisti hanno arricchito gli alunni in conoscenze sia per quanto riguarda i vari stili gastronomici legati all'evoluzione culturale e sociale dei territori, sia per quanto riguarda la consapevolezza del valore tipico e dei marchi di certificazioni.

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; Scienze degli alimenti;Francese

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

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

CUCINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

PROGRAMMA DI ITALIANO CLASSE V ENO sez. C A.S. 2019-2020

Competenze Linguistiche • Produrre testi, in forma scritta e orale, con modalità espressive corrette e lessicalmente accettabili, adeguati ai diversi contesti e scopi. • Riassumere e parafrasare un testo dato. • Illustrare e interpretare in termini essenziali un fenomeno storico e culturale. • Utilizzare i diversi livelli morfosintattici 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. • Stabilire collegamenti e confronti tra i diversi movimenti letterari. • Comprendere e interpretare un testo nelle sue linee essenziali	**Capacità disciplinari linguistiche:** • Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. • Produrre diverse tipologie di testi **Capacità disciplinari letterarie:** • Orientarsi nell'itinerario letterario della cultura letteraria italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed europeo, 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. • Cogliere 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** • Scelte espressive nelle opere letterarie • Tecniche di comunicazione in ambito professionale. • Caratteristiche linguistiche di testi specialistici professionali d'indirizzo **Letteratura** • Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ai primi decenni del Novecento, a partire da una selezione di autori e di testi rappresentativi. • Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla seconda metà dell'800 ai primi del 900. • 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 primo Novecento. • Il romanzo del primo Novecento e il modello di Pirandello e Svevo.

MODULO I - L'età del realismo: caratteri generali

U .D. 1 - La stagione del realismo in Europa. Il Positivismo

U. D. 2 - Il Naturalismo e il Verismo a confronto

U. D. 3 - Verga- la vita - le opere - ilpensiero - le tecniche narrative

Scelte antologiche

C. Dickens :	da "Tempi difficili"	Cocktown
Giovanni Verga :	da "Vita dei campi"	Prefazione all'amante di Gramigna" Rosso Malpelo
	da "Novelle rusticane"	La Roba
	da " I Malavoglia"	Prefazione La famiglia Malavoglia
	da "Mastro Don Gesualdo"	Trama del romanzo e considerazioni sul personaggio

MODULO II - La crisi del Positivismo e l'età del Decadentismo.

U. D. 1 - La crisi del Positivismo
L'età del decadentismo:caratteri generali.
I modelli culturali del primo Novecento
Gli aspetti filosofici e poetici del Decadentismo.
Il superomismo, la scoperta dell'inconscio, l'estetismo e il panismo.

U.D. 2 Il simbolismo francese

U. D. 3 Giovanni Pascoli - la vita - ilpensiero - le opere - il linguaggio poetico

U . D. 4 Gabriele D'Annunzio - la vita - ilpensiero - le opere - l'estetismo

Scelte antologiche

Chaarles Baudelairre	da "I fiori del male"	L' albatro
Giovani Pascoli	da " Il Fanciullino"	E' dentro di noi un fanciullino
	da " Myricae	Lavandare Novembre Arano
Gabriele D'Annunzio	da "Il Piacere"	Il ritratto di un esteta
	da "Alcyone"	La pioggia nel pineto La sera fiesolana

MODULO III - La letteraturatra le due guerre.

U. D. 1 - I modelli culturali del primo Novecento

U. D. 2 - La poesia italiana del primo Novecento. Il Crepuscolarismo. Il Futurismo.
Il romanzo del primo 900

U. D. 3 - Italo Svevo - la vita – ilpensiero – le opere – le tecniche narrative

U. D. 4 - Luigi Pirandello- la vita - ilpensiero - le opere - le tecniche narrative

Scelte antologiche

Italo Svevo	da" La coscienza di Zeno"	Prefazione e Preambolo L'ultima sigaretta
Luigi Pirandello	da "Il fu Mattia Pascal"	Io e l'ombra mia
	dal " Saggio sull'umorismo"	Il sentimento del contrario
	da" Novelle per un anno "	Il treno ha fischiato La patente
Tommaso Marinetti		Il manifesto del Futurismo: aggressività, audacia, dinamismo
Guido Gozzano	da " I Colloqui"	L'amica di nonna Speranza

Il Modulo è stato svolto seguendo modalità DaD

MODULO IV - Le caratteristiche della nuova poesia

U. D. 1 - Le caratteristiche dell'Ermetismo
U. D. 2 -Ungaretti - la vita- ilpensiero- le opera

Scelte antologiche

Giuseppe Ungaretti	da " Allegria "	Sono una creatura Veglia San Martino del Carso Soldati

Il Modulo è stato svolto seguendo modalità DaD

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 indicazioni ministeriali per gli istituti professionali.
La lettura dei testi degli autori è stato un momento importante e stimolante dell'insegnamento sia dal punto di vista culturale che didattico, pur avendo determinato, soprattutto in molto casi, difficoltà interpretative e di analisi.
Il fatto letterario è stato studiato nella sua componente linguistico-espressiva, anche se limitatamente ai suoi aspetti essenziali, sia in considerazione dei limiti oggettivamente rappresentati dalla didattica a distanza sia tenuto conto della situazione della classe in merito all'impegno, ai prerequisiti e alle motivazioni culturali in loro possesso , alla motivazione e all'interesse per la disciplina .
Nell'analizzare il testo sono stati considerati:

- Il contesto storico- letterario;
- la sua posizione in relazione all'opera da cui è tratto;
- il suo contenuto e il rapporto con le scelte poetiche dell'autore;
- la parafrasi;
- l'analisi del testo narrativo e poetico;
- l'individuazione degli elementi contenutistici più importanti e la loro collocazione nell'ambito del sistema di valori dell'autore e dell'epoca.

Dell'autore del testo si sono messi in evidenza:

- cenni biografici e il rapporto con le aree di derivazione e di formazione culturale;
- la sua adesione ai movimenti artistici, culturali ed ideologici 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 alcuni autori e le opere più significative nel panorama culturale europeo.
Il programma di lingua e letteratura italiana nell'anno scolastico 2019-2020 è stato svolto ,relativamente al periodo marzo – maggio, utilizzando , a causa dell'emergenza COVID 19, modalità di **DaD.**
Lo svolgimento dell'attività didattica e l'insegnamento della disciplina sono avvenuti utilizzando lo strumento Whatsapp , i collegamenti Skype e ,nell'ambito del registro elettronico -che ha continuato a rappresentare quotidianamente il punto di riferimento principale - le Aule virtuali e la relativa agenda.
Con il sistema della DaD sono state svolte anche le prove scritte.
La programmazione complessiva è stata pertanto rimodulata sulla base delle nuove necessità e soprattutto nei termini dei tempi di apprendimento – più dilatati – e in relazione al numero di argomenti trattati.
I contenuti sono stati collocati all'interno di percorsi multidisciplinari sviluppati nei due quadrimestri e che sono di seguito indicati:
IL LAVORO ,LA SOSTENIBILITA', CIBO E TERRITORIO
Gli strumenti utilizzati sono stati non solo il libro di testo ma anche appunti, fotocopie, schede operative strutturate, mappe concettuali, schemi di sintesi e di approfondimento inviati tramite gli strumenti Whatsapp, Aula Virtuale (sezione Materiali)

Le finalità e gli obiettivi non sono stati alterati e la valutazione ha tenuto conto delle difficoltà incontrate dagli studenti nell'approccio informatico e in assenza di una più congrua relazione didattica che solo la lezione in presenza può garantire.

Nonostante ciò, il lavoro è avvenuto regolarmente e lo svolgimento del programma di Italiano – pur limitandosi all'essenzialità dei contenuti e pur subendo un ridimensionamento rispetto a quanto previsto nel Piano di lavoro iniziale- può ritenersi completo e soddisfacente.

Libro di testo "Letteratura viva", Sambugar , Salà Casa Editrice LA NUOVA ITALIA cod ISBN 978 88 221 8791 8 costo euro 31,80

ATTIVITA' DI RECUPERO

Gli argomenti trattati hanno richiesto momenti di recupero delle carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite.

Sono state svolte lezioni integrative nell'ambito della pausa didattica programmata nel primo quadrimestre e ,favorendo momenti di rallentamento e di ripasso dei contenuti, nel secondo quadrimestre e in concomitanza con la situazione di emergenza sanitaria.

Obiettivi

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

CONOSCENZE

La classe conosce, nei suo tratti essenziali, ma in maniera spesso poco soddisfacente ,il percorso letterario delineato e indicato nel programma svolto, dalla seconda metà dell'800 a tutto il primo 900.

I livelli di acquisizione dei contenuti proposti si differenziano, naturalmente, in considerazione dei diversi livelli di apprendimento raggiunti.

Non sempre l'utilizzo della terminologia specifica risulta rigorosa.

COMPETENZE

La classe non ha raggiunto in maniera omogenea le competenze inerenti la disciplina.

Nella maggior parte dei casi, si orienta sui concetti più generali relativamente alle principali manifestazioni letterarie delle epoche prese in esame.

Espone e tratta in termini essenziali il fenomeno letterario, nel suo contesto di riferimento.

Nella maggior parte degli alunni persistono difficoltà espositive e rielaborative ,di analisi dei testi letterari.

Adeguate le competenze acquisite in alcuni soggetti.

CAPACITA'

La classe ha, con diversità di livelli, ha raggiunto la capacità di analizzare nei suoi tratti più salienti gli autori e le opere più significative del periodo storico – culturale considerato, orientandosi nella scansione temporale.

Persistono in molti incertezze nelle capacità di lettura e di analisi testuale, nella rielaborazione personale e nella capacità di collegare e mettere in relazione le diverse espressività artistiche e culturali .

Adeguate le capacità interpretative e di analisi in alcuni.

PROGRAMMA DI STORIA CLASSE V ENO sez. C A.S. 2019-2020

Competenze	**Capacità**	**Conoscenze**
• Usare in maniera appropriata il lessico della disciplina. • Illustrare in termini essenziali un fenomeno storico nei suoi aspetti politici ed economici • Cogliere i mutamenti essenziali relativi a situazioni storiche più complesse • Orientarsi sui concetti più generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e ai tipi di società • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici riguardo il percorso oggetto di studio • Saper adoperare i concetti chiave in rapporto al contesto storico-culturale dell'epoca. • Essere consapevole dell'importanza del passato umano per la progettazione del proprio futuro. • 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 • Analizzare problematiche significative del periodo considerato • Orientarsi nella scansione temporale • Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi • Conoscere la terminologia storica essenziale • Saper esporre in maniera semplice ma pertinente gli argomenti trattati	• Principali processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa. • Aspetti caratterizzanti la storia del primo Novecento. • La seconda rivoluzione industriale • Dal colonialismo all'imperialismo. • L'ideologia della conquista nell'età dell'imperialismo. • La società di massa. • L' età di Giolitti. • La crisi dei regimi liberali. • La prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa. • Il difficile dopoguerra in Europa. • Il Fascismo in Italia. • Il nazismo in Germania e la Shoah • La seconda guerra mondiale • La Resistenza in Italia

PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE V ENO C
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

MODULO I - L'epoca dell'Imperialismo

U. D. 1 - Dalla prima alla seconda rivoluzione industriale
La catena di montaggio
I caratteri della società di massa

U. D. 2 - L'età dell'imperialismo
Dal colonialismo all'imperialismo
L'imperialismo tra 800 e 900
Le ragioni economiche, politiche, culturali

MODULO II - All'alba del Novecento

U. D. 1 - La società di massa
U. D. 2 – Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo
U. D. 3 - I caratteri generali dell'età giolittiana
Il decollo industriale in Italia
La conquista della Libia

MODULO III -Guerra e Rivoluzione

U. D. 1 - L'instabilità europea e le cause della guerra
La prima guerra mondiale
L'Italia in guerra
La fine della guerra e i difficili equilibri post-bellici.
I trattati di pace

U. D. 2 - La Rivoluzione russa
Tre rivoluzioni
La fine del regime zarista e la rivoluzione russa
L'URSS da Lenin a Stalin

U. D. 3 Il primo dopoguerra
I limiti dei Trattati di pace
I problemi del dopoguerra
Il "biennio rosso"

MODULO III - L'età dei totalitarismi

U. D. 1 - L'Italia tra le due guerre: il fascismo

La nascita del Fascismo

Il Fascismo come alternativa al sistema liberale
L'ideologia fascista
Dalla fase legalitaria alla dittatura

U. D. 2 - L'Italia fascista
Le " *leggi fascistissime*"
I Patti Lateranensi
La politica economica: dal liberismo all'intervento dello Stato
L'ideologia nazionalista
La guerra d'Etiopia

U. D. 3 - La Germania tra le due guerre: il nazismo
La crisi della Germania e la nascita del partito nazionalsocialista
La repubblica Weimar
Il crollo della democrazia tedesca e il Nazismo al potere
Il Terzo Reich

U. D. 4 - L'ideologia nazista e l'organizzazione totalitaria della società
I princìpi ideologici del Nazionalsocialismo.
Il Razzismo. L' antisemitismo. L'Olocausto

Il Modulo è stato svolto seguendo modalità DaD

MODULO IV - L'economia mondiale tra le due guerre

U. D. 1 - L'America dagli anni ruggenti al crollo dell'economia.
La grande crisi economica
La crisi del "29

U. D. 2 - Le conseguenze della crisi
Gli Stati Uniti del New Deal

Il Modulo è stato svolto seguendo modalità DaD

MODULO V - La seconda guerra mondiale

U. D. 1 - La crisi degli equilibri internazionali

U. D. 2 - La repubblica e la guerra civile in Spagna

U. D. 3 - L'Europa verso la guerra
La seconda guerra mondiale

U.D. – La Resistenza in Europa (cenni)
La Resistenza in Italia
Il Modulo è stato svolto seguendo modalità DaD
Libro di testo "LA NOSTRA AVVENTURA" di G.De Vecchi, G. Giovannetti Ed. Scolastiche Bruno Mondadori cod. ISBM 978 88 6910 1625 costo euro 21,75

Criteri metodologici e strumenti

In accordo con le linee guida ministeriali, lo studio della storia si propone di valorizzare i principali elementi di trasformazione in relazione alle tematiche caratterizzanti gli ambiti socio-economico, politico-istituzionale e storico-culturali.
L'attività didattica è stata articolata per unità didattiche di apprendimento anche brevi e moduli tematici.
Si è posta l'attenzione sull'acquisizione della terminologia storica nelle sue linee essenziali.
Il lavoro scolastico, sviluppato per tematiche ha consentito agli studenti una riflessione guidata e orientata alla conoscenza dei contenuti generali più significativi.
Riguardo le modalità operative, il lavoro di ricostruzione storica si è svolto nell'intento di individuare, selezionare, sintetizzare, riorganizzare i contenuti anche attraverso mappe concettuali, schemi di sintesi e di approfondimento.
Le verifiche orali sono state volte ad accertare le competenze, i livelli di conoscenza e le capacità di riflessione storica, nel numero e secondo le modalità previste dalla rimodulazione della intera programmazione, alla luce della emergenza sanitaria Covid 19.
Gli strumenti utilizzati sono stati non solo il libro di testo ma anche fotocopie, annotazioni, mappe concettuali, schede di sintesi e di approfondimento, video.
Il programma di storia nell'anno scolastico 2019-2020 è stato svolto, relativamente al periodo marzo – maggio, utilizzando, a causa dell'emergenza COVID 19, modalità di **DaD.**
Lo svolgimento dell'attività didattica e l'insegnamento della disciplina sono avvenuti utilizzando lo strumento Whatsapp, i collegamenti Skype e, nell'ambito del registro elettronico -che ha continuato a rappresentare quotidianamente il punto di riferimento principale - le Aule virtuali e la relativa Agenda.
La programmazione complessiva è stata pertanto rimodulata sulla base delle nuove necessità e soprattutto nei termini dei tempi di apprendimento – più dilatati – e in relazione al numero di argomenti trattati e soffermandosi sugli aspetti generali e principali.
I contenuti sono stati collocati all'interno di percorsi multidisciplinari sviluppati nei due quadrimestri e che sono di seguito indicati:
IL LAVORO,LA SOSTENIBILITA', CIBO E TERRITORIO .
Gli strumenti utilizzati sono stati non solo il libro di testo ma anche appunti, fotocopie, schede operative strutturate, mappe concettuali, schemi di sintesi e di approfondimento inviati tramite gli strumenti Whatsapp, Aula Virtuale (sezione Materiali)

Le finalità e gli obiettivi non sono stati alterati , sia pur rimanendo dentro livelli essenziali e la valutazione ha tenuto conto delle difficoltà incontrate dagli studenti nell'approccio informatico e in assenza di una più congrua relazione didattica che solo la lezione in presenza può garantire.

Nonostante ciò, il lavoro è avvenuto regolarmente e lo svolgimento del programma di storia – pur limitandosi agli aspetti generali dei contenuti e pur subendo un ridimensionamento rispetto a quanto previsto nel Piano di lavoro iniziale- può ritenersi completo .

ATTIVITA' DI RECUPERO

Gli argomenti trattati hanno richiesto momenti di recupero delle carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite.

Sono state svolte lezioni integrative nell'ambito della pausa didattica programmata nel primo quadrimestre e, favorendo momenti di rallentamento e di ripasso dei contenuti, nel secondo quadrimestre e in concomitanza con la situazione di emergenza sanitaria.

Obiettivi

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

CONOSCENZE

La classe conosce, nei suoi tratti essenziali, ma in maniera spesso poco soddisfacente, il percorso storico delineato ed indicato nel programma svolto, dalla seconda metà dell'800 a tutto il primo 900.

I livelli di acquisizione dei contenuti proposti si differenziano, naturalmente, in considerazione dei diversi livelli di apprendimento raggiunti.
Non sempre l'utilizzo della terminologia specifica risulta rigorosa.

COMPETENZE

La classe non ha raggiunto in maniera omogenea le competenze inerenti la disciplina.
Nella maggior parte dei casi, si orienta sui concetti più generali relativamente ai principali momenti ed eventi delle epoche storiche prese in esame.
Espone e tratta in termini essenziali il fenomeno storico-politico.
In alcuni persistono difficoltà espositive e di collegamento causa- effetto degli eventi della storia.
Adeguate le competenze acquisite in alcuni soggetti.

CAPACITA'

La classe ha, con diversità di livelli, raggiunto la capacità di analizzare le problematiche più significative del periodo storico considerato, orientandosi nella scansione temporale.

IPSEOA "ANGELO CELLETTI" – FORMIA

RELAZIONE FINALE LINGUA INGLESE

Anno Scolastico 2019-2020 Classe 5 ENO C

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

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

ABILITA' COMUNICATIVE

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

COMPETENZE DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI

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

METODOLOGIA E STRUMENTI

Il metodo di insegnamento/apprendimento è stato prevalentemente comunicativo-funzionale. Si è utilizzato principalmente il testo in adozione e fotocopie che rispondevano all'esigenza di integrazione e/o consolidamento. Nella Didattica in aula**,** si è affiancato al libro di testo, quando disponibili, gli strumenti video e audio (CD Rom, DVD, lavagna interattiva multimediale, filmati) per il potenziamento delle abilità di listening, reading e speaking non solo finalizzate allo svolgimento della prova Invalsi e si sono attivate diverse strategie adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning, traduzioni riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.

Nella Didattica a Distanza, oltre al libro di testo, sono state utilizzate piattaforme e strumenti digitali quali il registro elettronico, Skype e l'Aula Virtuale attraverso cui si è svolta la didattica relativa al rafforzamento e recupero delle competenze pregresse e lo sviluppo dell'ultima parte ridotta del programma. Attraverso

esse, sono state inviati video, fotocopie, mappe e schemi, saggi, presentazioni powerpoint e testi Jpeg e Word. Sino alla termine delle lezioni, sono state sistematicamente e ripetutamente svolte attività di recupero, anche di debiti non ancora saldati, -potenziamento.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

MODALITA' DI RECUPERO

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

MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

Il potenziamento si è svolto attraverso l'uso dei laboratori per la visione e l'ascolto di materiale autentico, lavori di approfondimento degli argomenti trattati; revisione e pause del programma; correzione dei compiti; report orali.

COMPETENZE E CONOSCENZE DISCIPLINARI ACQUISITE

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

IN AULA

COMPETENZE DISCIPLINARI	COMPETENZE DI RIFERIMENTO	CONOSCENZE
• Grammar revision • Discussing the concept of menu • Identifying the various types of menus • Discussing the menu planning	**Competenza N° 7** Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali.	**MODULE 1:** *Menu & meals* **UNIT 1:** *M*enus • Menu basics • Breakfast, lunch and dinner menus • Designing menus **UNIT 2***:* Catering for special occasions • Banquets and buffets • Special menus • Wine list *Vocabulary practice*: menus words *Grammar:* Would like to/like + -ing. Love / Like / Hate + -ing, correlatives

• Explaining the relationship between food and health • Listing healthy eating guidelines • Describing the food pyramid • Outlining the Mediterranean diet • Giving information about special and alternatives diets	**Competenza N°4** Predisporre prodotti, servizi e menu Coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione ai specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	**MODULE 2:** *Food and Health* **UNIT 1**: Healthy Eating • A healthy lifestyle • The Food Pyramid and Food groups • Healthy Plates • Nutrients **UNIT 2**: Diets • The Mediterraean diet • Special Diets for food allergies and intolerances • Alternatives diets *Vocabulary practice:* • Health and nutrition • Phrasal verbs, • Diet Language. *Grammar*: Verbs and infinitive/ing form/should/had better
• Discussing different sources of food contamination • Giving information about common food-borne diseases • Describing food preservation methods • Explaining HACCP system and its principles.	**Competenza N° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**Modulo 3:** *Food safety and Hygiene* **Unit 1**: Food hygiene Food contamination Food poisoning Safe food storage and handling **Unit 2**: Food safety measures Food preservation and packaging Food-safety legislation The HACCP system *Vocabulary practice*: safety and hygiene Food contamination Food preservation methods *Grammar* : Passive form
• Outlining the main causes and effects of world hunger • Explaining the need for sustainable diets • Talking about food waste • Comparing and contrasting GMOs with organic food • Giving information about Slow Food and 0 km food	**Competenza N° 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali in contesti nazionali e internazionali. **Competenza N°8** Realizzare con I principi dell'eco sostenibilità ambientale prodotti coerenti con il contesto territoriale.	**Modulo 4** : *Think globally, eat locally* **Unit 1 :**Food: a right for everyone • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger • The Zero Hunger Challenge **UNIT 2** : Responsible food consumption • Promoting a sustainable diet • Slow food and 0 km food • Food waste reduction *Vocabulary practice***:** Eco-friendly collocations *Grammar*: Word formation

Comparing English and Italian habits and culture		**COOKING CULTURE:** **Readings**: Food and Feasting in the UK American Festivals Traditional British recipes: fish and chips, Ploughman's lunch, Shepherd's Pie

IN DAD

• Outlining the main causes and effects of world hunger • Explaining the need for sustainable diets • Talking about food waste • Comparing and contrasting GMOs with organic food Giving information about Slow Food and 0 km food	**Competenza N° 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali in contesti nazionali e internazionali. **Competenza N°8** Realizzare con I principi dell'eco sostenibilità ambientale prodotti coerenti con il contesto territoriale.	**Modulo 4** : *Think globally, eat locally* **Unit 1 :**Food: a right for everyone • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger • The Zero Hunger Challenge **UNIT 2** : Responsible food consumption • Promoting a sustainable diet • Slow food and 0 km food • Food waste reduction *Vocabulary practice***:** Eco-friendly collocations *Grammar*: Word formation
• Discussing how to read job advertisements • Identifying the various parts of a CV • Becoming skillful in writing a cover letter and facing a job interview	**Competenza N°11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione personale	**MODULE 5:** *Working in catering* **UNIT 1**: Job application • Job advertisements • Writing a CV • Writing a cover letter • An effective job interview *Vocabulary practice*: cover letter words Qualifications and skills *Grammar :* Present, Past and Future tenses
Comparing English and Italian habits and culture		**COOKING CULTURE** Over the top

CONTENUTI PREVENTIVATI

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

OBIETTIVI MINIMI

• Conoscenza delle più importanti strutture grammaticali e lessicali di base
• Produrre una descrizione di sé, della propria personalità, del PECUP e dei progetti futuri in L2
• Evidenziare l'importanza della Piramide alimentare e della dieta Mediterranea
• Saper individuare gli elementi per l'elaborazione di un semplice menu

In riferimento ai **Percorsi finalizzati all'Esame di Stato** indicati dal Consiglio di Classe*,* si sono svolti in aula i seguenti percorsi sviluppando i seguenti contenuti:
Territorio e Tradizione: Slow Food/Terra Madre /Cucina regionale (Lazio-Campania) / Traditional British foods: Shepherd's pie, Ploughman's pie and Fish and Chips
La Memoria: American festivals and Memorial Day, Food and Festivities in UK and Remembrance Day, John MacRae and "In Flanders Fields"
La sostenibilità: Bio food and organic farming, GMOs, Food waste reduction and responsible consumption. Recycling and Km0 food

Si sono svolti e ripetuti **in DAD:**
La sostenibilità: Bio food and organic farming, GMOs, Food waste reduction and responsible consumption. Recycling and Km0 food
Il Diritto al Lavoro: CV and application letter, Over the top: famous chefs, Food safety legislation/HACCP, Over the top

IPSEOA ANGELO CELLETTI – FORMIA

RELAZIONE FINALE **LINGUA FRANCESE**

Anno scolastico 2019-2020

Classe V Eno C

OBIETTIVI TRASVERSALI E DISCIPLINARI

L' obiettivo in uscita è stato il raggiungimento di una competenza comunicativo-relazionale di livello intermedio **(B1+)** che ha previsto **:**

- consolidamento e sviluppo della competenza comunicativa acquisita negli anni precedenti
- acquisizione di autonomia operativa in linea con gli standard professionali
- acquisizione di una competenza comunicativa settoriale tale da porre gli studenti in grado di:
    - comprendere il contenuto globale di testi orali e scritti di carattere generale e tecnico – professionale.
    - produrre testi orali e scritti adeguatamente coerenti ed efficaci su argomenti di carattere quotidiano e tecnico-professionale .

      I testi riguardavano esperienze ,situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera
    - utilizzare lessico di settore trasporre da L1 in L2 e viceversa brevi testi scritti
    - conoscere gli aspetti essenziali della civiltà francofona.

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

Nel rispetto di quelli stabiliti dal PTOF e dal c.d.c. il lavoro è stato finalizzato al raggiungimento della consapevolezza della propria figura professionale e senso di responsabilità rispetto alle proprie competenze e capacità operative. Si è cercato di favorire l'integrazione delle competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche , utilizzando le appropriate tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio. Gli studenti sono stati opportunamente guidati nel cogliere tutti gli opportuni collegamenti tra le discipline con particolare attenzione con quelle di settore .Già nella programmazione preventiva era stata enfatizzata l'importanza della trasversalità, ma successivamente alla chiusura della scuola per effetto della pandemia, in vista di un esame concentrato su di un'unica prova orale dalla quale emerge il lavoro interdisciplinare dell'intero c.d.c., si è rimarcato ulteriormente questo aspetto . Tutti gli interventi effettuati nella DAD sono stati volti a favorire questa trasversalità e a proporre agli studenti anche lezioni on line in copresenza per garantire tutti i possibili collegamenti tra le discipline d'esame.

METODOLOGIA

Il programma preventivato è stato sostanzialmente svolto in tutte le sue parti, anzi ha visto anche l'aggiunta di approfondimenti legati alla situazione contingente ovvero il dilagare della pandemia da COVID-19, in particolare si è cercato di focalizzare l'attenzione sugli effetti che la pandemia avrà

sull'organizzazione dell'industria ristorativa. Si è utilizzato sia un APPRENDIMENTO SINCRONO che ASINCRONO. Il primo è stato effettuato tramite collegamenti on line via web , mediante piattaforme quali quella istituzionale AULE VIRTUALI ed altre quali skype, whatsapp,ecc, ovvero tutti i canali che consentissero un idoneo funzionamento per lo svolgimento delle lezioni spesso compromesse da un cattivo funzionamento della rete.

PROGRAMMA SVOLTO

Programma svolto in classe :

- Les différentes préparations culinaires
- Les tecniques culinaires
- Les ménus spéciaux
- L'HACCP
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéén

Programma svolto in DAD:

- Le régime alimentaire pour coeliaques
- Les allergies et les intolérences alimentaires
- Les métiers de la restauration
- Le C.V.

CAPACITA'

La classe è in grado di:

- Esprimersi su argomenti oggetto di studio e di lavoro sviluppandone le idee principali e facendo collegamenti con altre discipline del settore;

- Comprendere testi originali scritti e orali in lingua standard riguardanti temi di attualità e interessi giovanili;

- Relazionare su esperienze, situazioni e processi relativi ai servizi effettuati utilizzando il lessico specifico e le espressioni della microlingua.

CONOSCENZE

- Les différentes préparations culinaires;

- Les tecniques culinaires;

- Les menus spéciaux;

- L’HACCP;
- Les aliments biologiques;
- Les OMG;
- Le régime méditerranéén;
- Les curriculum vitae.

COMPETENZE

Gli studenti hanno acquisito competenze che consentono loro di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Di operare nel sistema produttivo;
- Promuovere la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali; applicando le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;
- Redigere un curriculum vitae.

ATTIVITA’ DI RECUPERO E APPROFONDIMENTO

Sono stati effettuati percorsi di recupero e di approfondimento in itinere e durante la pausa didattica attraverso esercizi ed elaborati supportati dall’utilizzo di riviste di settore, brochures, articoli di giornale e ricerche tramite web.

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

Classe 5^ C Disciplina:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Anno Scolastico 2019-20
Indirizzo:SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: ENOGASTRONOMIA

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

perfringens, E. coli, Listeria M., Bacillus C., Campylobacter, Yersinia E., Hepatitis A ed E, Toxoplasma G., Giardia L., Entamoeba H., Taenia solium e saginata, Anisakis.	pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica.	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. Il rischio e la sicurezza nella filiera agroalimentare. La contaminazione di un alimento: biologica e chimico-fisica. **L'alimentazione nell'era della globalizzazione.** **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.** Il significato dell'alimentazione nelle grandi fedi religiose: Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo.	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 grandi 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. **Cultura e tradizioni alimentari nel territorio italiano** **Tradizioni alimentari nel territorio italiano** **I prodotti tipici agroalimentari italiani nel quadro della valorizzazione del territorio** **Prodotti tipici e territorio**	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare e promuovere i prodotti regionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

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

- **XXXIX Giornata Mondiale dell'Alimentazione**
  16 ottobre 2019, Sala Convegni "Silvestro Lucciola", IPSEOA "A.Celletti" Formia
  "*Il CIBO è ORO, non spazzatura: il grande paradosso del benEssere*".
  Razionale: La Giornata ha avuto l'obiettivo di mettere al centro dell'attenzione le grandi contraddizioni che viviamo in materia di cibo. Produciamo abbastanza cibo per l'umanità intera, ma la fame nel mondo conta ad oggi 821 milioni di persone e, allo stesso tempo, 2,1 miliardi di persone obese o in sovrappeso. Due paradossi del benEssere che, però, hanno un'altra contraddizione che deriva da stili di vita disequilibrati: lo spreco del cibo. Per centrare gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 dell'ONU, ognuno nel suo piccolo, può contribuire ad un miglioramento concreto, partendo da ciò che mettiamo quotidianamente nel piatto, perché le scelte

alimentari contano sia per la nostra salute che per quella del pianeta. AlimentiAMO, dunque, il valore del cibo, perché «il cibo è oro» ed educhiamoci, sia a non sprecare per non buttare cibo, sia a non consumare «cibo spazzatura», perché «il cibo non è spazzatura». Mangio, non spreco, dunque sono!

«Quel che facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma, se non lo facessimo, l'oceano avrebbe una goccia in meno».*Madre Teresa di Calcutta*

- **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: "*Il CIBO è ORO*"**.
  5 febbraio 2020, Sala Convegni "Silvestro Lucciola", IPSEOA "A. Celletti" Formia
  "*Il CIBO è ORO*".
  Razionale: Fame, obesità e spreco di cibo sono i tre grandi paradossi del cibo. La Giornata contro lo spreco ha voluto essere un ulteriore momento di consapevolezza per stimolare gli studenti ad attuare un atteggiamento responsabile verso il cibo, non solo per promuovere il proprio stato di salute e prevenire l'insorgenza dell'obesità, ma anche la salute del nostro pianeta.
  Obesità e sovrappeso hanno un alto impatto ecologico.
  I cibi più calorici alzano le emissioni di anidride carbonica per via delle maggiori risorse che richiedono.

Strumenti

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

Valutazioni

Alla valutazione complessiva del processo formativo hanno contribuito i seguenti elementi: conoscenze, competenze e abilità, miglioramento registrato da ciascuno studente rispetto ai propri livelli di partenza, capacità di ascolto e attenzione, responsabilità personale (impegno e partecipazione attiva durante l'attività didattica, organizzazione e puntualità alle verifiche e consegne congruenti e coerenti nel rispetto dei tempi).

LA PROGRAMMAZIONE

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

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

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

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

1. Competenze chiave per l'apprendimento permanente	▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale ▪ Imparare a imparare ▪ Competenza digitale
2. Competenze disciplinari	▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in particolare, in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche. ▪ Valorizzare tipicità e tradizione enogastronomiche del territorio nel rispetto della sostenibilità ambientale lungo la filiera. ▪ Tutelare la produzione Made in Italy.
3. Conoscenze	▪ La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche, nei tumori, nelle malattie dell'apparato digerente ▪ Allergie e intolleranze ▪ Sostenibilità ambientale e della filiera. ▪ Produzione e tutela del Made in Italy.
4. Abilità	▪ Programmare menu funzionali alle esigenze fisiologiche/ patologiche della clientela. ▪ Individuare le risorse enogastronomiche del territorio ottenute da una produzione sostenibile.

	▪ Scegliere gli alimenti con i Composti Bioattivi (LARN 2014) ▪ Consapevolizzare la scelta del prodotto Made in Italy
5. Materiali di studio (visione di filmati, documentari, Treccani, libro di testo parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, materiali prodotti dall'insegnante, YouTube, …..)	▪ Visione di filmati. ▪ YouTube. ▪ Libro di testo parte digitale. ▪ Materiali prodotti dall'insegnante. ▪ Schede, Mappe Analitico Concettuali
6. Modalità interazione con gli alunni (chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, video lezioni, audio lezioni, chat).	▪ Chat. ▪ Chiamate vocali. ▪ Attività sincrone riferite, in modo particolare, alle videolezioni svolte quotidianamente nel rispetto delle ore scolastiche curriculari ▪ Attività asincrone riferite a video, domande-stimolo, file condivise nelle aree opportune e individuate dalla scuola ("Materiali Studenti" nelle Aule Virtuali)
7. Piattaforme e strumenti/canali di comunicazione	▪ Whatsapp. ▪ eMail. ▪ Aule virtuali del RE. ▪ Jitsi ▪ Skype ▪ Zoom.
8. Modalità di verifica	▪ Domande-stimolo a risposta aperta in modalità sincrona o asincrona ▪ Relazioni ▪ Discussioni interattive ▪ Restituzioni di contenuti relativi ad un argomento fornito o ad un problem question solving, in attività sincrona.

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

Disciplina: MATEMATICA

Classe V C

Indirizzo: Enogastronomia settore -cucina

Programmazione didattica per competenze		
Competenze	**Abilità**	**Conoscenze**
OSA.1- Derivate		
• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;	• operare con le derivate di una funzione in una variabile;	• Concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico; derivata delle funzioni elementari; le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Derivate successive. • Teorema di de l'Hopital
OSA. 2- Studio e grafici di funzioni reali		
• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • Analizzare dati ed interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.	• determinare gli intervalli di monotonia; • determinare i max e i min relativi e assoluti; • Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici. • costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; • riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico.	• Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. • Condizione sufficiente di crescita o decrescita di una funzione calcolata (senza dim.) • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in $x_{0.}$ • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso:il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi , max e min assoluto e grafico di una funzione.
OSA.3- Integrali indefiniti		
• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	• risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici)	• Integrali immediati. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio. • Integrazione per scomposizione.

Criteri metodologici e strumenti

Tenuto conto delle difficoltà che spesso gli studenti incontrano nello studio della matematica, è stata posta particolare attenzione alla costante gradualità sia nel presentare i contenuti teorici, sia nel proporre esercizi e applicazioni. L'impostazione metodologica è stata basata sul coinvolgimento attivo degli alunni per accrescerne l'interesse e l'assimilazione dei vari argomenti affrontati.
Si è tenuta, inoltre, presente la necessità di motivare allo studio sia attraverso una presentazione degli argomenti che ne illustri le ragioni interne, sia attraverso inserti che presentino agganci e collegamenti con altre discipline.
Dunque la trattazione teorica dei contenuti è stata accompagnata:
- da numerosi esercizi svolti a rafforzare l'acquisizione di padronanza e di speditezza nei calcoli, la capacità di scegliere i procedimenti più adatti e la consapevolezza del significato delle operazioni eseguite;
- da numerosi esempi e controesempi per rafforzare la comprensione, mettere in luce i casi particolari e, ove possibile, fornire una visualizzazione grafica.
Il programma di matematica nell'anno scolastico 2019-2020 è stato svolto, relativamente al periodo marzo-maggio, a causa dell'emergenza Covid-19, utilizzando la modalità di Didattica a distanza.
Lo svolgimento dell'attività didattica e l'insegnamento della disciplina sono avvenuti utilizzando come strumenti l'applicazione di messaggistica istantanea Whatsapp (mediante apposito gruppo chat) e la funzione Aule virtuali della piattaforma del registro elettronico (già in uso da anni nel nostro istituto), che ha continuato a rappresentare quotidianamente il punto di riferimento principale.
Con il sistema della Didattica a distanza sono state svolte regolarmente le lezioni così come da orario scolastico, con l'aggiunta di qualche collegamento pomeridiano, a seconda delle esigenze.
La programmazione complessiva è stata lievemente rimodulata sulla base delle nuove necessità e soprattutto nei termini di apprendimento – più dilatati – e in relazione agli argomenti trattati.
Gli argomenti relativi al calcolo combinatorio e ai teoremi delle probabilità previsti nel piano di lavoro presentato all'inizio dell'anno non sono stati svolti.

Quasi tutti gli argomenti sono stati svolti prima dell'inizio della chiusura della scuola, mentre il ripasso, la memorizzazione e il consolidamento di quanto appreso precedentemente è stato fatto con la Didattica a distanza.

I contenuti di matematica (rappresentazione grafica di distribuzione di frequenza/grafici statistici) collocati all'interno di percorsi multidisciplinari sviluppati durante l'anno scolastico, sono riportati nella seguente tabella:

Tabella Percorsi	
titolo	**Argomento di matematica**
IL LAVORO	Statistica sugli infortuni sul lavoro
LA SOSTENIBILITA'	Rappresentazione grafica sull'inquinamento ambientale
CIBO E TERRITORIO	Rappresentazione grafica sullo sviluppo delle imprese a Km 0

Gli strumenti utilizzati sono stati: libro di testo, appunti, fotocopie, schede operative strutturate, mappe concettuali, schemi di sintesi e di approfondimento inviati sul gruppo Whatsapp e/o caricati nella sezione Materiali didattici del registro elettronico.

La finalità e gli obiettivi non sono stati alterati e la valutazione ha tenuto conto delle difficoltà incontrate dagli studenti nell'approccio informatico (insufficienza di Giga a disposizione, mancanza di connessione a internet, mancanza di un pc) e in assenza di una relazione didattica che solo la lezione in presenza può garantire.
A causa delle varie difficoltà riscontrate le presenze degli alunni nelle videolezioni non sono state regolari e numerose, pertanto i risultati non sono stati quelli sperati.

Attività di recupero

Gli argomenti trattati hanno richiesto momenti di recupero delle carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite.

Sono state svolte lezioni integrative nell'ambito della pausa didattica programmata nel primo quadrimestre e, favorendo momenti di rallentamento e di ripasso dei contenuti, nel secondo quadrimestre e in concomitanza con la didattica a distanza dovuta all'emergenza sanitaria.

Obiettivi

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

- CONOSCENZE

La classe conosce, nei suoi tratti essenziali, ma in maniera spesso poco soddisfacente, i contenuti trattati: principi, teoremi, concetti, regole e procedure.

- COMPETENZE

La classe non ha raggiunto in maniera omogenea le competenze inerenti la disciplina e persistono difficoltà nell'utilizzo delle conoscenze e nell'applicazione concreta delle nozioni teoriche.

Nella maggior parte dei casi utilizza tecniche e procedure di calcolo, rappresentandole anche sotto forma grafica.

In alcuni alunni le competenze acquisite risultano adeguate.

- CAPACITA'

La classe ha, con diversità di livelli, raggiunto la capacità di analisi e l'utilizzo responsabile ed autonomo delle competenze in situazioni organizzate in cui interagiscono più fattori.

In molti alunni persistono incertezze nelle capacità di analisi e di calcolo.

PROGRAMMA SVOLTO – DTA CLASSE V C Enogastronomia Cucina

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
- La normativa del settore ristorativo
- Abitudini alimentari e l'economia del territorio
- Il Marketing
- I contratti delle aziende ristorative
- La sicurezza nei luoghi di lavoro e l'analisi del Documento Tecnico di Sintesi Inail per la gestione della fase 2 nel settore della ristorazione

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

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 con utilizzo liveforum
- Video Lezione preregistrate ed inviate tramite Whatsapp

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" e in gruppo classe Whatsapp
- Materiali, esercizi e test inviati mediante e-mail e tramite whatsapp

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 e Prova tu del libro di testo
Produzione
Risoluzione di esercizi
DAL 5 marzo 2020 inizio DAD
PROVE STRUTTURATE: TEST a scelta multipla utilizzando l'Aula virtuale whatsapp e la posta elettronica
Tema polivalente comprensivo dei percorsi di cittadinanza e Costituzione con analisi della situazione di emergenza sanitaria COVID19

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 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 V C Eno cucina 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, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti i percorsi di II Livello dell'Istruzione degli adulti (ex Corsi serali), che può prevedere un inserimento nel gruppo classe possibile fino ai termini di legge; • 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

Percorso di istruzione di II livello V C Eno cucina

I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia

UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1

- **Abilità**

- 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

Percorso di istruzione di II livello classe V C Eno cucina 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
• 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

Percorso di istruzione di II livello classe V C Eno cucina

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
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
• 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

Percorso di istruzione di II livello classe V C Eno cucina

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:	**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
Professionali	
Pluridisciplinari	• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi

Abilità

- 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

Percorso di istruzione di II livello classe VC Enog.cucina

I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia

UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 5

Denominazione	**I Contratti e le norme sulla sicurezza e la privacy: attività svolta in DAD**
Compito - prodotto	Contratti tipici e atipici - la normativa sulla privacy e sulla sicurezza alla luce della fase 2 e del documento di sintesi Inail
Competenze mirate:	**Competenza asse storico-sociale** Riconoscere le caratteristiche essenziali di un contratto tipico e atipico **Competenze disciplinari** • Inquadrare la normativa del codice civile e assimilare i contratti atipici a quelli tipici • Riconoscere gli obblighi in materia di privacy e sicurezza nei luoghi di lavoro anche alla luce del periodo di emergenza Covid19
Professionali	
Pluridisciplinari	• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi

Abilità

- Utilizzare la contrattualistica per distinguere le responsabilità in capo all'impresa e ai lavoratori
- Analizzare i compiti dei soggetti coinvolti
- Definire le regole di privacy in un hotel o in un ristorant
- Individuare criteri, metodi e tecniche per utilizzare in sicurezza le attrezzature di lavoro e i luoghi di lavoro
- Capire i nuovi Dpi obbligatori nella fase 2 legata all'emergenza COVID19

I percorsi interdisciplinari individuati in sede di Consiglio di classe: UDA trasversale Il Diritto al lavoro, la libertà di circolazione , il diritto alla salute , il diritto allo studio e la libertà d'impresa , la sostenibilità e la tutela dell'ambiente nonché la normativa a tutela del consumatore .

I contenuti di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE sono stati i seguenti:

I Principi fondamentali della Costituzione e le loro limitazioni al tempo del COVID19

Il contratto di lavoro e la formazione dei lavoratori nonché il documento Inail per la gestione fase 2

La tutela dei diritti d'autore e dei marchi registrati nonché delle denominazioni Bio Km0 IGP DOC DOCG

La normativa per l'apertura di un agriturismo

I.P.S.E.O.A "A.Celletti " FORMIA

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 5° - ENOGASTRONOMIA SEZ. C

MODULI/UNITÀ	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
1. Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche. 1.1Tipologia di aziende ristorative 1.2Tipologie di bar 1.3Le nuove tendenze 1.4L'organizzazione aziendale <u>Argomento svolto in classe</u> 2. Il reparto sala 2.1Requisiti strutturali della sala ristorante 2.2Arredi e dotazione 2.2L'operatore di sala 2.2I momenti di servizio <u>Argomento svolto in classe</u> 2. Il bar 3 Requisiti strutturali del bar 3.1 La dotazione Professionale 3.2 Il barman 3.3 I momenti di servizio 3.4 La bar list. <u>Argomentosvolto in classe</u> 4- La sicurezza 4.1 La sicurezza alimentare 4.2 Pulizia e disinfezione degli ambienti 4.3 La sicurezza sul lavoro <u>Argomento svolto in classe</u>	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Criteri e strumenti per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5 La produzione vitivinicola delle regioni italiane 5.1Le caratteristiche della produzione italiana 5.2La produzione regionale <u>Argomento svolto in classe</u>	Enografianazionaleedinternazionale	Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
6 L'analisi delle caratteristiche organolettiche 6.1 L'analisi sensoriale 6.2 la degustazione dei cibi	Principi di analisi dei vini.	Eseguire analisi sensoriali del vino	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,

6.3 Il degustatore 6.4 La degustazione dell'olio di oliva <u>Argomentosvolto in classe</u> 7 La sommeliere 7.1 La figura professionale 7.2 Le bottiglie 7.3 L'attrezzatura per la degustazione 7.4 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo 7.5 L'esame olfattivo 7.6 L'esame gusto olfattivo <u>Argomento svolto in classe</u> 8 - L'abbinamento tra cibo e vino 8.1 IL principio di abbinamento 8.2 La sceda grafica di abbinamento 8.3 La successione dei vini a tavola .			merceologico, chimico, nutrizionale e gastronomico
9 La produzione vitivinicola extraeuropea 9.1 La vitivinicoltura in Francia 9.2 La vitivinicoltura in Spagna 9.3 La vitivinicoltura in Germania e Australia 9.4 La vitivinicoltura in Ungheria N.B Argomento svolto in video lezioni in aula virtuale classe viva	Enografia nazionale e internazionale	Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali ,nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
10. La produzione vitivinicola extraeuropea 10.1 La vitivinicoltura in Usa e Canada 10.2 La vitinicoltura in Argentina 10.3 La vitivinicoltura in Cile 10.4 La vitivinicoltura in Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda 10.5 La vitivinicoltura in Cina N.B Argomento svolto in DAD in aula virtuale classe viva	Enografia Nazionale e Internazionale	Riconoscere il sistema enografico e internazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
11. La gestione delle aziende turistico-	Tecniche di gestione dell'azienda turistico- ristorativa	Simulare la gestione di una	Utilizzare tecnica di lavorazione e

ristorativo 11.1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici 11.2 Forme digestione delle attività turistico ristorative e nuove tendenze 11.3 Le risorse umane 11.4 Le principali normative del settore 11. Gestione degli acquisti 11.1 Il valore strategico dell'approvvigionamento 11.2 La gestione del magazzino. 12. Informatica ed enogastronomia 12.1 Le tecnologie informatiche 12.2 i vantaggi per le aziende enogastronomiche N.B Argomento svolto in video lezioni in aula virtuale classe viva	Software del settore turistico-ristorativo	azienda turistico - ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziare Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territor ali e dei prodotti tipici. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico - ristorativa	strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 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.

METODOLOGIE:
Gli argomenti sono stati affrontati cercando di rispettare i ritmi di apprendimento e le capacità della classe, per quanto riguarda la spiegazione degli argomenti si è proceduto seguendo il metodo della lezione frontale utilizzando i contenuti del testo adottato e le dispense fornite dall'insegnante in una prima parte di vita scolastica per poi proseguire per cause maggiori con la DAD.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:
Durante l'anno scolastico si è proceduto alla verifica degli apprendimenti ricorrendo sia a verifiche orali individuale e verifiche scritte.

MATERIALI DIDATTICI:
- Libro di testo: Master Lab- Laboratori enogastronomici sala e vendita
- 4-5 classe articolazione enogastronomica, Le Monnier scuola. A.Faracca, E. Galie, A.Capriotti,T.Ficcadenti. Fotocopie di schede e dispense fornite dal docente

STRUMENTI UTILIZZATI IN DIDATTICA A DISTANZA:
Uso del PC: Video lezioni in aula virtuale su classe viva;Invio di video tramite whatsapp;Web Classroom.

MODALITÀ DI RECUPERO:
Sono state svolte verifiche orali periodicamente

COMPETENZE E CONOSCENZE:
La classe ha raggiunto complessivamente un livello più che sufficiente

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Disciplina: Enogastronomia CUCINA
Segmento Formativo: Quinto Anno
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA CUCINA
Ore previste 214

CLASSE: **V SEOA**SEZ. C
Classe quinta

NUCLEI FONDANTI	**ABILITA'**		**CONOSCENZE**
Caratteristiche di prodotti del territorio.	Realizzare piatti con prodotti del territorio.		Caratteristiche di prodotti del territorio.
Tecniche di catering e banqueting.	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi		Tecniche di catering e banqueting.
Tipologie di intolleranze alimentari'	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.		Tipologie di intolleranze alimentari'
Sistema HACCP.	Simulare un piano di HACCP		Sistema HACCP.
Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.		Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.		Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

Riferimenti Macro-area 1 - Sicurezza e tutela della salute
Unità1. La sicurezza
Unità 2. Il sistema HACCP
Unità 3. L'igiene nella ristorazione

COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITÀ**
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,	• La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari • Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi	• Simulare un piano di HACCP • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Saperi essenziali • Sistema HACCP • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della nel luogo di lavoro Verifica orale e scritta Applicativo in laboratorio

nutrizionale e gastronomico Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	• Simulazione de! piano di autocontrollo HACCP di un rist • L'igiene nella ristorazione • Cura e igiene della persone • Ambienti: igiene e sicurezza • Attrezzature: igiene e sicurezza • Prodotti alimentari: igiene e sicurezza	

Riferimenti Macro-area 2
La. salute in cucina
Le intolleranze alimentari
Unità 1. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	• Le reazioni avverse agli alimenti • Le intolleranze alimentari (farmacologiche e	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari Saperi essenziali Tipologie di intolleranze alimentari Verifica orale e scritta Applicativo in laboratorio

Riferimenti Macro-area 3-Il catering e il banqueting svolto principalmente in Dad
Unità1. II catering

Unità2. Il banqueting
Unità3. Il servizio a buffet

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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	A Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering B Il trasporto dei pasti Le diverse Temperature utilizzate nelle varie tipologie di trasporto Catering e Banqueting C Il banqueting : caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, private banqueting), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala D Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela sia per le attività di Catering che Banqueting Saperi essenziali • Saper Distinguere le procedure per attivare un servizio Catering e Banqueting Verifica orale e scritta Applicativo in laboratorio Le verifiche sono state nel secondo quadrimestre effettuate on line **Abilità** • Simulare eventi di catering e banqueting • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie • Progettare menu per tipologia di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood Saperi essenziali • Tecniche di catering e banqueting • Tipologie di buffet

Modulo Enogastronomico
Conoscere le 5 Gamme Alimentari e saperne distinguere la appartenenza e le applicazioni
I Prodotti Tipici IGP STG DOP DAC e a KM 0
La cucina Regionale Campania Lazio Emilia Romagna Sicilia
Le preparazioni Principali

MODULO D IL LABORATORIO:
le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia

A1.L'operatività della cucina e il lavoro per Partite (Brigate)

Competenze	Conoscenze	Abilità
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Anche in virtù della presenza dei prodotti tipici e a KM 0	Il lavoro per partite in cucina, le regole operative Il rispetto dei compiti operativi assegnati L'autonomia nel lavoro e la condivisione degli spazi in cucina • Avere acquisito le conoscenze competenze nell'individuare e elaborare ricettari e quindi piatti con i prodotti tipici del territorio e non.	• Rispettare le regole del lavoro per partite in cucina • Rispettare dei compiti operativi assegnati • Acquisire autonomia nel lavoro e condividere gli spazi in cucina Saper selezionare i Prodotti tipici e elaborare praticamente piatti di qualità

A 2La preparazione degli alimenti per diverse cotture
Cotture Alla Griglia
Cottura al Salto
Cottura a Vapore
Cottura Statico e statico Ventilato
Cottura con marinatura
Cottura Sottovuoto
Cottura affogato/ fritto/bagnomaria/

Competenze	Conoscenze	Abilità
○ Le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti ○ I metodi di cottura ○ La cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova	Conoscere e saper adattare le varie tipologie di cottura ai singoli alimenti dando il maggior rispetto ai nutrienti presenti nell'alimento stesso	• Eseguire le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti • Riconoscere ed metodi di cottura Riconoscere ed eseguire cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova

A3La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana

Competenze/ Conoscenze

Saper preparare gli antipasti principali e abbinarli tra di loro o con le portate a seguire.
Applicare l'analisi della filiera alimentare nella preparazione;
saperne tracciare la qualità nei suoi diversi aspetti

- La classificazione degli antipasti
- Gli antipasti semplici della cucina italiana
- Le ricette degli antipasti preparati

Abilità

- Riconoscere e classificare gli antipasti
- Preparare antipasti semplici della cucina italiana: torte salate, pizze, sfoglia ripiena

Verifica applicativa in laboratorio

A4 La preparazione dei primi piatti della cucina italiana

Competenze

- I primi piatti della cucina italiana
- Il riso ed i risotti
- I piatti a base di crespelle
- Le paste alimentari a base di semola e le paste all'uovo
- I farinacei: gnocchi di patate e semolino
- Le paste ripiene: tortelloni con ripieno a base di carne o formaggio
- I primi gratinati composti: le lasagne ed i cannelloni di magro e di carne
- Le salsa ed i condimenti per i primi piatti

Abilità

- Riconoscere e preparare primi piatti della cucina italiana
- Preparare il riso ed i risotti
- Preparare i piatti a base di crespelle
- Preparare paste alimentari a base di semola e le paste all'uovo
- Preparare piatti con farinacei: gnocchi di patate e semolino
- Preparare le e paste ripiene: tortelloni con ripieno a base di carne o formaggio
- Preparare i primi gratinati composti: le lasagne ed i cannelloni di magro e di carne
- Preparare le salsa ed i condimenti per i primi piatti

Verifica applicativa in laboratorio

A5 La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce ed uova e contorni

Competenze

- I secondi piatti a base di carni bianche: vitello e pollame
- I secondi patti a base di carni rosse: manzo
- I secondi piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce
- Le salse da abbinare ai secondi piatti
- Preparazioni semplici con uova, frittate ed omelette
- I contorni da abbinare ai secondi piatti: patate e verdure

Abilità

- Preparazione di secondi piatti a base di carni bianche: vitello e pollame
- Preparazione di secondi patti a base di carni rosse: manzo
- Preparazione di secondi piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce
- Preparazione di salse da abbinare ai secondi piatti
- Preparazioni semplici con uova, frittate ed omelette
- Preparazione di contorni da abbinare ai secondi piatti: patate e verdure

Verifica applicativa in laboratorio

A6 La preparazione di dessert semplici e composti

Competenze

- I dessert semplici
- La pasta frolla, la pasta sfoglia, il pan di spagna, la pasta per choux
- La pasta per biscotti
- La crema pasticcera e chantilly
- Le bavaresi ed i dolci al cucchiaio
- Le crostate e le torte farcite

Abilità

- Preparazione di dessert semplici
- Preparazione di pasta frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta per choux
- Preparazione di pasta per biscotti
- Preparazione di crema pasticcera e chantilly
- Preparazione di bavaresi ed i dolci al cucchiaio
- Preparazione di crostate e le torte farcite

B 1 Approccio alla gestione della cucina svolto principalmente in DaD

I principali costi del settore cucina, gli acquisti e la modulistica Il Controllo del Costo Piatto e le diverse applicazioni
Che cosa è il Punto di incontro tra la domanda e l'offerta
Quale effetto produce il superamento del punto di incontro della domanda e l'offerta
Attivazione di Strategie di Marketing e di riqualificazione della ristorazione

Competenze	Conoscenze	Abilità
○ I principali costi del settore cucina ○ Gli acquisti del settore cucina ○ La modulistica del settore cucina Saper individuare il punto di incontro aziendale tra la domanda e l'offerta	Aver acquisito la tecnica e l'uso applicativo delle diverse tecniche di applicazione dei costi di gestione del settore e del singolo piatto Saper identificare le modalità di calcolo per l'attribuzione del prezzo di vendita	• Conoscere i costi di ogni singolo piatto • Conoscere i costi della materia prima e del personale • Compilare la modulistica del settore cucina

Nel Programma sono state svolte attività di laboratorio di Enogastronomia Cucina in cui l'allievo oltre che alla preparazione delle pietanze ha imparato a seguire la filiera alimentare nei vari passaggi previsti dall'piano di autocontrollo HACCP ; nonché all'utilizzo dei principali macchinari tenendo conto delle leggi sulla sicurezza delle tecnologie e gli ambienti in cucina.

Nel secondo quadrimestre, a partire dal mese di marzo, si è dovuto lavorare in smartWorching per effetto del Covid 19 e quindi tutti gli argomenti sono stati approfonditi e rivisitati con collegamenti in line tramite casse viva Aule virtuali(jitsyIt. Skype. Whatzapp. Google classorum , zoom) oltre alla messaggistica cellulare ed alle conversazioni telefoniche per la convocazione e gli aggiornamenti delle lezioni considerando le difficoltà del momento comprese le difficoltà dei discenti per potersi connettere alla rete.
Le verifiche sono state effettuate in modalità on line, (e in presenza on line di almeno del N° di 3 allievi) tramite l'utilizzo dei mezzi adottati per gli insegnamenti come dichiarato in precedenza

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

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

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 maggioè 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, rubabandiera, 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 Whatsappper 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, autoorganizzarsi, 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

Atleticaleggera. 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.

DISCIPLINA: RELIGIONE

Le competenze specifiche sono le seguenti:

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

Le conoscenze acquisite sono le seguenti:

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

Le abilità indicate sono:

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

PROGRAMMA SVOLTO IN CLASSE

L'etica delle relazioni

Contenuti:

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

Dio nelle culture
Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso
- La religione come risposta alle attese umane
- I bisogni dell'uomo
- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze
- Documenti: dichiarazione su "L'educazione cristiana" e "Le relazioni della chiesa con le religioni non cristiane"

PROGRAMMA SVOLTO ATTRAVERSO LA DAD
Per la Dad i materiali sono stati condivisi in Didattica Multimediale di Classeviva, per i contatti è stata utilizzata l'Aula virtuale di Classeviva e Whatsapp

Un mondo giusto
Contenuti:

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

I diritti umani
Contenuti:

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

METODO

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

VALUTAZIONE

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

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

Modalità di assegnazione:

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

Traccia Elaborato:

LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO: L'OSA E LE ESIGENZE DEL CLIENTE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2020

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

Elaborato

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

LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO: L'OSA E LE ESIGENZE DEL CLIENTE

Le parole "intolleranza" ed "allergia" alimentari sono spesso utilizzate come sinonimi nella vita di tutti i giorni, ma sono, invece, due condizioni nettamente distinte tra loro, comprese in un gruppo di disturbi legati all'ingestione del cibo definiti con il nome di "**reazioni avverse al cibo**". Negli ultimi anni le intolleranze alimentari hanno trovato ampia diffusione e l'incidenza delle allergie in Italia, così come nel mondo occidentale, è aumentata notevolmente non solo nella popolazione pediatrica, in particolare, nei primi tre anni di vita, ma anche in quella adulta e persino anziana.
L'OSA (Operatore Settore Alimentare) deve saper distinguere un'allergia da un'intolleranza alimentare in modo da poter consigliare alla clientela un adeguato consumo di cibi nei locali ristorativi.
Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

a) Con riferimento alla produzione di un elaborato, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso dei suoi studi, supponga di dover presentare agli operatori di un locale ristorativo una relazione sulle problematiche salutari relative alle reazioni avverse agli alimenti, con particolare riferimento alle reazioni non tossiche, determinate da sensibilità individuali.

In particolare:

- spieghi qual è la differenza tra **allergie e intolleranze** alimentari, precisando, quali possono essere i test più comuni per diagnosticare sia un'allergia alimentare che una intolleranza alimentare,

- con riferimento alla **reazione allergica** indichi come si sviluppa una allergia alimentare, considerando, con un esempio, sia la fase di sensibilizzazione, che la seconda fase mediata dal riconoscimento antigene-anticorpo,

- con riferimento alle **intolleranze alimentari**, dopo averne descritte le singole tipologie, prenda in esame l'intolleranza al lattosio, precisandone le cause, i sintomi e quali attenzioni dietetiche si devono osservare,

- con riferimento alla **celiachia**, indichi il perché viene definita "enteropatia da glutine",quali sono i sintomi con cui si manifesta ed il trattamento dietetico da seguire.

b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una Regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menù nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno,dessert) per 40 invitati, in occasione di un 25° anniversario di matrimonio, tra i quali tre sono affetti da celiachia e quattro sono affetti da allergia alle nocciole e ad altra frutta secca a guscio;

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

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

Regione italiana selezionata: _____

Prodotto tipico utilizzato nella ricetta e relativa certificazione

Menu completo:

1)

2)

3)

4)

- dia le indicazioni necessarie alla "squadra di cucina" su quali misure debbano essere adottate per la preparazione dei piatti per soggetti celiaci:

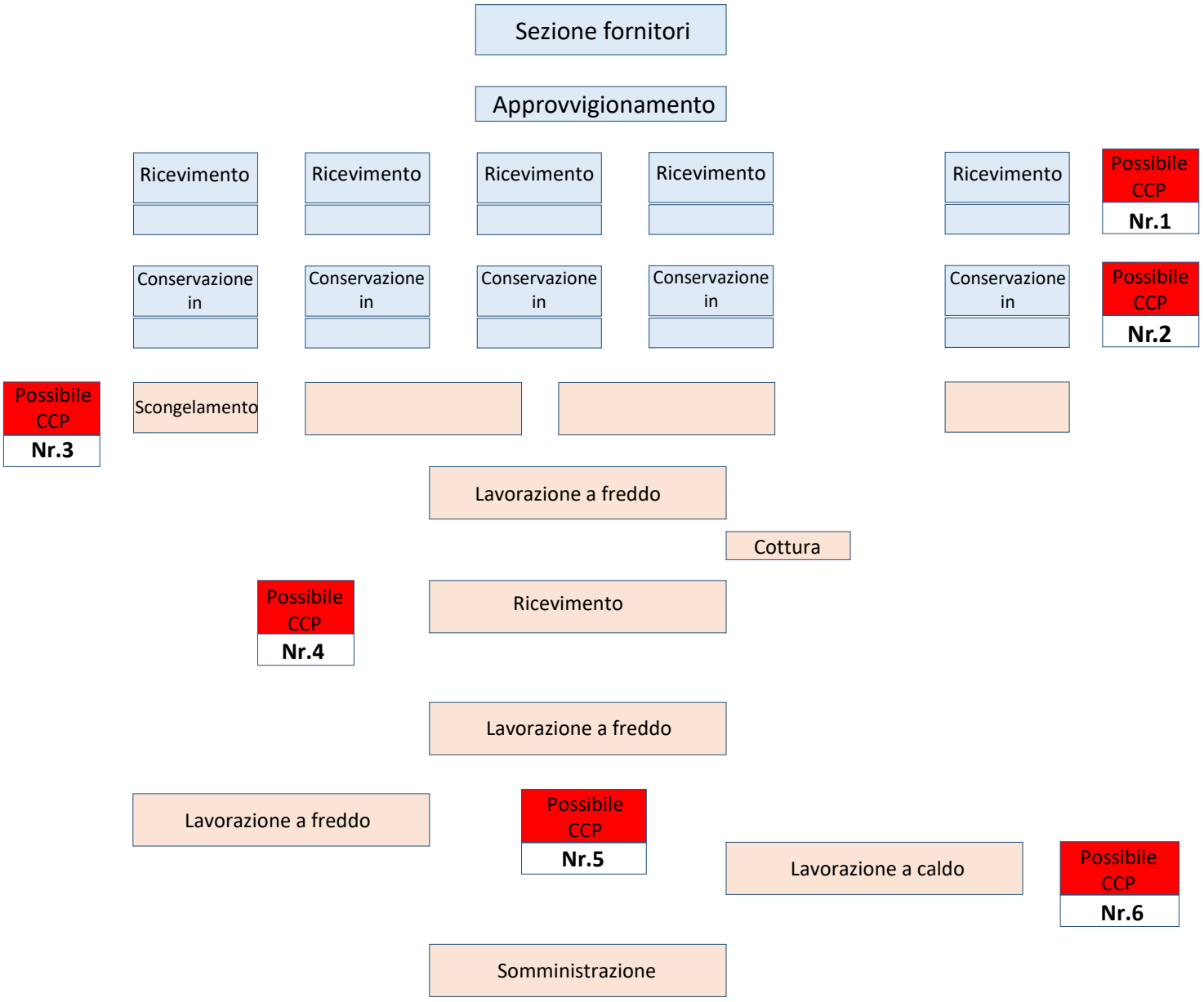
- Successivamente Il candidato selezioni una ricetta del menù proposto e la descriva come da tabella allegata.

TITOLO DELLA RICETTA SELEZIONATA _____

INGREDIENTI per quattro persone	***U.M.***	***QUANTITÀ***

PROCEDIMENTO SUDDIVISO IN FASI:

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



	POSSIBILE CCP	AZIONE CORRETTIVA
1		
2		
3		
4		
5		
6		

c) Il candidato concluda predisponendo al gruppo di invitati del locale una breve nota informativa, in cui si elencano i 14 principali allergeni che causano il 90% delle allergie alimentari e che, pertanto, sono sempre da considerarsi nei servizi ristorativi allo scopo di comunicarli al cliente su richiesta.

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

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

C. Dickens :	da "Tempi difficili"	Cocktown
Giovanni Verga :	da “Vita dei campi”	Prefazione all’amante di Gramigna”
		Rosso Malpelo
	da “Novelle rusticane"	La Roba
	da “ I Malavoglia”	Prefazione
Charles Baudelaire	da "I fiori del male"	L' albatro
Giovani Pascoli	da “ Il Fanciullino"	E' dentro di noi un fanciullino
	da “ Myricae	Lavandare
		Novembre
		Arano
Gabriele D'Annunzio	da "Il Piacere"	Il ritratto di un esteta
	da "Alcyone"	La pioggia nel pineto
		La sera fiesolana
Italo Svevo	da" La coscienza di Zeno"	Prefazione e Preambolo
		L'ultima sigaretta
Luigi Pirandello	da "Il fu Mattia Pascal"	Io e l'ombra mia
	dal “ Saggio sull’umorismo”	Il sentimento del contrario
	da“ Novelle per un anno “	Il treno ha fischiato
		La patente
Tommaso Marinetti		Il manifesto del Futurismo: aggressività, audacia, dinamismo
Guido Gozzano	da " I Colloqui"	L'amica di nonna Speranza
Giuseppe Ungaretti	da “ Allegria “	Sono una creatura
		Veglia
		San Martino del Carso
		Soldati

Percorso interdisciplinare● Classe V enogastronomia C● A.S. 2019-20

Titolo: **Il lavoro**

	ITALIANO	*STORIA*	*INGLESE*	*FRANCESE*	*MATEMATICA*
CONTENUTI	Il lavoro minorile- G. Verga -Rosso Malpelo- Pirandello- Ciàula scopre la luna- Il lavoro in proprio- G. Verga -I Malavoglia Il mito del lavoro come fonte di ricchezza - G. Verga -la Roba e Mastro Don Gesualdo - La nascita dei grandi magazzini della Rinascente G. D'Annunzio la figura di Andrea Sperelli-l'esteta Il lavoro come alienazione-Svevo -Una vita e Senilità Pirandello Il treno ha fischiato Il lavoro del poeta G. Ungaretti: L'Allegria. La sperimentazione lirica e la fase ermetica Primo Levi- la lirica "Se questo è un uomo"	I problemi post-unitari. La questione meridionale Il brigantaggio. La I e la II rivoluzione industriale. La società di massa Le riforme del lavoro di Giolitti La I guerra mondiale Il Fascismo e la bonifica pontina- Le corporazioni e la Carta del lavoro. Il Nazismo -Le leggi razziali del 1935 -La soluzione finale -Il lavoro dei campi di concentramento.	- CV and applicationletter, - Over the top: famouschefs, - Foodsafetylegislation/HACCP Svolto nel II quadrimestre in DAD per coerenza con la programmazione disciplinare	Lesmètiers de la restauration	Statistica sugli infortuni sul lavoro
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	***ENOGASTRONOMIA***	***DIRITTO /ECONOMIA***	***ATTIVITÀ MOTORIA***	***SALA E VENDITA***
CONTENUTI	Gli Operatori del Settore Alimentare, attori protagonisti nella preparazione di un menù equilibrato e sicuro. Salute tra Enogastronomia, Dietetica ed Igiene degli Alimenti Filiera Agroalimentare: cottura e conservazione degli alimenti. Sistema HACCP: i 7 principi della metodologia • Identificazione negli alimenti di contaminanti potenzialmente pericolosi • I pericoli biologici nelle diverse fasi di lavorazione degli alimenti • Procedure da attuare nella cottura e conservazione degli alimenti (tempo, temperatura, umidità, attività dell'acqua, acidità, additivi) per ridurre il rischio per il consumatore.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Abitudini alimentari ed economia del territorio L'Apertura di una attività ricettizia: Il Modello Comunica L'agriturismo e la sua normativa Normativa del settore Prodotti a Km. zero	Lavoro e sicurezza in palestra. Approccio alla BLS e BLSD. Nozioni di sicurezza.	L'organizzazione della postazione di lavoro di un operatore di sala all'interno di diverse strutture alberghiere

Percorso interdisciplinare● Classe V enogastronomia C● A.S. 2019-20

Titolo: **La Sostenibilità**

	ITALIANO	*STORIA*	*INGLESE*	*FRANCESE*	*MATEMATICA*
CONTENUTI	Il Positivismo e l'idea del progresso. L'età del realismo -Naturalismo e Verismo- C. Dickens. Coketowm- La città del carbone- G. Verga -La prefazione a " I Malavoglia" G. Pascoli -Myricae: i temi della campagna e del paesaggio G. D'Annunzio -Il panismo -Alcyone- Il Futurismo e l'idea del progresso I. Svevo- La coscienza di Zeno- La pagina finale.	La I e II rivoluzione industriale e la catena di montaggio. La società di massa L'imperialismo La società di massa. L'età Giolittiana e il decollo industriale in Italia La I guerra mondiale Vivere in trincea Il Fascismo e la bonifica pontina. Il Nazismo e la shoah. La II guerra mondiale Hiroshima, Nagasaki -Le armi nucleari e la contaminazione dell'ambiente.	- Biofood and organicfarming, - GMOs, - Foodwastereduction and responsibleconsumption. - Recycling and Km0 food Svolto anche in DAD	Les produits B.I.O.	Rappresentazione grafica sull'inquinamento ambientale
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	***ENOGASTRONOMIA***	***DIRITTO /ECONOMIA***	***ATTIVITÀ MOTORIA***	***SALA E VENDITA***
CONTENUTI	Alimenti, impatto ambientale e sostenibilità alimentare Impronta ambientale di diverse tipologie di carni. Sostenibilità e prodotti vegetali Tipologie di Diete Dieta Mediterranea e Piramide della Dieta Mediterranea Dieta sostenibile Life CycleAssessment Mangiare mediterraneo è mangiare sostenibile La doppia Piramide Alimentare e Ambientale Il cibo è oro non spazzatura: il grande paradosso del benEssere- Giornata Mondiale dell'Alimentazione- 16 ottobre 2019 La Dieta dell'Antropocene: come si nutre la salute dell'uomo e del pianeta- Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare-5 febbraio 2020. Lo spreco nella ristorazione collettiva	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Tracciabilità dei prodotti e dei processi di lavorazione. Saper riconoscere i Marchi.	La Normativa HACCP i controlli interni ed esterni e gli organi preposti La tracciabilità e la Rintracciabilità La Sicurezza e l'igiene nei luoghi di lavoro e la tutela dei lavoratori	Substrati energetici muscolari	La nascita di un vigneto biologico e la produzione di un vino BIO.

Percorso interdisciplinare● Classe V enogastronomia C● A.S. 2019-20

Titolo: **Cibo e territorio**

	ITALIANO	*STORIA*	*INGLESE*	*FRANCESE*	*MATEMATICA*
CONTENUTI	Il Positivismo e il Verismo G. Verga e la Sicilia nelle sue opere. Pascoli un risotto in versi D'Annunzio il cibo come ornamento estetico G. Gozzano - I colloqui "L'amica di nonna Speranza". Svevo e la Trieste mitteleuropea. Pirandello I Futuristi e il Manifesto della cucina futurista.	I problemi post-unitari. La questione meridionale. La II rivoluzione industriale e la perdita della tradizione alimentare. La società di massa. La I guerra mondiale e il cibo in scatola Il Fascismo -L'autarchia. La battaglia del grano Le due guerre mondiali:l'ultima fame mondiale. Fame e abbondanza oggi.	- Slow Food/Terra Madre - Cucina regionale (Lazio-Campania) - TraditionalBritishfoods : Shepherd's pie, Ploughman's pie and Fish and Chips Svolto nel I quadrimestre per coerenza con la programmazione disciplinare	Le règime mèditerranèen	Rappresentazione grafica sullo sviluppo delle imprese a Km 0
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	***ENOGASTRONOMIA***	***DIRITTO /ECONOMIA***	***ATTIVITÀ MOTORIA***	***SALA E VENDITA***
CONTENUTI	Cultura e tradizioni alimentari nel territorio italiano. -Evoluzione delle produzioni agroalimentari in Italia -Tradizioni alimentari nel territorio italiano - I prodotti tipici agroalimentari italiani nel quadro della valorizzazione del territorio - Prodotti tipici e territorio -Prodotti tipici e qualità totale di un alimento -Prodotti tipici, produzioni di qualità e marchi di tutela (DOP, IGP, STG) -Prodotti vegetali, stagionalità e Composti Bioattivi -Effetti delle Molecole Bioattive sullo stato di salute (LARN 2014) -Criticità delle molecole Bioattive (cottura dei vegetali e assorbimento a livello intestinale)	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Utilizzo dei prodotti a km 0 e soprattutto rivalutazione del prodotto stagionale come vero e unico prodotto di qualità elevata, sia dal punto di vista nutrizionale sia del gusto sviluppo della cucina regionale	I marchi e i Brevetti la registrazione e l'utilizzo del marchio I diritti del consumatore e le regole contrattuali nei contratti di appalto, somministrazione, trasporto e deposito I contratti d'albergo e le responsabilità dei gestori Il diritto alla Privacy e gli organi preposti alla tutela della stessa	Meccanismi bioenergetici	I prodotti tipici dei nostri territori e approfondimenti sulle nostre terre:LAZIO e CAMPANIA

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

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

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
UECOOP Progetto Mipaaft	09 ott.2019	2 ore	Alimentazione Dir. E tec. Amm Lab. Serv.En.	IPSEOA " A. Celletti"
Giornata mondiale dell'alimentazione Progetto"Il cibo è oro,non spazzatura" Finalità e obiettivi: favorire un atteggiamento responsabile verso il cibo e riflettere sulle le grandi contraddizioni che viviamo in materia di cibo	16 ott. 2019	5 ore	Lab. Serv.En. Alimentazione	IPSEOA " A. Celletti"
Alcol: prevenzione e consumo	12 nov. 2019	2 ore	Alimentazione Dir. E tec. Amm Lab. Serv.En.	IPSEOA " A. Celletti"
FIC- gara regionale	25 nov. 2019		Lab. Serv. pasticceria	IPSEOA " A. Celletti"
PCTO orientamento	26 nov. 2019	2 ore	Referemnte PCTO.	IPSEOA " A. Celletti"
ICE Art	13 gen. 2020	4 ore	Alimentazione Lab. Serv.En.	IPSEOA " A. Celletti"

Giornata dell'alimentazione Progetto"il cibo è oro non spazzatura" Prevenzione allo spreco alimentare : fame,obesità e spreco .Finalità e obiettivi: favorire un atteggiamento responsabile verso il cibo , promuovere il proprio stato di salute e prevenire l'insorgenza dell'obesità.	5 feb. 2020	5 ore	Lab. Serv. En. Alimentazione	IPSEOA " A. Celletti"
Corso di formazione e informazione generale e specifica dei lavoratori sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – D.lgs81/08 – Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011	A,s, 2017-2018	8 ore		IPSEOA " A. Celletti"
VISITE AZIENDALI	2018/2019	6 ore	"Giaccio frutta"	Vitulazio (FR)
	2018/2019	6 ore	"San Vito" Caseificio	Cellole (CE)
	2018/2019	6 ore	"Caffè Verrè" Torrefazione	Mondragone (CE)

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 dicittadinanza 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 LIFESKILLS

- 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 DIREALIZZAZIONE

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 percorso

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"	6 ore
	Giornata commemorativa Crollo muro di Berlino: film "La vita degli altri"	IPSEOA "A. Celletti"	3 ore
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
	Orientamento alla carriera militare	IPSEOA "A. Celletti"	1 ore
	Convegno : percorsi di studio da intraprendere, conseguito il diploma a cura del Centro per l'impiego	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora
	Incontro orientamento Università di Cassino	IPSEOA "A. Celletti"	2 ora
	Incontro GdF "concorsi per l'ammissione ai ruoli"	IPSEOA "A. Celletti"	2 ora

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

Il decreto legge n. 22 dell'8 aprile 2020, recante misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato,disciplina i requisiti di ammissione alla classe successiva degli alunni della secondaria di secondo grado in deroga ai requisiti previsti dall'articolo 4, commi 5 e 6, del DPR n. 122/09, L'articolo 1, comma 6, del decreto dell'8 aprile 2020, così prevede: *In ogni caso, limitatamente all'anno scolastico 2019/2020, ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato, si prescinde dal possesso dei requisiti di cui agli* **articoli** *5, comma 1, 6, 7, comma 4, 10, comma 6,* ***13, comma 2, e 14, comma 3, ultimo periodo*** (prova invalsi per candidati esterni)*,* **del decreto legislativo n. 62 del 2017**.