MINISTERO DELL' ISTRUZIONE
UFF+cio scO+Asr+co ciONALE PER IL LAMO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STA TO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORIVIIA (LT) — ITALY

Via Ci ianola s. n..c. - B 0771 -725 l5l - fa 0771 -720150 - Convitt‹› 0771
C.F. 81003890597 722125 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
E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it- (Dirigente Scolastico)
Codici: scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

V sez. 0

Articolazione:enogastronomia

Presentazione dell'lstituto
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 1 lett.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
Attivita di ampliamento dell'offerta formativa
Criteri per la valutazione del credito scolastico
Allegato 1:
Composizione consiglio di classe
Elenco alunni
Allegato 2:
Elenco firme insegnanti
Elenco firme rappresentanti di classe
Allegato 3:
Tabella riconversione crediti
Griglia di valuta2ione del colloquio
Riferimenti normativi

Documento approvato

dal CdD in **data 26/5/2020**

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

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto IPSEOA " Angelo Celletti " di Formia é situato in prossimita del Parco suburbano di Gianola, ed é presente sul territorio dal 1974. In tutti questi anni ha proposto un' offerta formativa che ha saputo associate una solida area culturale ad un'efficiente attivita di laboratorio. Quest'ultima si é sempre svolta con esercitazioni altamente qualificate grazie ai diversi laboratori e alle attrezzature di avanguardia di cui l'istituto é dotato, per preparare i giovani alle nuove sfide del mercato del lavoro e consentire loro di operate 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 realta 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'ospitalitâ alberghiera.

SERVIZI COMMERCIALI

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

PECUP

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

- un corso di studi quinquennale, durante i quale pué,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'ospitalitâ alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E in grado di:

- utilizzare ie tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalitâ;
- organizzare attivita di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualitâ, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare ie tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualitâ del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alia vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalitâ-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 tipicita 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 e 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 é in grado di svolgere attivita operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare to 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 ie bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e ie esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita 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 é 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 qualitâ del prodotto alimentare.

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica",*** il diplomato é in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attivita di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alia domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino Ie 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 ospitalita 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 ie risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalitâ, applicando ie 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'ospitalitâ alberghiera"* conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualitâ relativo alia 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 qualitâ del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere ie 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 tracciabilitâ 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 riguai danti 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 gradu di:

1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e interi azionali;
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
3. Contribuire alia realizzazione della gestione dell'area amministrativo—contabile;
4. Contribuire alla realizzazione di attivita 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 ie esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborate alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusi‹›ne del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati eli 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 attivita 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 contabilita.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per ie attivita relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7. Partecipare ad attivita dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attivita 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 qualitâ 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.0.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 ie indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suo futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

Profilo della classe

La classe 5° 0 é composta da 17 alunni, tutti appartenenti al medesimo gruppo classe formatosi in terzo, ad eccezione di un alunno trasferitosi nel corso del quarto anno da una classe appartenete al medesimo iStitUtO.

La classe ha partecipato alle lezioni in presenza con costante interesse e diligenza, limitatamente ad un gruppo di alunni, gli stesi che hanno partecipato attivamente alla d.a.d., devo sottolineare che alcuni alunni hanno partecipato ad attivita integrative offerte dalla scuola qoali *cotsi per* la partecipazione *a* gare di cucina nelle quali gli stessi si sono particolarmente distinti ottenendo il primo posto con relativo oro, altri hanno partecipato ad uno stage in Irlanda, altri ai PON, la restante parte della classe ha seguito nelle due fasi in modo incostante gli stessi alunni che avevano accumulato numerose assenze in presenza si sono dimostrati poco presenti nei collegamenti in d.a.d.

Nel complesso la classe presenta alunni che si distinguono per la passione per l'enogastronomia molti lavorano da tempo in ristoranti e sono apprezzati dai loro datori di lavoro, questi non sempre eccellono nell'area linguistica, altri che invece pur eccellendo in cucina hanno raggiunto ottimi risultati anche nelle discipline linguistiche e giuridico- 4economiche, una minima parte resta passiva e poco partecipativa.

Della classe fa parte un alunno proveniente dal Pakistan, ben integrato con il gruppo classe, lo stesso partecipa con estremo interesse e diligenza alle lezioni.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe stabilisce gli obiettivi trasversali, tenendo conto delle finalitâ del POF e calando le stesse nella realta della classe gia 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
Puntualitñ 4 Nell'ingresso in classe P Nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardl & Nell'esecuzione del compiti assegnati P Nei lavorl extrascolastici & Nella riconsegna dei compiti assegnati Attenzione : Alle norme del regolamento d'istituto Alle norme di slcureiza	& Della classe & Dei laboratori > Degli spazi comuni & Dell'ambiente e delle Fis orse	P Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizion e rispettando i ruoli P Porsi in relazione con gll altri in modo corretto e Beale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo ! propri errori P 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 attivita portando contributi personali, esito di ricerche e approfondtmenti; • organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie; • elaborate progetti individua ndo obiettivi, ipotesi, diverse fasi di attivita e verificando i risu!tatl raggiunti.
Comunicare Collaborare/partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di • comprendere messaggl verbali ora|l e scritti in situazioni interattive di diverse genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessita su argomenti e contesti diversi; partecl pare attivamente a lavori d] gruppo, collaborando per la realizzazlone di progetti e lavori; • comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attivita che si compiono; • motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire sltuaiioni d'incomprensione e conflittualitâ; • comprendere e condividere il slstema di princiDi e di valori di una societa democratica.
Risolvere problemi ❖ !ndividuare col!egamenti e re\azioni Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : • ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazionl nuove; • affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi rlsolutlve; • cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazionl; • acquisire e interpretare criticamente l'informazione rice'vuta nei diversi ambiti valutandone attendibilita e utilita, distinguendo fatti e opinioni.

L'acquisizione delle competenze chiave e di cittadinanza avviene attraverso conoscenze e abilita riferite alle competenze di base riconducibili ai quattro assi culturali e indlviduate 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 alia rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e ie modalitâ di verifica, cosi come riportato nei percorsi delle singole discipline e opportunamente riferito nei verbali dei consigli di classe che si sono svolti in modalitâ 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 QUALITA DELL'INTERAZIONE:
- coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacita di collaborazione; capacita di adattamento all'emergenza
- LE CAPACITA DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:
  capacita di rielaborazione personale; capacita di orientarsi nella soluzione di un problema;capacitâ 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'applicazlone Aule Virtuali (Live Meetingj : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alia voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES é stato *previsto l'uso* degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna piiJ 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 alia 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 ie 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 attivita é stata sospesa.

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

TEDESCO

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

SERVIZI DI SALA E VENDITA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

IPSEOA "A. CELLETTI" — FORMIA

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

CLASSE V 0 — A.S. 2019/20

LIBRO DI TESTO: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura. Dalla fine dell'Ottocento a oggi,* vol. 3, Signorelli Editore.

Parte svolta* fn *presenza:

CONTENUTI

Modulo 1: CORNICE STORICO-CULTURALE: DALL'ETA DEL REALISMO AL SIMBOLISMO
L'affermazione del Positivismo: il Naturalismo e Verismo tra analogie e differenze
GIOVANNI VERGA e la produzione letteraria verista (rif. al **percorso "Cibo** come eredita di un territorio")

Scelte antologiche:
da *Vita dei Campi:* "Rosso Malpelo"
"La lupa" **(rif. al percorso** "La donna")
da / *Malavoglia:* "Prefazione" (rif. **al percorso** "Sostenibilita)
"Visita di condoglianze"
"L'addio di Ntoni"
da *Mastro don Gesualdo:* "Morte di Gesualdo".

Modulo 2: LA CRISI DELL'UOMO MODERNO E CONTEMPORANEO TRA MALATTIA NEVROSI ED INETTITUDINE

LUIGI PIRANDELLO
La vita - il pensiero - le opere - le tecniche narrative - la crisi dell'uomo moderno

Scelte antologiche:
da *Novelle per un anno:* "La giara" (rif. al percorso "Cibo come eredita di un territorio": Pirandello *e* la Sicilia)
"Il treno ha fischiato" (rif. at percorso "Il viaggio")
da I//u /\4otrio *Pascal:* cap. VIII "La nascita di Adriano Meis" (rif. al percorso "Il viaggio")

ITALO SVEVO
La vita — il pensiero — ie opere — le tecniche narrative - la crisi dell'uomo moderno — "La coscienza di Zeno" (rif. al *percorso* "Il viaggio")

Scelte antologiche:
da "La Coscienza di Zeno": "L'Ultima sigaretta" cap. III,
"Lo schiaffo del padre", cap. IV,
"Un'esplosione enorme", cap. VII (rif. al percorso "Sostenibilitâ").

Modulo 3: IL DECADENTISMO ITALIANO TRA POESIA E PROSA

Il Simbolismo francese come modello della nuova sensibilita poetica.
Il movimento della Scapigliatura

GABRIELE D'ANNUNZIO: la lirica dannunziana tra crisi ed intellettualismo.

Biografia. Le opere, il pensiero e la personalitâ (rif. al percorso "La donna": **la figura** femminile nell'opera di D'Annunzio)

Porte *svolta in DAD:*

Scelte antologiche:
da *Alcyone":* "La sera fiesolana" (rif. al percorso "Sostenibilita": il poeta e la **natura).**

GIOVANNI PASCOLI: la creazione di un nuovo linguaggio *poetico*
Biografia. Le opere, il pensiero e la personalita.
Scelte antologiche:
da *Myricae:* "X agosto"
"Lavandare" (rif. al percorso "Sostenibilita")

FUTURISTI E CREPUSCOLARI.
Scelte antologiche:
Il manifesto del Futurismo del 1909 (rif. al percorso "Sostenibilitâ": la concezione futurista della cittâ e del progresso)
Il manifesto della donna futurista (rif. al percorso "La donna")

Modulo 4: PERCORSO NELLA LIRICA TRA LE DUE GUERRE, LINEE ESSENZIALI.

GIUSEPPE UNGARETTI: biografia, pensiero, poetica
Scelte antolopiche:
da "L'allegria": "Veglia", "Fratelli", "Soldati", "I fiumi" (rif. al percorso "Il **viaggio")**
EUGENIO MONTALE: biografia, pensiero, poetica
Scelte antoloeiche:
da "Ossi di seppia": *"Spesso* il male di vivere *to* incontrato"
da "Satura": "Ha sceso, dandoti il braccio" (rif. al percorso "La donna").

Modulo 5: PICCOLI SCORCI DI NARRATIVA DEL NOVECENTO
ITALO CALVINO: da *Marcovaldo:* "Dov'é piu azzurro il fiume" (rif. al percorso "Sostenibilitâ")
ANDREA CAMILLERI: da *Gli arancini di Montalbano":* "Gli arancini di Montalbano" (rif. al percorso "Sicilia")

Formia, 30/05/2020

IPSEOA "A. CELLETTI" — FORMIA

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA - CLASSE V 0 — A.S. 2019/20

LIBRO DI TESTO: V. Calvani, *Storia e progetto. Il Novecento e oggi,* vol. 5, A. Mondadori Scuola.

Parte svolta in presenza:

CONTENUTI:

Modulo n. 1: LE FORME DELLA SOCIETA DI MASSA
La società di massa.
Gli esiti della Seconda Rivoluzione Industriale
Il dibattito politico-sociale
Il nuovo contesto culturale
La questione femminile, le suffragette e Coco Chanel
Le illusioni della "Belle époque"

Modulo n. 2: L'ITALIA DI GIOLITTI
L'Eta giolittiana tra successi e sconfitte
Il doppio volto di Giolitti e la difficile condizione del Sud
Il colonialismo italiano

Modulo n. 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Le cause e ie conseguenze della Prima Guerra mondiale.
I principali eventi bellici.
La Rivoluzione sovietica e il ruolo di Lenin.

Modulo n. 4: LA FORMAZIONE DEI REGIMI TOTALITARI IN EUROPA
Il clima di tensione dopo i Trattati di pace in Italia e in Germania.
La nascita del totalitarismo *russo* di Stalin

Parte svolta in OAD:

Il Fascismo
Il *Nazismo.*

Modulo n. 5: L'ECONOIVIIA TRA LE DUE GUERRE
La crisi del 1929.
Il crollo di Wall Street.
Roosevelt e il New Deal.
L'effetto della crisi negli anni Trenta

Modulo n. 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE
La Seconda Guerra Mondiale.
La "guerra parallela" dell'Italia.
La guerra di resistenza in Italia.

I Trattati di pace.
Il mondo diviso e i nuovi equilibri internazionali.

Modulo n. 7: IL MONDO BIPOLARE
Il tramonto dell'Europa.
La nascita delle superpotenze.
La conferenza di Jalta e la divisione del pianeta.
La nascita dell'ONU.
La guerra fredda. I nuovi equilibri internazionali. La costruzione dell'Italia repubblicana: il voto del 1946.

Formia, 30/05/2020

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Rizzoli editore

Ci si é inoltre avvalsi di fotocopie tratte da fonti diverse

Fonte di rilevozione dei dati ; Fino agli inizi di marzo in classe questionari conoscitivi, tecniche di osservazione, ‹:olloqui con alunni, correzione di con›piti assegnati per casa. Dat 5 morzo con la DAD si sono integrate alle precedenti ed attivate le piattaforme di{gitali per supportare gli studenti, attraverso invio e correzione di brani di comprensione, elaborati a risposta chiusa ed aperta, mappe concettuo/i *, rielaborazione scritta e semplificata di alcuni argomenti propri dei loro percorsi tematici. La classe ha visto partecipare pochi alunni alla volta ma dalla metâ del mese di Aprile. si e' osservata una magaicre fre.quenza alle lezioni on line, lu loro modalitâ di partecipazione, il loro comportamento durunte i colloqui on line, la loro autonomia di lavoro e studio. Si e' sempre tenuto r.onto del Regolame.nto e. delle Linee Guido agli Istituti Tecnici e Professionali 2010 e si perseguono le seguenti Competenze chiave di Cittadinanza.' Imparare ad Impaiure Risolvere. problemi, individuare collegnmenti e relazioni, acqiiisire ed interpretare l'informazione, comunicare, collaborate e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile.*

Abilita Comunicative

GIi ullie/i riescono ad espriinei-si su argomenti di carattere qUotidiono *e ad operare ccllegomenti con ie discipline tecnic.he del* settore, *grazie al lavoro interdisciplinare svolto mediante una strettci colla5orcizione tra il docente di lingua inglese con gli insegnanti delle. mate.rie tecniche e professionali. II Progetto Nato cui la classe ha partecipato net mese di gennaio ne ñ la dimostruzione. A conclusione del percorso quinquennale ci si é pc›ti come obiettivo di uscita il raggiungimento di conoscenze e abilitâ comunicativo-relazionoli i-iferibili al livello u2 del QCF.R.*

Competenze professionali

Nel corso dell'anno si é insistito sulla comprensione di testi autentici abituando gli alunni o cogliere tutte ie dimensioni necessarie per la comprensione di un messaggio. Gli allievi sono ora in grado di trasferire in modo pih o meno autonomo quanto appreso in quanto la loro capacitâ comunicativo é tale da permettere loro di raffigurare la flessibilitâ necessario per operare nelle situazioni pih comuni dell'ambito professionale, per interagire nell'industria dell'ospitalitâ per analizzare vari tipi di menu e pasti per utilizzare appropriate tecniche per la realizzazione di ricette per predisporre menu coerenti con ie esigenze della clientela per ocquisire ie competenze idonee per formulare un CV.

Competenze Disciplinari /interdisciplinari : Gli alunni hanno raggiunto un livello discreto net utilizzo della rete e neII'uso di strumenti informatici nella attivitâ di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare soprattutto *nella fase DAD ,hanno anche acquisito consapevolezza della propria figura professionale e senso di responsabilitâ rispetto alle proprie capacita' operative.Sono stati guidati nel cogliere tutti gli opportuni collegamenti tra ie discipline con particolare attenzione con quelle di settore.*

Metodologia e Strumenti

II metodo e' stato comunicativo-funzionale con lo sviluppo integrato delle 4 abilitâ fondamentali. Si é utilizzato principalmente i/ *testo in adozione e fotocopie di vario tipo che risponderanno aII'esigenza di integrazione e/o consolidamento. Nella Didattica in aula si é affioncato al libro di testo qualsiasi altro strumento video e audio (CO Rom, DVD, lavogna* interotrivo mu/fimedio/e, *filmati) per il potenziamento delle abilitâ di listening, speaking, reading in previsione anche delle prove invalsi. Si sono attivate diverse strategie adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work,* skimming, *scanning, traduzioni riguardanti argomenti di interesse professionale dalla LI alla L2 e viceversa. Nella Didattica a Distanza, oltre al libro di testo sono state utilizzate Piattaforme e strumenti digitali quali il registro elettronico Classeviva, Skype per le videolezioni, Aula virtuale gestione materiale e presenze, Whatsapp foto e video attraverso cui si é svolta la didattica relativa al rafforzamento e al consolidamento delle competenze pregresse lo sviluppo della seconda parte del programma. Attraverso esse sono state inviate video, fotocopie ,mappe, schemi, test in Word, si é cercato di consolidare e potenziare in modo sistemati'co. Sr' é utilizzato ,quindi, sia un apprendimento sincrono che asincrono. Per quanto riguarda I'apprendimento asincrono o volte é stato necessario affiancarlo a quello sincrono per cDnsentire !'offerta di lezioni offline inviando messaggi audio per*permettere *anche a studenti impossibilitati ad effettuare collegamenti live di potere seguire le attivitâ.*

Verifiche e valutazioni

Al termine di ciascun modulo didattico é stata svo/to *la verifica periodica. Le prove scritte sono state di tipo strutturato e semi strutturato, mentre quelle orali hanno previsto la lettura,* la *Produzione e la rielaborazione dei testi oggetto di studio e conversazioni a partire dagli argomenti proposti. Con la Dad ciascuna verifica asincrono con consegna del prodotto scritto é poi stata approfondita in sincrono. La valutazione fi'nale quindi ha tenuto conto non solo dei risultati delle prove* scritte *ed oroli, ma anche del progresso* evidenz/oto *rispetto at livello di' partenza e di tutti gli oltri elementi utili come la partecipozione, I'impegno, I'interesse e lo costanza* dimostroti *anche nell'attivitâ didattica a distanza.*

Contenuti Disciplinari

In OUla

MODULE 1: Menu & meals

UNIT 1. Menus

Menu basics
Breokfost, lunch and dinner menu
Designing menus

UNIT 2: Catering *for special occasions*

Banquets and buffets
Special menu
Wine list
Vocabulary practice: menus words

MODULE 2: Food and Health

UN/7 y: *Healthy Eating*

A healthy lifestyle
Food groups
Healthy Plates, My pregnancy dief

GNU 2: Diets

The Mediterronejgn *diet*
Special Diets for food allergies and intolerance
Health and nutrition

In DAD

Modulo 3 Food safety and Hygiene

Unit 1: Food hygiene
food contamination
Food poisoning
Safe food storage and handling
Unit 2: Food safety measures
food preservation and packaging
Food-safety legislation
The HACCP system
Vocabulary practice.' safety and hygiene
Food contamination
Food preservation methods

Modulo 4 : Think globally, eat locally

Unit 1 .'Food.' a right for everyone

Hunger and malnutrition

Taking action against hunger

UNIT 2 : Responsible food consumption
Promoting a sustainable diet
Slow food and 0 km food
MODULE 5: Working in catering
UNIT 1.'
Writing a CV
An effective job interview

UNIT 2: Moving on
/\Marketing basics
Restaurant start-up
Promoting a restaurant
Marketing words

COOKING CULTURE

Food Tourism
Over the top
Food on the blog

Module of Civilization:
UK school
Great Britain: the Parliament, the Monarchy and the Government.

Percorso Interdisciplinare

Primo quadrimestre

1. Ci6o *e territorio*

Sicily a gastronomic tour

Food and wine o/ the *Itolian tradition,*

Food allergy and Food intolerance

More about celiac disease, gluten free,

The Haccp system

Catering for special occasions,Banquets and Buffets, Special Menus

2. *La donna*

The Suffragettes

Millicent Fawcett,

Emmeline Pankhurst.

Historical background,

Female working during WorldWarl° Women's vote

Woman who made a difference Rosa park

Woman in white Angela Hortnett

My Pregnancy Plate

Food on the blog

5econdo quadrimestre

3. La sostenibilitâ

$ustainability. a Key concept for a better world.

Promoting,a suistainable Diet

Sustainable food, Organic food GMO

Slow food,0 km food

The Mediterranean Diet

Advantages of the MediterraneanDiet

Agenda 2030

Taking action against hunger

Greta Thunberg Video

4. II viaggio

Spices a voyage between East and Mediterranean

Food contamination, Food poisoning,

Method of prevention Food tourism,

Over the top ,

D'Annunzio Gastronomy,

A sumptuous banquet .' La Panarda Banquets and Buffets

Formia 27-05 -2020

IPSEOA ANGELO CELLETTI - FORMIA

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE - LINGUA TEDESCA

Effettuata a seguito dell'introduzione della didattica a distanza come unica

modalitâ di erogazione della stessa

Anno scolastico 2019-2020

Classe V 0 CUCINA

METODOLOGIA E STRUMENTI *rimodulozione*

Il metodo comunicativo-funzionale con lo sviluppo integrato delle 4 abilitâ /ondomento// *resta invariato nella DAD. Non si utilizza un unico testo ma ai ragazzi é puntualmente fornito materiale tratto dai libri di testo, dai s/ti web, da youtube, condiviso sullo scherzo di collegamento, spiegato, didatticizzato, con spiegazioni lessicali, grammaticali e teoriche rispetto ai contenuti degli argomenti dei singoli percorsi, individuati nell'ambito del CdC. I ragazzi vengono* roggiunti *prevalentemente ottraverso la piattaforma Jitsi Aulo Virtuale del Registro Elettronico alla quale la maggior parte dice di riuscirsi a collegare. Spesso quando si verificano difficoltâ nei collegamenti in modalita sincrona essi vengono* r0ggiunt/ *seguendo altre modalitâ. email, Whatsapp, etc. Nel caso di questa classe e per quanto riguarda la mia materia va specificato che si* trotto *di un UNICO caso tra tutte le mie classi, un* 9ruppetto *di alunni non si é mai collegato, ha rifiutato i* contotti, *accampando ogni tipo di pretesto o peggio ancora non accampando nemmeno pretesti, dimostrando dunque una totale* d/sinteresse *per la DAD del Tedesco*

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI *rimodulazione*

Le verifiche formative sono avvenute per mezzo di test *a tempo, di domande a risposte aperte approfondite in seguito in modalitâ sincrona e, laddove possibile, con la telecamera in funzione. La valutazione* //no/e *e quindi* /'ottribuzione *del voto scaturiscono dalle valutazione del Primo Quadrimestre sommate alle valutazioni della DAD che terranno necessariamente conto di* trott/

valutativi quoli la partecipazione attiva e consapevole, presenza, senso di responsabilita, puntualita nei collegomenti, educazione, compostezza, cc/pocitâ *di interazione con i compagni e i docenti, gestione di informazioni e dei contenuti, utilizzo dei contenuti digitali, creozione dei* contenuti *digitali.*

CONTENUTI

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

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

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

COMPETENZE	CONOSCENZE
r *Saper leggere annunci di lovoro Su giornali e in rete* « *Saper redigere una lettera di richiesta di lovoro* • *Saper compilare un Curriculum Vitae*	Modulo 1 DIE KARRIERE *(settembre - novembre)* • Die Anzeigen • Die Bewerbung • Lebenslauf
Percorsi • *Riconoscere il valore nutritivo e la funzione delle diverse sostanze di cui sono composti i cibi* • *Acguisire consapeuolezza riguordo ol uolore nutrizionale dei cibi e delle diverse diete olimentari*	Modulo 2 Nachhaltiges Essen (dicembre-febbraio) Cibo sostenibile/ nachhaltig essen -Cambiamento climatico e piacere della tavola/ Klimaschutz und Genuss -Die 10 Regeln der DGE/ le 10 regole dell'agenzia tedesca per l'alimentazione -Der okologische Fugabdruck _____ L'impronta ecologica
Percorsi • v'ioggio *in Sicilia* *Saper esprimere in lingua le principali coratteristiche della Sicilia* • *Viaggio* : Oer Schworwo/d	**Modulo J *Febbraio-maggio*** ***Sizilien*** II Viaggio Nach Sizilen reisen Die Lage Die Wirtschaft Geschichte und Kunst Verkehrsinfrastruktur Probleme Die Deutsche Toskana Caratteristiche di questa importante regione turistica tedesca Das Typische Essen, Badener, Schwaben, Heidelber, Stuttgard, die Bruder Grimm

	Der Schwarzwalder Schinken, das Kirschwasser. Goethes Drama Faust. Die Deutschen Marchensta8e und die Bruder Grimms Marchen

Formia,li 19/05/2020 *Lo Docente*

RELAZIONE FINALE

TEDESCO — 50

Prof. Maria Granata

La classe composta do 17 alunni di cui 14 maschi e 3 femmine. II comportamento registrato fino all'interruzione della didattica in presenza é stato generalmente carretto,solo per una parte della classe. Si é sempre rilevata una sorta di frattura tra una parte di alunni molto motivati, /rireressot/ *estremamente collaborativi,* r/spettosi *ed una parte che non nascondeva una certa insofferenza se non addirittura contenuta avversione con cui cercavo di esercitore una certo pressione/ condizionamento sui compagni piu volenterosi. L'azione educativo é stata fortemente inficiata anche do uno sgradevole episodio di cui é stato protagonista un alunno nei confronti della sottoscritta e di* cui *é stato informato II DS, // CdC e lo Psicologo di istituto, i* genitori *dell'alunna e di cui é stata redatto circostanziato relazione.*

Tale frattura e disimpegno si é accentuoto *nel corso della DAD, alcuni alunni sono riusciti a non farsi mai sentire, a non entrare mai in contatto con la* sot/oscr/Sta, *mentre altri si sono collegati solo verso la fine dell'anno per sottoporsi a verifiche sincrone, ma che a causa della mancanza di studio costante sono tisultote insufficienti.*

Pertanto la valutazione di fine onno che I/ene *conto dei risultati del primo quadrimestre e degli elementi volutotivi* deJJo *DAD, quali partecipazione attiva e consopevole, presenza intesa in termini di contatti con la docente, senso di responsobilitâ, puntualita nei collegamenti, educazione, compostezzo, capocitâ di interazione con i compagni e i docenti, gestione di informozioni e dei contenuti, utilizzo dei contenuti digitali, creazione dei contenuti digitali é illustrata come segue. La valutazione pih debole e forse sarprendente é riportato do un alunno che* gio *nel primo quadrimestre aveva adottato una strategia di* assenze mirote *e di presenze/assenze giustificate da impegni di rappresentanza istituzionale che si e poi* corso//doto *durante la DAD, facendo registrare due* so// *accessi, di pochi* minuti *ed uno di essi allietato do musica neomelodica che raggiungeva forse gli 80 decibel.*

Un gruppetto di quattro o *cinque alunni non si é collegato con regolaritâ, ha eluso in* tUtt/ *i modi i tentativi di* contatto. *Un solo alunno che nel corso del primo quadrimestre aveva sempre dimostrato grande impegno é stato effettivamente penalizzato dalle difficoltâ dei collegamenti, ma ha comunque mercato di mettersi in contatto in tutti i modi possibili e di ciâ si tiene* natura/mente *conto in sede di valutazione finale. Cinque o*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ISTITUTO PROFESSIONALE "A. CELLETTI" Formia

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE V 0
Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA
Articolazione: ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE E RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DOVUTA ALL'INTRODUZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA
ASSE Scientifico e tecnologico

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Programmazione contenuti:

CO/vOscr/vzr	»BIL)rA	caMeETENZE
Lo stato di nutrizione e to stato di salute. La valutazione della composizione corporea; la valutazione del bilancio energetico e la valutazione biochimica della funzionalita corporea. Alimentazione equilibrata. I LARN. Le nuove proposte LARN 2014. Le linee guida per una sana alimentazione.	Utilizzare i valori di riferimento forniti dai LARN 2014.	Predisporre un menu con una ripartizione corretta dei nutrienti, utilizzando i valori di riferimento dei LARN 2014.
Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Alimentazione in gravidanza e in allattamento. Alimentazione in eta evolutiva. Alimentazione in eta adulta, in eta senile e	Formulate menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.	Predisporre menu coerenti con il contesto e ie esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche.

per gli sportivi. Alimentazione nella ristorazione **collettiva.** Formulazione di menu equilibrati nella ristorazione collettiva. **Nuove tendenze** nel settore dell'alimentazione e della **ristorazione.** Dieta rationale ed equilibrata *nelle* principali **patologie:** malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie ed aterosclerosi **Dieta** nelle **malattie metaboliche:** obesitâ, diabete mellito, iperuricemia e gotta. Dieta nelle patologie dell'apparato **digerente:** disturbi gastrointestinali e malattie epatiche. Alimentazione nelle allergie e nelle intolleranze **alimentari.** I disturbi del comportamento alimentare. Alimentazione e **tumori.** Programma svolto attraverso Didattica a **distanza**	Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Individuare le nuove tendenze nel settore ristorativo. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Utilizzare l'alimentazione razionale ed equilibrata come strumento per il benessere della persona	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 necessita dietologiche. Correlare la conoscenza storica generate agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori **di rischio di tossinfezioni:** le malattie veicolate dagli alimenti; gli agenti biologici responsabili delle tossinfezioni; i fattori ambientali e la crescita microbica; le infezioni e tossinfezioni specifiche da: Salmonella, Staphylococcus, Clostridium botulinum e perfringens, E. coli, Listeria, Hepatitis. A, Taenia solium e saginata, *Anisakis*	*Prevenire* e gestire i *rischi* di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolositâ degli agenti patogeni per la salute pubblica.	Agire net sistema di qualitâ relativo alla filiera di produttivitâ di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilitâ dei prodotti. Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.

Competenze **chiave** di **cittadinanza**

1. IMPARARE A IMPARARE: gli allievi saranno sollecitati ad imparare in modo attivo e ad organizzare l'apprendimento di saperi e competenze attraverso l'uso del metodo di studio piu consono al proprio stile di apprendimento, prendendo appunti in modo efficace, individuando, scegliendo ed utilizzando diverse fonti e piu tipi di informazioni, organizzando il proprio lavoro in modo autonomo nello spazio e nel tempo

2 PROGETTARE: progettare: si proporrâ agli allievi l'elaborazione e la realizzazione di progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attivita di studio e di lavoro, mobilitando conoscenze e competenze acquisite per comprendere le consegne dei lavori assegnati, stabilire obiettivi e priorità, utilizzare le risorse disponibili, operare scelte motivate, verificare ed esporre risultati, operare azioni correttive.

3,RISOLVERE PROBLEMS : individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per *ciascun modulo* didattico

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e ie regole per prevenirli

5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: interpretare dati e *documenti* utilizzati in campo alimentare

6. COMUNICARE: comunicare: gli allievi saranno stimolati affinché divengano consapevoli delle necessita di acquisire e utilizzare un linguaggio scientifico adeguato da utilizzare anche in seguito, in ambito professionale, per esprimere le proprie conoscenze e per comprendere messaggi relativi all'ambito scientifico di complessita diversa, mediante supporti cartacei, informatici e multimediali

7. COLLABORARE E PARTECIPARE: collaborare e partecipare: gli allievi saranno sollecitati a rispettare scadenze e impegni concordati con il docente e i compagni, a contribuire all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attivita collettive, comprendendo e rispettando i diversi punti di vista, apportando contributi personali, aiutandosi nel risolvere le difficoltâ incontrate, valorizzando le proprie e le altrui capacita.

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:ACQUISIRE REGOLE E RESPONSABILITA'

PERCORSI ESAME DI STATO (redatte in concertazione con ie componenti del C.d.C. allegate alla programmazione di classe)

PERCORSI ESAME DI STATO	DIAGRAMMA TEMPORALE							
	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
1. Il viaggio						X	X	
2, La donna	X	X						
3. La sostenibilitâ					X	X	X	
4. Il cibo come eredita del territorio	X	X	X					

ATTIVITA CURRICOLARI INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

La classe ha partecipato a:

-concorsi, fiere e manifestazioni varie inerenti al settore dell'ospitalita e de(('enogastronomia

SUSSIDI DIDATTICI

-libri di testo, manuali, diapositive, video proiezioni da PC, quaderni operativi

METODOLOGIE

		X	Coding
X	Lezione frontale e/o dialogata	X	Cooperative learning/Peer education
X	Conversazioni e discussioni	X	Ricerche individuali
X	Problem solving	X	Piattaforme digitali
X	Gruppl di *livello*	X	Correzione collettiva dei compiti
X	Didattica plurima	X	Impostazione laboratoriale delle lezioni in
X	Programmazione per classi parallele	X	aula
X	Processi di apprendimento	X	Brainstorming
	individualizzati	X	E-learning
		8	Simulazione d'impresa / Laboratori
		X	d'impresa
			Gioco di ruolo/Roleplaying / Debate

VERIFICHE

Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:

- /ormotivo o *diagnostico* domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica.
- *sommativo:* interrogazioni orali *prove* strutturate o semi-strutturate, test di comprensione.

Indicazione dei tempi di svolgimento delle singole prove:

- Indicazione del numero di prove previste per quadrimestre e loro tipologia:

tre prove scritte e una orale a quadrimestre

- Indicazione dei tempi di *svolgimento* delle singole prove: 1 ora.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione in decimi si terrâ conto delle griglie di valutazione elaborate dai singoli Dipartimenti, COC riferimento alla griglia generate allegata al P.O.F.

MODALITA* DI RECUPERO

Si fa riferimento agli interventi definiti nelle riunioni delle discipline dei vari assi

Recupero extracurriculare: partecipazione a" sportelli" di consulenza

MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

Potenziamento attraverso l'uso dei laboratori per la visione e *l'ascolto* di materiale autentico; frequenza dei

corsi per le certificazioni linguistiche

Attivitâ previste per la valorizzazione delle eccellenze: lavori di approfondimento degli argomenti trattati; lavori di cooperative learning in cui gli studenti piu capaci svolgono la funzione di leader del gruppo.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DOVUTA ALL'INTRODUZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA

La programmazione, redatta per l'ultimo quadrimestre, in seguito all'emergenza mondiale causata dal COVID-19, ha avuto come obiettivo principale quello di rimodulare quanto precedentemente dichiarato nella programmazione di inizio anno scolastico, nel duplice intento di continuare l'attivitâ formativa e dare agli alunni e alle loro famiglie un'immagine di coesione e di supporto morale, fondamentali in un momento cost delicato, come quello che stiamo attraversando.

Trattandosi di una programmazione con modalitâ didattica nuova, non suffragata da precedente sperimentazione e che si attua nella sua quotidianitâ del farsi, pur tenendo conto dell'esperienza acquisita in queste prime due settimane di sospensione dell'attivitâ didattica, potrâ essere suscettibile di modifiche o adattamenti in corso di svolgimento, anche se esse non risultano precedentemente individuate.

STRATEGIE DIDATTICHE

Alle strategie dldattiche adottate sino ad ora, ne sono state affiancate altre, in linea con l'attuale approccio non pid in presenza. Pertanto, oltre al registro *elettronico,* che resta il punto di riferimento comune, si sono utilizzate:

Piattaforme e canali di comunicazione (esempio Google-classroom, Skype, You tube, Watsapp, Trello, e-mail - aule virtuali del RE, GoToMeeting, Discord didattica del RE - Google education, Moodie, WeChat, Weschool, Teams di office 365, CISCO WebEx, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom,

Modo di **interagire con** gli **alunni:** Si é restati in contatto con gli alunni, non soltanto per *sottoporre* delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che si é dimostrato essere costruttivo, di conforto e supporto. (esempio: chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione dif(erita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti)

STRATEGIE DIDATTICHE

Alle strategie didattiche adottate sino ad ora, ne sono state affiancate altre, in linea con l'attuale approccio non piu in presenza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, si sono utilizzate:

- **Piattaforme** e **canali di comunicazione** (esempio Google-classroom, Skype, You tube, Watsapp, Trello, e-mail — aule virtuali del RE, GoToMeeting, Discord didattica del RE - Google education, Moodle, WeChat, Weschool, Teams di office 365, CISCO WebEx, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom,

Google Suite, Google team, Altro...)

- Modo di interagire con gli alunni: Si é restati in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che risultato costruttivo, di conforto e supporto.
  (esempio:con chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti)

EVENTUALE RIMODULAZIONE DELL'INTERVENTO DIDATTICO PER ALUNNI CON **DISABILITA'** o DSA o BES

Resta inteso che sono stati seguiti i percorsi didattici previsti nei singoli Piani individualizzati.
Nel caso degli alunni con Disturbi Specifici e Bisogni Educativi Speciali, si sono tenuti in debito conto le misure dispensative e *compensatnve* dettate dalla normativa e previste nei singoli PDP.

CONTENUTI:

disciplinari e interdisciplinari indicati nella Programmazione Dipartimentale

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- esercitazioni
- e-learning

- ricerca-azione
- problem soving
- collegamento diretto e indiretto
- *collegamentro* immediato o differito
- chat di gruppo
- videolezioni
- videoconferenze
- trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso piattaforme digitali
- impiego del registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica
- interazione su sistemi e app interattive educative digitali
- piattaforme educative
- restituzione elaborati tramite mail o Registro Elettronico
- Aule Virtuali

MATERIALS DIDATTICI:

- O Testi
- O Videolezioni
- O Testi critici
- O Esempi di problemi e compiti strutturati
- O Piattaforme e Appeducative
- O Restituzione elaborati tramite mail o Registro Elettronico
- O Lezioni registrate (RAI Scuola, Treccani, etc,)
- O Documentari
- 0 Filmati
- O Materiali prodotti *dall'inse$nante*
- O You Tube
- O Altro

MODALITA' E **TEMPI DELLE PROVE DISCIPLINARI:**

Le modalita e i tempi delle prove somministrate saranno in un numero congruo tale da fornire un quadro, il piu fedele possibile, del percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi. Ogni docente sceglierâ le tipologie piu opportune tra quelle previste in sede di programmazione ad inizio anno scolastico, adattandole alla nuova modalitâ a distanza.

VALUTAZIONE:

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto gia indicato dalla nota MIUR del 9 marzo affidando la valutazione alla competenze, alla libertâ di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare. All'interno della didattica a distanza possono configurarsi momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica **di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno della partecipazione al dialogo educativo** (annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento)

Esempi:

- test a tempo, verifiche e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame, consegnate tramite classi virtuali, mail e simili.
- colloqui attraverso piattaforme per le quali si dispone di liberatoria
- rilevazione della fattiva partecipazione alle *lezioni*
- partecipazione e *coinvolgimenio* individuale

- puntualita nel rispetto delle scadenze
- cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Si ricorda che, secondo ie linee guida ministeriali, i tempi di *consegna* sono da considerare e auspicare molto distesi e poco perentori, considerata la particolare situazione emozionale dei nostri allievi.

La riflessione sul processo formativo compiuto nel corso dell'attuale periodo di sospensione dell'attivitâ didattica in presenza, é stata condivisa dall'intero Consiglio di Classe che resta competente nel ratificare le attivita svolte e compiere un bilancio di verifica.

MODALITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

1. Mirato intervento del docente con esercizi individuali da proporre al bisogno
2. Lavoro individuale di *ricerca* e approfondimento sotto sollecitazione del docente

ALUNNI CON DISABILITA'

Per gli alunni con disabilita il punto di riferimento rimane il Piano Educativo Individualizzato. L'insegnate di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'alunno e con gli altri docenti curriculari preparando materiale personalizzato da far fruire con modalita specifiche di didattica a distanza e monitorare, attraverso feedback periodici, lo stato di realizzazione del PEI. Resta inteso che ciascun alunno *con* disabilitâ, é oggetto di tura educativa da parte di tutti i docenti, interagendo con la famiglia.

ALUNNI CON DSA E BES

Particolare attenzione é stata dedicata agli alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010 cost come gli alunni con bisogni educativi speciali. I *docenti* verificheranno che gli Studenti siano in possesso della necessaria strumentazione per l'utilizzo degli strumenti compensativi e dispensativi (es. software di sintesi vocale, *vocabolari* digitali, mappe concettuali)

Formia,
16/05/2020

Disciplina: matematica

Programma svolto durante la didattica in presenza

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

Programma svolto durante la didattica a distanza

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

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

Formia, 30 maggio 2020

Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA TRUTTURA RICETTIVA

Modulo 0

Il Bilancio d'esercizio

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

MODULO A

IL MERCATO TURISTICO modulo A

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

Modulo B

(marketing

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

Parte del programma svolta in dad

Il marketing plan

Pianificazione programmazione e controllo di gestione

Il budget

Il business plan

Le abitudini alimentari

\ marchi alimentari

Formia, 27maggio 2020

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 5° SEZ. 0 enogastronomia settore cucina ANNO SCOLASTICO 2019-20

La classe é composta da diciassette alunni che formano gruppi diversi tra loro per competenze e conoscenze.
All'interno della classe non sono emersi problemi relazionali tra alunni e corpo docente.
E' una classe dotata di elementi con buone capacita che hanno conservato, nel corso del *biennio, un* atteggiamento piuttosto interessato nei confronti dell'attivitâ didattica proposta . Si é impegnata in modo sufficiente, partecipando non sempre con continuitâ al dialogo educativo proposto. Il piano di lavoro é stato svolto secondo quanto prefissato nella programmazione iniziale a volte semplificato per facilitare l'apprendimento da parte di alunni deboli.
Rispetto alla preparazione iniziale rilevata, che evidenziava alcune lacune nella disciplina , si ritiene che per alcuni, esse sono state generalmente colmate e per qualche alunno sussiste ancora qualche carenza.
La maggior parte degli alunni ha *raggiunto* una preparazione accettabile in termini di conoscenze e competenze con alcune incertezze nell'applicazioni in contesti reali.
Il metodo di studio maturato durante il corso dell'anno, per un gruppo di alunni si é attestato su livelli di competenza utili per l'acquisizione e l'organizzazione dei contenuti , mentre per un altro gruppo, caratterizzato da un impegno piu discontinuo si registra un metodo di lavoro piiJ superficiale e quindi non sempre adeguato. Dal 22 marzo per effetto del dpcm covid19, le lezioni sono continuate con la didattica online, dove ha visto la partecipazione di quasi tutti gli allievi in modo continuo e collaborativo dove si é potuto verificare il normale processo di apprendimento.

Contenuti e Conoscenza
Caratteristiche di prodotti enologici del territorio.
IVlarchi di qualita, sistemi di tutela e certificazioni. I disciplinari di produzione.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilitâ e **Obiettivi**
Abbinamenti cibo-vino con prodotti del territorio.
tecniche di degustazione ed analisi *sensoriale* organolettica
Realizzare un grafico della scheda A.I.S.
Riconoscere i marchi di qualitâ e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

ARGOMENTI TRATTATI

La qualitâ degli **alimenti**

& Riconoscere la qualita dei prodotti enologici

& I *sistem* di qualitâ *[ISO 9000 e* 9001)

& Le etichette

Il vino

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane (Lombardia,Piemonte, Friuli, Sicilia, Abruzzo, Emilia Romagna, Egitto e Francia)
- L'abbinamento cibo-vino.

Il vino spumante ; champagne e spumante

& Storia e produzione champagne e spumante
Q I principali vitigni e le zone di produzione
& Il metodo Champenoise e la produzione di champagne
& Etichettatura e tipologie di champagne
D Gli spumanti italiani metodo classico
& Il metodo Charmat e Martinotti
& Gli spumanti Trento D.O.C. , Franciacorta , Oltrepo D.0.C

L'american bar

Nascita dei cocktail's,

6 la figura del barman

Attrezzature del barman

& Tecnica di miscelazione

6 Alcuni cocktail's I.B.A.

La cucina di sala

4 Storia ed accenni sulla tecnica del flambé

Conoscenza di alcuni piatti realizzabili at flambé

MEZZI

Libro di testo in uso "Master Lab per i servizi enogastronomici 4-5 anno", visione di video online durante l'attivitâ didattica a distanza.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche scritte (, domande aperte) verifiche orali, valutazione sull'attivita di laboratorio con le quali ho potuto verificare il grado di preparazione per attivare eventuali attivita di recupero e/o pausa didattica

ATTIVITA' 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 alcune ore di recupero .

POTENZIAMENTO

Modalitâ:In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con metodologie diverse; '

Formia li, 30 maggio 2020

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2019-20

CLASSE 5° SEZ. O enogastronomia settore cucina
PROGRAMMA SVOLTO

ARGOMENTI TRATTATI

La qualitâ degli alimenti

& Riconoscere la qualitâ dei prodotti enologici

& I sistemi di qualitâ (ISO 9000 e 9001)

& Le etichette

Il vino

& La produzione vitivinicola delle regioni italiane (Lombardia,Piemonte, Friuli, Sicilia, Abruzzo, Emilia Romagna, Egitto e Francia)

& L'abbinamento cibo-vino.

Il vino spumante ; champagne e spumante

& Storia e produzione champagne e spumante

& I principali vitigni e le zone di produzione

& Il metodo Champenoise e la produzione di champagne

& Etichettatura e tipologie di champagne

& Gli spumanti italiani metodo classico

D Il metodo Charmat e Martinotti

& Gli spumanti Trento D.O.C. , Franciacorta , Oltrepo D.0.C

L'american bar

6 Nascita dei cocktail's,

& la figura del barman

Attrezzature del barman

& Tecnica di miscelazione

6 Alcuni cocktail's I.B.A.

La cucina di sala

& Storia ed accenni sulla tecnica del flambé

4 Conoscenza di alcuni piatti realizzabili al flambé

Formia li, 30 maggio 2020

IPSSAR "A. CELLETTI"
FORMIA

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
A.S. 2019/2020

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive
CLASSE: V Sez. 0

OBIETTIVI RAGGIUNTI E CONSOLIDATI

1. Potenziamento fisiologico
2. Consolidamento e sviluppo delle conoscenze e abilita motorie. Affinamento dell'equilibrio e della coordinazione al fine del raggiungimento di una buona padronanza motoria. Miglioramento delle capacita motorie condizionali e coordinative (specialitâ atletiche, corsa, lanci, salti, resistenza, velocitâ, forza, percorsi allenanti, circuiti, es. con piccoli e grandi attrezzi).
3. *Conso\idamento* del carattere, della socialitâ e del senso civico. Migliorare autocontrollo e rispetto delle regole.
4. Conoscenza e pratica di alcuni giochi di squadra e da tavolo.
5. Efficienza fisica e allenamento sportivo. Salute dinamica ed esercizio fisico per la prevenzione delle malattie.

CONTENUTI: i contenuti sono stati organizzati secondo il seguente criterio:

MODULO 1 Da **Settembre** **A Dicembre** (20 h circa)

1 Accoglienza e conoscenza del programma.
2 II Riscaldamento.
3 Sviluppo e miglioramento capacita condizionali e coordinative (forza, velocitâ, mobilitâ articolare, equilibrio)
4 Fondamentali individuali giochi di squadra: pallavolo, badminton, pallacanestro, pallatamburello.
5 Teoria: Efficienza fisica e allenamento sportivo.

MODULO 2 Da Gennaio A Febbraio (15 h circa)

1 Riscaldamento in forma autonoma. Andature semplici e complesse.
2 Corsa con variazione di ritmo. Corsa veloce e forza generale.
3 Esecuzione di movimenti semplici e complessi a corpo libero.
4 Fondamentali di squadra di alcuni giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro, badminton, pallatamburello.
5 TEORIA:
6 Dismorfismi e Paramorfismi della colonna vertebrale
7 Capacita e abilitâ motorie

MODULO 3 Da Marzo A Maggio (20 h circa)

ATTIVITA' IN DaD

1 L'allenamento al tempo del Covid 19
2 Lo stretching
3 Pallavolo il gioco e ie regole
4 P allacanestro il gioco e ieregole
5 Pronto Soccorso
6 Sport e Costituzione

METODOLOGIE

Lezione frontale
Lavori di gruppo
Esercitazioni
Lezione pratica
Classi aperte
DaD

STRUMENTI

Libro di testo
Sussidi audiovisivi
Palestra e cortile interno

VERIFICHE

Tipologia	Trimestre	Pentamestre
X Prove orali	1	
X Prove pratiche	2	
X Prove scritte		2

Valutazione

Indicazioni di carattere generale

Le valutazioni intermedie e finali segnano un punto di sintesi e pertanto derivano da una somma di fattori di tipo oggettivo, come le verifiche svolte e la presa visione sistematica della partecipazione alla normale attività didattica, altri di tipo soggettivo, come ***l'osservazione diretta dell'insegnante sulla modalità di partecipazione dell'alunno nel corso dell'attività rfidott7co e della DaD.*** Per quanto riguarda l'attività extra curriculare, svolta solo nella prima parte dell'anno, essendo facoltativa, ha dato agli alunni che si sono impegnati costantemente ed attivamente la possibilità di accedere ad un ulteriore elemento di valutazione.
Per la griglia di valutazione si fa riferimento a quella allegata alla Programmazione di Dipartimento.

Formia, 15/05/2020

Insegnamento **della Religione Cattolica**
Classe 5 sez. 0

te competenze specifiche proposte *sono* ie seguenti:

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identita nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietâ in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalitâ.

Conoscenze acquisite:

- Questioni di senso legate alle piiJ 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.

Abilita indicate:

- 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 dignitâ 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.

Programma svolto

L'etica delle relazioni
Contenuti:
- Vita come progetto e compito
- Il rispetto della vita umana e la bioetica
- Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile
- Salute e Salvezza

Un mondo giusto
Contenuti:
- Il primato della persona e i principi della societa
- Il valore del lavoro e della persona umana
- Democrazie e dittature
- Economia e dignitâ dell'uomo
- La globalizzazione
  Il magistero sociale della Chiesa Cattolica

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
- La Bellezza come espressione del divino

- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze

Metodo

Nell'affrontare ogni singola unita si é partiti dalla lettura della realta storico-culturale, facendo un uso corretto e attento delle fonti e delle tradizioni, ma anche grazie ai mezzi multimediali che sono a disposizione dell'Istituto, con la visione di film e documentari mirati. Si sono analizzati i modi di pensiero emergenti, per poter poi leggere la realta contemporanea con spirito critico e tollerante. A partire dalla sospensione delle attivitâ didattiche in presenza in seguito all'emergenza CoViD-19, si é passati all'uso di piattaforme digitali multimediali e a modalitâ di apprendimento in modo sincrono e asincrono.

Valutazione

Per le verifiche si é tenuto conto sia dei dibattiti in classe *cue* dei *colloqui* personali su temi specifici, attraverso i quali valutare capacita di analisi, giudizio critico, disponibilitâ al dialogo. Inoltre si é tenuto conto dei 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. In modo particolare, nel periodo di emergenza sanitaria, si é tenuto conto del grado di interesse mostrato dall'alunno attraverso la partecipazione a tutti i livelli delle proposte didattiche multimediali.

CLASSE V 0 — A.S. 2019/20

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA — TESTI ANALIZZATI

GIOVANNI VERGA
da *Vita dei Campi:* "Rosso Malpelo"
"La lupa"
da *I Malavoglia:* "Prefazione"
"Visita di condoglianze"

LUIGI PIRANDELLO
da *Novelle per un anno:* "La giara"
"Il treno ha fischiato"
da Il*fu Mattia Pascal:* cap. VIII "La nascita di Adriano Meis"

ITALO SVEVO
da *La Coscienza di Zeno:* "L'Ultima sigaretta" cap. III,
"Lo schiaffo del padre", cap. IV,
"Un'esplosione enorme", cap. VII

GABRIELE D'ANNUNZIO
da *Alcyone.'* "La sera fiesolana"

GIOVANNI PASCOLI:
da *Myricae:* "X agosto"
"Lavandare"

FILIPPO TOMMASO MARINETTI
Il manifesto del Futurismo del 1909

GIUSEPPE UNGARETTI
da *L'allegria:* "Veglia"
"Fratelli"
"Soldati"
"I fiumi"

EUGENIO MONTALE
da *Ossi di seppia:* "Spesso il male di vivere ho incontrato"
da *Satura:* "Ho sceso, dandoti il braccio"

ITALO CALVINO: da *Morcovaldo:* "Dov'é piu azzurro il fiume"

ANDREA CAMILLERI: da *Gli arancini di Montalbano:* "Gli arancini di Montalbano"

Formia,30/05/2020

Percorso interdisciplinare

La donna

	ITALIANO	STORIA	LABORATORIO	INGLESE	DIRITO/EC	ALIMFNT.	SALA E VENDITA
C N T E N U T I	G. Verma: "La lupa" e la donna fatale La donna fatale nell'opera di D'Annunzio Ilmanifesto delladonna futurista La donna in E. Montale: "Ho sceso, dandoti il braccio"	Le suffragette italiane Coco Chanel Le donne nella Grande Guerra Le donne duranteil fascismo Donne a1 voto in Italia	Caratteristiche della cucina a tema. Allergie e Intolleranze. 11 sistema HACCP- 11 Manuale. Sicurezza su1 lavoro. Catering e Banqueting. Ricette a tema	The Suffragettes Millicent Fawcett, Emmeline Pankhurst. Historical background, Female working during WorldWarl° Women's vote Womanwho made a difference Rosa Parks Cooking culture: The Mistress of Spices My Pregnancy plate	I cambiamenti degli stili di vita degli italiani, legati ai cambiamenti della donna nella societa e all'ingresso di nuovi stili di acquisto	Diete in condizioni fisiologiche particolari: realizzazione di menu e diete con relativo calcolo calorico e nutrizionale delle donne in gravidanza e allattamento.	I cocktail e la donna: drink dedicati o ispirati e **consumati dalle donne**

Percorso interdisciplinare

CIBO E TERRITORIO

	ITALIANO	STORIA	LABORATORIO	INGLESE	DIRITO/EC	ALIMENT.	SALA E VENDITA
CONTENUT	La Sicilia: G Verma: "I malavoglia", "Rosso Malpelo" e la societa siciliana del tempo L. Pirandello: "La giara" e la Sicilia pirandelliana A Camilleri: "Gli arancini di Montalbano"	La questione meridionale L'Italia meridionale in eta giolimana	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualita. Allergie e Intolleranze. Alimenti e piatti delle tradizioni regionale. 11 sistema HACCP- 11 Manuale Sicurezza sul lavoro. Catering e Banqueting LOM BARDIA- Ossobuchi alla milan ese FRANCE A -Quich e lorra in e SICILIA — Cannolo alla siciliana FRIULI VENEZIA — Baccala alia triestina ABRUZZΘ Parrozzo PIEMONTE— Bue brasato al barolo EM1LIA ROMAG NA — Pia dina romagnola EGITTO- Felafel PIEMONTE- Paniscia di Novara	Sicily a gastronomic tour ,Nato project Food and wine of **the Italian** tradition, Food allergy and Food intolerance More about celiac disease, gluten free, **The Haccp system** Catering for special occasions	• ke in g territoriale	**Diete** e **menu:** calcolo calorico e valore nutrizionale dei piatti	Abbinamenti **dei** vini e dei cibi nei territori di appartenenza

La sostenibilita

	ITALIANO	STORIA	LABORATORIO	INGLESE	DIRITO/EC	ALIMENT.	SALA E VENDITA
CONTENUTI	11 rapporto con la natura in G. Pascoli ("Lavandare") e G. D'Annunzio ("La sera fiesolana") 11 finale de "La coscienza di Zeno" di I. Svevo: un'esplosione enorme. Elogio dell'industrializzazione e della modernita nel Manifesto del Futurismo L'inquinamento in "Marcovaldo" di I. Calvino: "Dov'é piu azzurro il fiume"	La Seconda Rivoluzione Industriale La politica economica di Giolitti tra arretratezza e industrializzazione La politica economica di Mussolini: autarchia, battaglia del grano, bonifica	Caratteristiche della cucina regionale II sistema HACCP Sicurezza su1 lavoro. Catering e Banqueting.	Sustainability : a Key concept for a better world. Promoting,a suistainable Diet Sustainable food Organic food GMO Slow food 0 km food The Mediterranean Diet Advantages of the Mediterranean Diet Agenda 2030	I marchi alimentari, le azioni di targeting delle aziende ristorative legati alla cultura del cibo a km 0	Caso studio: realizzazione di un piatto sostenibile considerando stagionalita dei prodotti, utilizzo di prodotti del territorio e prodotti con filiera corta.	

Il Viaggfo

	ITALIANO	STORIA	LABORATORIO	INGLESE	**Alimentaziome**	**Diritto**	SALA E VENDITA
CONTENUTI	11 viaggio come conoscenza: la figura di Ulisse in Pascoli e D'Annunzio II viaggio come modernita e velocita: "11 manifesto del **Futurismo"** II viaggio come ricerca di cambiamento: 11 fu Mattia Pascal" di L. Pirandello 11 viaggio mentale di evasions: "11 treno ha fischiato" di L. Pirandello	Innovazioni nei trasporti durante la Seconda Rivoluzione Industriale Giolitti e le ferrovie in Italia Un viaggio simbolico: i1 viaggio del milite ignoto 11 viaggio in epoca fascista		Spices a voyage between East and Mediterranean Herbs and Spices D'Annunzio Gastronomy Asumptuos banquet : La Pana rda **Abruzzese** Food contamination Food poisoning Method of prevention	Descrivere le principali contaminazi on i e metodi di prevenzione per evitare le contaminazion i nel realizzare HH pi tto a scelt dell'alunno.	11 turismo e sua evoluzione, il concetto di turista viaggiatore alla $coperta di cibo e sensazioni, il **marketing come** metodo per catturare la clientela	11 viaggio pet il mondo attraverso ie opportunitñ di lavoro in sala e al bar

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CLASSE 5 0 ANNO SCOLASTICO 2019/20
PROF. Pasquale Conte

Z7 SETTEMBRE 2019
Manifestazione “La cena di Leonardo”
Menu elaborato seguendo le indicazioni lasciate da Leonardo Da Vinci cerimoniere dei menu delle piu importanti feste ducali, come quella per le nozze di Giangaleazzo Sforza e Isabella di Aragona, che si tennero nel 1489 a Tortona, per poi continuare a Pavia e a Milano, ci ha lasciato numerosi appunti gastronomici sparsi fra i suoi diversi scritti, appunti che dimostrano la sua perizia, la sua golosita, la sua voglia di sperimentare e innovare anche nei cibi.
MUSICO, PERO,NOCERINO, RAIMENGIA. 10 ore

11novembre 2019
Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese della farnesina Roma
tema: settimana-della-cucina italian a
Raimengia, Sinapi,D’angelo, Sinopoli, Boccucci, MusEco, Santonicola, Pero, Palo, Scotto, Belardo.
10 ore

25 NOVEMBRE 2019
Manifestazione Xx concorso piatti tipici pontini

Menu tipico a UmO Involtino di pescespada agli agrumi, schiaffoni al cuore di mozzarella con gaspacio e pasta di olive, turbante di spigola con patate e bisque di crostacei , insalata di spinacino , semifreddo ai frutti rossi e pistacchio.

FRASCOGNA, PERO, MUSICO, NOCERINO, CIOCE, RAIMENGIA, SINOPOLI, BOCCUCCI, SANTONICOLA, ScOTTO. 10 ore

5 DICEMBRE 2019
Progetto NATO: Lezione in lingua inglese con tema "dolci nata|izi"
Progetto NATO esecuzione di un menu creativo per gli ospiti americani
PERO, SANTONICOLA, SINOPOLI, FRASCOGNA, SCOTTO, NOCERINO, HATSHAM, CIOCE. 3 + 6 = 9 ore

10 DICEMBRE 2019
CORSO GRANDI LIEVITATI "IL Panettone"
Tutta la classe 6 ore

14 GENNAIO 2020
Progetto NATO: Lezione in lingua inglese con tema ricette regionali "la Sicilia"
Progetto NATO: Pizza alla sicilian a, timballo di melanzane, \nvoltino di pescespada, caponatina, cannolo alla sicilian a.
Tutta la classe 3 + 6 = 9 ore

CORSI

PREPARAZIONE ALLE GARE
novembre 26 dicembre 4 5 11 12-17-18
gennaio 8 9 15-16-22-23-29 30
febbraio 5-6-13-14
30 ore
MUSICO, FRASCOGNA, PERO.

CORSO PANIFICAZIONE

DOCENTE FABIO TOSO
FRASCOGNA, PERO, MUSICO. 9 ore

GARE
RIMINI 15 FEBBRAIO 2020
CAMPIONATO DELLA CUCINA ITALIANA 2020
K1 CUCINA CALDA
FRASCOGNA CLASSIFICAZIONE CONSEGUITA ARGENTO
PERO CLASSIFICAZIONE CONSEGUITA ORO
K2 PASTICCERIA DA RISTORAzIONE
MUSICO CLASSIFICAZIONE CONSEGUITA ORO 10 ore

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

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

La scuola rappresenta uno spazio educativo e culturale che, oltre a formare competenze e abilita, intende rafforzare il proprio ruolo nel patto educativo e di corresponsabilita tra studenti, docenti, famiglie ed istituzioni, promuovendo attivamente la *Lotta* alle discriminazioni e alla violenza di genere, il superamento degli stereotipi di genere, il rispetto delle diversita e delle pari opportunitâ di genere.

STRUTTURADELPERCORSO

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 é portatore di diritti di cui é fruitore ma allo stesso tempo é tenuto ad adempiere ai propri doveri;
- Promuovere una cultura sociale che sl 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 legalitâ;
- Far acquisire la consapevolezza che il termine legalita 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 comunitâ:
- 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 comunitâ* rispettosa delle regole e delle norme;
- Sviluppare il senso di appartenenza alla comunitâ scolastica e at territorio;
- Accrescere la partecipazione democratica alle attivitâ della comunitâ 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, ie formazioni sociali in cui é inserita e i poteri dello Stato, fra diritti doveri;

-Acquisire il senso di responsabilitâ civica, sociale e solidale concretamente verificata in attivitâ e iniziative *personali* e di gruppo;

-Promuovere la cultura del lavoro come possibilitâ 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 é stato portato avanti attraverso incontri regolari e cadenzati su base settimanale. Nel periodo di sospensione dell'attivita scolastica in presenza a causa dell'emergenza coronavirus, ci si é attenuti ad una tempistica piiJ flessibile, privilegiando l'analisi di contenuti di interesse piu 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 ie quali interagisce: la famiglia, la societa, lo Stato, le realta sopranazionali. - La Costituzione: formazione, significato, valori; - Il valore di alcune libertâ fondamentali: di pensiero, di espressione, di religione: loro evoluzione storica e come si atteggiano nella societa contemporanea; - Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano. - La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; - I principi fondamentali della Costituzione italiana; - Diritti di libertâ e garanzie costituzionali; - La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali; - Il lavoro nel vissuto quotidiano dello studente e della sua famiglia; - Il lavoro come valore costituzionale; - Lavoro, produzione e trasformazione del territorio; l'impatto sull'ambiente ed il problema ecologico; - Lavoro dipendente e lavoro autonomo: il contratto di lavoro	- Creare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che *ogni* loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita di altri soggetti; - Promuovere e sostenere il rispetto delle norme di correttezza e di educazione; - Capire e far propri i contenuti della Costituzione; - Saper leggere e operare una riflessione sugli articoli fondamentali inerenti i diritti e i doveri dei cittadini; - Sviluppare il senso di appartenenza al territorio ed il rispetto dell'ambiente dal punto di vista naturalistico e paesaggistico; - Acquisire la consapevolezza che la tutela dell'ambiente non dipende solo da decisioni politiche ma dai nostri comportamenti quotidiani; - Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana; - Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori.

E) M£TODOI.OGIA

Si é privilegiato il percorso induttivo. Si é preso cioé 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 é valorizzato il ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti al fine di giungere ad una *collaborazione* nelle gestione dei problemi ed alla formulazione di soluzioni e risposte idonee. Dal punto di vista metodologico, mentre nel primo periodo dell'anno si é privilegiato l'intervento frontale, nel periodo di didattica a distanza il percorso é stato completato con l'aiuto di sussidi audiovisivi e multimediali e soprattutto attraverso lezioni partecipate in modalita 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 piu diretto *interesse* per gli alunni, in questo momento storico particolare.

F) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Cittadinanza e costituzione

Nascita e vicende della Costituzione Italiana

Cenni sulle principali differenze tra Statuto Albertino e la Costituzione Repubblicana

Parte svolta in dad:

Cenni storici dal 12 aprile 1944 al 2 giugno del 1946

L'assemblea costituente

Struttura della Costituzione Repubblicana

I principi fondamentali

Art. 13,Art.J9,ort.32, art.33,art 34,

ATTIVITA DI AMPLIAMENTO **DELL'OFFERTA FORMATIVA**

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

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

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

1 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 scrutiny 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 st attribuisce 1'estremo superiore della fascia di credito se la media e pari o superiore allo 0,5.

Il decreto lepee 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, cosi precede: *In ogni caso, limitatamente all'anno* sco/ostico *2019/2020, oi 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, ultima periodo*** (prova invalsi per candidati esterni), **del decreto legislativo n. 62** del 2017.

Il Consiglio della classe V sez. O e i rappresentanti degli **studenti** hanno dichiarato mediante mail **inviate** al coordinatore di aver preso visione e di aver approvato il documento del consiglio di classe redatto.

COGNOME E NOME	**MATERIA/E D'INSEGNAMENTO**
PIERA DI MARCO	ITALIANO STORIA
MOCERINO MARIALUISA	INGLESE
GRANATA MARIA	TEDESCO
GIANFRANCESCO ANGELA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
FULGENZI ANNARTA	MATEMATICA
BROI ANDRE INA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DEL GDICE ANTONIO	LAB. ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA
CONTE PASQUALE	LAB. ENOGASTRONOMIA — CUCINA
RUOPPOLO MIRIAM	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ZONFRILLI LUCIA	RELIGIONE

Rappresentanti di classe

COGNOME E NOME
PERO ROMOLO
ANTONIO FRASCOGNA

ISTIT UTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGAST RONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA "A. CELLETTI"
C.M.: LTR H0 10 00 P VIA GIANO LA FO RMIA (LT)
TeT 077s725 51 Fax 0771720150 EmaIlltrio ooope s‹ruzIone,It
Cod. Miur: LT RHO 1000P Codice FIscale: 81003890597

Elenco alunni della classe 50 ENOG AST RONOMIA E OSPIT ALITA' ALBERGHIERA

Anno scolastico 2019/2020

1.	AT 5HAf'f UL HAQ ATSHAI'4 UL HAg
2.	**BELARDO** GIACOf'fO
3.	BOCCUCCI CHRISTIAN
4.	CIOCE DANIELE
5.	D'ANG ELO ANGELA
6.	D'AURIA ANG ELOIHARIA
7.	FRASCOG NA ANT ONIO
8.	NUSICO FRANCESCA
9.	NOCERiNO GIANLUCA
10.	PALO VINCENT 0
11.	PERO ROMOLO
12.	PORTANOVA RAFFAELA
13.	RAIPIENGIA I\GATT IA
14.	SANT ONICOLA LUIGI
15.	SCOTTO DI SANT OLO DOMENICO
16.	SINAPI NICOLO'
17.	SINOPOLI ANTONIO

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi de11'al1egato A a1 D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	1 i	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato at termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito atttibuito per la classe quarta
8	12
9	t4
10	15
11	17
12	18
13	2P

Firmato digitalmente da
AZZOLiNA LUCIA
C =IT
O=MINISTERO ISTRUZIONE
UNIV ER SITA' E RICERCA

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione a11'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M 5	9-10
5 M 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M 7	15-16
7 < M 8	17-18
8 < M 9	19-20
9 < M 10	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe tei'za e per la classe quarta in sede di ammissione al1'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M 6		
M — 6	11-12	12-13
6 < M 7	13-14	14-15
7 M 8	15-16	16-17
8 < M 9	16-17	18-19
9 < M < 10	17-18	19-20

Allegato B **Griglia di valutazione della prova** orale

La Commissions assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descñoori	Lunñ	Dunteggio
Acquisizione dci contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, cor oafticolare rife en to a quelle d'indicizzo	'	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o 1i ha acquisiti in modo estremamente frarnmentario e lacunoso.	1-2	
	tt	Ha acquisito i contenuti e I metodi delje diocese discipline in modo *pum.t* ale e mconipleto, utilizzandoli ie modo non sempre *zppiop rinto.*	3-5	
	}}{	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo correno e appropriate.	6-7	
		Ha cquir*to i co ntenu ñ delle diverse Ascipline in camera complete e utilizza in modo consapevole i loro metodi	g—9	
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfond*ta e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacita di udJlzzare Ie conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non e in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	E in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltâ e in modo stentaro	3 5	
	III	E in grado di utilizzare correttarriente ie conoscenze acquisite, istimendo adeguad collegainenti tea ie discipline	6-7	
	IV	E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattaz*one pluridisciplinarc articolata	6-9	
	V	E in grado di utilizzare]e conoscenze a cquisJte coLegandole in uiu tratmzione pluridisciplinare ampia e approfonditn	10	
Capacity di argornentare in camera crJMca e persor£e, rielaborando i contenus acquisiti	!	gon é in grado di argomenmre in camera critica e personale, o argo mentn in modo superficiale e disorganico	1-2	
	Il	E in grado di form mare argomentazioni cnnche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	|	E in grado di forn›ulare semplici argomentaziorñ critiche e perso riali, con una correm delaborazione dci contenuti acquisiti	6-7	
	IV	• in erado di Roma ulare articolate argomentaziorti critiche e personali, taelaborando e£ficacemente i contenuti acquisiti	d-9	
	V	P. in grado di fortnulare ampie e ardcolate argomentazioni critiche e personali , riclaborando con originalitâ i contenuti acquisis	10	
Ricchezza c padronanzz essicale e serriac Rica co n specifico rifenmento at igua ot<cmco o/odi settore, anche in lingua stranicra	*	Si esprime in modo scorretfo o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	C	Si espfime in modo non sercipre correno, utihzzando un lessico, anche cli settore, patzialmcnte adeguato	2	
	DII	Si esp rinse in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento a1 linguaggio recnico e/ o di settore	3	
		Si esptime in modo p reciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecrtico e settonale, vario e articolato	4	
		5i esprime con ricchezza e piena pad ronanza lcssicale e semansca, anche in riferimento al linguaggio tecriico e/ o di settore	5	
Capaciñ di analisi c comp rensiorre deka red in chiave di cittadina . sttiva a partire dalla Sessions sulle esperienze personali	*	Non é in grado di analizzare e comprendere la realtâ a partire dalla rr0essione sulle pro prie esperienze, o lo £a in modo inadeguato	1	
		E in grado di analizzare e con renders la realta a partire dalla tiflessio ne sulle proprie espederize con dillicolta e solo se guidato	2	
	III	G in grado di compiere un'ana1isi adceuata deka realta sulla base di una corretta riflessione sulle proprie espedenze personali	3	
	/p	£ in do di compiere un'ana1isi preclca della realta sulla base di una atrenta rrOes stone sulle proprie esperienze personali	4	
	V	E in grado di compiere un'ana1isi approfondita della realta sulla base di una riflessione cñfica e consapevole sulle proprie esperienze personutr	ɔ	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da AZZO LINA LUCiA
C=IT
O = MiNISTERO ISTRUZIONE UNiVERSITA ' E RICERCA

RIFERIMENTI NORMATIVI

O.M. n.10/ 16 maggio 2020

Articolo 1

(Finality *e definizioni)*

1. La presente ordinanza definisce l'organizzazione e le modalita di svolgimento degli esami di ftato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 ai sensi dell'articolo 1, comma 1 e4 del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22.

Articolo 9

(Documento del consiglio di r/osse)

1. Entro il 30 maggio 2020 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del Decreto legislativo, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi *del* percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Il documentoillustra inoltre:
   a) le attivita, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa;
   b) i testi oggetto di stuoio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all'articolo 17 comma1;
   c) (...)
2. Nella relazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresi, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove *eltettuate* e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.
3. (.....)
4. Il documento del consiglio di classe é immediatamente pubblicato all'albo dell'istituto. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame.
5. (...)

Articolo 10

\Eredito scolosticoj

1. Il credito scolastico é attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per laclasse quarta e ventidue per laclasse quinta.

Articolo 15

(Riunione preliminare della soMocommissione)

1. Nella seduta preliminare ed eventualmente anche in quelle successive, la sottocommissione prende inesame gli attie idocumentirelativi aicandidati interni. In particolare esamina:

    d) ildocumento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;
    e) il documento del consiglio di classe nella parte relativa ai candldati con disabilitâ ai fini degli adempimenti di cui all'articolo 19, in particolare individuando gli studenti con disabilitâ che sostengono l*esame con le prove differentiate ai sensi dell'articolo 20, comma 5 del Decreto legislativo;
    f) l'eventuale documentazione relativa ai candidati con disturbi specifici di apprendimento (DSA), individuando gli studenti che sostengono l'esame con le prove differenziate ai sensi dell'articolo 20, comma 13 del Decreto legislativo.

(Prova *d'esamej*

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalita di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CLASSE 5 0 ANNO SCOLASTICO 2019/20
PROF. Pasquale Conte

27 SETTEMBRE 2019
Manifestazione "La ceha di Leonardo"
Menu elaborato seguendo le indicazioni lasciate da Leonardo Da Vinci cerimoniere dei menu delle piu importanti feste ducali, come quella per le nozze di Giangaleazzo Sforza e Isabella di Aragona, che si tennero nel 1489 a Tortona, per poi continuare a Pavia e a Milano, ci ha lasciato numerosi appunti gastronomici sparsi fra i suoi diversi scritti, appunti che dimostrano la sua perizia, la sua golosita, la sua voglia di sperimentare e innovare anche nei cibi.
MUSICO, PERO, NOCERINO, RAIMENGIA. 10 ore

11novembre 2019
Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese della (arnesina Roma
tema: settimana della-cucina-italiana
Raimengia, Sinapi, D'angelo, Sinopoli, Boccucci, Musico, Santonicola, Pero, Palo, Scotto, Belardo.
10 ore

25 NOVEMBRE 2019
Manifestazione Xx concorso piatti tipici pontini

Menu tipico a Km 0 Involtino di pescespada agli agrumi, schiaffoni al cuore di mozzarella con gaspacio e pasta di olive, turbante di spigola con patate e bisaue di crostacei , insalata di spinacino , semifreddo ai frutti rossi *e* pistacchio.

FRASCOGNA, PERO, MUSICO, NOCERINO, CIOCE, RAIMENGtA, SINOPOLI, BOCCUCCI, SANTONICOLA, SCOTTO. 10 ore

5 DICEMBRE 2019
Progetto NATO: Lezione in lingua inglese con tema "dolci natalizi"
Progetto NATO esecuzione di un menu creativo per gli ospiti americani
PERO, SANTONICOLA, SINOPOLI, FRASCOGNA, SCOTTO, NOCERINO, HATSHAM, CIOCE. 3 + 6 = 9 ore

10 DICEMBRE 2019
CORSO GRANDI LIEVITATI "IL Panettone"
Tutta la classe 6 ore

14 GENNAIO 2020
Progetto NATO: Lezione in lingua inglese con tema ricette regionali "la Sicilia"
Progetto NATO: Pizza alla siciliana, timballo di melanzane, Invo!tino di pescespada, caponatina, cannolo alla sicilian a.
Tutta la classe 3 + 6 — 9 ore

CORSI

PREPARAZIONE ALLE GARE
novembre 26-dicembre 4 5 11-12-17 18
gennaio 8 9-15-16 22-23-29 30
febbraio 5-6-13-14
30 ore
MUSICO, FRASCOGNA, PERO.

CORSO PANIFICAZIONE

DOCENTE FABIO TOSO
FRASCOGNA, PERO, MUSICO. 9 ore

GARE
RIMINI 15 FEBBRAIO 2020
CAMPIONATO DELLA CUCINA ITALIANA 2020
K1 CUCINA CALDA
FRASCOGNA CLASSIFICAZIONE CONSEGUITA ARGENTO
PERO CLASSI FICAZIONE CONSEGUITA ORO
K2 PASTICCERIA DA RISTORAZIONE
MUSICO CLASSIFICAZIONE CONSEGUITA ORO 10 ore