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

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

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V sez. D
Articolazione: Enogastronomia

Presentazione dell'Istituto
PECUP
Profilo della classe
Obiettivi formativi trasversali
Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19
Attività di recupero e potenziamento
Percorso formativo delle singole discipline
Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1lett.a)
Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. b)

- **Percorsi pluridisciplinari**
- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento**
- **Attività svolte relative ai PCTO**
- **Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione**
- **Attività di ampliamento dell'offerta formativa**
- **Criteri per la valutazione del credito scolastico**
- **Allegato 1:**
- **Composizione consiglio di classe**
- **Elenco alunni**
- **Allegato 2:**
- **Elenco firme insegnanti**
- **Elenco firme rappresentanti di classe**
- **Allegato 3:**
- **Tabella riconversione crediti**
- **Griglia di valutazione del colloquio**
- **Riferimenti normativi**

Documento approvato
dal CdD in data 26/5/2020

Prot.4334/V.4.2 del 30 maggio 2020

o 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 il 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 D è composta da quattordici alunni, dodici ragazzi e tre ragazze, quasi tutti pendolari, variamente provenienti dalle province di Napoli e Caserta, tre studenti, invece, risiedono stabilmente nella struttura convittuale. L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza risulta eterogeneo e non del tutto sensibile agli stimoli culturali, positivo è, al contrario, l'interesse per l'ambito tecnico professionale e per il mondo del lavoro. All'interno del gruppo, consolidato già nel secondo biennio, si segnala la presenza di uno studente con disturbi specifici dell'apprendimento, per i quali il C.d.c. ha elaborato un P.D.P. condiviso dalla famiglia. La frequenza scolastica non è stata per tutti assidua, a più riprese il c.d.c. è dovuto intervenire a richiamare alcuni per le numerose assenze che hanno contribuito, insieme all'abitudine di sottrarsi o rimandare il momento della verifica, a rallentare e condizionare lo svolgimento delle attività didattiche, nonché la qualità dell'apprendimento. Eterogenee risultano nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute, ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento anche in quelle materie dell'area comune meno apprezzate da alcuni. Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno sebbene non siano mancati episodi di conflittualità che nel corso dell'anno sono andati scemando. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato particolari problemi disciplinari, ma una parte degli alunni non ha mostrato un costante e adeguato senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere. L'impegno e la partecipazione, nel complesso abbastanza superficiali, sono rimasti sostanzialmente invariati nel triennio, finalizzati, comunque, per la gran parte degli alunni, esclusivamente allo svolgimento della verifica. Questo atteggiamento è stato mantenuto anche nel periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza COVID 19. La loro partecipazione alle attività proposte per la didattica a distanza non sempre è stata adeguata nonostante l'adoperarsi dei docenti nel cercare di adeguarsi ai tempi ed ai ritmi dei ragazzi e nell'adottare i mezzi per comunicare più idonei e soprattutto fruibili da tutti. In particolare si è rilevata una presenza saltuaria in alcune discipline ed un mancato rispetto degli impegni .Quanto al profitto, un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno, continuità e partecipazione attiva che ha consentito loro di raggiungere buoni risultati in tutte le discipline, per il resto del gruppo classe non sempre costante e approfondito è risultato lo studio individuale, poco puntuale il rispetto delle consegne, spesso difficoltosa l'organizzazione del lavoro, l'impegno è apparso, inoltre, piuttosto superficiale in alcune discipline e concentrato soprattutto in occasione delle verifiche. In particolare nella classe si rilevano tre fasce di livello: - un gruppo ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline, conseguendo solo parzialmente gli obiettivi programmati; - un secondo gruppo, pur manifestando impegno progressivamente crescente, ha ancora qualche incertezza nelle competenze disciplinari e nell'organizzare in modo personale le conoscenze rivelando così una preparazione eccessivamente nozionistica; - un terzo, esiguo, gruppo è costituito da elementi in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione critica e personale.

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 IL 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 e 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 c 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 deiiversi 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'emrgenza;
- 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

TEDESCO

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

CUCINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

DISCIPLINA ITALIANO

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.

PROGRAMMA DI ITALIANO
CLASSE V D ENOGASTROOMIA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

MODULO I - L'età del realismo: caratteri generali

U .D. 1 - L'età del realismo:caratteri generali
I modelli culturali della seconda metà dell'800

U .D. 2 - La stagione del realismo in Europa. Il Positivismo

U. D. 3 - Il Naturalismo e il Verismo

U. D. 4- Verga- la vita - le opere - il pensiero - le tecniche narrative

Scelte antologiche

C.Dickens da "*Tempi difficili*" Coketwon

Giovanni Verga : da "*Vita dei campi"*

Prefazione all'amante di Gramigna "Lettera"

Rosso Malpelo

: da "*Novelle rusticane*" La Roba

: da "Il Ciclo dei Vinti"
" I Malavoglia"

La famiglia Malavoglia (dal Capitolo I)
)

L'addio di 'Ntoni (dal CapitoloXV)

: da "*Mastro Don Gesualdo*"

La trama del romanzo
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. 2 - Giovanni Pascoli - la vita - il pensiero - le opere - il linguaggio poetico

U . D. 3 - Gabriele D'Annunzio - la vita - il pensiero - le opere - l'estetismo

Scelte antologiche

Charles Baudelaire
:da I *fiori del male*
L'albatro
O. Wilde : da *Il ritratto di Dorian Gray* il ritratto di O.Wilde

Giovanni Pascoli
: da " *Il Fanciullino*" Il fanciullo musico

: da " Myricae "
Lavandare

Novembre

Gabriele D'Annunzio
: da *" Il Piacere* "
L'attesa dell'amante

: da " *Alcyone* " La sera fiesolana
La pioggia nel pineto

MODULO III - La letteratura tra le due guerre.

U. D. 1 - I modelli culturali del primo Novecento
La cultura del 900. Aspetti di crisi.
La consapevolezza della crisi e la letteratura di crisi nella narrativa e nella poesia

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 – il pensiero – le opere -la crisi dell'uomo moderno

U. D. 4 - Luigi Pirandello- la vita - il pensiero - le opere - la crisi dell'uomo moderno

Scelte antologiche

Italo Svevo

Caratteri generali di *" Una vita"* e *" Senilità"*

da "*Coscienza di Zeno* "

Prefazione e preambolo
L'ultima sigaretta

Luigi Pirandello

da "*Il fu Mattia Pascal*"

La nascita di Adriano Meis

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
Il manifesto della cucina futurista

MODULO IV - Le caratteristiche della nuova poesia

U. D. 1 - Le caratteristiche della nuova poesia e l'Ermetismo
U. D. 2 - Ungaretti - la vita- il pensiero- le opera

Scelte antologiche

Giuseppe Ungaretti : da " *Allegria* "

Veglia
San Martino del Carso
Soldati

PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE V ENO D
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

Disciplina: Storia

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

Libro di testo "L'Erodoto 5" di Gianni Gentile, Luigi Ronga, Anna Rossi Ed. La Scuola prezzo € 25,20 ISBN 978-88- 350-2934-2

<u>Criteri metodologici e strumenti</u>

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 Wathsap , 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:
Sostenibilità; Cibo e territorio ; Rivoluzioni e tecnologia ; Memoria
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 Wathsap, 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'

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE V ENOG. D a.s. 2019 – 2020

MODULO 0

Grammar : Simple Present of verbs- Present Progressive- Future forms-
Simple past of regular and irregular verbs. Comparatives-
Superlatives, personal pronouns subjecand object- possessive
adjectives. Present Perfect.

MODULO 1 : CIVILIZATION

The U.K. Institutions and society. The Crown. The Parliament: the House of Lords and the House of Commons. The Government and the political parties. The Commonwealth.

MODULO 2 : MENUS AND MEALS

Menus : menu basics
Designing menus
Meals : breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner.

CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS
Buffets and banquets. Buffet service.
Banqueting menus. Special menus: theme menu, tasting menu, menus for special occasions.
Wine classification and labelling (PDO- PGI).

MODULO 3 : FOOD AND HEALTH

A healthy lifestyle.
Nutrition.
Nutrients and their role in the body. A food calorie.
Proteins. Vitamins. Minerals. Fats. Carbohydrates . Water.
Healthy guidelines for a balanced diet.
Food related diseases and eating disorders.
The food pyramid: basic food groups. Nutritional needs.
The Eatwell plate and My plate.

DIETS.
The Mediterranean diet (a real lifestyle).
The Advantages of the Mediterranean diet.
Special diets for food allergies and intolerances.
Celiac disease.
Alternative diets: Macrobiotics, Zone, Vegetarian, Vegan, Fruitarians, Raw foodists.

MODULO 4 : THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY.

HUNGER AND MALNUTRITION
The causes and the effects of hunger

RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION
Promoting a sustainable diet. Sustainable food and organic food.
GMOs
0 km food.

MODULO 5 : FOOD SAFETY AND HYGIENE

FOOD CONTAMINATION
Physical , chemical and microbial contamination
Microbes (bacteria, moulds, yeasts, viruses)

FOOD POISONING
Food born pathogens (Salmonella, staphylococcus, clostridium).
Food spoilage and safe storage. Handling food safely. Food classification.

FOOD PRESERVATION AND FOOD PACKAGING
Preservation methods.
Food-safety legislation

The HACCP system: the 7 principles. Advantages.

MODULO 6 : INDUSTRIAL REVOLUTION

Industrial Revolution: New social problems. Charles Dickens (life and works)
Reading "Coketown" from Hard Times and analysis of the text.

MODULO 7 : WORKING IN CATERING

MARKETING
Marketing basics.
Marketing mix (the 4 Ps).
Restaurant start-up.
Promoting a restaurant (different types of promotion).

Testo : LIGHT THE FIRE , Assirelli – Vetri- Cappellini- RIZZOLI ED.

I percorsi concordati dal Consiglio di Classe sono i seguenti:
La sostenibilità, Rivoluzioni e tecnologia, Il cibo come eredità di un territorio, la Memoria.

COMPETENZE	**ABILITA'**	CONOSCENZE
L'azione didattica-formativa in ambito linguistico ha portato al raggiungimento delle acquisizioni delle competenze che consentono agli alunni dell'articolazione Enogastronomia di :	Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con

1. Comprendere testi e messaggi in lingua Inglese relativi ad argomenti socio-culturali e Professionali riguardanti la valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. (livello B2 del quadro comune di riferimento per le lingue QCER. 2. Esprimersi e interagire in Lingua Inglese per promuovere la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità nonché per individuare le nuove tendenze enogastronomiche. 3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 4. Approntare menu coerenti con i bisogni della clientela e le diverse necessità' dietologiche e culturali. 5. Utilizzare registri linguistici appropriati ai contesti. 6. Produrre in forma scritta brevi testi di carattere generale e professionale, utilizzando la fraseologia e le tipologie testuali tecnico-professionali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e di rete.	nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti alla ristorazione e all'ospitalità alberghiera.

- **METODOLOGIA**

Il metodo usato è stato quello comunicativo funzionale in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. Le abilità inerenti alla produzione orale sono state incoraggiate da attività comunicative al fine di usare spontaneamente la lingua. Le attività di comprensione si sono avvalse di letture di brani dando particolare risalto sia al sistema fonologico che al contenuto culturale.

- **STRUMENTI**

Ci si è avvalsi del testo scolastico come strumento di base essenziale per lo studente e le attività di lettura e comprensione del testo scritto sono state supportate da cartine, fotocopie, giornali, brani tratti da testi letterari stranieri. Materiale on line.

- **ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate attività di recupero durante le ore
Curriculari, nella prima parte del mese di Febbraio con la pausa didattica, soprattutto miranti ad un miglioramento delle conoscenze delle strutture e delle funzioni linguistiche. Inoltre, per gli alunni con un'adeguata preparazione si è mirato ad un potenziamento delle abilità linguistiche attraverso letture intensive e conversazioni in lingua.

- **VALUTAZIONE**

Le valutazioni sono scaturite da verifiche individuali e di gruppo, prove strutturate, verifiche frontali, prove formative e sommative, prove di Listening and Reading comprehension per la preparazione al test Invalsi.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del Covid 19 (dal 9 Marzo 2020) ho adottato attività di DAD usando i seguenti strumenti : videolezioni concordate con gli alunni rispettando il mio orario curriculare settimanale mediante Whatsapp, Skype, Live Meeting in Classe viva. Ho inviato materiale semplificato, mappe concettuali, appunti, questionari ed esercizi attraverso il Registro elettronico alla voce Materiale didattico nella prima fase e , poi, su Aule virtuali non appena avviata dall'Istituto. Ho condiviso i materiali su aule virtuali con tutti gli alunni, ho ricevuto e inviato correzione di esercizi e test anche attraverso la mia mail personale oltre che su classe viva. Ho inviato foto e audio su Whatsapp per gli alunni con difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dalla mancanza di devices.
Oltre alle lezioni in modalità sincrona, ho messo a disposizione degli alunni riassunti e schemi per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona).
Per gli alunni DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PDP (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, argomenti semplificati) adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.
Nonostante le molteplici difficoltà e il disorientamento iniziale, quasi tutti gli allievi hanno dimostrato la volontà di impegnarsi e migliorare le proprie conoscenze. Per la valutazione degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza e per l'attribuzione dei voti mi sono basata anche su criteri che riguardano la frequenza delle attività di DAD, l'interazione sincrona e asincrona, la puntualità nelle consegne delle verifiche scritte e nella effettuazione delle verifiche orali e la successiva valutazione dei contenuti delle suddette verifiche.

IPSEOA ANGELO CELLETTI – FORMIA

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE - **LINGUA TEDESCA**
Effettuata a seguito dell'introduzione della **didattica a distanza** come unica modalità di erogazione della stessa
Anno scolastico 2019-2020

Classe V D Enogastronomia

METODOLOGIA E STRUMENTI *rimodulazione*

Il metodo comunicativo-funzionale con lo sviluppo integrato delle 4 abilità fondamentali resta invariato nella DAD. Non si utilizza un unico testo ma ai ragazzi è puntualmente fornito materiale tratto dai libri di testo, dai siti web, da youtube, condiviso sullo schermo di collegamento, spiegato, didatticizzato, con spiegazioni lessicali, grammaticali e teoriche rispetto ai contenuti degli argomenti dei singoli percorsi, individuati nell'ambito del CdC. I ragazzi vengono raggiunti prevalentemente attraverso la piattaforma Skype alla quale tutti dicono di riuscire a collegarsi. Spesso quando si verificano difficoltà nei collegamenti in modalità sincrona essi vengono raggiunti, seguendo altre modalità: email, Whatsapp, etc.

Tutto il materiale didattico, completo di schemi, appunti e spiegazioni effettuate durante le lezioni dalla docente vengono di volta in volta puntualmente caricate nella sezione MATERIALI dell'aula virtuale del Registro Elettronico. E quando richiesto, trasmessi come foto su Whatsapp o per posta elettronica. L'utilizzo di molteplici canali di comunicazione si rende necessario poiché non sempre tutti gli alunni sono in grado di collegarsi al momento fissato della lezione a causa di difficoltà tecniche. Il lavoro con la condivisione dello schermo della spiegazione rende più agevole le spiegazioni mentre le attività di pair/group work, cooperative learning risultano con la DAD più faticose, determinando una certa sofferenza della sfera della socialità.

VERIFICHE E VALUTAZIONI *rimodulazione*

Le verifiche formative sono avvenute per mezzo di test a tempo, di domande a risposte aperte approfondite in seguito in modalità sincrona e, laddove possibile, con la telecamera in funzione. La valutazione finale e quindi l'attribuzione del voto scaturiscono dalle valutazione del Primo Quadrimestre sommate alle valutazioni della DAD che terranno necessariamente conto di tratti valutativi quali la partecipazione attiva e consapevole, senso di responsabilità, puntualità nei collegamenti, educazione, compostezza, capacità di interazione con i compagni e i docenti, gestione di informazioni e dei contenuti, utilizzo dei contenuti digitali, creazione dei contenuti digitali.

CONTENUTI
I contenuti fanno riferimento a materiali liberamente tratti da Internet e da diversi libri di testo :

- PAPRIKA *Brigliano, Doni,* Hoepli
- STIMMT 2 *Vanni, Delor*, Lang

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

COMPETENZE	**CONOSCENZE**
• *Saper leggere annunci di lavoro Su giornali e in rete* • *Saper redigere una lettera di richiesta di lavoro* • *Saper compilare un Curriculum Vitae*	**Modulo 1 DIE KARRIERE** **(***settembre – novembre)* • Die Anzeigen • Die Bewerbung • Lebenslauf
Percorsi ▪ *Riconoscere il valore nutritivo e la funzione delle diverse sostanze di cui sono composti i cibi* • *Acquisire consapevolezza riguardo al valore nutrizionale dei cibi e delle diverse diete alimentary*	**Modulo 2 Nachhaltiges Essen** **(dicembre-*gennaio)*** Cibo sostenibile/ nachhaltig essen -Cambiamento climatico e piacere della tavola/ Klimaschutz und Genuss -Die 10 Regeln der DGE/ le 10 regole dell'agenzia tedesca per l'alimentazione -Der ökologische Fußabdruck L'impronta ecologica
Percorsi ***Rivoluzioni e tecnologia*** ▪ *Saper comprendere le fasi evolutive del processo di industrializzazione in Germania fino all'era della digitalizzazione, con riferimenti storici ed economici*	**Modulo *3 Industrielle Revolution bis zur Digitalzeit febbraio-marzo*** *Dal libro: Kulturen, Delor, Lang* *Pag. 38, 39* *Appunti appositamente redatti e caricati su Materiali di Aula Virtuale* *Von der ersten industriellen Revolution bis zur Digitalzeit*
Percorsi ***cibo e territorio*** ▪ *Riconoscere il valore nutritivo e la funzione delle diverse sostanze di cui sono composti i cibi* ▪ *Acquisire consapevolezza riguardo al valore nutrizionale dei cibi e delle diverse diete alimentari* ▪ *Studio della Piramide Alimentare della DGE e confronto con quella della dieta mediterranea*	**Modulo 4 ENÄHRUNG** ***Aprile-maggio*** • Koholenhydrate • Fette • Eiweiβ, Mineralstoffe, Vitamine, Wasser, Ballastoffe • Kostformen/ Ernährungspyramide

I.P.S.S.E.O.A.
Gianola –Formia-
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione – Indirizzo Enogastronomia A.S.2019/ 20
Testo: Scienza e cultura dell'alimentazione- A.Machado (Poseidonia)

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI:

- Elementi di dietologia;
- Fabbisogno energetico;
- Fabbisogno calorico e nutrizionale;
- Metabolismo basale;
- Termogenesi indotta dalla dieta;
- Termoregolazione;
- Accrescimento;
- Attività fisica (LAF) e fabbisogno energetico totale;
- Peso teorico e desiderabile;
- Formula di Broca e Lorenz;
- Tipo morfologico e peso ideale;
- Indice di massa corporea;
- Valutazione dello stato nutrizionale e misure antropometriche;
- LARN e dieta equilibrata;
- LARN e fabbisogno di energia;
- Valutazione del fabbisogno energetico;
- LARN e fabbisogno di nutrienti;
- Fabbisogno proteico;
- Fabbisogno lipidico;
- Fabbisogno glucidico;
- Fabbisogno di vitamine e di Sali minerali;
- Fabbisogno di acqua;
- Linee guida per una sana alimentazione;
- Piramide alimentare;
- Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata;
- La dieta mediterranea;
- La dieta vegetariana.

COMPETENZE:

- Comprendere la relazione esistente tra stato nutrizionale e stato di salute;
- Comprendere l'importanza del bilancio energetico per il mantenimento del peso corporeo ideale;
- Identificare i criteri che sono alla base di una corretta alimentazione;
- Definire le caratteristiche nutrizionali della dieta mediterranea e cogliere gli aspetti positivi e negativi della dieta vegetariana.

ABILITÀ:

- Valutare lo stato nutrizionale di un individuo;

-Costruire una dieta equilibrata.

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI:

- Dieta per fasce di età e tipologie dietetiche;
- La dieta nell'età evolutiva;
- La dieta nella prima infanzia (0-3 anni);
- Allattamento naturale
- Il latte artificiale;
- Lo svezzamento;

- L’alimentazione del bambino in età prescolare e scolare;
- L’alimentazione degli adolescenti;
- L’alimentazione dell’anziano;
- Dieta Mediterranea
- Diete in particolari condizioni patologiche
- Le malattie cardiovascolari:
- Ipertensione arteriosa;
- Le iperlipidemie e l’aterosclerosi
- Ipercolesterolemia
- Ipertrigliceridemia
- Le malattie del metabolismo :
- Il diabete mellito(L’indice glicemico)
- L’obesità
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi
- Allergie ed intolleranze alimentari.
- Reazioni averse al cibo:
- Reazioni tossiche e non tossiche
- Allergie ed intolleranze alimentari.
- Intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La celiachia

COMPETENZE:

- Comprendere i bisogni nutrizionali nelle diverse età e in alcune condizioni fisiologiche (gravidanza ed allattamento); ed in alcune condizioni patologiche
- Comprendere il legame esistente tra alimentazione e stato di salute.

ABILITÀ:

- Realizzare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche dell’utenza.

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI:

- Qualità degli alimenti;
- Qualità totale;
- Qualità chimica;
- Qualità nutrizionale;
- Qualità microbiologica;
- Qualità legale;
- Qualità organolettica sensoriale;
- Qualità tecnologica e commerciale;
- Qualità percepita o reale;
- Controllo qualità;
- Controllo ufficiale della qualità alimentare;
- Autorità europea della qualità alimentare;
- Certificazione e comunicazione della qualità;
- Direttive e norme
- Il pacchetto igiene
- I prodotti tipici DOP, IGP, STG, PAT;
- Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità;

- Fattori antinutrizionali.

COMPETENZE:
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

ABILITÀ:
- Saper utilizzare i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità di un prodotto e i principi di sicurezza alimentare.

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI:

CONTAMINAZIONE CHIMICA, FISICA E BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI.
- Contaminazione da micotossine;
- I pesticidi, i concimi;
- I radionuclidi;
- Le sostanze rilasciate dai contenitori;
- I materiali a contatto con gli alimenti;
- Le contaminazioni biologiche;
- Prioni e malattie prioniche (BSE);
- Virus;
- Infezioni da virus: epatite A;
- Batteri;
- Classificazione;
- Riproduzione batterica;Spore batteriche;
- Crescita batterica;
- Tossine batteriche;
- Infezioni e tossinfezioni alimentari;
- Principali malattie batteriche di origine alimentare;
- Salmonellosi;
- Tossinfezioni da stafilococco;
- Bacillus cereus
- Botulismo;
- Tossinfezione da clostridium perfrigens;
- Listeriosi;
- Colera;
- Parassitosi o infezioni alimentari da metazoi;
- Teniasi;
- Ossiuriasi;
- Anisakidosi;

COMPETENZE:
- Riconoscere le principali cause di contaminazione e valutarne le conseguenze;
- Individuare i possibili errori umani nella manipolazione degli alimenti e i rischi per la salute;
- Distinguere i contaminanti dagli additivi.

ABILITÀ:
- Caratterizzare gli agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti;
- Associare agenti patogeni e relative malattie;

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI:

- Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare;
- Igiene degli ambienti di lavoro;
- Sistema HACCP

COMPETENZE:

- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo ai fini della sicurezza alimentare;
- Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto certificato.

ABILITÀ:

- Saper mantenere nell'ambiente di lavoro un livello di igiene adeguato;
- Valutare la qualità di un alimento in rapporto alle modalità di produzione.

CONOSCENZA DEI SEGUENTI ARGOMENTI

-Gli alimenti funzionali:
-I fitosteroli
-I radicali liberi
-Gli antiossidanti(classificazione in base al meccanismo d'azione)
- I prebiotici
-I probiotici

COMPETENZE

Correlare gli alimenti a particolari sostanze, in essi contenute, aventi un chiaro effetto positivo su una o più funzioni dell'organismo umano.

ABILITA'

Formulare menu, tenendo conto dell'importanza, sulla nostra salute, degli " alimenti funzionali (functional food)

Disciplina: MATEMATICA

Derivate

Competenze

- 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;

	Abilità	**Conoscenze**
Derivata di una funzione	• Operare con le derivate di una funzione in una variabile; • Calcolare i limiti di funzioni che assumono forme indeterminate applicando la regola di De l'Hôpital.	• Derivata: concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico, derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Derivate successive. • Regola di de l'Hôpital.

Studio e grafici di funzioni reali

Competenze

- 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 logici anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente strumenti di calcolo,

Abilità	**Conoscenze**
• Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo e max e min relativi in x_0. • Studio di una funzione razionale intera e fratta	• Determinare gli intervalli di monotonia ; • 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 (senza dim.) • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in x_0. • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione.

		• Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso: il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi e grafico di una funzione razionale.)
Integrali indefinite		
Competenze • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. *In particolare:* • *Utilizzare con consapevolezza le tecniche del calcolo integrale*		
	Abilità	**Conoscenze**
• Integrali indefiniti	• Risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici) • Applicare le tecniche di integrazione immediata	• Primitive e integrale indefinito • Integrali immediati. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio. • Integrazione per scomposizione.
Calcolo combinatorio		
Competenze • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.		
	Abilità	**Conoscenze**
• Calcolo combinatorio	• Determinare disposizioni semplici, permutazioni semplici, e combinazioni semplici. • Risolvere problemi relativi a situazioni quotidiane attraverso il calcolo combinatorio .	• Calcolo combinatorio: principio del calcolo combinatorio • Disposizioni semplici; • Permutazioni semplici; • Combinazioni semplici • Problemi con il calcolo combinatorio.
Calcolo delle probabilità		
Competenze • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative		

• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situzioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.		
	Abilità	**Conoscenze**
• Eventi e probabilità. • Teoremi sulla probabilità	• Risolvere problemi attraverso il calcolo della probabilità in senso classico. • Calcolare la probabilità in senso classico . • Calcolare la probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi .	• Concetto di evento. • Probabilità secondo la definizione classica , frequentista, soggettiva e assiomatica. • Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi.

CRITERI METODOLOGICI E STRUMENTI

In relazione alle linee guida degli istituti professionali, che richiedono non solo conoscenze, ma soprattutto abilità e competenze, si è cercato durante il primo periodo dell'anno scolastico nei limiti del possibile di sviluppare quelle abilità richieste attraverso una metodologia tendente a privilegiare la scoperta. Si sono impostate le lezioni in modo tale da invitare gli alunni a partecipare, ponendo la classe di fronte a situazioni problematiche, ma sempre risolvibili attraverso le tecniche studiate ed invitandoli a dare una loro interpretazione, descrizione e rappresentazione del problema in oggetto. Dopo aver richiesto una risoluzione anche intuitiva di questioni semplici da risolvere, gli allievi sono stati guidati nell'organizzazione e formalizzazione di alcuni concetti.
In seguito all'emergenza Covid-19 dal 5 marzo si è attivata la didattica a distanza.
Si è proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste.
Nello specifico si è mirato a:

- adattamento degli strumenti e dei canali di comunicazione utilizzati;
- adattamento delle modalità di verifica formativa;
- adattamento della personalizzazione della progettazione per gli allievi DSA per i quali hanno provveduto a ripotare gli strumenti compensativi e dispensati proposti o utilizzati.

Durante il primo periodo gli strumenti utilizzati si sono basati su appunti presi durante l'attività didattica sui libri di testo**: 1)** autore:L. Sasso, titolo: **Nuova matematica a colori 5 . Calcolo INTEGRALE. Distribuzioni di probabilità + e-book . Ed. gialla**, casa editrice Petrini*;* **2)** ISBN 978-88-494-1735-7 autore:L. Sasso, titolo: **Nuova matematica a colori 4 .Complementi di algebra. Limiti e continuità. Calcolo differenziale. Probabilità e calcolo combinatorio *+ e- book*–Ed. gialla**, casa editrice Petrini.
Durante la didattica a distanza si sono utilizzati i seguenti strumenti :

- Piattaforma live forum di classe viva;
- Collegamento video a tutta la classe;
- Invio materiale sulla sezione didattica di classe viva;
- Discussione sui temi trattati;
- Verifiche tramite test online e verifiche orali in collegamento vide

ATTIVITÁ DI RECUPERO

Gli argomenti trattati durante l'anno hanno richiesto momenti di recupero di carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte due settimane di pausa didattica a febbraio e in itinere.

DISCIPLINA : DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di

COMPETENZE

- utilizzare tecniche di lavorazione e 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.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del consiglio di classe.

CONTENUTI

MODULO a

IL MERCATO TURISTICO

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

MODULO b

IL MARKETING

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing strategico
3. Il marketing operativo
4. Il web marketing

MODULO c

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1. La pianificazione e la programmazione
2. Il budget
3. Il business plan

MODULO d

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

1. Le norme sulla costituzione dell'impresa
2. I contratti delle imprese ristorative (elementi del contratto, il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting)

MODULO e

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

1. Le abitudini alimentari
2. I marchi di qualità alimentari

LIBRO DI TESTO : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE vol.3 – Casa ed. TRAMONTANA

Conoscenze

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
Prodotti a chilometro zero.
Abitudini alimentari ed economia del territorio.
Normativa di settore.
Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Abilità

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

METODOLOGIA DIDATTICA

In relazione agli obiettivi indicati, ed in vista del loro raggiungimento, si è reso opportuno abituare gli alunni alla soluzione di problemi e di casi pratici, con l'obiettivo, da un lato, di evitare il più possibile un apprendimento puramente mnemonico di concetti e, dell''altro, di abituare i giovani a ragionare su questioni concrete e facilmente ricorrenti nella realtà quotidiana.
Pertanto, si è utilizzata una metodologia diversificata e flessibile che vede, comunque, nella **lezione frontale** un momento fondamentale del rapporto alunno-docente. Ad essa si è alternata **la lezione partecipata**, che ha coinvolto gli alunni attraverso domande a scoperta guidata.
Ogni argomento è stato trattato prima attraverso una visione globale dell'istituto giuridico od economico; si sono cercati, poi, gli opportuni collegamenti con le altre discipline; infine si è affrontato lo studio più specifico dei contenuti, giungendo ad una **definizione più specialistica.**
L'alunno, inoltre, è stato continuamente sollecitato ad esprimere la personale spiegazione e a proporre collegamenti logici e deduttivi rispetto a quanto già appreso.

Si è dato, inoltre ampia disponibilità al **recupero** di conoscenze e abilità
Oltre al libro di testo si è fatto uso di strumenti di supporto, quali lettura di quotidiani, riviste specializzate, testi normativi, in particolare la Costituzione e il Codice civile.
A partire dal 5 marzo , con la sospensione dell'attività didattica in presenza a causa dell'emergenza COVID 19, sono state messe in atto strategie e metodologie proprie della didattica a distanza attraverso l'utilizzo di diverse piattaforme (skype, whatsapp, jitsi meet e le aule virtuali dell'applicazione istituzionale Classe Viva), per poter raggiungere tutti gli allievi e consentire loro di mantenere un rapporto diretto con il docente ed i compagni, rimodulando l'orario, nel rispetto del monte ore settimanale, in ragione della necessità di coordinare i diversi interventi didattico-educativi dei vari docenti.

MODALITA' DI VERIFICA / VALUTAZIONE

Il conseguimento degli obiettivi minimi è stato verificato e valutato sia in "itinere" che globalmente. Alla fine di ogni unità didattica si è accertata l'effettiva acquisizione dei contenuti con verifiche formative mediante domande brevi o richiesta di spiegazione di alcuni termini fondamentali.
La **verifica sommativa**, invece, è stata utilizzata per verificare la **conoscenza dei** contenuti normativi ed economici, la **competenza** nell'elaborazione critica**,** attraverso gli strumenti di analisi e disintesi e la capacità di **applicazione logica** e di utilizzazione del **linguaggio** giuridico specifico, relativi a più moduli. Tali prove oggettive sono state costituite dai **colloqui** e da **test di verifica** formativa e sommativa strutturati e semi-strutturati.
Gli elementi presi in considerazione per la valutazione della produzione orale e scritta riguardano il grado di **conoscenza degli argomenti**, la **comprensione** effettiva degli stessi, il corretto uso del **linguaggio specifico**, la **capacità di elaborazione** ed **applicazione.**
Inoltre si è tenuto conto **dell'impegno, della frequenza, del grado di responsabilità e del livello di partecipazione,** nonché del **progresso** compiuto rispetto alla situazione di partenza. Nel periodo di didattica a distanza per la valutazione si è tenuto conto della puntualità nella partecipazione alle lezioni, della correttezza negli interventi e nelle relazioni con i compagni e con il docente, del rispetto delle consegne date dal docente in merito agli esercizi assegnati ed agli impegni programmati .

ANNO SCOLASTICO: 2019-2020
MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA
ORE SETTIMANALI: 2

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI:

-lezione frontale in cattedra;
-colloqui scambio;
-prove scritte e pratiche.

MEZZI DI INSEGNAMENTO UTILIZZATI:

-Libro di testo "Master lab" di: A.Faracca ,E.Galiè ,A.Capriotti ,T.Ficcadenti;
-Dettatura, appunti e fotocopie;
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO
-Il programma è stato svolto in due ore settimanali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

-Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
-Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
-Saper applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
-Conoscere criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu;
-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia;

MODULI /UNITA'	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1 . Sicurezza e norme di igiene e HACCP. 2 .Prevenzione e sicurezza sul lavoro e primo soccorso. 3 .Prevenzione incendi	*Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. *Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.	*Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro ,dell'ambiente e del territorio. *Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	*Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
2 .La produzione vitivinicola (ripasso) Il vino e l'enologia La viticoltura	*Principi di enologia *normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo.	*Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale.	*Conoscenze di base inerenti all'enologia.

Le fasi della produzione del vino e i sistemi di vinificazione I vini spumanti ed altre tipologie di spumantizzazione-champagne Metodo champenoise e metodo classico ,metodo charmat. La normativa del settore vitivinicolo. Normativa nazionale e comunitaria.	*Attrezzature e tecniche per il servizio dl vino e dei vini speciali.	*Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. *	*Regole relative al servizio del vino a tavola. *Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.
3 . L'analisi delle caratteristiche organolettiche. L'analisi sensoriale. La degustazione dei cibi. La sommellerie La figura professionale. Le bottiglie. L'attrezzatura per la degustazione. L'analisi organolettica del vino: visivo ,olfattivo e gusto-olfattivo. L'abbinamento tra cibo e vino. La successione dei vini a tavola. 4 .Il reparto sala Requisiti strutturali della sala ristorante .Arredi e dotazione professionale. L'operatore di sala. I momenti di servizio. Il bar. Requisiti strutturali del bar .La dotazione professionale .Il barman. I momenti di servizio .La bar list.	*Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. *Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. *Caratteristiche organolettiche del vino.	* Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. *Riconoscere le caratteristiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. *Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.	* Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande Sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-Fisico, nutrizionale e gastronomico.
5 . I coktails Definizione e composizione. L'organizzazione del banco bar. La tecnica di miscelazione . Le tecniche di preparazione .	*Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails.	*Utilizzare le tecniche per miscelazione di cocktails nazionali e internazionali.	*Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti Gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.

Le decorazioni. La cultura del bere miscelato.			

CRITERI MINIMI FORMATIVI

- Conoscere la classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità
- Conoscere le caratteristiche organolettiche del vino
- Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail
- Conoscere le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazioni
- Conoscere i principi di analisi sensoriale dei vini
- Conoscere i principali cocktail dell'I.B.A.
- Conoscere i principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO 2019/ 2020

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
CLASSE :V D
LIBRO DI TESTO: SERVIZI E TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA ENOGASTRONOMIA (ALMA)

COMPETENZE

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

CONOSCENZE:

Riferimenti Macroarea 1 - Sicurezza e tutela della salute
Unità1. La sicurezza
Unità2. Il sistema HACCP
Unità3. L'igiene nella ristorazione

- sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione
- La sicurezza alimentare: definizione e guadro normativo
- Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi
- 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 Macroarea 2 - La. salute in cucina
Unità1. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

- la reazione avversa degli alimenti
- le intolleranze alimentari
- le intolleranze farmacologiche
- le intolleranze enzimatiche

Riferimenti Macroarea 3-Il catering e il banqueting
Unità1. Il catering
Unità2. Il banqueting
Unità3. Il servizio a buffet

- Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering
- Il trasporto dei pasti
- 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
  Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi

ABILITÀ

1 Simulare l'organizzazione di un buffet
2 Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
3 Progettare menu per tipologia di eventi.
4 Simulare eventi di catering e banqueting.
5 Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
6 Simulare un piano H.A.C.C.P.
7 Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
8 Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
9 Utilizzare il lessico e fraseologia anche in lingua straniera.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno.
La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell''intero percorso formativo

Sussidi didattici:

- Quaderno raccoglitore dove sono riportate ricette, appunti e questionari
- Libro di testo adottato: tecniche di cucina e pasticceria (ALMA)
- Fotocopie di materiale integrativo.
- Utilizzo del p.c

Strategie didattiche:

- Lezioni frontali, teoriche e Pratiche.
- Esercitazioni pratiche.

- Lavori individuali e di gruppo.
- Discussioni guidate.

LEZIONI PRATICHE E COMPETENZE

MENU' 1:
- STRUDELL DI PROSCIUTTO ES PINACI
- ROLATINE DI PASTA
- BACCALA' CON PATATE, SFORMATINO DI BIETA
- SPUGNA AL LIMONE, CRUMBLE ALLE MANDORLE, CREMA INGLESE

MENU' 2:
- RISOTTO ALLA PESCATORA
- FOCACCIA CON AMBURGER DI VERDURE
- CIAMBELLONE BICOLORE, CREMA INGLESE

MENU' 3 :
- ORZOTTO AL RADICCHIO E ASIAGO
- ROTOLO DI CONIGLIO CON LA SUA SALSA
- CAROTE SALTATE
- GELATO BASE CREMA

MENU' 4 :
- LASAGNETTE AL RAGU' DI FARAONA CON CREMA DI ZUCCA
- ROTOLINO DI POLLO CON PEPERONI E CURRY
- TORTINO DI PATATE CON RADICCHO
- SOUFFLE DI RICOTTA E ARANCIO E CARAMELLO BALSAMICO

MENU' 5 :
- TIELLA DI CIPOLLA E SCAROLA
- FETTUCCINE ALLA PESCATORA

MENU' 6
- TORTINO DI FORMAGGIO E PERE
- RISOTTO ZUCCA E SCAMORZA
- CONIGLIUO FARCITO
- FLAN DI CAROTE

MENU' 7 :
- MALLOREDDUS AL RAGU' DI AGNELLO
- MAIALINO ALLO SPIEDO
- INVOLTINO DI VERZA E PECORINO
- PAPAI BIANCU

MENU' 8
- PAELLA ALLA VALENCIANA
- GAMBERI ALL'AJILLO,
- PATATE ALLA PAPRICA
- TORTILLAS DI PATATE

MENU' 9
- SARDE IN SAOR
- RISOTTO AGLI SCAMPI

- FILETTO DI MERLUZZO ALL’ISTRIANA
- POLENTA ALLA GRIGLIA
- STRUCOLO DI RICOTTA E FRITOLE FRIULANE

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

COMPETENZE

Attraverso la valorizzazione della corporeità e della cultura motoria, si è cercato di contribuire alla formazione della personalità degli alunni favorendone l'inserimento nella società.

- Il raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari.
- L'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che diano spazio anche alle attitudini e propensioni personali.
- Acquisire atteggiamenti corretti in difesa della salute, anche per la prevenzione degli infortuni.
- L'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport.
- Consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita.

CONOSCENZE

Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.
Gli effetti dell'attività motoria sulla fisiologia cardio-vascolare (cuore – grande e piccola circolazione).
Fisiologia della contrazione muscolare (muscolatura striata – muscolatura liscia – placca motrice).
L'energia muscolare – l'ATP – processo anaerobico alattacido – processo anaerobico lattacido – processo aerobico.
Conoscere le diverse capacità motorie.
La forza assoluta e relativa- le fibre muscolari rosse.
La velocità e le fibre muscolari bianche.
La mobilità articolare.
La coordinazione, l'equilibrio, la destrezza, la lateralizzazione, ecc.
Conoscere l'importanza del riscaldamento.
Conoscere gli aspetti essenziali, la terminologia, i regolamenti, la tecnica e i fondamentali degli sport affrontati. (pallavolo- pallacanestro- calcetto-)
Conoscere il valore educativo e sociale dello sport.
Informazioni su gli aspetti sociali, storici ed economici dello sport;
Percorsi interdisciplinari:
La Sostenibilità degli impianti sportivi con nuove tecnologie. (Risparmio Energetico)
Memoria (Lo sport durante il Fascismo) seconda guerra mondiale. La strumentalizzazione dello sport durante il nazismo
La rivoluzione tecnologica dell'abbigliamento sportivo, nel 900
Conoscere i principi per una corretta ed equilibrata alimentazione. (Dieta Mediterranea)
L'importanza dell'attività motoria sul "benessere psico-fisico" e sulla "salute dinamica".
Conoscere gli effetti dell'acido lattico sulla stanchezza muscolare – la funzione degli integratori idrosalini. – L'alimentazione dello sportivo,
Conoscere i principali paramorfismi e dismorfismi (alterazioni della colonna vertebrale: scoliosi, ecc.).
Conoscere le modalità di primo soccorso, i principali traumi e le norme per la prevenzione dei più comuni infortuni durante l'attività motoria.

ABILITA'

Saper elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Saper organizzare percorsi motori sportivi.

Distinguere ed eseguire contrazioni isotoniche, isometriche e pliometriche.
Migliorare l'allenamento in funzione di una riduzione di acido lattico. Comportarsi adeguatamente quando si hanno dei crampi muscolari.
Saper eseguire attività e/o esercizi per lo sviluppo e il miglioramento delle capacità motorie (condizionali e coordinative) rispetto ai livelli di partenza
Eseguire il metodo statico (stretching) e dinamico per migliorare la mobilità articolare
Distinguere i rischi e le controindicazioni del doping in rapporto alle diverse sostanze utilizzate. (anabolizzanti, anfetamine e similari, manipolazioni ematiche/l'EPO).
Mettere in pratica norme di comportamento per prevenire atteggiamenti posturali scorretti e per prevenire gli infortuni.
Stabilire rapporti sociali corretti e sereni rispettando se stessi, gli altri e l'ambiente.

METODOLOGIE-VERIFICHE-VALUTAZIONI

L'attività ha cercato di coinvolgere la totalità degli alunni, soprattutto i meno dotati. I carichi di lavoro sono stati differenziati in rapporto alle capacità e ai bisogni degli allievi. Considerando che il secondo quadrimestre per cause inaspettate (COVID 19), si è attivata la didattica a distanza utilizzando sia l'aula virtuale che altri strumenti in possesso degli alunni WATSAPP, si sono utilizzati test e verifiche scritte per tutto ciò che è verificabile numericamente. **La valutazione**, al di là dei dati forniti dalle verifiche, per quanto possibile, ha tenuto conto principalmente:
Dell'impegno e della partecipazione alle attività programmate , dello spirito collaborativo e responsabile; utile sia alla riuscita delle attività stesse sia al favorire l'apprendimento motorio.
Dell'acquisizione della vera cultura sportiva "FAIR PLAY", rispettosa sia dei regolamenti di gioco e d'istituto sia delle regole della convivenza civile; rispettosa dell'ambiente e del prossimo
Del piacere della partecipazione, della capacità di autocontrollo e del rifiuto di qualsiasi degenerazione del fenomeno sportivo.

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:

Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare un'unica traccia uguale per tutti gli studenti della classe, sì da consentire a tutti di cimentarsi in una prova avente uguali livelli di difficoltà e richiedente il riferimento ai medesimi contenuti disciplinari onde dar modo ad ognuno, con la propria specificità e la propria preparazione , di costruire un percorso unico ed originale rispondente alle conoscenze, competenze ed abilità maturate nelle discipline di indirizzo.

MATERIE DI INDIRIZZO: SCIENZA DEGLI ALIMENTI
LABORATORIO DI ENOGASTROMOMIA: SETTORE CUCINA

TRACCIA:

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

A)

Le **"reazioni avverse al cibo**"determinano disturbi in seguito all'ingestione di alcuni alimenti. Esse si distinguono in: **reazioni tossiche e non tossiche.**

Le reazioni non tossiche si suddividono in allergie ed intolleranze, per questa ragione esistono "prodotti alimentari particolari" che comprendono varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere stati ideati e formulati per far fronte alle specifiche esigenze nutrizionali di determinati gruppi di popolazione. Uno di questi gruppi, in sensibile aumento negli ultimi anni, è quello dei celiaci.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze , rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi

Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, descriva le differenze tra reazioni di natura tossica e non tossica .

In particolare:

-con riferimento alle reazioni tossiche o da avvelenamento approfondisca , almeno, due cause di intossicazioni alimentari.

-con riferimento alle reazioni di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra Allergia ed Intolleranza, prendendo in esame i meccanismi che regolano e scatenano la reazione allergica,

- approfondisca la tematica, esaminando, tra le tipologie di intolleranze, quella al lattosio e quella al glutine

-riferisca , con le dovute motivazioni, in merito alle due tipologie di intolleranza, gli alimenti che possono essere presenti nella dieta e quelli che invece, non possono essere presenti.

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

B)

<u>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:</u>

In questa prova il candidato predisponga:

- in maniera motivata, un menùnutrizionalmente equilibrato, completo(primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert proponendo gli stessi piatti con le dovute modifiche anche per gli intolleranti), descrivendo le tecniche di cottura impiegate e gli ingredienti utilizzati per realizzarli. Detto menu è destinato ad una comitiva di 30amici adulti , tra i quali quattro sono affetti da celiachia e due sono intolleranti al lattosio.

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

Regione italiana selezionata: _____

Prodotto tipico utilizzato nella ricetta e relativa certificazione

Menu completo:

1)

2)

3)

4)

-dia le indicazioni necessarie alla ”squadra di cucina” su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di soggetti celiaci;

-identifichi, all’interno del menù proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

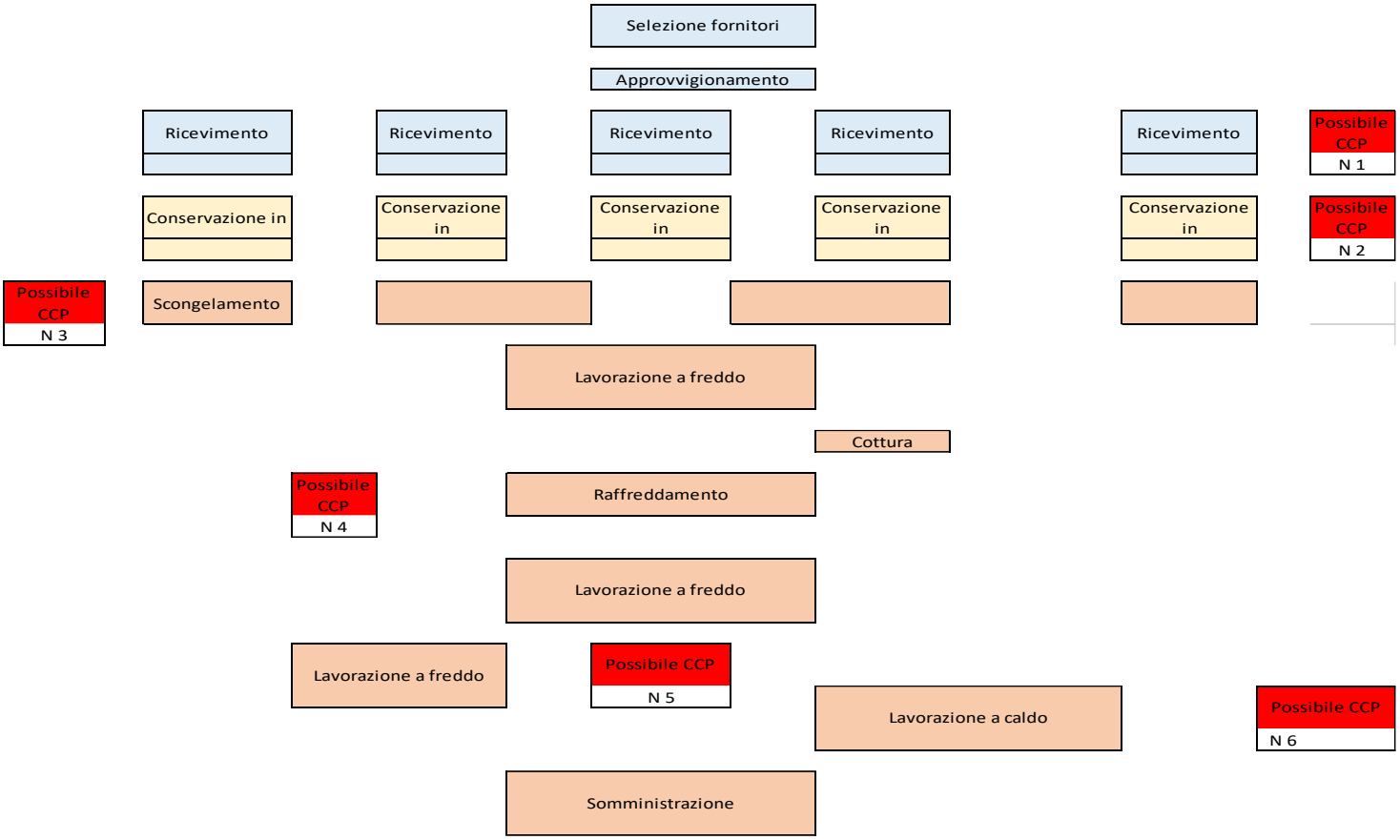
Successivamente Il candidato selezioni una ricetta del menù proposto e la descriva come da tabella allegata.

TITOLO DELLA RICETTA SELEZIONATA……

INGREDIENTI per quattro persone	**U.M.**	**QUANTITA'**

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)

Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali a Km zero.

-Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

-Per i punti **B** e **C** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento(PCTO).

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

C. Dickens : da*Tempi difficili*

Cocketown

Giovanni Verga : da "*Vita dei campi"*

Prefazione all'amante di Gramigna "Lettera"

Rosso Malpelo

: da "*Novelle rusticane*" La Roba

: da "Il Ciclo dei Vinti"

" I Malavoglia"

La famiglia Malavoglia (dal Capitolo I)

: da "*Mastro Don Gesualdo*"

La trama del romanzo
Considerazioni sul personaggio

Charles Baudelaire

:da I *fiori del male*

L' albatro

O. Wilde : da *Il ritratto di Dorian Gray*

il ritratto di O.Wilde

Giovanni Pascoli

: da " *Il Fanciullino*" Il fanciullo musico

: da " Myricae "

Lavandare

Novembre

X agosto

Gabriele D'Annunzio

: da *" Il Piacere* "

L'attesa dell'amante

: da " *Alcyone* "

La sera fiesolana
La pioggia nel pineto

Italo Svevo

Caratteri generali di *" Una vita"* e *" Senilità"*

da "*Coscienza di Zeno* "

Prefazione e preambolo
L'ultima sigaretta

Luigi Pirandello

da "*Il fu Mattia Pascal*"

La nascita di Adriano Meis

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

Giuseppe Ungaretti

: da " *Allegria* "

Veglia
San Martino del Carso
Soldati

PERCORSO INTERDISCILINARE

Titolo **SOSTENIBILITA'**
periodo I QUADRIMESTRE

CONTENUTI	italiano	Storia	Inglese	Tedesco	Matematica
	LETTERATURA ITALIANA **G. Verga** Vita dei Campi Il tema del progresso **G. Pascoli** La campagna, il paesaggio, il simbolismo **G. D'Annunzio** Il panismo **I.Svevo** La Coscienza di Zeno. La fine del romanzo **Il Futurismo e il Manifesto del Futurismo** L'idea del progresso e dell'inquinamento	**La II rivoluzione industriale** L'urbanizzazione e lo stile di vita nelle città La tecnologia **La società di massa** **La II guerra mondiale** le armi nucleari e la contaminazione dell'ambiente, lo scompenso dell'equilibrio ecosostenibile	Food – a right for everyone. Responsible food consumption. Promoting a sustainable diet. Sustainable food. Organic food. GMOs 0 km food. Menus and meals. Banquets and buffets. Wine list.	**La sostenibilità** -Cibo sostenibile/ nachhaltig essen -Cambiamento climatico e piacere della tavola/ Klimaschutz und Genuss -Die 10 Regeln der DGE/ le 10 regole dell'agenzia tedesca per l'alimentazione -Der ökologische Fußabdruck L'impronta ecologica	Interpretazione di grafici. Studio di un funzione
CONTENUTI	Scienza e cult dell'alim	Enogastronomia	Diritto/Economia	Attività motoria	Sala e vendita
	Sostenibilità: definizione Dieta Mediterranea Doppia Piramide (piramide della sostenibilità). La Dieta Vegetariana: Vegana ; Crudista e Fruttariana. Dieta vegana e alimentazione equilibrata ,secondo i LARN, a confronto.	LA SOSTENIBILITA', I PRODOTTI A KM 0, L'AGRICOLTURA BIOLOGICA	La strategia di impresa: ambiente esterno ed interno. Analisi SWOT. Vision e mission dell'impresa. Il budget ed il controllo budgetario: strumenti per	Lo sport mezzo per realizzare una vita sostenibile: dall'utilizzo di fonti di energia rinnovabili alla sostenibilità della produzione industriale, alla eco-efficienza del patrimonio impiantistico.	La sicurezza sul lavoro del settore sala-bar. La qualità enogastronomica rapportata al settore sala, bar e sommellerie. La stagionalità dei prodotti ,l'attenzione al territorio e

	I prodotti a Km “0” Il protocollo di Kyoto L’Agenda 2030 Le contaminazioni chimiche fisiche.		evitare sprechi e sfruttamento non adeguato delle risorse. I prodotti a Km 0.		all’ambiente ,la riscoperta e la valorizzazione dei prodotti tipici, la filiera corta ed il successivo contenimento dei prezzi , quali principali attori di una ristorazione etica sostenibile.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo **RIVOLUZIONE E TECNOLOGIA**

periodo I QUADRIMESTRE

C	italiano	Storia	Inglese	Tedesco	Matematica
O N T E N U T I I	**L’età del Positivismo** **Il Naturalismo e il metodo sperimentale** **Il Verismo** **G. Verga** Il concetto del **progresso** nel pensiero e nelle opere di Verga **La crisi del Positivismo** La Cultura dei primi del 900 e i suoi aspetti di crisi **La rivoluzione della poesia** **G. Pascoli** **Le novità del linguaggio poetico pascoliano.** **Il Futurismo** **L’ermetimo**	**Dalla I alla II rivoluzione industriale** **La società di massa** **Il progresso e l’età del positivismo** Arretratezza in Italia **L’età giolittiana** **L’imperialismo** **La II guerra mondiale: guerra tecnologica**	The Industrial Revolution. Charles Dickens (life and works) Reading and analysys of “Coketown” from Hard Times. Marketing-basics Marketing mix , the 4 Ps. Restaurant start-up. Promoting a restaurant.	**Rivoluzioni e tecnologia** **-**Die erste industrielle Revolution - die zweite industrielle Revolution -die dritte industrielle Revolution - die vierte industrielle Revolution	Calcolo differenziale / Calcolo delle probabilità

	G.Ungaretti **La rivoluzione nel romanzo del primo Novecento** **La scoperta della psicanalisi** **Dal romanzo realista al romanzo psicologico** **Pirandello** **Svevo**				
	Scienza e cult dell'alim	Enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
	Cambiamento dei consumi alimentari negli anni 50 e 60 (l'Italia del boom economico) Le malattie del benessere Obesità. Diabete. MCV. I lipidi : differenza tra grassi ed oli; gli acidi grassi idrogenati(TRANS).	UTILIZZO DI NUOVE TECNICHE DI COTTURA, COTTURA SOTTOVUOTO, COTTURA A BASSA TEMPERATURA, COTTURA A VAPORE, UTILIZZO DEL FORNO TRIVALENTE, SISTEMA HACCP, TUTELA DELLA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO. I METODI DI CONSERVAZIONE	Evoluzione del fenomeno turistico. L marketing strumento per conquistare il mercato. Il WEB marketing. I contratti atipici del settore ristorativo: catering e banqueting.	I cambiamenti degli outfit specifici in ogni disciplina sportiva alla luce delle nuove tcnologie e dell'utilizzo di nuovi materiali in grado di migliorare le prestazioni degli atleti ed il loro comfort	Possedere alcune indispensabile per la ,conoscere le princip conoscenze basilari cir cucina.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo **MEMORIA**

periodo II QUADRIMESTRE

CONTENUTI	Italiano	Storia	Inglese	tedesco	Matematica
CONTENUTI	**La cultura del primo 900** e i suoi aspetti di crisi **G. Ungaretti** Le poesie di guerra **Il Futurismo** **G. D'Annunzio** **I. Svevo** **G. Pirandello** Il loro rapporto con il fascismo	**Il primo Novecento** **I caratteri ideologici** Le ferite delle guerre **La I guerra mondiale** **L'età dei totalitarismi** **Il fascismo in Italia** **Il Nazismo in Germania** Il razzismo e la persecuzione degli Ebrei **La II guerra mondiale** **La Resistenza in Italia**	Hunger and malnutrition- Causes and effects of Hunger. Food hygiene. Food contamination. Food poisoning. Food preservation methods. Food safety legislation. The HACCP system.		Calcolo delle probabilità
	Scienza e cult dell'alimentazione	Enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
	Igiene degli alimenti Contaminazioni biologiche Malattie virali e batteriche FEG. Alimentazione e stato di nutrizione. Composizione corporea. Dieta equilibrata dell'adulto e nelle varie fasce d'età. I LARN . Malnutrizione da carenza e da eccesso. La funzione degli alimenti	L'IGIENE PERSONALE, I PIATTI TRADIZIONALI DEL PROPRIO TERRITORIO	I cambiamenti dei consumi alimentari in Italia. La comunicazione nel marketing. Le norme sulla costituzione dell'impresa	Lo sport mezzo di propaganda ideologica e politica a servizio dei regimi totalitari.L'Italia fascista e i trionfi sportivi degli anni '30.	Il "Prosecco"uno dei vini più amati dagli italiani e non solo . Ideale per un aperitivo o pe raccompagnare i pasti con allegria .E' da diversi anni l'orgoglio della produzione vinicola del nord-est italiano. La sua storia è lunga ed affascinante sin

					dai tempi dell'antica Roma.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo **CIBO E TERRITORIO**

periodo SECONDO QUADRIMESTRE

	italiano	Storia	Inglese	tedesco	Matematica
CONTENUTI	**G. Verga** **La poetica, il pensiero, la Sicilia nelle sue opere.** **L. Pirandello** **La poetica, il pensiero, la Sicilia** **I.Svevo** **Il pensiero, la poetica, le opere e la figura dell'inetto, la formazione mitteleuropea (Trieste)** **Il Futurismo**	**La questione sociale nell'Italia post unitaria** **La questione meridionale** **Il fascismo** **La battaglia del grano e l'Autarchia** **La I guerra mondiale**	A healthy lifestyle. The food Pyramid and food groups. A balanced diet. Nutrients. The Eatwell plate and My plate. The Mediterranean diet and its advantages. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets. 0 km food.	Ernährungspyramide -Ernährung: Inhaltsstoffe von Lebensmitteln	Calcolo combinatorio / Studio di una funzione
CONTENUTI	Scienza e cult dell'alim	Enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
	I marchi di qualità. La stagionalità: importanza nutrizionale dei prodotti di stagione. I prodotti PAT come eredità culturale territoriale gastonomica. Alimentarsi come scelta edonistica.	CUCINA REGIONALE, LA SICILIA, FRIULI VENEZIA GIULIA, SARDEGNA, SPAGNA, CAMPANIA. , I PRODOTTI TIPICI E LA LORO VALORIZZAZIONE, I MARCHI DI TUTELA D.O.P, I.G.P., S.T.G., P.A.T., D.E.C.O.	Il markting turistico. I fattori che incidono sui consumi e le abitudini alimentari. Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia. Il marchio: i marchi di qualità alimentare.	L'alimentazione Mediterranea: mix ideale di carboidrati, proteine e grassi, sia nella fase della preparazione, sia prima della gara.	L'alimentazione ha assunto un significato sempre più ampio inteso come tutela della salute ,prevenzione delle patologie ,qualità degli Alimenti. Oggi i consumatori sono alla ricerca di prodotti che forniscono garanzie in termini di genuinità,

					valenza salutistica e rispetto dell'ambiente. Quindi conoscenza del cibo, valorizzazione della diversità e delle varietà dei prodotti del territorio .

Percorsi per le competenze trasversali e per l' orientamento

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

Il collegio docenti, con delibera n.30 del 29/10/2019, approva il progetto: "**Percorsi d'impresa",** conforme a quanto disposto dalla legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio).

Il progetto, nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro.Rispetto all'impostazione originaria dei progetti ASL, si passa a un approccio più incentrato su percorsi esperienziali , e sull'apprendimento autonomo degli studenti. Le attività programmate, pur nella loro eterogeneità, hanno tutte forte valenza orientativa (l'alunno protagonista consapevole delle proprie scelte future).

I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività, coerenti con lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio.

L' esperienza in contesto lavorativo, rimane, per il ns Istituto, parte integrante dei percorsi proposti, sia per la sua valenza formativa e di orientamento, sia per la realizzazione di un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro.

I percorsi rivolti ad alunni con disabilità vengono valorizzati , offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo. Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore.

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

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO documentate agli atti della scuola ed è stata coinvolta nelle seguenti iniziative:
Stage formativi ed aziendali
Gare nazionali/internazionali
Viste aziendali
Eventi/show cooking
Itorante 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): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
PCTO Orientamento	26/11/2019	1 h		IPSEOA "Celletti"
UECOOP progetto Mipaaft	09/10/2019	2 h		IPSEOA "Celletti"
Giornata Mondiale dell'alimentazione	16/10/2019	5 h		IPSEOA "Celletti"
Alcool: prevenzione e consumo	12/11/2019	2 h		IPSEOA "Celletti"
FIC Gara Regionale	25/11/2019	1 h		IPSEOA "Celletti"
FIC Convegno	25/11/2019	15,00-17,00		IPSEOA "Celletti"

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

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

Il Consiglio di Classe, nel corso del triennio, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di "Cittadinanza e Costituzione" indicati nella seguente tabella e di un progetto da svilupparsi nel corso del corrente anno scolastico.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
Progetto di educazione alla legalità a.s. 2019/2020	DTA
Progetto memoria	Italiano- Storia-DTA
TELETHON 2019	
L'ora della legalità	
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell'unità nazionale	
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all'uso di stupefacenti	

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'obiettivo del presente progetto è quello di sviluppare temi legati alla convivenza civile modificando l'atteggiamento delle giovani generazioni verso il sapere, accrescendone non solo le conoscenze ma soprattutto le competenze. Solo un cittadino "competente" può esercitare effettivamente i propri diritti di cittadinanza. Attraverso il raggiungimento di adeguate competenze i ragazzi saranno in grado di adattarsi in modo flessibile al mondo esterno ed affrontare problemi. Attraverso il progetto si propongono percorsi didattici nei quali lo studente è chiamato ad utilizzare le proprie conoscenze e abilità in situazioni contingenti e aperte all'imprevisto, non predeterminate, mostrandosi "competente". Le competenze indicano, quindi, ciò che lo studente è effettivamente capace di fare, di pensare, di agire davanti alla

complessità dei problemi e delle situazioni che si trova ad affrontare e a risolvere, mobilitando la sua sfera cognitiva ed intellettuale, ma anche la sua parte emotiva, sociale, estetica, etica, valoriale. E' compito specifico della scuola promuovere questi interventi educativi capaci di far sì che le capacità personali si traducano nelle otto competenze chiave di cittadinanza previste dal Miur.

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

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

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

STRUTTURA DEL PERCORSO

A) FINALITA', OBIETTIVI TRASVERSALI E LIFE SKILLS

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

-Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, anche alla luce della Costituzione e in una prospettiva europea;

B) DESTINATARI

Classi quinte di tutti gli indirizzi

C) TEMPI DI REALIZZAZIONE

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

D) CONTENUTI

ARGOMENTI	COMPETENZE
- La persona quale soggetto di diritto; gli ambiti in cui essa si forma e con le quali interagisce: la famiglia, la società, lo Stato, le realtà sopranazionali. - La Costituzione: formazione, significato, valori; - Il valore di alcune libertà fondamentali: di pensiero, di espressione, di religione: loro evoluzione storica e come si atteggiano nella società contemporanea; - Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano. - La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; - I principi fondamentali della Costituzione italiana; - Diritti di libertà e garanzie costituzionali; - La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali; - Il lavoro nel vissuto quotidiano dello studente e della sua famiglia; - Il lavoro come valore costituzionale; - Lavoro, produzione e trasformazione del territorio;	- 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

l'impatto sull'ambiente ed il problema ecologico; - Lavoro dipendente e lavoro autonomo: il contratto di lavoro	mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana; - Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori. -

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.

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"	2 ore
	Progetto Cinema	Multisala del mare Formia	3 proiezioni
Incontri con esperti	Corso sul consumo e danni dell'alcool	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
Orientamento	Convegno per le competenze trasversali e per l'orientamento	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora
	Campus orienta	IPSEOA "A. Celletti"	5 ore
	Convegno : percorsi di studio da intraprendere, conseguito il diploma a cura del Centro per l'impiego	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

1. Assiduità nella frequenza, 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***.*