MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ 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 DI CLASSE

Anno scolastico 2019/2020

CLASSE V sez. F

Articolazione: SERVIZI PER L'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
Schema giudizio sintetico qualitativo per l'elaborato materie di indirizzo
Griglia di valutazione del colloquio
Riferimenti normativi

Documento approvato nel dal CdD in data 30/05/2020

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

L' Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

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

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

SERVIZI COMMERCIALI

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

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

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

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:
• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
• comunicare in almeno due lingue straniere;
• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

Nell'articolazione ***"Servizi di sala e di vendita"*** , il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica"***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

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

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi commerciali***" ha competenze professionali che gli consentono la promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. E' in grado di:
1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
3. Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo–contabile;
4. Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
5. Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
6. Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
7. Organizzare eventi promozionali;
8. Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:
1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.

6.Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7.Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

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

.

PROFILO DELLA CLASSE

La V enogastronomia F è composta da diciannove alunni , uno dei quali è individuato come BES, che hanno frequentato regolarmente.
Predominante è la componente maschile: tredici i ragazzi e sei le ragazze
La classe deriva interamente dalla IV F dell'anno precedente a cui si è aggiunto un elemento nuovo quest'anno, . Due sono gli alunni convittori, tutto il resto della classe viaggia regolarmente con mezzi pubblici
Eterogenea la provenienza geografica degli studenti: alcuni da vari comuni del Sud pontino ; altri da comuni dell'entroterra casertano e dal napoletano.
Ne è derivato il classico fenomeno del pendolarismo che ha condizionato, in qualche circostanza, le attività didattiche della prima ora.
La frequenza, comunque, salvo che per qualche alunno ai limiti di quanto consentito dagli indirizzi ministeriale, si è mantenuta accettabile.
Sul piano più strettamente comportamentale la classe è stata sempre corretta

Sul piano della preparazione, i risultati appaiono , pur se disomogenei e con differenze tra le varie discipline, accettabili e apprezzabili per gran parte degli alunni , mentre alcuni risentono ancora di lievi carenze di base pregresse .Il livello culturale è apparso, sin dall'inizio del ciclo, accettabile e permangono difficoltà nella proprietà di linguaggio- soprattutto settoriale per qualche studente che non mostra solide capacità espressive , logiche e rielaborative.
Si possono , quindi, dividere gli alunni in tre fasce di rendimento : nella prima si trova un gruppo di studenti motivati e abbastanza costanti nello studio, il cui profitto si attesta su una ampia positività, con qualche punta di eccellenza; nella seconda gli alunni che , nonostante qualche incertezza , hanno raggiunto un profitto nel complesso accettabile ; nella terza, infine, coloro che evidenziano ancora delle difficoltà , sia per le già citate difficoltà che per un metodo di studio fragile e per l'applicazione discontinua, conseguenza di una frequenza a volte poco assidua . Quasi tutti hanno completato il recupero delle insufficienze di cui erano gravati nel primo quadrimestre e tra questi anche gli appartenenti all'ultimo gruppo, che comunque si sono giovati delle opportunità – sportelli, pause didattiche… - garantite dalla scuola . In linea di massima, la gran parte degli alunni ha raggiunto , quindi, gli obiettivi minimi, nonché le conoscenze e le competenze di base in tutte le materie, con delle diversificazioni già precisate.
L'attività didattica ha subito, in quasi tutte le discipline, un rallentamento a partire dalla prima settimana di marzo per il sopraggiungere della emergenza sanitaria e tutti i docenti hanno riprogrammato le loro attività adeguandosi tempestivamente alle mutate necessità.
Tutti gli alunni sono stati contattati attraverso le piattaforme digitali più efficienti e usufruibili da tutti e hanno ricevuto assistenza dai prof e dalla scuola .Le classi virtuali del registro Spaggiari , Watsaap , Skipe sono stati i mezzi attraversi i quali gli alunni hanno ricevuto compiti da svolgere, lezioni in diretta , spiegazioni individualizzate , interrogazioni, lavori di gruppo . Quasi tutti hanno seguito le direttive impartite dimostrando puntualità e responsabilità : la sensazione più diffusa è che la gravità del momento storico che hanno vissuto li ha resi più maturi e consapevoli. Tutti hanno sperimentato l'aiuto ,il supporto psicologico , l'incoraggiamento del docente che ha fornito a tutti la certezza di esserci a tutte le ore della giornata e anche oltre le ore curriculari

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

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

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

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	**CAPACITA' DA CONSEGUIRE ALLA FINE DEL QUINTO ANNO**
❖ Imparare a imparare ❖ Progettare	Essere capace di: ▪ partecipare attivamente alle attività portando contributi personali, esito di ricerche e approfondimenti; ▪ organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie; ▪ elaborare progetti individuando obiettivi, ipotesi, diverse fasi di attività e verificando i risultati raggiunti.
❖ Comunicare ❖ Collaborare/partecipare ❖ Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di : ▪ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ▪ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ▪ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ▪ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ▪ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensio e conflittualità; ▪ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica.
❖ Risolvere problemi ❖ Individuare collegamenti e relazioni ❖ Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : ▪ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ▪ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ▪ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ▪ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

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

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:

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

Durante l' emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni,

prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati.
Al fine di integrare la tabella di valutazione del comportamento, per la fase della DaD, sono stati individuati i seguenti elementi che concorrono alla attribuzione del voto di fine anno :

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L'istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:
1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell'offerta formativa)
2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)
3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre
4.sportello didattico
Dopo il primo quadrimestre, al fine di mettere in grado gli studenti di recuperare le insufficienze rilevate , al termine della pausa didattica, sono stati attivati sportelli didattici per le seguenti discipline:
Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti;Francese
Ovviamente a causa dell'emergenza Covid-19 tale attività è stata sospesa.

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

LABORATORIO DI SALA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

MATEMATICA

RELIGIONE

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Programma di Italiano

La seconda metà dell'Ottocento
I caratteri del periodo
Le coordinate storico-politiche e le trasformazioni economiche e sociali
I modelli culturali della seconda metà dell'Ottocento

La scapigliatura
Caratteri del movimento

L'età del Positivismo
Il naturalismo: caratteri generali
I caratteri del movimento
La poetica del naturalismo

Il Verismo
Positivismo e letteratura in Italia
La poetica verista
I manifesti teorici del verismo: G.Verga ,Prefazione a L'Amante di Gramigna
Fantasticheria
G. Verga ,da I Malavoglia: Vaga bramosia dell'ignoto
Il ciclo dei vinti

G. Verga
Vita,opere e pensiero
Lettura e analisi dei seguenti brani :I Malavoglia,conoscenza del contenuto dell'opera
La famiglia toscano;
L'addio di 'Ntoni"
Mastro Don Gesualdo: Trama
La morte di Gesualdo

Eta' del Decadentismo
Il Decadentismo
Le origini del Decadentismo
Decadentismo,simbolismo ed estetismo

G.Pascoli
Vita , opere poetica
Lettura e analisi dei seguenti brani: da 'il fanciullino':il fanciullino musico
da:Myricae: Lavandare
Novembre
Il Lampo, il Tuono
X Agosto

G. D'annunzio Il Futurismo
Vita e opere,poetica
Lettura e anali dei seguenti brani:da Il Piacere ,l'incipit ;l'attesa dell'amante

I modelli culturali europei del primo Novecento
L' irrazionalismo
Il superuomo
La Psicoanalisi

La narrativa italiana nel primo novecento
Il nuovo romanzo

Pirandello Luigi Il pensiero e la poetica

Lettura e analisi dei brani. Da L'umorismo :Il sentimento del contrario5
Da:Novelle per un anno: La patente

Da Il fu Mattia Pascal: L'ultima pagina

La poesia italiana nel primo novecento
Poesia pura ed ermetismo:

Giuseppe Ungaretti

Vita ,opere poetica
Lettura delle poesie:da Il porto sepolto: Fratelli
San Martino del Carso
Soldati

Analisi dei testi e strategie di scrittura
Caratteristiche linguistiche e strutturali di alcune tipologie testuali
Il testo narrativo letterario e non letterario

COMPETENZE LINGUISTICHE ACQUISITE

_ Strutturare discorsi in modo logicamente sequenziale e grammaticamente corretto
_ Leggere e comprendere testi di diverso genere
_ Elaborare testi scritti diversificati, funzionali agli scopi e alle situazioni
_ Riconoscere le fondamentali strutture sintattiche
_ Saper usare la lingua nel rispetto della correttezza formale , nell'uso di un adeguato registro linguistico e stilistico , nonché nell'uso di un lessico specifico
_ Elaborare un discorso orale nel rispetto della sua organicità ,proprietà lessicale e correttezza formale
_ Produrre testi di diverse tipologie (tema argomentativo ,analisi del testo ,relazione professionale

COMPETENZE LETTERARIE ACQUISITE

_ Saper analizzare e interpretare i fenomeni letterari in relazione al proprio vissuto esistenziale e culturale
_ Acquisire la capacità di comprensione e analisi di una vasta gamma di tipologie testuali
_ Formulare commenti (scritti e orali) ai testi letti e rielaborati
_ Essere in grado di storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico-letterario
_ Saper leggere autonomamente testi letterari e non
_ Saper individuare le sequenze logiche di un testo letterario
_ Saper individuare in un testo letterario : trama ,personaggi ,i nessi spazio temporali ,le peculiarità del Linguaggio poetico e narrativo
_ Saper distinguere i principali generi letterari
_ Saper produrre forme di scrittura diverse
_ Saper conoscere le principali figure retoriche e gli elementi di base della narrativa

MEZZI STRUMENTI SUSSIDI

La lezione frontale e il libro di testo sono stati gli strumenti principali e indispensabili per presentare, collegare ,confrontare i diversi modelli e le verifiche sono state di vario tipo : (risposte brevi , questionari relazioni , colloqui alla cattedra ,discussioni collettive)

Il recupero è stato svolto durante la pausa didattica :sono stati ripetuti gli argomenti svolti in ore curriculari e sono stati istituiti sportelli didattici e corsi di recupero .

Durante l'emergenza Covid 19 si è provveduto a stabilire con gli alunni contatti attraverso piattaforme virtuali che hanno permesso di continuare lo svolgimento delle lezioni frontali .

La valutazione finale terrà conto delle difficoltà incontrate in relazione agli strumenti modesti che la maggior parte possiede e della partecipazione alla didattica a distanza

Programma di Storia

destra e sinistra al potere
i problemi dell 'Italia postunitaria
la questione meridionale

sviluppo e contraddizioni dell' Italia liberale
quadro storico di riferimento
l 'Italia da De Pretis a Giolitti

la societa' di massa
il mondo in guerra
la grande guerra
le cause e gli avvenimenti della prima guerra mondiale
i trattati di pace. la vittoria mutilata
i quattordici punti di Wilson

la rivoluzione russa
Marx , Lenin Stalin
il biennio rosso
l'ascesa del fascismo

la crisi del '29 la politica di Roosvelt
la Germania tra le due guerre .la repubblica di Weimar
il fascismo .la fase legalitaria ,le leggi fascistissime
il nazismo le leggi razziali

Competenze acquisite, gli alunni sanno:

° Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e continuità

° Analizzare problematiche significative del periodo analizzato

° Trovare concatenamenti tra gli eventi e il rapporto causa effetto

° Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici,politici, sociali e culturali

° Leggere il passato come fondamento del presente e della sua evoluzione

° Adoperare i concetti chiave in rapporto al contesto storico culturale dell' epoca

° Ricostruire le connessioni sincroniche e gli sviluppi diacronici di un problema storici

Capacità

° Esporre in modo chiaro e corretto i contenuti essenziali senza incorrere i un numero eccessivo di improprietà

° Semplificare situazioni complesse e coglierne i mutamenti essenziali

° Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche

° Effettuare confronti tra diversi modelli –tradizioni culturali in un 'ottica interculturale

° Analizzare e confrontare fonti storiche di diversa tipologia (visive, multimediali ,siti web)

Lingua inglese

PROGRAMMA SVOLTO

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

COMPETENZE	Competenze Art.3-comma1 Dlgs61/2017	CONOSCENZE
• Grammar revision • Discussing the concept of menu • Identifying the various types of menus • Discussing the menu planning	Competenza n° 7 Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali.	**MODULE 1:** ***Menu & Meals*** *(Settembre/ Ottobre)* **UNIT 1:** *M*enus • *Menu basics* • *Breakfast, lunch and dinner menus* • *Designing menus* **UNIT 2***:* Catering for special occasions • *Banquets and buffets* • *Special menus* • *Wine list* *Vocabulary practice: menus words* *Grammar: Would like to/like + -ing.* *Love / Like / Hate + -ing.*
• Explaining the relationship between food and health • Listing healthy eating guidelines • Describing the food pyramid • Outlining the Mediterranean diet • Giving information about special and alternatives diets	Competenza n°4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione ai specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualità,redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	**MODULE 2:** ***Food and Health*** *(Novembre/Dicembre)* **UNIT 1**: Healthy Eating • *A healthy lifestyle* • *The Food Pyramid and Food groups* • *Healthy Plates* • *Nutrients* **UNIT 2**: Diets • *The Mediterranean diet* • *Special Diets for food allergies and intolerances* • *Alternatives diets* Vocabulary practice: • Health and nutrition • Phrasal verbs, • Diet Language. Grammar: Verbs and infinitive/ing form
• Outlining the main causes and effects of world hunger • Explaining the need for sustainable diets • Talking about food waste • Comparing and contrasting	Competenza n° 7 Proporre ricette tradizionali e ingredienti che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali.	**Modulo 3: Think globally, eat** locally (Marzo/Aprile) **Unit 1 :**Food- a right for everyone • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger

GMOs with organic food • Giving information about Slow Food and 0 km food		• The Zero Hunger Challenge **UNIT 2** : Responsible food consumption • Promoting a sustainable diet • Slow food and 0 km food • Food waste reduction **Vocabulary practice:** Eco-friendly collocations Grammar: Word formation
• Discussing how to read job advertisements • Identifying the various parts of a CV • Becoming skilful in writing a cover letter and facing a job interview • Outlining the steps needed to start a restaurant • Using a variety of advertising methods Understanding European Legislation related to the food. Manage the food Hazards prevention system HACCP Be able to Prevent food Contamination.	Competenza n°10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di Marketing.	**MODULE 4 Food safety and Hygiene** *(Maggio)* **UNIT 1**: Food contamination Food Poisoning Safe food storage and handling Food preservation and Food packaging ***UNIT** 2: Food Safety legislation* *The HACCP System* *HACCP Principles* *Vocabulary practice: Qualifications and skills* • *Marketing words* • *Grammar : Past and Future tenses*
Produzione guidata di percorsi didattici finalizzati alla preparazione della prova orale dell'Esame di Stato		

I contenuti fanno riferimento al libro di testo in adozione:

***Light the fire**, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Editore Rizzoli*

Testi adattati dai siti web **Excellent**, *Tite/Morris. Eli*

Tenuto conto del **Regolamento** *e delle* ***Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali 2010*** si sono perseguite le seguenti **Competenze chiave di Cittadinanza:**

- Imparare ad Imparare
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile

ABILITA' COMUNICATIVE

Nell'ottica del consolidamento della competenza dell'Asse dei Linguaggi acquisita nel biennio precedente, l'insegnante stabilisce come obiettivi :
acquisizione di un adeguato bagaglio lessicale di microlingua che deve consentire agli studenti di comprendere messaggi scritti ed orali d' uso professionale oltre che quotidiano inferendone elementi non noti; produzione di messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore ; utilizzo di appropriate tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della

qualità del servizio ed il coordinamento tra i colleghi; traduzione dalla L1 alla L2 e viceversa di testi relativi all'ambito di studio/lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI

- L'industria dell'ospitalità e le strutture ricettive: il Ristorante ,il Bar, il personale, le attrezzature, metodologie di servizio
- I pasti , diversi tipi di menù
- Acquisire consapevolezza della propria figura professionale e senso di responsabilità rispetto alle proprie competenze tecniche

COMPETENZE DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI e PERCORSI DIDATTICI

Riferite alle **Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g)** Attraverso i seguenti percorsi didattici interdisciplinari individuati: **La Sicurezza, la Memoria, gli Eventi e Il Cibo come Eredità** del Territorio, gli alunni dovranno essere in grado di :

- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto
- Utilizzare il linguaggio settoriale specifico
- Comprendere messaggi scritti ed orali d' uso professionale oltre che quotidiano inferendone elementi non noti
- Produrre messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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
- Predisporre menu coerenti col contesto e le esigenze culturali/dietetiche della clientela
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza e di ristorazione
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- Monitorare ed analizzare esigenze del mercato
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare
- Orientarsi autonomamente attuando scelte responsabili per il mondo del lavoro ed eventuali percorsi universitari

METODOLOGIA E STRUMENTI

Il metodo sarà comunicativo-funzionale con lo sviluppo integrato delle 4 abilità fondamentali. Non si utilizzerà un unico testo ma ai ragazzi verrà puntualmente fornito materiale fotocopiato ed adattato, tratto da pubblicazioni di siti web e da vari libri di testo . A questo materiale si affiancherà qualsiasi altro strumento video e audio (CD Rom ,DVD , lavagna interattiva multimediale, filmati) per il potenziamento delle abilità di listening e speaking . Si attiveranno diverse strategie adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning,cooperative learning, lavori di traduzione riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.
Da marzo 2020 in seguito alle misure restrittive applicate dal Governo Italiano per la Pandemia in corso per infezione Covid 19 si sono applicate modalità di DaD (didattica a distanza). Sostanzialmente si sono svolti i programmi preventivati utilizzando un APPRENDIMENTO SINCRONO e ASINCRONO. Il primo lo si è effettuato tramite collegamenti on line via web , mediante piattaforme che vanno da quella istituzionale AULE VIRTUALI ad altre quali skype, hangsout, ecc, Spesso si è reso necessario il ricorso a piattaforme alternative a quella istituzionale poiché ne è di frequente vietato l'accesso a causa

di sovraccarico della stessa o inidoneo funzionamento. I contatti on line si sono effettuati anche tramite email, whatApp , Google Classroom, ovvero tutti gli strumenti che hanno consentito un immediato feedback e che siano stati facilmente condivisi dagli studenti. In merito all'APPRENDIMENTO ASINCRONO è stato affiancato a quello sincrono per consentire l'offerta di lezioni off-line inviando magari solo messaggi audio per permettere anche a studenti impossibilitati di effettuare collegamenti live di poter seguire i lavori. La messaggistica continua , attraverso tutti i tipi di canali , ha favorito anche un tipo di studio che ha tenuto conto dei ritmi personali degli studenti.

MODALITA' DI RECUPERO

Recupero curriculare relativamente al 20% del monte ore ;correzione quotidiana di compiti; interventi alla fine di ciascun Modulo; Recupero extracurriculare: partecipazione a" sportelli"di consulenza e da marzo in poi i recuperi effettuati sono stati fatti verificando l'orale più che lo scritto.

MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

Potenziamento attraverso l'uso dei laboratori per la visione e l'ascolto di materiale autentico. Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze: lavori di approfondimento degli argomenti trattati; lavori di cooperative learning in cui gli studenti più capaci svolgono la funzione di leader del gruppo

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Sono state effettuate di 2 **verifiche scritte** ed almeno **2 orali** in ciascuno dei due quadrimestri. I test somministrati sono stati di tipo formativo e sommativo, a carattere strutturato , semistrutturato , risposte aperte e multiple choice . I criteri di valutazione improntati alla massima trasparenza: agli allievi sono sempre presentate le griglie di correzione che usate di volta in volta redatte per ciascuna prova sia scritta che orale. Da marzo, In merito alle VERIFICHE si sta procedendo mediamente con 2 VERIFICHE SCRITTE a tempo su piattaforme quali Aule Virtuali , Google classroom, etc seguite da altre verifiche orali asincrone con consegna del prodotto scritto che è poi approfondito in sincrono, per cui questa diventa una verifica ibrida prevedendo sia uno scritto che un orale. La valutazione finale costituirà la sintesi tra i risultati dei test scritti ed orali, il progresso evidenziato rispetto al livello di partenza e tutti gli elementi che emergeranno dal comportamento generale dell'allievo: partecipazione, interesse, impegno, correttezza e utilizzerà la griglia preposta dalla commissione didattica che valuti anche l'approccio e il comportamento in seguito alla applicazione della Didattica a

LINGUA STRANIERA – FRANCESE

LIBRO DI TESTO: GOURMET – ED. ELI

COMPETENZE DI CITTADINANZA :

Imparare ad imparare

Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazione e formazione (formale non formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.

Comunicare

Comprendere messaggi di genere diverso.

Rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme procedure, atteggiamenti, stati d'animo.

Collaborare e partecipare

Operare all'interno di un gruppo secondo il ruolo assegnato.

Comprendere diversi punti di vista.

Agire in modo autonomo e responsabile

Rispettare i tempi assegnati per eseguire un lavoro.

Svolgere la propria attività rispettando le norme che la regolano.

Risolvere problemi

Affrontare situazioni problematiche.

Individuare collegamenti e relazioni

Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.

ABILITA' COMUNICATIVE

Nell'ottica del consolidamento della competenza dell'Asse dei Linguaggi, acquisita negli anni precedenti, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

Acquisizione di un adeguato bagaglio lessicale di micro lingua, che consente, agli studenti, di comprendere messaggi scritti e orali d'uso professionale, oltre che quotidiano, inferendone elementi non noti;

produzione di messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore;

utilizzo di appropriate tecniche di comunicazione e relazione, in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio e di coordinamento tra colleghi, traduzione dalla L1 alla L2 e viceversa di testi relativi all'ambito di studio/lavoro.

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Utilizzo di appropriate tecniche/strumenti nella produzione del servizio e nella presentazione del prodotto enogastronomico
- Integrazione delle competenze professionali, orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate al contesto situazionale per ottimizzare la qualità del servizio
- Valorizzazione dei prodotti tipici locali ed internazionali, individuando e tenendosi al passo con le nuove tendenze di filiera
- Controllo ed uso del prodotto enogastronomico, sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale
- Predisposizione di menu coerenti con le esigenze della clientela, anche rispettandone specifiche necessità dietologiche.

COMPETENZE DISCIPLINARI ED INTERDISCIPLINARI

Gli alunni sono in grado di:

- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto
- Utilizzare linguaggio settoriale specifico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- Monitorare ed analizzare esigenze di mercato
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Acquisire piena consapevolezza della propria figura professionale e senso di responsabilità rispetto alle proprie competenze tecniche

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il metodo è stato comunicativo-funzionale, con lo sviluppo delle 4 abilità fondamentali. Si è utilizzato principalmente il libro di testo in adozione e fotocopie di vario tipo, che rispondevano all'esigenza di integrazione e/o consolidamento. E' stato affiancato al libro di testo qualsiasi altro strumento, video e audio per il potenziamento delle abilità di listening e speaking. Si sono attivate diverse strategie, adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning, flipped classroom, traduzioni, riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

COMPETENZE	**CONOSCENZE**
• Potenziamento linguistico per consentire un'omogeneizzazione dei livelli • Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti • Conoscere i rischi in cucina • Riconoscere e prevenire le contaminazioni	Revisione delle principali strutture grammaticali PERCORSO: LA SICUREZZA • La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, psycho-chimique et biologique • L' HACCP • Les infections et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives
• menu delle feste • Il Menu di Pasqua • Le specialità delle regioni francesi • La cucina della tradizione e delle feste	PERCORSO: CIBO COME EREDITA' DI UN TERRITORIO • Menu de Noel et Nouvel An • Spécialités des régions de la France Métropolitaine • La cuisine de la tradition et des fetes • Le menu de Paques
• Costruire un menu salutare • Rischi e benefici degli OGM • Riconoscere e prevenire i disturbi alimentari	PERCORSO: LA SALUTE • Les aliments bio • Le régime méditerranéen • Les OGM • Les allergies et intolérances alimentaires • Le régime pour coeliaque • Les troubles du comportement alimentaire

Scienza e cultura dell’alimentazione

CONOSCENZE

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

• I nutrienti.

• Le materie prime e i prodotti alimentari.

• I nuovi prodotti alimentari.

• La “qualità totale” dell’alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

• La predisposizione di menù.

• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.

• La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.

• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.

• Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.

• La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Redigere un piano di controllo HACCP;
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.

CONTENUTI DISCIPLINARI ESPOSTI PER:

- Moduli - Unità Didattiche
- Percorsi formativi (allegato n. 1)

MODULO "L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE"

Unità didattica: Cibo e religioni

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica; le regole alimentari nel Cristianesimo; le regole alimentari nell'Islam.

Unità didattica: Nuovi prodotti alimentari

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel food. Gli alimenti geneticamente modificati.

MODULO "LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE"

Unità didattica: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La piramide alimentare. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età.

Unità didattica: Diete e stili alimentari

Diete e benessere. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta nordica. La dieta e lo sport.

Unità didattica: L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

La ristorazione. La ristorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale. La ristorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera.

MODULO "LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE"

Unità didattica: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari. Ipertensione arteriosa. Iperlipidemie e aterosclerosi.

Unità didattica: La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo. Il diabete mellito. L'obesità. Iperuricemia e gotta. Osteoporosi.

Unità didattica: La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali. Reflusso esofageo. Gastrite. Ulcera peptica. Meteorismo e flatulenza. Stipsi. Diarrea. Sindrome del colon irritabile. Le malattie epatiche: epatite e cirrosi.

Unità didattica: Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Favismo. Fenilchetonuria. Celiachia. Diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

Unità didattica: Alimentazione e tumori.

I tumori: stile di vita e rischio tumorale; sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

Unità didattica: Disturbi alimentari

I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

MODULO "IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE"

Unità didattica: contaminazione fisico – chimica

Tipi di contaminazione. Le micotossine. I fitofarmaci. Gli zoofarmaci. Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti. I metalli pesanti. I radionuclidi.

Unità didattica: Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti. I prioni. I virus: Epatite A ed epatite E. I batteri: riproduzione batterica, spore, tossine batteriche, i fattori ambientali e la crescita microbica. Tossinfezioni alimentari: Salmonellosi; tossinfezione da *Staphylococco aureus;* tossinfezione da *Bacillus cereus*; Campylobatteriosi; Tifo e Paratifo; Tossinfezione da *Yersinia enterocolitica*; Listeriosi; Shigellosi; tossinfezione da *Clostridium perfringens*; Botulismo. I funghi microscopici: lieviti; muffe. Le parassitosi alimentari: Toxoplasmosi; Teniasi; Trichinosi; Anisakidosi.

Unità didattica: Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

I conservanti antimicrobici. Gli antiossidanti. Gli additivi ad azione fisica. Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali. Gli enzimi alimentari. I coadiuvanti tecnologici.

Unità didattica: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Igiene degli alimenti. Il Reg. CE 852/2004. I manuali di Buona Prassi Igienica. Autocontrollo e HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità.

METODOLOGIE

Durante il primo quadrimestre, per il raggiungimento degli obiettivi fissati sono state utilizzate diverse tecniche di insegnamento, mantenendo comunque la centralità dell'allievo nel processo educativo. È stata utilizzata la lezione frontale per formalizzare concetti, presentare definizioni e simbolismi, puntualizzare, precisare, abituare l'allievo al rigore scientifico e al linguaggio specifico. La discussione collettiva è stata utilizzata al fine di coinvolgere l'alunno sviluppando e potenziando le sue capacità di analisi, sintesi e valutazione. Il linguaggio utilizzato nella trattazione degli argomenti è stato semplice per quanto concerne l'approccio intuitivo e problematico, preciso e rigoroso nel formalizzare definizioni, concetti e simbolismi specifici. Si è evitato di presentare esercizi complessi e laboriosi, prediligendo problemi di volta in volta variati nelle abilità richieste, promuovendo così la capacità dell'alunno di adattare quanto appreso in situazioni diverse. Poiché la Scienza degli Alimenti si sviluppa in modo che ogni nuovo argomento affrontato è legato con i precedenti, è stato dedicato, ad inizio dell'anno, il primo modulo al ripasso dei prerequisiti. Si è reso necessario ripetere spesso concetti e proprietà recuperando di volta in volta altri concetti a essi legati e spesso dimenticati.

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, sono stati adottati i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: audiolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione Whatsapp. Oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono stati messi a disposizione degli alunni riassunti, schemi, powerpoint per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) mediante l'inserimento degli stessi nella sezione "materiali" Aula Virtuale di ClasseViva. Sono stati ricevuti ed inviati correzione degli esercizi attraverso la mail personale, tramite immagini su Whatsapp e Aule Virtuali con funzione apposita. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. 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, interrogazioni programmate, ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Nel primo quadrimestre, gli argomenti sono stati affrontati come moduli suddivisi in unità didattiche. Si è partiti da situazioni concrete presentate a livello intuitivo facendo poi scaturire in modo naturale le relative definizioni e regole generali. I criteri di valutazione mirano a tener presente la pluralità degli aspetti che può fornire ciascuna prova scritta e orale. Le verifiche orali sono state volte soprattutto a valutare la capacità di ragionamento e i progressi raggiunti, a verificare la capacità degli alunni di esprimere, con parole proprie e un linguaggio appropriato le definizioni e le proprietà apprese, di saper spiegare le scelte effettuate e le abilità di collegamento tra le varie parti del programma. Le prove sommative scritte hanno avuto lo scopo di certificare il possesso delle conoscenze, l'acquisizione del metodo risolutivo e la padronanza del calcolo in ambito dietologico, nonché di valutare le capacità di analisi e di sintesi.

Alla luce della DAD utilizzata in buona parte del 2° quadrimestre, invece, la valutazione è stata formativa, ovvero, ha tenuto conto dei segni di crescita di ogni alunno, in termini di partecipazione alle lezioni (indicatori: all'assiduità, alla partecipazione, all'interesse, cura e approfondimento e alla capacità di relazione a distanza). Per le verifiche orali e per le verifiche scritte sono state utilizzate modalità di valutazione asincrona e sincrona. Le verifiche orali in modalità sincrona, sono state realizzate mediante videochiamate a piccolo gruppo utilizzando Live Forum di Aule Virtuali e Whatsapp. La verifica orale ha puntato a misurare le competenze e le abilità, prima che le conoscenze in sé e per sé. È stata articolata in fasi: dopo un primo breve momento, nel corso del quale l'alunno ha introdotto l'argomento o gli argomenti oggetto della verifica, si è passati a una fase durante la quale la docente ha articolato più domande a risposta breve, verificando anche la celerità con cui lo studente ha risposto alle sollecitazioni, cercando di prendere spunto da quanto stava proponendo lo studente, anche al fine di garantire gli opportuni collegamenti all'interno della disciplina. Le verifiche scritte sono state svolte quasi tutte con modalità asincrone: sono state assegnate tramite Whatsapp e hanno previsto un tempo disteso e non ristretto per la riconsegna. La riconsegna è avvenuta mediante invio mail, tramite Whatsapp o tramite la sezione materiali condivisi di Aule Virtuali. La modalità di valutazione mista, asincrona scritta e sincrona orale, è stata utilizzata in sede di videoconferenza: la docente ha chiesto allo studente, a sorpresa, ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza.

MATERIALI DIDATTICI

Nello svolgimento del programma si sono utilizzati sussidi didattici quali libri di testo (“ *Scienza e cultura dell’alimentazione* ” di A. Machado – POSEIDONIA SCUOLA), fotocopie, appunti e tecnologie multimediali (power point, file word, immagini).

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: “ *Scienza e cultura dell’alimentazione* ” di A. Machado – POSEIDONIA SCUOLA.

PERCORSI FORMATIVI

GLI EVENTI

- i nutrienti;
- le materie prime e i prodotti alimentari;
- le certificazioni di qualità;
- la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche;
- diete e stili alimentari;
- alimentazione nella ristorazione collettiva;
- dieta nella malattie cardiovascolari;
- dieta nelle malattie metaboliche;
- dieta nelle malattie dell'apparato digerente;
- allergie e intolleranze;
- alimentazione e tumori;
- contaminazione fisico-chimica;
- contaminazione biologica;
- sistema HACCP e certificazione di qualità;
- progetto NATO.

LA SICUREZZA

- la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche;
- dieta nella malattie cardiovascolari;
- dieta nelle malattie metaboliche;
- dieta nelle malattie dell'apparato digerente;
- allergie e intolleranze;
- alimentazione e tumori;
- contaminazione fisico-chimica;
- contaminazione biologica;
- sistema HACCP e certificazione di qualità.

CIBO COME EREDITÀ DEL TERRITORIO

- i nutrienti;
- le materie prime e i prodotti alimentari;
- la qualità totale dell'alimento;
- le certificazioni di qualità;
- valorizzazione dal punto di vista nutrizionale delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio;
- sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare;
- tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa delle frodi.

LABORATORIO DI CUCINA

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA
Ore previste 214

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

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

CONOSCENZE

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi
- Simulazione de! piano di autocontrollo HACCP di un ristorante
- L'igiene nella ristorazione
- Cura e igiene della persone
- Ambienti: igiene e sicurezza
- Attrezzature: igiene e sicurezza
- Prodotti alimentari: igiene e sicurezza

ABILITÀ

- Simulare un piano di HACCP
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Saperi essenziali
• Sistema HACCP • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della nel luogo di lavoro
Verifica orale e scritta
Applicativo in laboratorio

(strumenti utilizzati per la DAD piattaforma della scuola e WhatsApp)

Riferimenti Macroarea 2 -La. salute in cucina
Unità1. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

- **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
- 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

Conoscenze

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le intolleranze alimentari (farmacologiche ed enzimatiche)

ABILITÀ

- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

Saperi essenziali
• Tipologie di intolleranze alimentari

Verifica orale e scritta
Applicativo in laboratorio

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

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
• 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

- *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 • Simulare eventi di catering e banqueting*
- *Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie*
- *Progettare menu per tipologia di eventi*
- *Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food*

Saperi essenziali
• Tecniche di catering e banqueting • Tipologie di buffet
Verifica orale e scritta

Applicativo in laboratorio

APPROFONDIMENTI:
CCNL del settore turistico (contenuti digitali testo A primo biennio)
(strumenti utilizzati per la DAD piattaforma della scuola e WhatsApp)

Testo B del secondo biennio
Macroarea 2 -La qualità
Unità 2. La qualità alimentare

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pròfilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle i scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

CONOSCENZE

- I controlli di qualità
- Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO
- I prodotti biologici • La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro zero
- La tutela della tipicità (DOP-IGP-STG-PAT-DECO)

ABILITÀ

- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti
- Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina
- Organizzare degustazioni di prodotti
- Riconoscere, spiegare e " raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica

Saperi essenziali
• Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità
• Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione

Verifica orale e scritta
Applicativo in laboratorio
(strumenti utilizzati per la DAD piattaforma della scuola e WhatsApp)

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

A1.*L'operatività della cucina e il lavoro per partite*

Competenze

- Il lavoro per partite in cucina, le regole operative
- Il rispetto dei compiti operativi assegnati
- L'autonomia nel lavoro e la condivisione degli spazi in cucina

Abilità

- Rispettare le regole del lavoro per partite in cucina
- Rispettare dei compiti operativi assegnati
- Acquisire autonomia nel lavoro e condividere gli spazi in cucina

Verifica applicativa in laboratorio

A 2*La preparazione degli alimenti per diverse cotture*

Competenze

- Le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti
- I metodi di cottura
- La cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova

Abilità

- Eseguire le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti
- Riconoscere ed metodi di cottura
- Riconoscere ed eseguire cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova

Verifica applicativa in laboratorio

A3*La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana*

Competenze

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

Abilità

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

Verifica applicativa in laboratorio

A4*La preparazione dei primi piatti della cucina italiana*

Competenze

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

Abilità

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

Verifica applicativa in laboratorio

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

Competenze

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

Abilità

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

Verifica applicativa in laboratorio

A6*La preparazione di dessert semplici e composti*

Competenze

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

Abilità

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

Verifica applicativa in laboratorio

B 1 Approccio alla gestione della cucina

I principali costi del settore cucina, gli acquisti e la modulistica

Competenze

- I principali costi del settore cucina
- Gli acquisti del settore cucina
- La modulistica del settore cucina

Abilità

- Conoscere i costi di ogni singolo piatto
- Conoscere i costi della materia prima e del personale
- Compilare la modulistica del settore cucina

Verifica orale e scritta
Applicativo in laboratorio

Laboratorio enogastronomia sala e vendita

- **Tipologia di esercizi pubblici**
- **Sicurezza ed HACCP**
- **Il food and beverage manager**
- **Gestione ed informatizzazione**
- **costi e ricavi**
- **La cheking list per eventi**
- **Menù classici ed alternativi**
- **Organizzazione banchetti**
- **Struttura della sala per evento**
- **Servizi di sala**
- **Porzionatura alimenti**
- **Il flambage**
- **Gestione della clientela**
- **La produzione del vino**
- **Enografia nazionale ed estera**
- **Degustazione ed organolettica**
- **Gestione cantina**
- **Beverage cost,food cost**
- **Regole di compilazione menù**
- **Menù per regimi alimentari diversi e religioni**
- **Vari tipi di servizi in sala ristorante**
- **Breafing**
- **La carta dei vini**
-
- ***Date le attuali circostanze dovute alla pandemia COVID-19,il programma nel secondo quadrimestre è stato svolto con la didattica a distanza mediante l'utilizzo di dispositivi digitali**

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE

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

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

CONOSCENZE

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

ATTIVITA' di recupero e approfondimento per la disciplina curricolare

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

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

di recuperare e rafforzare i contenuti sviluppati fino alla fine di febbraio.

STRUMENTI DIDATTICI

METODI

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

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

- Lezione in aula virtuale tramite Registro elettronico Spaggiari o, in alternativa incontri di gruppo su Skype
- Lezione tramite videochiamata w.a.

MEZZI

- Testo adottato
- Computer
- Internet
- Fotocopie

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

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

VERIFICHE DELL'APPRENDIMENTO

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di diversi fattori:

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

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

- impegno;
- partecipazione secondo le proprie possibilità;
- metodo di studio e organizzazione del lavoro;
- creatività, originalità;
- disponibilità a collaborare con docenti e compagni;

- costanza nello svolgimento delle attività;
- progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

PROVE SCRITTE
Strutturate Scelta multipla
Semistrutturate Risposta singola
Esercizi
Produzione Tema
Risoluzione di esercizi
DAL 5 marzo 2020 inizio DAD
PROVE STRUTTURATE: TEST a scelta multipla utilizzando l'Aula virtuale

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

Difficoltà emerse nella realizzazione della progettazione annuale
La progettazione non è stata svolta secondo quanto preventivato all'inizio dell'anno scolastico.

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

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

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

STRUTTURA DEL PERCORSO

A) FINALITA', OBIETTIVI TRASVERSALI E LIFE SKILLS

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

- Essere consapevoli, alla luce della Costituzione, del valore della persona, riconosciuto in quanto tale dalle leggi dello Stato, del rapporto tra la singola persona, le formazioni sociali in cui è inserita e i poteri dello Stato, fra diritti doveri;
- Acquisire il senso di responsabilità civica, sociale e solidale concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo;
- Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, anche alla luce della Costituzione e in una prospettiva europea;

B) DESTINATARI

Classi quinte di tutti gli indirizzi

C) TEMPI DI REALIZZAZIONE

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

D) CONTENUTI

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

E) METODOLOGIA

Si è privilegiato il percorso induttivo. Si è preso cioè spunto dall'esperienza degli allievi: da situazioni personali, da notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi spontaneamente nei temi di Cittadinanza e Costituzione. Si è valorizzato il ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi ed alla formulazione di soluzioni e risposte idonee. Dal punto di vista metodologico, mentre nel primo periodo dell'anno si è privilegiato l'intervento frontale, nel periodo di didattica a distanza il percorso è stato completato con l'aiuto di sussidi audiovisivi e multimediali e soprattutto attraverso lezioni partecipate in modalità sincrona sulle varie piattaforme utilizzate per raggiungere gli studenti, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto ed il senso critico sulle tematiche di più diretto interesse per gli alunni, in questo momento storico particolare.

F) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

<table>
<tr><td colspan="2">Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. F ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
I.P.S.E.O.A. “A. CELLETTI” Formia
UNITA’ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1</td></tr>
<tr><td>Denominazione</td><td>ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO – TERMINE IL 02-10-2019
ATTIVITA’ DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019)
Nel periodo dal 12 Settembre 2019 al 02 Ottobre 2019 si realizzano attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D.P.R 263/2012 e successive Linee guida del 12 Marzo 2015, nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale (12 ore). In tale periodo si procede:
• alla conoscenza della classe, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti i percorsi di II Livello dell’Istruzione degli adulti (ex Corsi serali), che può prevedere un inserimento nel gruppo classe possibile fino ai termini di legge;
• all’accertamento dei prerequisiti disciplinari;
• alla verifica delle competenze eventualmente già in possesso;
• attività di recupero.
Le suddette attività proseguono fino al 4 ottobre</td></tr>
<tr><td>Compito - prodotto</td><td>Strumenti matematici per la risoluzione di casi e problemi</td></tr>
<tr><td>Competenze mirate:
Professionali</td><td>Competenza chiave
Utilizzare linguaggio e strumenti matematici per trattare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Competenze trasversali di cittadinanza
• Individuare le proprie difficoltà e cercare di superarle
• Ricercare e applicare un metodo di studio idoneo
• Rispettare scadenze e impegni concordati con insegnanti e compagni
• Imparare a lavorare in gruppo
• Saper interagire con gli altri
• Saper ascoltare gli interlocutori
• Saper rielaborare i testi e contestualizzare le informazioni in essi contenute
• Saper eseguire operazioni
• Saper rielaborare i dati necessari per la risoluzione di casi e problemi</td></tr>
<tr><td>Pluridisciplinari</td><td>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali</td></tr>
</table>

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

<table>
<tr><td colspan="3">Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. F ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

I.P.S.E.O.A. “A. CELLETTI” Formia

UNITA’ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2</td></tr>
<tr><td>Denominazione</td><td colspan="2">Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: attività iniziata in presenza fino al termine della pausa didattica e ripresa in DAD</td></tr>
<tr><td>Compito - prodotto</td><td colspan="2">Il budget e il business plan</td></tr>
<tr><td>Competenze mirate:
Professionali</td><td colspan="2">Competenza asse storico-sociale
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
Competenza asse matematico
Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
Competenze disciplinari
• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione
• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</td></tr>
<tr><td>Pluridisciplinari</td><td colspan="2">• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali
• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi</td></tr>
<tr><td colspan="2">Abilità</td><td>Conoscenze</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica
• Distinguere gli scopi ed il contenuto dell’attività di pianificazione e programmazione
• Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione
• Redigere semplici budget aziendali
• Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall’azienda
• Redigere semplici business plan</td><td>• La pianificazione strategica
• La programmazione operativa
• I significati e gli scopi del controllo di gestione
• Le fasi del processo di controllo della gestione aziendale
• I budget di settore
• Le funzioni e la struttura del business plan</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. F ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
I.P.S.E.O.A. “A. CELLETTI” Formia
UNITA’ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 3</td></tr>
<tr><td>Denominazione</td><td colspan="2">Le abitudini alimentari e l’economia del territorio: attività in DAD</td></tr>
<tr><td>Compito - prodotto</td><td colspan="2">Abitudini alimentari ed economia del territorio
Normativa di settore
Prodotti a chilometro zero</td></tr>
<tr><td>Competenze mirate:
Professionali</td><td colspan="2">Competenza asse storico-sociale
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
Competenza asse scientifico-tecnologico
• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
• Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza
• Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Competenze disciplinari
• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
• Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali
• Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</td></tr>
<tr><td>Pluridisciplinari</td><td colspan="2">• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali
• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi</td></tr>
<tr><td colspan="2">Abilità</td><td>Conoscenze</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
• Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing</td><td>• Abitudini alimentari ed economia del territorio
• Normativa di settore
• Prodotti a chilometro zero</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="3">Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez .F ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

I.P.S.E.O.A. “A. CELLETTI” Formia

UNITA’ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 4</td></tr>
<tr><td>• Denominazione</td><td colspan="2">Il marketing: attività svolta in presenza</td></tr>
<tr><td>Compito - prodotto</td><td colspan="2">Tecniche di marketing turistico e di web marketing</td></tr>
<tr><td>Competenze mirate:</td><td colspan="2" rowspan="2">Competenza asse storico-sociale
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
Competenze disciplinari
• Inquadrare l’attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende
• Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
• Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale</td></tr>
<tr><td>Professionali</td></tr>
<tr><td>Pluridisciplinari</td><td colspan="2">• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali
• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Abilità</td><td>• Conoscenze</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
• Analizzare il CVP
• Definire il prezzo di un prodotto
• Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale
• Individuare criteri, metodi e tecniche per i vari tipi di ricerca di mercato
• Definire semplici piani di marketing</td><td>• Le diverse politiche di mercato
• Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita
• Le tecniche per il rilevamento ed il trattamento dei dati
• La struttura del piano di marketing</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

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 indefiniti		
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 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 situazioni 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 si è provveduto a mettere in atto 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 e 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 whatsapp con tutta la classe;
- Invio materiale (audio, foto, video) mediante whatsapp;
- Discussione sui temi trattati;
- Verifiche tramite test online e verifiche orali in collegamento video.

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 diverse ore di recupero in itinere.

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.

Scienze motorie

A causa dell'emergenza epidemiologica in atto, nel secondo quadrimestre la programmazione è stata rimodulata semplificando e snellendo le attività didattiche per adattarla alla nuova modalità DaD, e sostituendo le lezioni pratiche con video o lezioni teoriche. Prevalentemente sono state utilizzate le piattaforme WhatsApp e Aula virtuale per le comunicazioni e l'invio di materiali; aula virtuale-test per le verifiche scritte.

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.
- L'acquisizione di 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 dei vari apparati (cardiocircolatorio e respiratorio).

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: condizionali (forza, resistenza, velocità) e coordinative (mobilità articolare, coordinazione, l'equilibrio, destrezza, lateralizzazione).

Conoscere l'importanza del riscaldamento.

Conoscere gli aspetti essenziali, la terminologia, i regolamenti, la tecnica e i fondamentali degli sport affrontati: (pallavolo- pallacanestro).

Conoscere il valore educativo e sociale dello sport. **Il fair play.**

Conoscere la differenza tra le Olimpiadi dell'antica Grecia e le Olimpiadi moderne e l'evoluzione del concetto di sport.

Conoscere i principi per una corretta ed equilibrata alimentazione e dell’’alimentazione dello sportivo.

L’importanza dell’attività motoria sul “benessere psico-fisico” e sulla “salute dinamica” e i danni della sedentarietà.

Conoscere i principali paramorfismi e dismorfismi (ipocinesia e movimento – alterazioni della colonna vertebrale).

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.

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.

Saper eseguire il metodo statico (stretching) e dinamico per migliorare la flessibilità e la mobilità articolare.

Saper eseguire un riscaldamento generale e specifico.

Saper praticare, negli aspetti essenziali, almeno uno sport di squadra.

Saper applicare i principi per una sana ed equilibrata alimentazione e per corretti stili di vita.

Mettere in pratica norme di comportamento per prevenire atteggiamenti posturali scorretti e per prevenire gli infortuni.

Eseguire correttamente gli esercizi per il potenziamento dei vari gruppi muscolari (addominali, dorsali, ecc.)

Stabilire rapporti sociali corretti e sereni rispettando se stessi, gli altri e l’ambiente.

In accordo con il C.di Classe sono stati affrontati i seguenti percorsi interdisciplinari:

1 Quadrimestre - 1 Eventi (Le Olimpiadi)

- 2 Cibo come ereditarietà del territorio (alimentazione dello sportivo)

2 Quadrimestre - 3 La salute (benefici della attività motoria, prevenzione di alterazioni muscolo-Scheletriche)

- 4 La sicurezza (primo soccorso- corso B.L.S.)

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

Modalità di assegnazione:
I docenti delle discipline di indirizzo hanno scelto di assegnare a tutti gli studenti uno stesso elaborato che verrà inviato agli alunni mediante piattaforma istituzionale, così come disposto dalla Dirigente Scolastica (sezione didattica del registro elettronico). L'elaborato si articola sull'argomento relativo alla dieta nelle principali patologie e, nell'ambito del percorso propedeutico all'approfondimento del concetto "dietoterapia", mira a sottolineare, in particolare, gli aspetti riguardanti scelte alimentari corrette, in un'ottica di interventi nutrizionali delle malattie metaboliche e, nello specifico, del diabete mellito. L'assegnazione dell'argomento, quindi, consente agli studenti di esporre le conoscenze di base per una corretta alimentazione, fulcro degli apprendimenti del percorso formativo svolto nel quinquennio, nonché di illustrare le competenze tecnico – professionali acquisite nei laboratori di indirizzo: le abilità che conseguono ai suddetti aspetti sono poi esplicitate mediante l'applicazione di un contesto reale di elaborazione di un menù al fine di dimostrare e comprovare per ogni studente propensione al problem solving e perizia in qualità di OSA, ovvero Operatore del Settore Agroalimentare. La strutturazione dell'elaborato, infine, nel rispetto dei punti relativi all'approfondimento di conoscenze, competenze e abiltà, si presta a una forte personalizzazione, ai fini dell'esplicitazione da parte di ogni

alunno del raggiungimento degli obiettivi generali e specifici propri dell'articolazione di indirizzo, nonché della valorizzazione della capacità tecnico-espressive maturate nel corso degli studi.

Tracce:

ELABORATO DI:
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA
Classe 5F a.s. 2019/20

L'ALIMENTAZIONE E LA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE : IL DIABETE MELLITO

Una sana alimentazione, associata a uno stile di vita attivo, è uno strumento valido per la prevenzione, la gestione e il trattamento di molte malattie. Un regime dietetico adeguato ed equilibrato non solo garantisce un apporto di nutrienti ottimale, in grado di soddisfare i fabbisogni dell'organismo, ma permette anche di ricevere sostanze che svolgono un ruolo protettivo e/o preventivo nei confronti di determinate condizioni patologiche. Il diabete mellito è una patologia cronica a larghissima diffusione in tutto il mondo: l'OMS ritiene che nei Paesi ricchi la prevalenza della malattia sia destinata ad aumentare nel prossimo futuro e afferma a chiare lettere, in un documento del 1991 intitolato "Linee-guida per lo sviluppo di un programma nazionale per il diabete mellito", l'importanza dell'intervento pubblico di governi e amministrazioni per assicurare la prevenzione e la cura della patologia diabetica. Il documento sottolinea quanto programmi sanitari ben fatti e coordinati, che coinvolgano tutti i livelli di assistenza, siano preziosi per ridurre morbilità, invalidità, e mortalità dovute a questa patologia.

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa ospedaliera nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e complicanze del diabete mellito di tipo 2 e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di diete terapeutiche.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) **PRODUZIONE DI UN BREVE TESTO DI COMMENTO**: il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, proponga una trattazione del tema "*L'alimentazione e la prevenzione delle patologie: il diabete mellito*", sviluppando i seguenti aspetti:

- spieghi cosa si intende per diabete mellito descrivendone le tipologie, anche in riferimento alla sintomatologia
- illustri i fattori di rischio che sono stati riconosciuti associarsi all'insorgenza del diabete di tipo 2
- analizzi quale utilità presenta l'indice glicemico degli alimenti
- spieghi il ruolo della dieta nel controllo del diabete mellito

2) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato **proponga un menù di tre portate** per un'utenza media di 50 persone (un primo, un secondo con contorno, un frutto) che sia ritenuto idoneo per una corretta alimentazione durante la degenza, utilizzando almeno un **prodotto tipico del territorio**; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella dieta terapeutica del diabete mellito
- riferire se il menù proposto sia in accordo con i suggerimenti per un'alimentazione equilibrata, così come suggerito dalle indicazioni dei LARN e delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana
- nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG: descrivere, per i/il marchi/o scelti/o, le caratteristiche di queste forme di tutela
- indicare alcune tecniche di cottura idonee a garantire la qualità nutrizionale degli ingredienti scelti

3) Il candidato concluda **stilando cinque raccomandazioni**, accompagnate da un'adeguata motivazione, da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza del diabete mellito.

Nota : utilizzare la scheda tecnica allegata per la realizzazione del menù.

SCHEDA TECNICA
Menu completo:

1)

2)

3)

TITOLO DELLA RICETTA SELEZIONATA _____

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

PROCEDIMENTO SUDDIVISO IN FASI:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

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

GIOVANNI VERGA	**La famiglia Toscano** **L' addio di 'Ntoni** **La morte di Gesualdo**
GIOVANNI PASCOLI	**Lavandare** **Novembre** **Il lampo I tuono** **X Agosto**
GABRIELE D ' ANNUNZIO	**l' attesa dell'amante**
LUIGI PIRANDELLO	**La patente**
GIUSEPPE UNGARETTI	**Fratelli** **Soldati** **San Martino del Carso**

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

TITOLO : **La sicurezza**

	italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
	La morte di Bastianazzo ne 'I Malavoglia ' La guerra nella letteratura del primo Novecento Le condizioni della società tra la fine Ottocento e primi Novecento : le società contadine e la nuova classe operaia	Le condizioni dei soldati nelle tricee sul fronte 1 guerra mondiale. Il lavoro nei campi nel secondo '800. Le lotte per il riconoscimento dei diritti durante il governo Giolitti	The HACCP System, the HACCP principles,Safe Food And storage Handling, Food Contamination	La conservarvation des aliments,mèthod phisiques chimiques ,psycho-chimiqueet biologique HACCP Les infection et les intoxications alimentaires Les risques et les mesures prèventives	Studio e rappresentazione grafica delle funzione	La dichiarazione dei diritti degli uomini Origine del contratto sociale La divisione dei poteri
	scienza e cult dell'alim	Laboratorio cucina	diritto /economia	attività motoria	Laboratorio sala	

	la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; dieta nella malattie cardiovascolari; dieta nelle malattie metaboliche; dieta nelle malattie dell'apparato digerente; allergie e intolleranze; alimentazione e tumori; contaminazione fisico-chimica; contaminazione biologica; sistema HACCP e certificazione di qualità.	Sicurezza e tutela della salute pubblica Il sistema Haccp Igiene nella ristorazione	I prodotti a km 0 Normative di settore Rilevamento e trattamento dei dati Organizzazione e gestione della rete di vendita	Primo soccorso Corso B L S	Sicurezza HACCP Organizzazione banchetti Vari tipi di servizi nella sala ristorante	

TITOLO : **Il cibo come eredità del territorio**

	italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
	Il cibo delle classi rurali : la salatura delle acciughe nella vita de 'I Malavoglia.La Sicilia post unitaria raccontata da Verga La raffinata eleganza del superuomo :Andrea Sperelli	Le condizioni dell' Italia post-unitaria I piatti poveri delle classi meno abbienti L'alimentazione dell'esercito italiano sul fronte della prima guerra mondiale	The MEDITERRANEAN Diets , Alternative Diets, SUBTAINABLE Food 0 KM Food Organic FoodF	Menu de Noel et Nouve An Specialitès des regions de la France Metropolitaine La cuisine de la tradition et des fetes Le menu de PaquesLe	Calcolo Combinatorio	La nascita della repubblica

	scienza e cult dell'alim	Laboratorio cucina	diritto /economia	attività motoria	Laboratorio sala	
	i nutrienti; le materie prime e i prodotti alimentari; le certificazioni di qualità; la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; diete e stili alimentari; alimentazione nella ristorazione collettiva; dieta nella malattie cardiovascolari; dieta nelle malattie metaboliche; dieta nelle malattie dell'apparato digerente; allergie e intolleranze; alimentazione e tumori; contaminazione fisico-chimica; contaminazione biologica; sistema HACCP e certificazione di qualità; progetto NATO.	Caratteristiche della cucina regionale,nazionale ed internazionale Criteri di elaborazione Di menu e carte Alimenti e piatti delle tradizioni locali , prodotti della tradizione e della innovazione	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Normativa di settore Abitudini alimentari ed economia del territorio Normative del settore	Alimentazione dello sportivo	La produzione del vino Enografia nazionale ed estera La carta dei vini	

C

TITOLO : **Gli eventi**

	italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
	La morte dei cari nella memoria dei vivi ,. la storia personale di Pascoli La grande guerra: gli avvenimenti che sconvolsero il mondo nel primo Novecento .l'esperienza della guerra nei giovani	Gli avvenimenti della prima guerra mondiale i trattati di pace a Versailles Le proteste di oiazza nel biennio rosso Avvento del fascismo e la svolta	Food Safety Measures,Food Preservation, Food Packaging, Food Hygiene The philosophy of	Le menu de Noel Le menu de Pasque La cuisin de la tradition et des fetes	Calcolo della probabilità	La dichiarazione dei diritti degli uomini La costituzioe La nascita del contratto sociale

	soldati al fronte :Ungaretti	autoritaria	Slow Food			
	scienza e cult dell'alim	Laboratorio cucina	diritto /economia	attività motoria	Laboratorio sala	
	i nutrienti; le materie prime e i prodotti alimentari; le certificazioni di qualità; la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; diete e stili alimentari; alimentazione nella ristorazione collettiva; dieta nella malattie cardiovascolari; dieta nelle malattie metaboliche; dieta nelle malattie dell'apparato digerente; allergie e intolleranze; alimentazione e tumori; contaminazione fisico-chimica; contaminazione biologica; sistema HACCP e certificazione di qualità; progetto NATO.	Il catering Il banqueting Il servizio a buffet	Gestione economica dell'impresa turistco-ristorativa IL budget di settore Il busines plan	Le olimpiadi Alimentazione dello sportivo	Servizi di sala La cheking list per eventi Struttura della sala da pranzo per eventi	

Percorsi per le competenze trasversali e per l' orientamento

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

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

Attivita' PCTO

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

- Stage formativi ed aziendali
- Viste aziendali
- Gare nazionali/internazionali
- Eventi /show cooking
- Ristorante didattico
- Incontri con esperti di settore
- Corsi professionalizzanti
- Corso sulla sicurezza (8 ore)
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze

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

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)

Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
COFFEE BREAK	30-11-2019	5 ore	Laboratorio cucina	Istituto
OPEN DAY	18-01-2020	5 ore	Laboratorio cucina	Istituto

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

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

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

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetto cinema		Multisala del mare	3 incontri
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
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***.*