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

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

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V sez. P – Percorso di Istruzione di II livello III periodo
Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Presentazione dell'istituto
PECUP
Profilo della classe
Obiettivi formativi trasversali
Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19
Attività di recupero e potenziamento
Percorso formativo delle singole discipline
Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1 lett. a)
Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. b)
Percorsi pluridisciplinari
Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione
Attività di ampliamento dell'offerta formativa
Criteri per la valutazione del credito scolastico
Allegato 1:
Composizione Consiglio di classe
Elenco alunni
Allegato 2:
Elenco firme insegnanti
Elenco firme rappresentanti di classe
Allegato 3:
Tabella riconversione crediti
Griglia di valutazione del colloquio
Riferimenti normativi

Documento approvato

Prot.4334/V.4.2.del 30 maggio 2020 **dal CdD del 26/05/2020**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

L'Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

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

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

SERVIZI COMMERCIALI

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

PECUP

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

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

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

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

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

Nell'articolazione ***"Servizi di sala e di vendita"***, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica"***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiero anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati i termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo ***"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*** conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi commerciali***" ha competenze professionali che gli consentono la promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. È in grado di:

1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi.
3. Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo–contabile.
4. Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing.
5. Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale.
6. Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore.
7. Organizzare eventi promozionali.
8. Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni.
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 12 alunni. Dei 12 frequentanti, 6 sono di sesso maschile e 6 di sesso femminile, 2 provengono da altra scuola, 9 dalla classe 4P dello scorso anno, 1 trasferito dal corso diurno della medesima scuola, per motivi di lavoro. Nella classe è presente un alunno con BES per svantaggio linguistico, certificato ai sensi della Direttiva ministeriale 27/12/2012, Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri del Febbraio 2014, per il quale il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno redigere il PDP in data 29/11/2019. Per la maggior parte degli allievi la frequenza, la partecipazione alle attività didattiche a distanza e in presenza (fino al mese di febbraio), nonché il rispetto delle consegne dei compiti sono risultati discontinui e in alcuni casi inesistenti. Dal mese di aprile alcuni studenti hanno accolto ed affrontato le attività proposte, nelle varie forme, con interesse ed impegno; altri hanno continuato ad interagire con marcata discontinuità. Pur tenendo conto delle difficoltà legate al momento sociale, lavorativo ed emotivo che gli studenti e noi tutti abbiamo vissuto e stiamo vivendo, e della diffusione non sempre idonea degli strumenti utili per la fruizione della DAD, la partecipazione e l'impegno da parte della maggior parte degli studenti sono stati superficiali e non adeguati all'anno in corso.

La sospensione delle lezioni in presenza e la successiva attività didattica a distanza hanno richiesto ai docenti un'attenta riflessione circa le proprie programmazioni disciplinari o trasversali iniziali. È stato necessario rivedere le tempistiche, le modalità e le reali possibilità di svolgimento di parti delle progettazioni iniziali.

In riferimento all'UDA trasversale "IL VIAGGIO" e ai percorsi individuati ai fini dell'esame di Stato:

LA DONNA

LA MEMORIA

LA DIVERSITA', FONTE DI RICCHEZZA

che la classe avrebbe dovuto elaborare, non è stato possibile realizzarli, perlomeno in quelle forme partecipative e/o laboratoriali che le caratterizzano nella loro conclusione di natura multidisciplinare.

In relazione ai nuovi strumenti e all'uso della piattaforma Spaggiari, nonché nel rispetto della nota MIUR 388 del 17/03/2020 che raccomanda di evitare un peso eccessivo dell'impegno online, i docenti hanno ritenuto opportuno alternare la partecipazione in tempo reale in aule virtuali o in altre forme di attività sincrona con la fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo svolgimento di attività di studio.

I docenti di laboratorio hanno continuato a progettare e proporre unità di apprendimento rimodulate in modo tale che i contenuti teorici della disciplina venissero adattati alle attività tecnico-pratiche e laboratoriali di indirizzo progettate all'inizio dell'anno scolastico.

La DAD ha tenuto soprattutto conto della realtà scolastica relativa all'utenza dell'istruzione degli adulti e, considerando che la modalità di didattica adottata è di nuova applicazione, i docenti non hanno effettuato una rimodulazione stabilita preventivamente poiché non sarebbe stata di utile attuazione non potendo prevedere le difficoltà che docenti e soprattutto studenti avrebbero potuto incontrare; pertanto la rimodulazione, regolarmente registrata nell'agenda del registro Spaggiari dai singoli docenti, è stata attuata di volta in volta sulla base delle singole attività svolte ed anche degli "imprevisti" legati a motivi di varia natura, quali ad esempio difficoltà di connessione. Ogni docente ha inserito nel programma svolto quanto affrontato con la classe in riferimento ai percorsi e alla rimodulazione.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

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

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

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

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

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza e ove necessario, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, così come riportato nei percorsi delle singole discipline e opportunamente riferito nei verbali dei consigli di classe che si sono svolti in modalità telematica a partire dal giorno 27/4/2020.
In questa fase di emergenza tutti i referenti dei diversi dipartimenti disciplinari hanno individuato i seguenti criteri a cui fare riferimento nell' ottica di una VALUTAZIONE FORMATIVA:

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:

  presenza alle lezioni on line; produzione di materiali; rispetto delle consegne

- LA QUALITÀ DELL'INTERAZIONE:

  coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacità di collaborazione; capacità di adattamento all'emergenza

- LE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:

  capacità di rielaborazione personale; capacità di orientarsi nella soluzione di un problema; capacità di argomentazione e di riflessione critica

Durante l'emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting): invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati.

Al fine di integrare la tabella di valutazione del comportamento, per la fase della DaD, sono stati individuati i seguenti elementi che concorrono alla attribuzione del voto di fine anno:

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L'istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:
1. monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell'offerta formativa)
2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)
3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre
4. sportello didattico

Dopo il primo quadrimestre, al fine di mettere in grado gli studenti di recuperare le insufficienze rilevate, al termine della pausa didattica, sono stati attivati sportelli didattici per le seguenti discipline:

Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti; Francese.

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

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA

ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

ITALIANO

UDA 0	**ACCOGLIENZA ED ORIENTAMENTO TERMINE il 12 OTTOBRE**
Contenuti	Nel primo periodo, 12 Settembre - 04 Ottobre, periodo prolungato fino al 12 Ottobre, la docente ha realizzato attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D. P. R. 263/2012 e successive Linee Guida del 12 Marzo 2015 nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale. In particolare si è proceduto: 1. conoscenza della classe, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti i percorsi di **II livello dell'istruzione degli adulti** (ex corsi serali) che può prevedere un inserimento nel gruppo classe possibile fino ai termini di legge; 2. accertamento dei prerequisiti disciplinari; 3. verifiche delle competenze eventualmente già in possesso; 4. attività di recupero e potenziamento
UDA 0	**IL ROMANTICISMO**
Contenuti	I caratteri della cultura romantica Gli elementi di novità del pensiero romantico L'eroe romantico e il patriottismo Gli intellettuali e il pensiero romantico La poetica romantica Il Romanticismo in Europa IL Romanticismo in Italia
Conoscenze	Lo scontro tra tentativi di ritorno al passato e processi di modernizzazione politica, sociale ed economica La distinzione tra le varie scuole nazionali del movimento romantico I legami fra Romanticismo, liberismo e nazionalismo I principali centri di formazione e diffusione del pensiero del primo Ottocento Il ruolo degli intellettuali I principali indirizzi di poetica e i generi letterari dell'epoca
Abilità	Individuare le relazioni tra storia, pensiero e letteratura Individuare il legame fra il pensiero di un autore e la sua poetica Contestualizzare un autore e un testo Ricavare dai testi idee e principi di poetica
UDA 1	**LA NARRATIVA DELLA SECONDA META' DELL'800. REALISMO, NATURALISMO E VERISMO**
Contenuti	L'affermazione del Positivismo: Naturalismo e Verismo tra analogie e differenze Zola e Verga a confronto Verga e la produzione letteraria verista. Letture: Da "Vita dei Campi": Nedda - Rosso Malpelo Da I Malavoglia: Prefazione, La famiglia Toscano Da Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo
Conoscenze	Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista Conoscere gli aspetti generali della filosofia positivista Conoscere i principi del naturalismo Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista Conoscere Vita e opere di Giovanni Verga Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga

Abilità	Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti Discutere criticamente gli aspetti generali della filosofia positivistica Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Verga e confrontarli con quelli di Emile Zola Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga
UDA 2	**LA POESIA DELLA SECONDA META' DELL'800. SIMBOLISMO, DECADENTISMO**
Contenuti	La Scapigliatura: elementi anticipatori della stagione decadente Il Simbolismo: caratteri generali Il Decadentismo: caratteri generali G. D'Annunzio: estetismo, superomismo e panismo Letture: dall' "*Alcyone*": La pioggia nel pineto da "*Il Piacere*": L'attesa dell'amante, cap.I,1 G. Pascoli: la "poetica del fanciullino", il ruolo della "natura" e del "nido" nella sua produzione Letture: da "*Myricae*": Arano, Lavandare, Novembre, X Agosto dai "*Canti di Castelvecchio*": Il gelsomino Notturno; La mia sera
Conoscenze	Conoscere le caratteristiche generali della scapigliatura e del simbolismo Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli
Abilità	Discutere criticamente gli aspetti generali della scapigliatura Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli
Competenze	Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere poetiche Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo poetico Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
UDA 3	**LA CRISI DELL'INDIVIDUO: PIRANDELLO E SVEVO**
Contenuti	La crisi del soggetto: lineamenti del quadro filosofico generale di primo Novecento Dal teatro borghese ottocentesco alla rivoluzione pirandelliana L.Pirandello: il contrasto vita e forma e il relativismo conoscitivo; la poetica dell'umorismo, la novità del "teatro nel teatro" Letture: da "*L'umorismo"*: Il sentimento del contrario da "*Il fu Mattia Pascal":* Cambio treno, cap.VII; La nascita di Adriano Meis, cap.VIII da *"Novelle per un anno"*: Il treno ha fischiato da *"Uno, Nessuno e Centomila":* Un piccolo difetto, libro I, cap.I da *"Sei personaggi in cerca d'autore"*: La condizione di "personaggi" I.Svevo: *La Coscienza di Zeno*: il rapporto con la psicanalisi e lo sviluppo del romanzo novecentesco Letture: da "*La Coscienza di Zeno"*: Prefazione, L'Ultima sigaretta cap. III; Lo schiaffo del padre cap. IV; L'esplosione finale cap. VIII

Conoscenze	Conoscere le caratteristiche generali del teatro borghese ottocentesco Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello Conoscere vita e opere di Italo Svevo
Abilità	Individuare alcuni aspetti nodali del dibattito filosofico primo novecento Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana Individuare gli aspetti tematici e stilistici che caratterizzano il romanzo del Novecento Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo
Competenze	Individuare gli elementi narratologici dei testi analizzati Individuare nei testi narrativi analizzati elementi di affinità e differenza Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto di Pirandello in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica Saper mettere in relazione le novità tematiche e di pensiero con il contesto culturale artistico italiano ed europeo a cavallo tra i due secoli Saper spiegare alcune caratteristiche del teatro di Pirandello, partendo da esempi concreti e operando un confronto con opere teatrali di altri autori Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto dei romanzi di Svevo in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica
UDA 4	**LA LIRICA TRA LE DUE GUERRE**
Contenuti	G. Ungaretti : da "*L'allegria"*: Veglia; Fratelli; Mattina; Soldati; Fiumi da "*Sentimento del tempo*"*:* La Madre da "*Il dolore"*: Non gridate più S. Quasimodo: da "*Acque e terre* ": Ed è subito sera" da "*Giorno dopo giorno*": Alle fronde dei salici E. Montale: da "*Ossi di seppia*": Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato" da "*Satura"*: Ho sceso, dandoti il braccio
Conoscenze	Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Salvatore Quasimodo Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale
Abilità	Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Salvatore Quasimodo Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale
Competenze	Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico Individuare temi, tecniche e parole chiave di ogni autore studiato Cogliere l'attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati Saper creare percorsi intertestuali in uno stesso autore e tra autori Approfondire le abilità di analisi del testo richieste dalla tipologia A Sapere progettare percorsi pluridisciplinari Potenziare la capacità di interpretare personalmente un testo per apprezzarlo

Titolo	UDA 5. LA NARRATIVA DEL SECONDO DOPOGUERRA IN ITALIA
Contenuti	La narrativa del secondo '900: temi, problemi, novità stilistiche. Primo Levi: incontro con l'opera: "*Se questo è un uomo*": Considerate se questo è un uomo
Conoscenze	Conoscere gli aspetti salienti e gli autori principali della narrativa neorealista Conoscere vita e opere principali di Primo Levi
Abilità	Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del Secondo Novecento ed i movimenti letterari europei ed italiani. Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della narrativa di Primo Levi
Competenze	Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico Cogliere l'attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati Potenziare la capacità di interpretare personalmente un testo per apprezzarlo Cogliere, negli autori studiati, il riflesso delle problematiche storico-culturali del Secondo Novecento collegandole all'attualità

In base a quanto stabilito dalla nota ministeriale prot. 388 del 17 marzo 2020, si è proceduto ad operare un controllo, riesame, rimodulazione della progettazione didattica di inizio anno, sulla base delle esigenze relative all'emergenza da Covid-19 e della relativa attivazione della modalità di didattica a distanza. La docente ha provveduto ad una nuova rimodulazione del Piano progettuale didattico previsto dalla progettazione curriculare d'inizio d'anno scolastico e delle Unità di Apprendimento definiti per la disciplina e l'educazione curriculare. Ho, di fatto, proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste. Nello specifico ho puntato ad adattare gli strumenti e i canali di comunicazione utilizzati e sono state riviste le modalità di verifica formativa. In occasione di questo step ho provveduto a verificare l'andamento della DAD puntando ai feedback degli alunni e attraverso il monitoraggio del livello di partecipazione.

LIBRI ADOTTATI

LETTERATURA VIVA, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, M. Sambugar, G. Salà, La Nuova Italia

OBIETTIVI EDUCATIVI E DISCIPLINARI

- Rispetto nei confronti delle persone: alunni, docenti e tutto il personale della scuola;
- Rispetto delle strutture scolastiche: aule, arredi, laboratori, servizi;
- Rispetto delle regole (in particolare degli orari, delle norme riguardanti le assenze e le giustificazioni);
- Capacità di rispettare il pensiero altrui ed instaurare dialoghi ordinati e produttivi;
- Acquisizione della consapevolezza del valore formativo ed educativo dello studio;
- Capacità di accettare la diversità culturale e considerarla un valore;

OBIETTIVI DIDATTICI

a) *Generali trasversali*

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Potenziare le capacità espressive
- Leggere il testo letterario come fonte di informazione e conoscenze, apprezzandone le qualità formali
- Comunicare, sia nella forma scritta che in quelle orale, in modo chiaro, ordinato e coerente;
- Fare propria la terminologia specifica di base della disciplina;

- Sviluppare la capacità di storicizzare il testo letterario, ponendolo in relazione sia con il contesto storico-culturale sia con la tradizione
- Fornire un quadro storico-letterario generale entro cui inserire testi, autori e movimenti.

b) *Disciplinari, declinati in:*

Conoscenze

Lingua

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Produzione di testi scritti coerenti con le tipologie della prima prova dell'Esame di Stato.

Letteratura

- Processo storico e tendenze evolutive di significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche del Novecento.
- Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche nella cultura del Novecento.
- Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio nella letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nel Novecento.
- Sviluppo storico della letteratura italiana nel Novecento attraverso autori e testi significativi.

Abilità

Lingua e letteratura

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali
- Redigere testi anche a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana nell'ottica del processo di evoluzione e sviluppo della letteratura italiana del Novecento.

Competenze

Lingua e letteratura

- Saper utilizzare la lingua controllando registri e varietà diacroniche e sincroniche della stessa per produrre e ricevere un messaggio scritto e orale articolato in modo organico ed esaustivo, relativamente alla funzione della comunicazione secondo una dimensione testuale
- Saper analizzare e valutare un testo in modo critico e autonomo
- Saper elaborare, attraverso l'accostamento ai vari tipi di testo, un'analisi che conduca alla scoperta dell'opera letteraria come espressione di sentimenti e rappresentazione di situazioni

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere i quadri storico-letterari degli argomenti proposti nei tratti essenziali
- Esprimere le conoscenze acquisite in modo semplice e corretto, utilizzando le principali strutture del sistema linguistico

- Avere informazioni essenziali degli autori, delle opere e dei movimenti letterari trattati
- Produrre testi di diversa tipologia chiari e coerenti
- Effettuare semplici analisi tematiche e stilistiche dei testi proposti

METODOLOGIA

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lettura guidata e autonoma di testi significativi
- Realizzazione di schemi e mappe concettuali
- Produzione guidata e autonoma di testi scritti di varia tipologia, coerentemente con le alternative proposte nella prima prova dell'Esame di Stato
- Didattica a distanza (DaD) - in ottemperanza alle Disposizioni Ministeriali, è stata assicurata la prestazione didattica nella modalità a distanza, utilizzando gli strumenti informatici o tecnologici a disposizione. Sono stati utilizzati vari supporti elettronici, e piattaforme di e-learning diverse (Aule Virtuale del Registro elettronico, WhatsApp, piattaforma di condivisione EDMODO)
- Video-lezione
- Visione e analisi contributi audiovisivi
- Realizzazione di schemi e mappe concettuali

STRUMENTI

- Libro di testo e fotocopie; documenti e carte geopolitiche; appunti, schemi e mappe concettuali; audiovisivi.
- Utilizzo di testi digitali: SCARICATI in piattaforma EDMODO
- Utilizzo di registro elettronico CLASSE VIVA – Gruppo Spaggiari (per mantenere evidente la tracciabilità dell'operato del docente)
- Utilizzo della piattaforma di videoconferenze *JITSI* per accedere all'aula virtuale e svolgere lezioni in videoconferenza
- Utilizzo della piattaforma di scambio EDMODO per caricare materiale e video-lezioni (un'applicazione che consente di tenere traccia dell'attività didattica, di poter controllare i tempi di consegna degli elaborati svolti, permette di avere tracciabilità delle correzioni svolte su compiti consegnati in modalità asincrona)
- Utilizzo di App per chat di gruppo (es. WhatsApp) con le quali mantenere vivi ed efficienti i Feedback rapidi e immediati per attività didattiche in modalità sincrona

VERIFICHE

- Verifiche scritte: analisi del testo e saggi brevi
- Verifiche orali: colloqui individuali e discussioni collettive sugli argomenti di studio trattati

Le verifiche hanno monitorato l'andamento del processo di apprendimento, determinando ove necessario rimodulazioni dell'intervento didattico in relazione alle esigenze che sono emerse, in itinere durante la didattica svolta in presenza e successivamente per le difficoltà riscontrate a causa della DaD

VALUTAZIONE

In ottemperanza alla nota MIUR 388 del 17/03/2020, con particolare riferimento al rapporto tra attività didattica e valutazione, è stata cura della docente informare gli studenti dell'attività di valutazione e dell'esito, sia positivo che negativo. La particolare situazione ha richiesto inoltre di rafforzare la valutazione di tipo formativo, ai fini di valorizzare e responsabilizzare gli alunni. Le valutazioni saranno di tipo formativo ed avranno come indicatori: partecipazione, esecuzione delle consegne proposte, conoscenza dei contenuti; abilità e competenze specifiche disciplinari

La valutazione finale si baserà su:

- livelli di partenza dei singoli allievi
- partecipazione e interesse alle attività svolte in presenza e successivamente alla DaD
- acquisizione dei contenuti e utilizzo delle informazioni
- capacità di organizzare ed esporre gli argomenti studiati
- capacità di rielaborare criticamente quanto appreso
- competenza linguistica e padronanza del lessico specifico della disciplina
- frequenza scolastica – partecipazione alla DaD

RECUPERO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

Gli argomenti trattati hanno chiesto periodi più lunghi per l'apprendimento a causa della DaD e per colmare carenze nel raggiungimento degli obiettivi minimi. Sono stati attuati interventi di recupero individuali e in piccolo gruppo in itinere in momenti adeguatamente individuati che sono serviti come spazio di recupero per gli alunni che manifestavano difficoltà e di potenziamento per gli allievi particolarmente interessati e predisposti all'approfondimento della disciplina.

STORIA

UDA 0	**ACCOGLIENZA ED ORIENTAMENTO TERMINE il 12 OTTOBRE**
Contenuti	Nel primo periodo, 12 Settembre - 04 Ottobre, periodo prolungato fino al 12 Ottobre, la docente ha realizzato attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D. P. R. 263/2012 e successive Linee Guida del 12 Marzo 2015 nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale. In particolare si è proceduto: 5. conoscenza della classe, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti i percorsi di **II livello dell'istruzione degli adulti** (ex corsi serali) che può prevedere un inserimento nel gruppo classe possibile fino ai termini di legge; 6. accertamento dei prerequisiti disciplinari; 7. verifiche delle competenze eventualmente già in possesso; 8. attività di recupero e potenziamento
UDA 0	**L'ITALIA ALLA PROVA**
Contenuti	Il Risorgimento Italiano L'affermazione della società borghese industriale L'Italia dopo l'unità
Conoscenze	Principali persistenze e processi di trasformazione Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi Tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico Lessico delle scienze storico-sociali
Abilità	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali

UDA 1	**GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO**
Contenuti	Sviluppo industriale e società di massa Il dibattito politico e sociale La "Belle époque e le sue contraddizioni L'età giolittiana in Italia Lo scenario dell'area balcanica Nazionalismo e militarismo Antisemitismo
Conoscenze	Dinamiche politiche e sociali della seconda rivoluzione industriale Caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei Inizio della società di massa in Occidente Caratteri della Belle époque L'età giolittiana: trasformazioni economiche e sociali L'imperialismo italiano e la guerra di Libia Caratteri dell'antisemitismo
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali del primo Novecento Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale

	Operare confronti tra i diversi imperialismi europei e tra la realtà dei paesi colonizzati e di quelli colonizzatori Ricostruire i processi di trasformazione del primo Novecento in Italia e nel mondo cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, teorici e politici nell'affrontare i caratteri degli imperialismi e dei nazionalismi europei Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito l'affermarsi del positivismo Cogliere gli elementi su cui si fondano il concetto di nazione e i diritti dei migranti nella società odierna Cogliere i legami esistenti tra le migrazioni del primo Novecento e quelle attuali Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di socialismo, marxismo, modernismo e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo Utilizzare fonti storiche dei secoli XIX e XX di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche Stabilire collegamenti tra la storia e le scienze
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti ed orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
UDA 2	**LA GRANDE GUERRA E LE SUE CONSEGUENZE**
Contenuti	L'Europa verso la catastrofe Le cause di lungo periodo della guerra Una lunga guerra di trincea L'Italia dalla neutralità all'interventismo La svolta del 1917 e la fine della guerra Il primo dopoguerra I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra
Conoscenze	La Prima guerra mondiale: cause remote e prossime Sviluppi ed esito della Grande guerra e conseguenze politiche, economiche e sociali in Europa e nel mondo I problemi del dopoguerra in Europa e le divisioni tra l'Europa dei vinti e dei vincitori
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra prima e dopo la Prima guerra mondiale Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale

	Operare confronti tra l'Europa e gli altri continenti cogliendo le specificità e i punti in comune Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione nei primi trent'anni del Novecento cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Prima guerra mondiale Individuare gli elementi fondanti gli organismi internazionali Cogliere i legami esistenti tra la Società delle Nazioni e gli attuali organismi internazionali Comprendere l'importanza del rispetto degli organismi internazionali per esercitare con consapevolezza diritti e doveri Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo alle tipologie di guerra Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturate e antropico, le connessioni con te strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti ed orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
UDA 3	**L'ETA' DEI TOTALITARISMI**
Contenuti	La Russia: dalla rivoluzione alla dittatura di Stalin La Germania: dalla sconfitta alla crisi Il Nazismo al potere
Conoscenze	La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin Caratteri ideologici, politici e sociali dello stalinismo Gli intellettuali e il potere nello stalinismo Caratteri ideologici e politici del nazionalsocialismo Società e cultura sotto il regime nazista
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali introdotti in Europa dai regimi totalitari nazismo, stalinismo Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale Operare confronti tra le diverse realtà politiche toccate dai totalitarismi Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione e del territorio sotto i regimi totalitari cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le trasformazioni delle tecniche di comunicazione e della propaganda politica nei regimi totalitari

	Individuare gli elementi fondanti le garanzie costituzionali, il diritto all'istruzione e la libertà di insegnamento Riconoscere i fattori che hanno portato all'affermazione di tali principi Comprendere l'importanza del rispetto delle regole per esercitare con consapevolezza diritti e doveri Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di totalitarismo, stalinismo e nazismo Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico Stabilire collegamenti tra la storia e il diritto
Competenze	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
UDA 4	**IL REGIME FASCISTA IN ITALIA**
Contenuti	La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" in Italia Il Fascismo al potere Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura Un regime totalitario
Conoscenze	Situazione politica ed economica dell'Italia del dopoguerra Origini e ascesa del fascismo Caratteri ideologici, politici e sociali del fascismo Società e cultura sotto il regime fascista Caratteri e diversi volti dell'antifascismo Leggi razziali e antisemitismo
Abilità	Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale! globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generate agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Partecipare alla vita civile in modo attivo e responsabile Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
UDA 5	**LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL**
Contenuti	Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti La crisi economica del 1929 La risposta alla crisi: Il NEW DEAL

Conoscenze	La grande crescita economica degli Stati Uniti Cause e caratteri della crisi del 1929 Conseguenze della crisi negli Stati Uniti e nel mondo, con particolare attenzione all'Europa Caratteri del New Deal americano
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti in America durante e dopo la grande crisi del 1929 Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale Operare confronti tra l'Europa e gli altri continenti cogliendo le specificità e i punti in comune Ricostruire i processi di trasformazione della popolazione nei primi trent'anni del Novecento cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito la crisi del 1929 Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai fenomeni economici legati alla grande crisi e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche Stabilire collegamenti tra la storia e l'economia
UDA 6	**LA SECONDA GUERRA MONDIALE**
Contenuti	Il mondo alla vigilia della Seconda guerra mondiale La seconda guerra mondiale (1939-1942) La seconda guerra mondiale (1942-1945) L'Europa dominata da Hitler e la Shoah La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 1943: l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione
Conoscenze	Cause immediate e sviluppi della prima fase della seconda guerra mondiale Situazione mondiale alla vigilia della Seconda guerra mondiale Cause e caratteri della Shoah Principali fasi, dinamiche e strategie militari della Seconda guerra mondiale L'Italia dal fascismo alla Resistenza Conseguenze della guerra
Abilità	Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali avvenuti nel corso della Seconda guerra mondiale Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale Operare confronti tra le diverse aree del mondo coinvolte nella Seconda guerra mondiale individuando punti di contatto e differenze Ricostruire i processi di trasformazione delle strutture della popolazione cogliendo elementi di persistenza e discontinuità Stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni culturali, economici, naturali e politici Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito Le trasformazioni delle tecniche militari nel corso della Seconda guerra mondiale Individuare le strette interconnessioni tra guerra, scienza e tecnologia

	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali relativo ai concetti di genocidio, olocausto, Shoah, Soluzione finale e dimostrare consapevolezza della loro evoluzione nel tempo Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia ricavandone informazioni su eventi storici Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche Stabilire collegamenti tra storia e diritto
Competenze	Riconoscere interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale e globale Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi

In base a quanto stabilito dalla nota ministeriale prot. 388 del 17 marzo 2020, si è proceduto ad operare un controllo, riesame, rimodulazione della progettazione didattica di inizio anno, sulla base delle esigenze relative all'emergenza da Covid-19 e della relativa attivazione della modalità di didattica a distanza. La docente ha provveduto ad una nuova rimodulazione del Piano progettuale didattico previsto dalla progettazione curriculare d'inizio d'anno scolastico e delle Unità di Apprendimento definiti per la disciplina e l'educazione curriculare. Ho, di fatto, proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste. Nello specifico ho puntato ad adattare gli strumenti e i canali di comunicazione utilizzati e sono state riviste le modalità di verifica formativa. In occasione di questo step ho provveduto a verificare l'andamento della DAD puntando ai feedback degli alunni e attraverso il monitoraggio del livello di partecipazione.

LIBRI ADOTTATI

LA NOSTRA AVVENTURA: Il Novecento e la globalizzazione, EDIZIONE ROSSA, Ed. B. Mondadori

STORIA C3: Il Novecento Per la Scuola Secondaria di Secondo Grado - Autrice Elisabetta Leonetti SCARICATO in piattaforma EDMODO

<u>OBIETTIVI GENERALI</u>

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Diventare cittadini del mondo consapevoli e responsabili, educandoli al rispetto di sé e degli altri
- Accrescere la capacità critica attraverso l'analisi e la valutazione delle dinamiche sociali, politiche, economiche del passato
- Confrontare, collegare e sistemare le conoscenze acquisite
- Sviluppare punti di vista autonomi

OBIETTIVI SPECIFICI declinati in:

Conoscenze:

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.

Abilità:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica nella ricostruzione di fatti storici complessi.
- Ricostruire le principali linee di formazione ed evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.

Competenze:

- Saper operare confronti
- Essere in grado di partecipare alla vita civile in modo attivo e consapevole

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere gli eventi storici proposti nei tratti essenziali, collocandoli correttamente nello spazio e nel tempo ed individuandone le relazioni di causa-effetto
- Esporre gli argomenti studiati con coerenza logica, utilizzando un linguaggio chiaro e corretto

METODOLOGIA

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lettura guidata
- Didattica a distanza (DaD) - in ottemperanza alle Disposizioni Ministeriali, è stata assicurata la prestazione didattica nella modalità a distanza, utilizzando gli strumenti informatici o tecnologici a disposizione. Sono stati utilizzati vari supporti elettronici, e piattaforme di e-learning diverse (Aule Virtuale del Registro elettronico, WhatsApp, piattaforma di condivisione EDMODO)
- Video-lezione
- Visione e analisi contributi audiovisivi
- Realizzazione di schemi e mappe concettuali

STRUMENTI

- Libro di testo e fotocopie; documenti e carte geopolitiche; appunti, schemi e mappe concettuali; audiovisivi.
- Utilizzo di testo digitale: STORIA C3: Il Novecento SCARICATO in piattaforma EDMODO
- Utilizzo di registro elettronico CLASSE VIVA – Gruppo Spaggiari (per mantenere evidente la tracciabilità dell'operato del docente)

- Utilizzo della piattaforma di videoconferenze *JITSI* per accedere all'aula virtuale e svolgere lezioni in videoconferenza
- Utilizzo della piattaforma di scambio EDMODO per caricare materiale e video-lezioni (un'applicazione che consente di tenere traccia dell'attività didattica, di poter controllare i tempi di consegna degli elaborati svolti, permette di avere tracciabilità delle correzioni svolte su compiti consegnati in modalità asincrona)
- Utilizzo di App per chat di gruppo (es. WhatsApp) con le quali mantenere vivi ed efficienti i Feedback rapidi e immediati per attività didattiche in modalità sincrona

VERIFICHE

- Verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate

- Verifiche orali: colloqui individuali e discussioni collettive sugli argomenti di studio trattati

Le verifiche hanno monitorato l'andamento del processo di apprendimento, determinando ove necessario rimodulazioni dell'intervento didattico in relazione alle esigenze che sono emerse, in itinere durante la didattica svolta in presenza e successivamente per le difficoltà riscontrate a causa della DaD.

VALUTAZIONE

In ottemperanza alla nota MIUR 388 del 17/03/2020, con particolare riferimento al rapporto tra attività didattica e valutazione, è stata cura della docente informare gli studenti dell'attività di valutazione e dell'esito, sia positivo che negativo. La particolare situazione ha richiesto inoltre di rafforzare la valutazione di tipo formativo, ai fini di valorizzare e responsabilizzare gli alunni. Le valutazioni saranno di tipo formativo ed avranno come indicatori: partecipazione, esecuzione delle consegne proposte, conoscenza dei contenuti; abilità e competenze specifiche disciplinari.
La valutazione finale si baserà su:

- livelli di partenza dei singoli allievi
- partecipazione e interesse alle attività svolte in presenza e successivamente alla DaD
- acquisizione dei contenuti e utilizzo delle informazioni
- capacità di organizzare ed esporre gli argomenti studiati
- capacità di rielaborare criticamente quanto appreso
- competenza linguistica e padronanza del lessico specifico della disciplina
- frequenza scolastica – partecipazione alla DaD

RECUPERO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

Gli argomenti trattati hanno chiesto periodi più lunghi per l'apprendimento a causa della DaD e per colmare carenze nel raggiungimento degli obiettivi minimi. Sono stati attuati interventi di recupero individuali e in piccolo gruppo in itinere in momenti adeguatamente individuati che sono serviti come spazio di recupero per gli alunni che manifestavano difficoltà e di potenziamento per gli allievi particolarmente interessati e predisposti all'approfondimento della disciplina.

LINGUA INGLESE

COMPETENZE	CONOSCENZE
UDA NO. 1 GRAMMAR REVIEW	
. Revisionare le strutture grammaticali fondamentali . Utilizzare la lingua straniera sia in forma orale che scritta con un adeguato livello di correttezza	. Simple present vs Present Continuous . Simple Past / Past Continuous . Irregular verbs – Past Simple/Pres. perfect . Future forms . Comparatives / Superlatives . Conditional /would – should . Imperative – negative . SITUAZIONI TIPO: - My classroom / my room / my house - Daily actions / shopping / at the restaurant - Directions / my family / health / the weather -
UDA NO. 2 ENGLISH HISTORY AND LITERATURE	
Acquisire aspetti culturali e letterari della Gran Bretagna e degli Stati Uniti d' America Paragonare la cultura italiana con quella inglese.	U.S.A.: The land New York City/Washington D.C./the NE Hawaii/Alaska Political institutions : The Government / the Congress the Senate / the House of Representatives the President / presidential election The War of Independence / the Boston Tea Party The Slavery Question / the War of Secession The Pilgrim Fathers The Industrial Revolution / Social problems Queen Victoria Queen Elizabeth I / II / Mary Stuart IVY league universities The Jewish situation
UDA NO. 3 WINE AND FOOD	
. Controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e nutrizionale . Sviluppare la consapevolezza di un mangiare salutare seguendo i criteri della dieta mediterranea . Essere in grado di riconoscere le caratteristiche qualitative ed organolettiche del vino per poter effettuare i corretti abbinamenti col cibo	The Wine and Wine appellations Dine with wine. Wine and food pairings. The body of the wine Cooking with wine The History of Wine / Choosing wine: the label on the bottle Wine around the world: France and Italy Spain and Portugal Germany and England California

UDA NO. 4 FOOD AND RELIGION

. Riconoscere il significato che le religioni attribuiscono al cibo per poi giustificare la predisposizione di determinate regole
. Rispettare le diverse culture proponendo Menu "guest-oriented"

. Food and Religion
. Judaism
. Buddhism
. Kosher food
. Food and celebrations in U.S.A./ U.K.
Easter / St. Patrick / Carnival / Halloween
Guy Fawkes / Thanksgiving

UDA NO. 5 THE DIET

. Riconoscere gli aspetti nutitivi del cibo
. Strutturare un menu secondo le linee guida della Piramide alimentare

International English Food Terms
Healthy eating pyramid
The Mediterranean Diet
The Vegetarian Diet
Eating Disorders

Percorsi scelti in Cnsiglio di Classe:

. La figura della Donna - Si sono analizzate le figure di 3 grandi sovrane inglesi: Elizabeth I / Queen Victoria Elizabeth II (oltre che la figura di Mary Stuart)
. La Memoria - Si è affrontata la situazione degli ebrei in Europa e in Gran Bretagna dal Medio Evo al 1600.
. La Diversità fonte di ricchezza - date le circostanze non è stato possibile sviluppare gli argomenti p programmati all'inizio dell'anno scolastico

UDA TRASVERSALE: IL VIAGGIO - " FROM ENGLAND TO NEW ENGLAND " - LE STRADE DEL VINO

PROGETTO FILM:
"A Beautiful Mind" : Le Università che appartengono alla IVY LEAGUE.
Le più prestigiose università americane e la loro fondazione
"Il Diritto di Contare": E' stato affrontato il tema della schiavitù nelle piantagioni e la Guerra di Secessione
Il lavoro effettuato sui due film è stato in presenza con discussione e partecipazione in classe

LINGUA E CIVILTA' STRANIERA FRANCESE

Competenze, abilità e conoscenze raggiunte

Per quanto riguarda le competenze raggiunte, gli alunni sono in grado di:

- Servirsi della lingua francese per i principali scopi comunicativi riferiti ad aspetti del proprio vissuto.
- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di varia natura in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare e/o produrre testi multimediali in lingua francese

Per quanto concerne le abilità raggiunte, gli alunni sanno:

- Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, familiare e sociale
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, familiare e sociale
- Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e professionale
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale, professionale e sociale
- Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Riflettere sulla struttura della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale

Strumenti utilizzati

- ❖ Preparazione di lezioni frontali adatte alle esigenze dei gruppi o dei singoli
- ❖ Momenti di lavoro individuale con il supporto di materiale strutturato preparato dall'insegnante
- ❖ Momenti di lavoro a coppie per la simulazione delle funzioni comunicative
- ❖ Momenti individuali per il recupero o l'approfondimento
- ❖ Momenti collettivi di discussione e di confronto tra i alunni
- ❖ Utilizzo di fotocopie, pc, vocabolario, dvd, cd, Lim, registratore, Internet

Metodologie

Lezioni frontali interattive incentrate sul dialogo e l'ascolto attivo; didattica laboratoriale.

Si è operato in modo da:

- far acquisire le conoscenze partendo da situazioni al fine di stimolare l'abitudine a costruire modelli;
- privilegiare occasioni di scoperta e di successiva generalizzazione, partendo da casi semplici e stimolanti, da situazioni problematiche non strutturate, al fine di far acquisire comportamenti produttivi;
- indicare obiettivi di difficoltà crescente, per allenare a formulare ipotesi e ad operare per approssimazioni successive;

- approfondire la conoscenza delle potenzialità degli strumenti informatici per risolvere i problemi, razionalizzare le procedure, migliorare l'efficacia del metodo di studio.

In riferimento alle conoscenze disciplinari sono state svolte le seguenti UDA dei Moduli 6 e 9 del Libro di Testo "Gourmet", oltre ad alcuni percorsi pluridisciplinari affrontati in presenza e in Didattica a Distanza:

ACCUEIL ET ORIENTATION VERS LE MONDE DU TRAVAIL

- Comment promouvoir son entreprise

LA SECURITÉ ET L'ALIMENTATION

- HACCP
- Les sept principes de l'HACCP
- La maitrise des points critiques
- Les infections transmissibles
- Les risques et les mesures préventives

ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE

- Les aliments bons pour la santé
- Les OGM et le bio
- Le régime méditerranéen
- La pyramide alimentaire

POSTULER A UN EMPLOI (D. a D.)

- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Les nouveaux métiers de la restauration
- Le Curriculum vitae
- La lettre de motivation
- Les offres d'emploi
- L'entretien d'embauche
- Les formations pour exercer dans l'hôtellerie et la restauration

Percorsi pluridisciplinari

La donna

Contenuti disciplinari: L'espressione "Cherchez la femme!". Les inégalités femmes-hommes en 12 chiffres et 6 graphiques. (Tire de Le Monde du 7 mars 2017). Les inégalités femmes-hommes dans le monde (Tiré du Figaro du7 mars 2019).

La memoria

Contenuti disciplinari: la Shoah, estratto del romanzo "Un sacco di biglie" di Joffo, trailer in lingua originale del film omonimo, analisi del fenomeno di abbandono della Francia da parte di ebrei francesi.

La diversità fonte di ricchezza (D. a D.)

Contenuti disciplinari: La cuisine de la francophonie. Le passé colonial de la France. Paris multiculturel. Les plats français de tous horizons.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Alimentazione equilibrata e LARN (bioenergetica, metabolismo basale, TIA; LAF, Fabbisogno Energetico, fabbisogno proteico, lipidico e glucidico; IMC).
Linee guida per una sana alimentazione INRAN ovvero Il decalogo del benessere).

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, svezzamento; fino a 2 anni di età; infanzia; pubertà, adolescenza, età adulta, terza età), con particolare riferimento all'alimentazione della donna in gravidanza ed all'allattamento

Diete e stili alimentari
La dieta mediterranea e la sua piramide. Storia, origine, sviluppo. Ancel Keys. La biodiversità delle piante.
La dieta vegetariana
Cenni su dieta dissociata, iperproteica, iperglucidica

Le principali patologie legate all'alimentazione e le relative diete.
Malattie cardiovascolari (dislipidemia, ipercolesterolemia, ipertensione, aterosclerosi, arteriosclerosi)
Malattie metaboliche (diabete, obesità ed osteoporosi)
Malattie dell'apparato digerente (Cenni)
Allergie e intolleranze alimentari
Alimentazione e tumori
I disturbi del comportamento alimentare

Sicurezza alimentare e filiera produttiva. Il Reg CEE 178/2002. L'obbligo di tracciabilità e rintracciabilità. Il sistema di allerta sanitario europeo (RASFF portal); Pacchetto Igiene (in particolare il Reg. CEE 852/04). Esempi di richiami e ritiri dal mercato su www.ilfattoalimentare.it
L'EFSA e le sue funzioni.
Il Sistema HAACP; il pericolo ed il rischio. Esempi di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo. Norme comportamentali degli OSA (Operatori del Settore Alimentare)

Qualità alimentare e Marchi di qualità. Definizione. Qualità igienico sanitaria, nutrizionale, organolettica. Disciplinari di produzione e prodotti DOP, IGP, PAT, STG). Esempi dei prodotti di marchio di qualità del Lazio

Modalità di contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata).

Contaminanti e contaminazioni chimiche (i metalli pesanti quali piombo, mercurio, cadmio, alluminio, rame, i fertilizzanti quali i nitrati, i pesticidi quali gli insetticidi, i fungicidi ed i diserbanti, i policlorobifenili (PCB), le diossine, gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA), i farmaci veterinari quali antibiotici, antielmintici, anabolizzanti, cenni su radiazioni). Micotossine (aflatossine, ocratossine)

Contaminanti e contaminazioni biologiche. Cenni sulla morfologia e fisiologia dei batteri, dei lieviti, delle muffe e dei virus. Fattori di sviluppo dei microrganismi. Principali agenti patogeni e malattie da loro causate (Salmonella spp., E. coliClostridium botulinum, Stafiloccocco aureo). Tossinfezioni, infezioni ed intossicazioni alimentari.

Contaminanti e contaminazioni fisiche (peli, legno, plastica, oggetti metallici, ecc)

Gli additivi alimentari ed i coadiuvanti tecnologici: cenni

Probiotici, prebiotici, alimenti arricchiti, integratori: cenni

Cibo e religioni: cenni.

MATEMATICA

U.d.a 1 ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO TERMINE IL 02-10-2019
ATTIVITA' DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019)

Nel periodo dal 12 Settembre al 02 Ottobre si realizzano attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D.P.R. 263/2012 e successive Linee Guida del 12 marzo 2015, nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale.

In tale periodo si procede:

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

Uda 1- Richiami del IV anno

Competenze

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Conoscenze	Abilità	
• Funzioni reali in una variabile reale e sua definizione. Ricerca dei domini di funzioni algebriche; studio del segno di una funzione ed intersezioni con gli assi. • Limiti. Forme indeterminate. Asintoti verticali ed orizzontali, grafico probabile.	• determinare il dominio di una funzione in una variabile; • studiare il segno di una funzione e determinare le intersezioni con gli assi • determinare le equazioni degli asintoti di una funzione; • realizzare un grafico probabile	**1) Funzioni reali in una variabile reale.** **2) Limiti e asintoti**

U.d.a 2 - Derivate

Competenze

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

Conoscenze	Abilità	
• le derivate: concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico, derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Derivata composta. • Teorema di de l'Hopital.	• operare con le derivate di una funzione in una variabile; • operare con le derivate di funzioni composte • calcolare i limiti di funzioni che assumono forme indeterminate applicando il teorema di de l'Hopital	**1) Derivata di una funzione**

U.d.a. 3 - Studio e grafici di funzioni reali

Competenze

- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Conoscenze	Abilità	
• Punti stazionari. • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in x_0. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso: il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi, max e min assoluto e grafico di una funzione. • Problemi di massimo ricavo **(DAD)**	• determinare gli intervalli di monotonia; • determinare i max e i min relativi e assoluti; • Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici. • costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; • riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico.	**1) Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo e max e min relativi in x_0.** **2) Studio di una funzione razionale intera e fratta**

<u>Per l'uda trasversale "Il Viaggio" lo studente ha utilizzato lo studio di funzione per determinare ricavi e guadagni, ma non è stato calato in un compito di realtà personalizzato</u>

Uda 4 - Integrali indefiniti **DAD**

Conoscenze	Abilità	
• Primitive e integrale indefinito • Integrali immediati. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio.	• risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici) • applicare le tecniche di integrazione immediata.	**1) Integrali indefiniti**

TUTTE LE UDA TRATTATE IN PRESENZA SONO STATE RIPRESE ANCHE IN DAD IN ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E RIEPILOGO.

Nelle lezioni sono stati trattati anche riferimenti storici o di interesse legati alla Matematica in riferimento al progetto "Non è ciò che sembra":

- **"A beautifull mind": Cenni sulla vita di J. Nash e di Teoria dei giochi (Il dilemma del prigioniero e modello di Hotelling).**
- **"Il diritto di contare": i premi in ambito matematico e riconoscimenti recenti alle donne in tale ambito (premio Abel, medaglia Fields, Giornata mondiale delle matematiche, cenni ad Ipazia)**

I percorsi interdisciplinari individuati in sede di C.d.c., oltre all'uda trasversale "IL VIAGGIO", sono stati: la donna – la memoria – la diversità: fonte di ricchezza che in Matematica sono state sviluppate come di seguito riportato
LA DONNA: la donna nel mondo della Matematica (Ipazia, giornata mondiale delle matematiche, premio Abel e medaglia Fields a donne)
LA MEMORIA: la curva dell'oblio
LA DIVERSITÀ, FONTE DI RICCHEZZA: il diverso in Matematica, non è solo questione di simboli (utilizzo del simbolo all'interno dello studio di funzione)

Didattica per competenze		**Sviluppo delle competenze digitali**
Programmazione didattica per competenze	Alcuni esercizi "verso le competenze", con schede e approfondimenti sulla modellizzazione matematica, problemi di realtà e/o compiti di realtà	**Nuove tecnologie per la didattica** Utilizzo di siti di matematica per esercizi interattivi per il recupero, videolezioni e strumenti di tipo informatico.
Guida insegnante/libro di testo e/o eBook insegnante	Volume studente	Volume studente Computer, tablet, notebook…….

Modalità

1	LEZIONE/APPLICAZIONE
2	SCOPERTA GUIDATA
3	INSEGNAMENTO PER PROBLEMI
DAL 5 marzo 2020 inizio DAD	
4	LEZIONE IN AULA VIRTUALE TRAMITE REGISTRO ELETTRONICO SPAGGIARI
5	LEZIONE TRAMITE VIDEOCHIAMATA W.A.(ANCHE DIVISI IN GRUPPI)
6	CONDIVISIONE DI APPUNTI, ESERCIZI SVOLTI, MATERIALI TRAMITE LA SEZIONE DIDATTICA DEL REGISTRO E/O TRAMITE W.A.

1-spiegazione seguita da applicazione
2-procedura che conduce lo studente all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso alternanza di domande, risposte e brevi spiegazioni
3-presentazione di una situazione problematica non precedentemente incontrata per la quale si richiede una soluzione, seguita da discussione e sistematizzazione.

Tipo di attività

1	LEZIONE FRONTALE
2	LAVORO INDIVIDUALE
3	LAVORO DI GRUPPO
4	LAVORO GRUPPO CLASSE
5	LAVORO IN ATTIVITÀ TRASVERSALI
6	RECUPERO E/O APPROFONDIMENTO
7	DISCUSSIONE
8	VERIFICHE

Mezzi e strumenti didattici

1	LIBRO DI TESTO
2	SCHEMI E MAPPE CONCETTUALI
3	LAVAGNA
4	APPUNTI, DISPENSE E FOTOCOPIE
5	SCHEDE DIDATTICHE SEMPLIFICATE
6	COMPUTER, CALCOLATRICE, SMARTPHONE

DAL 5 marzo 2020 inizio DAD	
7	AULA VIRTUALE E DIDATTICA NEL REGISTRO ELETTRONICO SPAGGIARI
8	WHATSAPP
9	EMAIL

Strumenti di verifica e di valutazione

1	VERIFICHE SCRITTE FORMULATE SOTTO FORMA DI PROBLEMI ED ESERCIZI
2	PROVE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE
3	PROPOSTE DI LAVORO RELATIVE A SITUAZIONI PROBLEMATICHE
4	VERIFICHE ORALI
DAL 5 marzo 2020 inizio DAD	
5	TEST A SCELTA MULTIPLA UTILIZZANDO L'AULA VIRTUALE
6	VERIFICHE ORALI E BREVI COLLOQUI IN AULA VIRTUALE O ATTRAVERSO VIDEO-CHIAMATE WHATSAPP

Per le valutazioni sommative e finali, si fa riferimento alla scheda di valutazione, adottata dall'istituto, che stabilisce la corrispondenza tra voto e livello di apprendimento.
La valutazione finale tiene anche conto dei processi di apprendimento e di maturazione raggiunti dagli allievi, facendo riferimento ai livelli di partenza, intermedi e finali conseguiti.
Concorrono, inoltre, alla valutazione finale, altri parametri attinenti all'area socio-comportamentale, quali, la frequenza, l'interesse, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e il rispetto delle scadenze in modo da formulare un giudizio globale che miri a considerare l'intero livello di crescita dell'allievo e i diversi fattori contributivi. Per la valutazione delle prove scritte si tiene conto delle conoscenze (tecniche, formule…), abilità (applicare formule, organizzare dati…) e competenze (utilizzo delle conoscenze e le abilità in ambito matematico e in contesti interdisciplinari…).
A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD e la docente ha ritenuto opportuno ispirare la propria attività valutativa sulla base dei seguenti indicatori:

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

MODALITÀ DI RECUPERO E/O APPROFONDIMENTI

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

lacunosa. Durante la DAD si è continuato a lavorare nel tentativo di recuperare e rafforzare i contenuti sviluppati fino alla fine di febbraio.

LIBRI DI TESTO

autore: L. Sasso

TITOLO: **Nuova matematica a colori 5. Calcolo INTEGRALE. Distribuzioni di probabilità+ e-book . Ed. gialla**, casa editrice Petrini

TITOLO: **Nuova matematica a colori 4. Complementi di algebra. Limiti e continuità. Calcolo differenziale. Probabilità e calcolo combinatorio *+ e- book*–Ed. gialla**, casa editrice Petrini

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

CONOSCENZE

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

ATTIVITA' di recupero e approfondimento per la disciplina curricolare

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

METODI

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

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

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

MEZZI

- Testo adottato
- Computer
- Internet
- Fotocopie

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

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

VERIFICHE DELL'APPRENDIMENTO

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di diversi fattori:

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

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

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

PROVE SCRITTE

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

DAL 5 marzo 2020 inizio DAD

PROVE STRUTTURATE: TEST a scelta multipla utilizzando l'Aula virtuale

PROVE ORALI

Interrogazioni anche a partire dal 5 marzo 2020 quando ha avuto inizio la DAD

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

Prove semistrutturate

Difficoltà emerse nella realizzazione della progettazione annuale

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

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

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1	
Abilità	***Conoscenze***
• Individuare e applicare i procedimenti di calcolo più idonei alla risoluzione di problemi economico aziendali • Risolvere problemi di calcolo diretto e inverso dell'interesse e dello sconto • Distinguere le diverse voci dello Stato patrimoniale e del Conto economico • Redigere il bilancio d'esercizio di un'azienda ricettiva • Riclassificare lo Stato patrimoniale ed il Conto economico in funzione del calcolo dei principali indici di bilancio • Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita	• Il calcolo percentuale e i problemi sopra e sotto cento • I riparti diretti: semplici e composti • Interesse, montante, sconto, valore attuale • Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio • La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio • Gli obiettivi, i presupposti e le fasi dell'analisi di bilancio per indici • Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa

<table>
<tr><td colspan="3">Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. P ENOGASTRONOMIA
I.P.S.E.O.A. “A. CELLETTI” Formia
UNITA’ DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2</td></tr>
<tr><td>Denominazione</td><td colspan="2">Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: attività in presenza fino al termine della pausa didattica e ripresa in DAD</td></tr>
<tr><td>Compito - prodotto</td><td colspan="2">Il budget e il business plan</td></tr>
<tr><td>Competenze mirate:</td><td colspan="2" rowspan="2">Competenza asse storico-sociale
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
Competenza asse matematico
Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
Competenze disciplinari
• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione
• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</td></tr>
<tr><td>Professionali</td></tr>
<tr><td>Pluridisciplinari</td><td colspan="2">• Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali
• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi</td></tr>
<tr><td colspan="2">Abilità</td><td>Conoscenze</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica
• Distinguere gli scopi ed il contenuto dell’attività di pianificazione e programmazione
• Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione
• Redigere semplici budget aziendali
• Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall’azienda
• Redigere semplici business plan</td><td>• La pianificazione strategica
• La programmazione operativa
• I significati e gli scopi del controllo di gestione
• Le fasi del processo di controllo della gestione aziendale
• I budget di settore
• Le funzioni e la struttura del business plan</td></tr>
</table>

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

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

I percorsi interdisciplinari individuati in sede di Consiglio di classe: UDA trasversale “IL VIAGGIO”, LA DONNA – LA MEMORIA – LA DIVERSITA’: FONTE DI RICCHEZZA, allegati alla programmazione di inizio anno sono stati affrontati solo in ambito disciplinare.
I contenuti di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE sono stati i seguenti:
“IL VIAGGIO” – Economia del territorio.
LA DONNA – Impresa donna
LA MEMORIA – Abitudini alimentari
LA DIVERSITA’: Fonte di ricchezza – Tecniche di marketing: evoluzione.

Dal Progetto/Attività “Non è ciò che sembra” – Referente: Prof.ssa Silvia Genovese

- Visione del Film “A Beautiful Mind” – Tema trattato: Il Premio Nobel e il suo impatto sull’economia
- Visione del Film “Il Diritto di contare” – Tema trattato: La Donna e i Diritti umani.

LABOTRATORIO ENOGASTRONOMIA

MAGROARGOMENTI:

- LE CULTURE ALIMENTARI
- LA QUALITA'
- IL CATERIG E ILBANQUETING
- LA SALUTE IN CUCINA
- IL LABORATORIO
- SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

LIBRO DI TESTO UTILIZZATI: AUTORI: ALMA

TITOLO: **TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA VOL. B e C**

EDIZIONE: PLAN

OBIETTIVI MIMINI

PER BES, DSA E RECUPERO PER IL SUPERAMENTO DELLE INFUFFICIENZE

LE CULTURE ALIMENTARI

COMPETENZE:
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

CONOSCENZE:

- Il concetto di alimentazione/cucina come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
- Caratteristiche della cucina regionale.
- Risorse enogastronomiche del territorio.

ABILITA':

- Individuare i prodotti tipici di un territorio
- Realizzare piatti con prodotti del territorio

LA QUALITA'

COMPETENZE:
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

CONOSCENZE:

- Criteri di qualità degli alimenti
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità

ABILITA':

- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni
- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica

LA SALUTE IN CUCINA

COMPETENZE:
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE:
- Le intolleranze alimentari
- Le reazioni avverse agli alimenti

ABILITA':
- Riconoscere l'intolleranza al glutine e al lattosio

IL CATERING E IL BANQUETING

COMPETENZE:
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE:
- Le diverse forme di catering
- Il banqueting: caratteristiche e forme
- Il servizio a buffet: caratteristiche e forme

ABILITA':
- Simulare e venti di catering e banqueting e di forme di buffet.

IL LABORATORIO

COMPETENZE:
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali, internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

CONOSCENZE:
Tecniche di cucina

ABILITA':
- Applicare tecniche di preparazione, cottura e conservazione ai diversi prodotti enogastronomici
- Produrre impasti, creme, farce
- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

COMPETENZE:
Assicurare l'igienicità dei prodotti a garanzia della loro salubrità

CONOSCENZE:
Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro

ABILITA':
Saper operare nel rispetto delle regole dettate dal piano HACCP

ATTIVITA' di recupero e approfondimento per la disciplina curricolare

- Gradualità dell'apprendimento
- Studio assistito in classe
- Rispetto dei tempi di lavoro individuale
- Costante controllo dell'apprendimento (oltre le normali prove di verifica)

- Controllo sistematico dell'esecuzione dei compiti assegnati di compiti
- Recupero e rinforzo degli argomenti trattati
- Pausa didattica

Per i presupposti metodologici ci si è riferiti a quanto espresso nel piano di lavoro annuale. Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità didattiche affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione. Per gli allievi che hanno manifestato difficoltà personali sono stati proposti gli stessi obiettivi della classe, dando maggiore incisione alla valutazione del procedimento e non del calcolo, alle conoscenze e non alle carenze.

STRUMENTI DIDATTICI

METODI

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

MEZZI

- Testo adottato
- Computer
- Internet
- Fotocopie
- Laboratorio di cucina lezioni pratiche

VERIFICHE DELL'APPRENDIMENTO

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di diversi fattori:

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

- capacità di rielaborazione critica
- competenza linguistica
- frequenza scolastica
- esecuzione di piatti in cucina

PROVE:

- Interrogazioni
- Colloqui brevi
- Esecuzione di piatti e menu

Difficoltà emerse nella realizzazione della progettazione annuale:

In base a quanto stabilito dalla nota ministeriale prot.388 del 17 marzo 2020, si è proceduto ad operare un controllo, riesame, rimodulazione della progettazione didattica di inizio anno, sulla base delle esigenze relative all'emergenza da Covid-19 e della relativa attivazione della modalità di didattica a distanza. La docente ha provveduto ad una nuova rimodulazione del Piano progettuale didattico previsto dalla progettazione curriculare d'inizio anno scolastico e delle Unità di Apprendimento definiti per la disciplina e l'educazione curriculare. Ho di fatto proceduto a semplificare gli obbiettivi di apprendimento, e il contenuto, indicando quelli indispensabili ai fini della D.A.D.

Nello specifico ho puntato ad utilizzare gli strumenti e i canali di comunicazione messi a disposizione dal registro elettronico e creando un gruppo di lavoro whatapp. Ho provveduto a verificare l'andamento della D.A.D. puntando ai feedback degli alunni e attraverso il monitoraggio del livello di partecipazione.

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 0	
Denominazione	**Accoglienza e orientamento** **Ripasso, recupero e potenziamento**
Compito - prodotto	Ricordare le nozioni base relative al reparto cucina apprese negli anni precedenti
Competenze professionali	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Abilità	***Conoscenze***
• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento • Simulare l'organizzazione scientifica della brigata	• Le imprese di servizi • Le risorse umane nelle imprese di servizi • L'organizzazione del lavoro • L'organizzazione del personale • Lo staff management • Le job description del settore Food & Beverage • La politica del personale Il rapporto di lavoro • Programmazione e organizzazione della produzione • L'approvvigionamento - Le politiche di approvvigionamento - Il magazzino • La gestione delle scorte Nuovi modelli organizzativi • Tipologie di produzione (legame fresco-caldo, legame refrigerato, legame surgelato, legame cook-chill) L'innovazione in cucina (cottura sottovuoto, cottura in Gastrovac) Costi di produzione del settore cucina • Il beverage cost: definizione e metodi di controllo La standardizzazione delle ricette

Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali
Esperienze	• Esperienze acquisite in classe • Esperienze acquisite in laboratorio

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 0	
Metodologia	• Lezione frontale e partecipata • Lavoro di gruppo
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	 • Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Materiale fornito dal docente (fotocopie)
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1	
Denominazione	**LE CULTURE ALIMENTARI** **Ud 1: Il cibo come esperienza culturale** **Ud 2: Il territorio**
Compito - prodotto	Realizzazione di piatti tenendo conto del rapporto tra cibo e le tradizioni
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali:	• Riconoscere la lingua italiana come modello culturale • Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy.*

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1	
Abilità	***Conoscenze***
• Individuare le componenti culturali della gastronomia • Riconoscere il ruolo dell'alimentazione per il benessere del singolo • Individuare i prodotti tipici di un territorio • Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale • Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali • Realizzare piatti con prodotti del territorio • Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina • Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica	• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società • Il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale Concetto di alimentazione/cucina come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale • Gli stimoli fondamentali del comportamento alimentare • Le preferenze alimentari Industria alimentare e inedia • Modelli e tendenze alimentari L'alimentazione per la salute • Il nuovo consumatore. • Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale • La cultura alimentare italiana: la cucina delle regioni

Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Svolgere la propria attività operando in èquipe e integrando le proprie competenze con altre figure professionali. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, preparazione, la cottura e conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di menu regionali
Esperienze attivate	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale e partecipata • Lavoro di gruppo • Attività pratica in laboratorio con la realizzazione di menu
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe • Assistenti tecnici di laboratorio

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 1	
Strumenti	• Libro di testo • Software e Hardware • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2	
Denominazione	**LA QUALITA'** **Ud 1: Gli alimenti** **Ud 2: La qualità alimentare**
Compito - prodotto	Realizzazione di piatti, utilizzando dei prodotti della tradizione e dell'innovazione. Organizzazione di degustazioni.
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali	• Padroneggiare il lessico tipico di ogni disciplina in modo chiaro e adeguato al contesto. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente. • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile be rappresentativa del territorio. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Abilità	***Conoscenze***
• Classificare gli alimenti in base alle qualità certificazioni organolettiche e alle relative. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali di alimenti, bevande e nuovi prodotti alimentari. • Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. • Organizzare degustazioni di prodotti. • Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica	• Definizione e caratteristiche degli alimenti. • Criteri di classificazione degli alimenti. • I nuovi prodotti alimentari. • Gli OGM • Le caratteristiche organolettiche • La degustazione • I controlli di qualità. • I prodotti biologici. • La lotta integrata. • La filiera corta e il chilometro zero. • La tutela di tipicità (DOP, IGP, STG,PAT, De.Co.)

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2	
Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Distinguere e manipolare le principali materie prime in uso in cucina, nel rispetto delle differenti caratteristiche merceologiche e secondo le regole a garanzia della sicurezza igienica degli alimenti.
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di piatti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.
Esperienze da attivare	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Attività pratica in laboratorio con la realizzazione di piatti
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Software e Hardware • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 3	
Denominazione	**LA SALUTE IN CUCINA** **Ud1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari**
Compito - prodotto	Realizzazione pratica con predisposizione di menu in base alla tipologia ristorativa, al contesto e le esigenze della clientela con problemi d'intolleranze
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali	• Interagire in situazioni comunicative a livello formale ed informale di carattere generale e specialistico. • Gestire attività d'azienda. • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio. • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo gli obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
• Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze	• Reazioni avverse agli alimenti • Le intolleranze alimentari (farmacologiche ed enzimatiche)
Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Conoscere i prodotti enogastronomici, le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di menu con piatti funzionali alle esigenze della clientela co problemi d' intolleranze
Esperienze da attivare	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale e partecipata • Lavoro di gruppo • Attività pratica di laboratorio con realizzazione di menu

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 3	
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 4	
Denominazione	**IL CATERING E IL BANQUETING** **Ud1: Il catering** **Ud 2: Il banqueting** **Ud :3 Il servizio a buffet**
Compito - prodotto	Applicazione dei differenti servizi in base all'evento e alla tipologia ristorativa
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali	• Riconoscere la lingua come modello culturale • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, e approfondimento disciplinare • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali, internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Abilità	***Conoscenze***
• Simulare eventi di catering e banqueting • Simulare l'organizzazione di buffet nelle sue diverse tipologie • Progettate menu per tipologia di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti finger food, drink e food	• Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale) • Il banqueting: caratteristiche e forme (forme private, banqueting cerimoniale) Banqueting Manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, • Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 4	
Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Conoscenza delle varie forme ristorative appartenenti alla ristorazione commerciale e collettiva Saper predisporre un menu
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di piatti
Esperienze da attivare	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Attività pratica in laboratorio con la realizzazione di piatti
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 5	
Denominazione	**IL LABORATORIO: le tecniche base e la preparazione di piatti semplici e composti** **Ud1: la preparazione degli alimenti per diverse cotture** **Ud 2: la preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti a base di carne e pesce uova e contorni, dessert della cucina italiana e internazionale**
Compito - prodotto	Essere in grado eseguire piatti e di elaborare menu mettendo in pratica tutte le nozioni acquisite
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali	• Riconoscere la lingua come modello culturale • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, e approfondimento disciplinare • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali, internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Abilità	***Conoscenze***
• Riconoscere e saper applicare i differenti metodi di cottura • Riconoscere, classificare, e realizzare tutte le portate che caratterizzano la cucina italiana	• Conoscere ed eseguire la cottura dei differenti alimenti • Le ricette degli antipasti, primi piatti, secondi piatti a base di carne, pesce, uova e contorni, dessert

Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Conoscenza degli alimenti e delle tecniche di base
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di piatti

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 5	
Esperienze da attivare	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Attività pratica in laboratorio con la realizzazione di piatti
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 6	
Denominazione	**SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE** **Ud1: Il sistema HACCP**
Compito - prodotto	Essere in grado di realizzare ed applicare un manuale HACCP
Competenze mirate: assi culturali/ cittadinanza/professionali	• Riconoscere la lingua come modello culturale • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, e approfondimento disciplinare • Imparare a imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali, internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Abilità	***Conoscenze***
• Simulare un piano HACCP • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	• Il pacchetto igiene: la tracciabilità dei prodotti • Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi
Utenti destinatari	Alunni: III Periodo (ex Quinto Anno) 5^ sezione P Enogastronomia settore Cucina I.P.S.E.O.A. " A. CELLETTI" Formia
Prerequisiti	Conoscenza degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e della cura della persona
Fasi di applicazione	• Presentazione dell'UDA • Verifica dei prerequisiti e apprendimento dei contenuti essenziali • Esecuzione di piatti
Esperienze da attivare	• Applicare ed eseguire • Conoscenze acquisite in classe • Conoscenze acquisite in laboratorio
Metodologia	• Lezione frontale • Lavoro di gruppo

III periodo (ex Quinto Anno) – 5 ^ SEZIONE P ENOGASTRONOMIA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 6	
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	• Docente del Consiglio di classe • Docente esterno al Consiglio di classe
Strumenti	• Libro di testo • Materiale fornito dal docente (fotocopie) • Attrezzature a disposizione in laboratorio
Valutazione	LIVELLI RAGGIUNTI • LIVELLO ESSENZIALE: la competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento. • LIVELLO SODDISFACIENTE: la competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% al 89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento • LIVELLO ECCELLENTE: la competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.

I PERCORSI INDIVIDUATI DAL C.d.C SONO I SEGUENTI:

- LA DONNA: figure femminili che cambiano: "da semplice massaia a chef stellato"

- LA MEMORIA: la cucina kosher: menu tematico: piatti della tradizione ebraica, regole religiose legate ai cibi

- LA DIVERSITA': FONTE DI RICCHEZZA: la diversità dell'oliva, i vari oli, l'utilizzo dell'olive nei piatti come ingrediente principe della cucina mediterranea, oli aromatizzati.

ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: "MASTERLAB" Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita,
Autori: "FARACCA - GALIE'- CAPRIOTTI", Casa editrice: "LE MONNIER".

*Ripasso argomenti trattati nel IV anno;
*Riconoscere la qualità degli alimenti;
*Il banqueting e il catering;
* Enologia nazionale e cenni su quella internazionale;
*Servizio del vino con analisi sensoriale;
*Abbinamento vino-cibo;
*Il menu, la lista delle vivande e la carta dei vini;
*Organizzazione del ristorante, vari tipi di mise en place, uso delle attrezzature, vari stili di servizio e cura degli ambienti, etica professionale;

Gli **obiettivi** realizzati in termine di Conoscenza, capacità, competenze:

- ✓ Sapere applicare la corretta prassi igienica nel corso del lavoro in sala;
- ✓ Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza del personale di sala bar;
- ✓ Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazioni;
- ✓ Organizzare il lavoro di sala e di bar;
- ✓ Simulare ed organizzare eventi di catering e banqueting;
- ✓ Avere conoscenza dei principali prodotti e piatti tipici regionali e nazionali, con un approfondimento particolare alle Regioni Lazio e Campania.

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

Modalità di assegnazione: Traccia unica per tutta la classe. La traccia viene condivisa, sul Registro elettronico nella sezione Didattica con gli studenti da uno dei due docenti delle discipline oggetto della prova. Gli studenti restituiranno l'elaborato tramite email istituzionale predisposta dalla Scuola.

Traccia:

INSIEME PER COMBATTERE I PARADOSSI DEL CIBO

Il Protocollo di Milano, che ivi è stato siglato nell'ambito di Expo 2015 da organizzazioni, istituzioni, esperti e opinion leader nazionali e internazionali, testimonia l'impegno per affrontare il tema della sostenibilità alimentare in modo pragmatico, attraverso iniziative che coinvolgano tutti gli stakeholders (compresi i cittadini), e per trovare **soluzioni condivise per i** tre grandi paradossi del cibo.

Tre paradossi, tre criticità da superare per una migliore sostenibilità alimentare: **il rapporto tra obesità e malnutrizione**, **l'utilizzo delle risorse naturali** e **lo spreco di cibo**.

Il **primo paradosso** mostra come il cibo prodotto viene distribuito in modo non omogeneo, con 800 milioni di persone che soffrono la fame e 2,1 miliardi di persone obese o in sovrappeso. Questa contraddizione deriva da stili di vita disequilibrati e da una serie profonda e complessa di fallimenti all'interno dei nostri sistemi produttivi, commerciali, distribuivi ma anche educativi che riguardano cibo e nutrizione.

Il **secondo paradosso** rivela che il 40% delle risorse mondiali di cereali sono utilizzate per sostenere allevamenti e carburanti, mentre potrebbero sfamare la popolazione mondiale. Che cosa significa **sostenibilità**? La sostenibilità è un concetto legato a un'idea molto antica: il tempo. È la capacità di mantenere nel futuro i processi ecologici che avvengono all'interno di un ecosistema. Proprio per questo, **sostenibilità significa responsabilità** verso le nuove generazioni.

Per affrontare il secondo paradosso del cibo è necessario porre **il concetto di sostenibilità come principio guida delle nostre decisioni** e riportare in cima alle nostre priorità il **benessere dell'uomo e del Pianeta**.

Il **terzo paradosso** pone l'attenzione sullo spreco di cibo: sprechiamo un terzo della produzione mondiale di cibo, quattro volte superiore alla quantità necessaria per sfamare le persone denutrite. Lo spreco alimentare è quindi un problema **economico e morale**, ma anche **ambientale**: decomponendosi in discarica rilascia gas metano, un gas serra 20 volte più potente dell'anidride carbonica. Il terzo paradosso del cibo rappresenta una **contraddizione di cui dobbiamo acquisire sempre più consapevolezza** per adottare comportamenti quotidiani più coerenti con l'esigenza di una migliore accessibilità al cibo per tutti.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate per un gruppo di 50 turisti, di cui la metà soffre di patologie/intolleranze (es. ipertensione ecc). Identifichi, all'interno del menù proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.
Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali a Km zero, prodotti alternativi ed ecosostenibili.
Il candidato illustri anche con un esempio: i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.
Un diagramma di flusso della ricetta scelta, evidenziando i possibili CCP.
È data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali o in esperienze lavorative.

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

VERGA
Da "*Vita dei Campi*": Nedda - Rosso Malpelo
Da "*I Malavoglia"*: Prefazione, La famiglia Toscano
Da "*Mastro Don Gesualdo"*: La morte di Gesualdo

D'Annunzio
Dall' "*Alcyone*": La pioggia nel pineto
Da "*Il Piacere*": L'attesa dell'amante, cap.I,1

Pascoli
Da "*Myricae*": Arano, Lavandare, Novembre, X Agosto
Dai "*Canti di Castelvecchio*": Il gelsomino Notturno; La mia sera

Pirandello
Da "*L'umorismo"*: Il sentimento del contrario
Da "*Il fu Mattia Pascal":* Cambio treno, cap.VII; La nascita di Adriano Meis, cap.VIII
Da *"Novelle per un anno"*: Il treno ha fischiato
Da *"Uno, Nessuno e Centomila":* Un piccolo difetto, libro I, cap.I
Da *"Sei personaggi in cerca d'autore"*: La condizione di "personaggi"

Svevo:
Da "*La Coscienza di Zeno"*: Prefazione, L'Ultima sigaretta cap. III; Lo schiaffo del padre cap. IV; L'esplosione finale cap. VIII

Ungaretti
Da *"L'allegria"*: Veglia; Fratelli; Mattina; Soldati; Fiumi
Da *"Sentimento del tempo"*: La Madre
Da *"Il dolore"*: Non gridate più

Quasimodo
Da *"Acque e terre "*: Ed è subito sera
Da *"Giorno dopo giorno"*: Alle fronde dei salici

Montale
Da *"Ossi di seppia"*: Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato
Da *"Satura"*: Ho sceso, dandoti il braccio

Primo Levi
Da "*Se questo è un uomo*": Considerate se questo è un uomo

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

1. UDA trasversale “IL VIAGGIO”

2. Percorsi individuati ai fini dell’esame di Stato:

LA DONNA
LA MEMORIA
LA DIVERSITA’, FONTE DI RICCHEZZA

Come evidenziato nel profilo della classe l’uda trasversale e i percorsi sono stati realizzati solo nell’ambito delle singole discipline.

3. Progetto “Non è ciò che sembra” è stato realizzato solo per due film:

“A beautifull mind” attività in presenza
“Il diritto di contare” attività in presenza e in DAD

Si allega quanto programmato all’inizio dell’anno scolastico

4. Progetto di Cittadinanza e Costituzione

Unità di Apprendimento	
TITOLO	**"IL VIAGGIO'"**
PERIODO DI SVOLGIMENTO	MARZO
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE SEZIONE	5^ P
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Laboratorio servizi enogastronomici, Alimentazione, Francese, Diritto e tecniche amministrative.
ASSE CULTURALE/ AREA	SCIENTIFICO/TECNOLOGICO, MATEMATICO, STORICO/SOCIALE, LINGUISTICO

QUALI COMPETENZE SI INTENDONO PROMUOVERE? IN QUALE SITUAZIONE PROBLEMA?	
COMPETENZA FOCUS (scelta dal C.d.C.)	- Interiorizzare procedure produttive, tecniche e gestionali al fine di organizzare le proprie attività operative; - Assumere comportamenti responsabili e proattivi, nei confronti dell'ambiente e della sicurezza.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonome e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
SITUAZIONE PROBLEMA	L'Associazione culturale PROCULT deve organizzare un evento, a tema: IL VIAGGIO… a spasso con gli autori più significativi del Novecento" e chiede, alla classe 5P dell'IPSEOA "A. Celletti" di Formia, di allestire una cena a tema.
COMPITO AUTENTICO/ PRODOTTO DA RELIZZARE	CENA DEGUSTAZIONE: Pasti che rievocano gli autori più significativi del Novecento.

Le attività di seguito riportate non sono state svolte così come programmate.

	QUALI RISORSE MOBILITARE?			
ASSE CULTURALE/ AREA	**COMPETENZE**	**DISCIPLINE E ORE DESTINATE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>Di base</u>: Italiano Storia Inglese Matematica **<u>Di indirizzo</u>**: Laboratorio di servizi enog.ci Alimentazione Francese Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	- Riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico - letterario italiano e straniero. - Sapersi orientare agevolmente fra i testi e gli autori più significativi del Novecento	ITALIANO (6 ore)	- Contestualizzare tendenze, autori e testi della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici ed economici di riferimento. - Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie. - Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi. - Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore.	- Principali movimenti culturali della tradizione letteraria italiana dalla Unità ad oggi, con riferimenti alle letterature straniere. - Autori e testi significativi della letteratura italiana e straniera delle varie epoche.
	- Saper individuare ed esporre i principali eventi storici collegati al contesto letterario. - Saper analizzare i principali aspetti politici, economici, sociali e culturali dei periodi coinvolti.	STORIA (6 ore)	- Collocare nella corretta prospettiva storica gli eventi. - Utilizzare metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laborator.li e operativi. - Capacità di riferire in forma discorsiva e organica.	- Riconoscere le linee di sviluppo a storia italiana, europea e internazionale dal Novecento agli inizi del XXI secolo. - Il lessico tecnico della disciplina. - Cartine, mappe, dati e statistiche, materiali multimediali.
	- Conoscere la storia inglese nel 1600 sotto gli Stuart, New England e la Fondazione dei futuri Stati Uniti d'America. - Il Thanksgiving: cibo preparato.	INGLESE (9 ore)	- Saper parlare/relazionare sul peiodo storico inglese sotto la dinastia degli Stuarts. - I Padri Pellegrini: le loro ragioni per abbandonare l'Inghilterra, il loro arrivo nel New England, la loro relazione con gli Indigeni d'America. - La festività del Thanksgiving ed il cibo preparato nel 1621. - Il Thanksgiving oggi.	- I Padri Pellegrini/ James I: problemi religiosi del periodo storico. - Partenza dall'Inghilterra ed arrivo nel New England. - La vita nella nuova terra. - La nascita della festività del Thanksgiving. - Cibo preparato nel 1621 e cibo di oggi: differenze e similitudini.

	- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA (5 ore)	- Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici.	- Ricerca dei massimi e minimi. - Ricerca degli intervalli di monotonia.
	- Saper riconoscere, spiegare reinterpretare, spiegare e "raccontare" un piatto.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOG.CI (12 ore)	- Individuare i componenti culturali della gastronomia. - Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali. - Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	- Tecniche di cottura e presentazione del piatto. - Programmazione e organizzazione della produzione. - Valore culturale del cibo.
	- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	ALIMENT.NE (5 ore) non realizzato	- Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico	- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
	- Realizzare un documento informativo su qualsiasi supporto - Realizzare un nodo di una mappa concettuale - Realizzare un evento esprimendosi in lingua francese - Framework europeo livello A2/B1.	FRANCESE (21 ore) non realizzato	- Saper individuare le informazioni da diversi testi scritti e orali - Saper esprimere un'opinione in lingua francese a livello orale in modo comprensibile interagendo in semplici situazioni comunicative - Saper presentare una breve relazione scritta e orale su un argomento studiato	- Geografia dell'arte culinaria. - Specialità gastronomiche dei DROMS e COM. - Un itinerario gastronomico nel sud ovest della Francia. - I festival gastronomici. - Charles Baudelaire: «Invito al viaggio »

	- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. - Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali. - Interpretare lo sviluppo delle filiere enog.che per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (6 ore)	- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.	- Abitudini alimentari ed economia del territorio. -Normativa di settore. -Prodotti a chilometro zero.

QUADRO INIZIALE DELLA CLASSE (atteggiamento verso la competenza)	Gli allievi mostrano interesse verso la proposta didattica, assumendo un ruolo responsabile, collaborativo e propositivo.		
SCANSIONE OPERATIVA ARTICOLAZIONE IN FASI E ATTIVITA'			
FASE	**ATTIVITA'**	**ORE**	**DISCIPLINE**
1 CONDIVSIONE DI SENSO	- Indicazioni sul lavoro da svolgere - Studio del periodo storico e nascita degli Stati Uniti d'America - La festività del Thanksgiving ieri ed oggi - Individuazione delle preparazioni che possano caratterizzare una cena a tema - Confrontare i dati raccolti sulla base dei periodi esaminati - Brainstorming	10	Tutte
2 ALLENAMENTO	- Principali movimenti culturali della tradizione letteraria italiana dall'Unità ad oggi, con riferimenti alle letterature straniere - Autori e testi significativi della letteratura italiana e straniera delle varie epoche - Riconoscere le linee di sviluppo a storia italiana, europea e internazionale dal Novecento agli inizi del XXI secolo - Il lessico tecnico della disciplina - Cartine, mappe, dati e statistiche, materiali multimediali - Ricerca sul menu del Thanksgiving - Utilizzo dello studio di funzione per determinare ricavi e guadagni e confronto di tale metodo dell'analisi matematica con il metodo della geometria analitica - Tecniche di cottura e presentazione del piatto - Programmazione e organizzazione della produzione - Valore culturale del cibo - Flusso procedurale per ottenere i marchi di qualità ed analisi dei documenti	30	Tutte

	- Geografia dell'arte culinaria. I festival gastronomici: confronto tra la tradizione italiana e francese. La letteratura francese di riferimento sul tema - Abitudini alimentari ed economia del territorio		
3 **PRODUZIONE**	- Realizzazione di un foglio o di un file in cui viene schematizzata ed elaborata una situazione problema, fornita dal docente con vari punti da sviluppare, con l'utilizzo di quanto assimilato nell'allenamento - Descrizione delle procedure di esecuzione - Esposizione orale in lingua inglese - Produzione di un elaborato con cui si analizza un disciplinare di un alimento a scelta - Realizzazione di schede in lingua sulle specialità gastronomiche francesi e francofone - Studio di un caso: scrivere un breve articolo per una guida gastronomica francese che tratti degli itinerari gastronomici nelle regioni italiane - Prodotto finale: nodo di una Mappa concettuale. Prove di interazione orale e di esposizione orale. - Analizzare l'etichetta di un prodotto alimentare, utilizzando il foglio elettronico	20	Tutte
4 **RIFLESSIONE**	Relazione finale individuale e messa in comune del materiale realizzato Discussione sul percorso	10	Tutte

PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

Titolo: **LA DONNA**

CONTENUTI	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua Francese	Matematica	Cittadinanza e Costituzione
	Figure femminili dell'Ottocento	Il cambiamento della figura della donna nel corso storico dell'Ottocento e Novecento	Queen Elizabeth I Queen Victoria Queen Elizabeth II	L'espressione francese "Cherchez la femme! ": da dove deriva e come è usata Articolo di giornale tratto da Le Monde del 7 marzo 2017 « Les inégalités femmes-hommes en 12 chiffres et 6 graphiques » (Le ineguaglianze fra donne e uomini in 12 cifre e 6 grafici) Articolo di giornale tratto da Le Figaro del 7 marzo 2019 Les inégalités femmes-hommes dans le monde (Tiré du Figaro du7 mars 2019)	La donna nel mondo della Matematica	Il ruolo della donna nella Costituzione, in Europa e nel Mondo.
CONTENUTI	Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia	Diritto e tecniche amm.ve	Enogastronomia S.S.V.		
	Alimentazione in gravidanza	Figure femminili che cambiano: da semplice massaia a chef stellato	Impresa donna	La donna nella brigata di sala bar: ruoli, figure e mansioni nella ristorazione moderna		

PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

Titolo: **LA MEMORIA**

CONTENUTI	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua Francese	Matematica	Cittadinanza e Costituzione
	Memoria tra Ottocento e Novecento	Il giorno della memoria	Situazione degli Ebrei in Europa e in Gran Bretagna dal Medioevo al 1600	La Shoah, il kasher, drammatizzazione di un estratto del romanzo "Un sacco di biglie" di Joffo, analisi del fenomeno di abbandono della Francia da parte di ebrei francesi	La curva dell'oblio	Costituzione: nascita della Costituzione – struttura – principi fondamentali
CONTENUTI	Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia	Diritto e tecniche amm.ve	Enogastronomia S.S.V.		
	non realizzato: Mangiare durante il periodo fascista realizzato: Linee guida dietetiche per prevenzione Malattia di Alzheimer	La cucina Kosher – Menu tematico: piatti della tradizione ebraica – Regole religiose legate ai cibi	Abitudini alimentari	La cucina ebraica: il menu come proposta di piatti multietnici, la globalizzazione nella ristorazione di oggi		

PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

Titolo**:** **LA DIVERSITA', FONTE DI RICCHEZZA**

CONTENUTI	Italiano non realizzato	Storia non realizzato	Inglese non realizzato	Seconda lingua Francese	Matematica	Cittadinanza e Costituzione
	Tratti di diversità in tre grandi poeti - Il mito **D'annunzio** - L'umorista <u>Pirandello</u> - Il <u>fanciullino</u> <u>Pascoli</u>	Le diversità razziali nella storia nel Novecento	Oscar Wilde dal punto di vista letterario e personale	La cucina francofona. Il passato coloniale della Francia. Paris multiculturale. I piatti francesi da tutti gli orizzonti	Il diverso in Matematica, non è solo questione di simboli	Costituzione – Unione Europea - Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia	Diritto e tecniche amm.ve	Enogastronomia S.S.V.		
CONTENUTI	Non realizzato: Caratteristiche delle principali diete realizzato: La biodiversità nella Dieta Mediterranea	La biodiversità dell'oliva – I vari oli – L'utilizzo delle olive nei piatti come ingrediente principe della cucina mediterranea (oli aromatizzati)	Tecniche di marketing: evoluzione	L'olio extravergine d'oliva, uso come condimento in sala, proposte tipiche di un territorio, abbinamenti di vari tipi di oli con le pietanze		

A.S. 2019/2020

SINTESI PROGETTO/ATTIVITA'

Sezione 1 – Descrittiva

1.1 Denominazione progetto

Non è ciò che sembra!

1.2 Responsabile progetto

Matematica

1.3 Classi coinvolte

5P – III PERIODO	5Q – III PERIODO

1.4 Docenti coinvolti

Matematica	5P-5Q
Inglese	5P-5Q
Italiano	5P
Diritto e tecniche amm.ve	5P-5Q
Italiano	5Q

1.5 Descrizione del progetto

Il progetto si svolgerà in orario curriculare e vedrà coinvolte le classi quinte del percorso di istruzione per adulti con l'utilizzo gli spazi della biblioteca dell'istituto e dei laboratori multimediali (informatici e linguistico).

Verranno proposti agli studenti i seguenti film:

A beautiful mind

Il diritto di contare

The imitation game

Si pone come obiettivo di partenza l'acquisizione della consapevolezza di come la **Matematica** non sia una disciplina chiusa negli spazi di un'aula e scritta su una lavagna con formule aride, ma sia parte integrante e fondamentale della vita. Questo non è l'unico obiettivo, ma il punto di partenza per riflessioni condivise tra studenti e docenti su tematiche relative a "**Cittadinanza e Costituzione**". Utilizzando come strumento il dibattito si inviteranno gli studenti a comprendere l'importanza del benessere personale e sociale dell'individuo per poter vivere una efficacia partecipazione sociale ed interpersonale, l'importanza della non discriminazione sotto tutte le sue forme attraverso attività di informazione e di sensibilizzazione. **Diritto e tecn. Amministrative** si occuperà di illustrare l'impatto economico del premio Nobel protagonista di "A beautiful mind". I film daranno anche lo spunto per un percorso in lingua **Inglese** che toccherà tematiche ispirate dalle trame. Nel progetto si inserisce **Italiano** con la produzione di temi di argomento storico e/o generale.

1.6 Competenze

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione.

NUOVE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- competenza digitale
- competenza personale, sociale, e capacità di imparare ad imparare
- competenza in materia di cittadinanza
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

COMPETENZE DISCIPLINARI

MATEMATICA

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE

- C**ogliere nuove e importanti opportunità di crescita grazie all'aiuto delle piattaforme digitali.**

ITALIANO

- Saper utilizzare la lingua controllando vari registri per produrre e ricevere un messaggio scritto o orale articolato in modo organico ed esaustivo, relativamente alla funzione della comunicazione secondo una dimensione testuale.

INGLESE

- Acquisire aspetti culturali e letterari della Gran Bretagna e degli Stati Uniti

1.7 Articolazione

MATEMATICA

A BEAUTIFUL MIND. Il film permetterà agli studenti di conoscere la storia J. Nash, una delle menti più brillanti degli ultimi anni; **il matematico dalla «mente stupenda»**, Premio Nobel e Abel, che ha rivoluzionato l'economia moderna. In particolare verranno illustratati agli studenti cenni ed esempi sulla teoria dei giochi.

IL DIRITTO DI CONTARE. Questo film guiderà gli studenti a scoprire il ruolo della matematica alla NASA negli anni 60 raccontando la storia di tre matematiche nere che sfidarono la segregazione razziale e contribuirono ai maggiori successi della Nasa nello spazio.
THE IMITATION GAME. Attraverso la storia del geniale matematico e crittografo Alan Turing, considerato il padre della scienza informatica e dell'intelligenza artificiale, nonché uno dei più grandi matematici del XX secolo, gli studenti potranno avere spunti di riflessione su un periodo particolare della storia (II guerra mondiale) e dell'importanza del lavoro dei matematici (e non solo).
L'**obiettivo** principale è di offrire agli studenti spunti di riflessione sulla matematica e su alcune menti geniali del secolo scorso che sono state determinanti per la storia, sul ruolo della matematica e sulla sua vitalità. Per raggiungere tale obiettivo verranno pertanto trattati argomenti che non fanno parte del tradizionale programma della disciplina. Gli studenti saranno accompagnati a formarsi su tematiche che escono dai consueti programmi scolastici con lo scopo di valorizzare la matematica ed i matematici in quanto parti essenziali della conoscenza e della tecnologia.
MODALITA' E TEMPI
Il percorso verrà sviluppato attraverso lezioni frontali, dibattiti, lavori di gruppo, ricerche ed approfondimenti sul web da effettuare sia prima che dopo la visione del film. Verrà anche fornito agli studenti materiale cartaceo e verranno fatti visionare video di introduzione ai film o di approfondimento sulle tematiche e sui personaggi protagonisti dei film.

DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE

RISPETTO E ACCOGLIENZA: diversità come ricchezza
IMPATTO ECONOMICO DEL PREMIO NOBEL

CONTENUTI: FONTI GIURIDICHE – COSTITUZIONE – SVILUPPO ECONOMICO

OBIETTIVI
Comprendere il valore della norma in una società pacifica e ordinata;
Formare persone che siano sensibili verso gli altri e non abbiano sentimenti di discriminazione, attraverso l'accettazione delle diversità nell'ottica della valorizzazione dell'essere a prescindere dal genere, dalla cultura, dalla nazionalità;
Assumere comportamenti corretti rispetto al valore della libertà di pensiero, di espressione e delle altre libertà individuali e sociali;
Conoscere il sistema economico mondiale in particolare essere consapevoli dei problemi dello sviluppo e del sottosviluppo.
Apertura rispetto alla realtà culturale ed economica in cui si opera;
Favorire l'integrazione senza discriminazioni;
Promuovere una cultura di pace e solidarietà, rifiutando fenomeni di violenza e prevaricazione sociale e culturale;

MODALITA' E TEMPI
Il percorso verrà sviluppato attraverso lezioni frontali e lavori di gruppo per l'organizzazione di un dibattito, da effettuare alla fine della visione del film e la preparazione di un glossario che evidenzi l'interesse degli studenti

INGLESE

1. A BEAUTIFUL MIND. Gli alunni oltre ad acquisire gli aspetti culturali degli Stati Uniti d'America approfondiranno la zona del N.E. degli U.S.A. dove sono state fondate le più antiche e prestigiose università americane appartenenti all' IVY LEAGUE avendo così modo di paragonare il programma d'istruzione universitaria americana a quella italiana

2. IL DIRITTO DI CONTARE. Gli alunni approfondiranno il programma di conquista dello spazio, fortemente voluto dal presidente americano J.F.K ed inoltre si analizzerà la figura di MARTIN LUTHER KING focalizzandoci sul suo discorso " I HAVE A DREAM" per l'emancipazione degli afroamericani.

3. IMITATION GAME. Si affronterà il problema dell'omosessualità nel periodo vittoriano, analizzando sia il " VICTORIAN COMPROMISE " che la vita del grande scrittore OSCAR WILDE

MODALITA' E TEMPI

Il percorso verrà sviluppato attraverso lezioni frontali, lavori di gruppo ed individuali, lavoro in attività trasversali, discussioni.

ITALIANO

Per quando concerne l'Italiano, l'interesse per questo progetto nasce dall'obiettivo di preparare gli studenti a sostenere con serenità l'esame di stato, pertanto l'obiettivo prefissato è esercitare gli alunni a sviluppare un tema di argomento storico e/o generale con elaborazione delle conoscenze in rapporto a tematiche contemporanee, prerequisiti fondamentali per svolgere elaborati di Tipologia C e Tipologia D.

VALUTAZIONI E VERIFICHE

Per valutare gli esiti formativi attesi dagli studenti, gli strumenti stabiliti e rilevati saranno:
l'interesse suscitato dagli allievi;
le capacità di attenzione dimostrate;
l'autonomia nel promuovere e sostenere le iniziative;
la maturità dimostrata in rapporto alla partecipazione al percorso.
Le verifiche saranno scritte e/o orali relative alle singole discipline

A beautiful mind	Dicembre
Il diritto di contare	Febbraio
The imitation game	Aprile

1.9 - Risorse umane

Il progetto vedrà impegnati i docenti di Matematica, Diritto e tec. amm. della struttura ricettiva, Inglese, Italiano delle classi quinte del corso serale.

1.6 - Beni e servizi

La biblioteca, laboratori di informatica e linguistico.

COSTI:
Preparazione didattica: in orario curricolare = nessun costo aggiuntivo

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

L'idea è, quindi, quella di realizzare nella scuola attività che superino la episodicità dei progetti scolastici per avviare un percorso scolastico di lungo respiro che non si risolva nell'anno scolastico e non coincida necessariamente con la durata dello stesso. Le competenze chiave sono quelle di cui ogni persona ha bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, e che rinforzano il percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita. Nell'ambito delle competenze chiave di cittadinanza che gli alunni devono acquisire risulta fondamentale, infatti, la promozione dell'autodeterminazione consapevole e del rispetto della persona e delle differenze, nonché l'educazione alla lotta contro ogni tipo di discriminazione. Elemento centrale dell'attività educativa scolastica è la diffusione della cultura della legalità, al fine di promuovere negli studenti una forte presa di coscienza nei confronti delle norme e dei principi etici che reggono i rapporti intersoggettivi della comunità: il valore della legalità e l'acquisizione di una coscienza civile, oltre che il rispetto dei diritti umani sono i punti di riferimento educativi, al fine di contrastare la diffusione di atteggiamenti e comportamenti illegali e anti-democratici .

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

STRUTTURA DEL PERCORSO

A) FINALITA', OBIETTIVI TRASVERSALI E LIFE SKILLS

- Capire e fare propri i contenuti della Costituzione;
- Creare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che ogni loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita di soggetti altrui;
- Riconoscere che ognuno è portatore di diritti di cui è fruitore ma nello stesso tempo è tenuto ad adempiere ai propri doveri;
- Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza;
- Promuovere e sostenere il rispetto delle norme di correttezza e di educazione;
- Analizzare le conseguenze derivanti, nell'ambito sociale, dall'inosservanza delle norme e dai principi attinenti la legalità;
- Far acquisire la consapevolezza che il termine legalità non significa solo stretta osservanza e rispetto delle norme giuridiche ma anche di quelle comportamentali, che pur non scritte, contribuiscono a renderci cittadini corretti e rispettosi verso la propria comunità;

- Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti, rispettosi di sé e degli altri;
- Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme;
- Sviluppare il senso di appartenenza alla comunità scolastica e al territorio;
- Accrescere la partecipazione democratica alle attività della comunità scolastica;
- Essere consapevoli, alla luce della Costituzione, del valore della persona, riconosciuto in quanto tale dalle leggi dello Stato, del rapporto tra la singola persona, le formazioni sociali in cui è inserita e i poteri dello Stato, fra diritti doveri;
- Acquisire il senso di responsabilità civica, sociale e solidale concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo;
- Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, anche alla luce della Costituzione e in una prospettiva europea.

B) DESTINATARI

Classi quinte di tutti gli indirizzi

C) TEMPI DI REALIZZAZIONE

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

D) CONTENUTI

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

E) METODOLOGIA

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

F) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" per la sua natura trasversale coinvolge tutti gli ambiti disciplinari. L'acquisizione e lo sviluppo di comportamenti di "cittadinanza attiva" diventa così l'obiettivo da realizzare attraverso la riflessione ed il confronto attivo con i principi costituzionali.

La consapevolezza che non esiste coscienza sociale e civica se non costruendo un vissuto di buone pratiche e di esperienze educative concrete, ha indirizzato i docenti dell'area storico-sociale-giuridica delle classi quinte verso la costruzione di un percorso integrato di iniziative di educazione alla legalità ed alla cittadinanza attiva promosse con la collaborazione di più soggetti ed agenzie formative ed esplicitate nel PTOF. Molte delle attività programmate non sono state effettuate a seguito dell'emergenza Covid-19, ma l'emergenza stessa è diventata materia di riflessione.

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

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
LA DONNA	DTA - Matematica
LA MEMORIA	DTA
LA DIVERSITA'	DTA - Matematica
I principi fondamentali della Costituzione	Diritto e tecniche amministrative • Principio democratico (art. 1) • Principio personalista, pluralista, solidaristico (art. 2) • Principio di uguaglianza (art. 3) • Principio lavorista (art. 4) • Tutela dell'ambiente (art. 9)
Diritti e doveri dei cittadini: limitazioni alle libertà contenute nella Costituzione	Diritto e tecniche amministrative • La libertà personale è inviolabile (art. 13) • Il domicilio è inviolabile (art. 14) • La libertà e la segretezza della corrispondenza e di ogni altra forma di comunicazione sono inviolabili 8art. 15) • Libertà di circolazione (art. 16) • Libertà di riunione pacifica (art. 17) • Libertà di associazione (art. 18) • Libertà religiosa (art. 19) e libertà di coscienza (art. 20) • Libertà di manifestazione del pensiero, libertà di opinione e comunicazione (art. 21) - Internet • Principio di legalità (art. 25) • Diritti della famiglia (art. 29)

I diritti fondamentali dell'uomo	Diritto e tecniche amministrative • Agevolazioni economiche alla famiglia (art. 31) • Diritto alla salute e alla sicurezza sul lavoro (art. 32) • Libertà di insegnamento e diritto all'istruzione (art. 33) • Diritto all'istruzione, diritto garantito anche dall'art. 14 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea (art. 34)
I rapporti economici: i riflessi dell'epidemia sullo sviluppo economici	Diritto e tecniche amministrative • Tutela del lavoro (art. 35) • Diritto ad una retribuzione proporzionata alla quantità e qualità del suo lavoro e in ogni caso sufficiente ad assicurare a sé e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa (art. 36) • La donna lavoratrice ha gli stessi diritti e, a parità di lavoro, le stesse retribuzioni che spettano al lavoratore (art. 37) • Diritto al mantenimento e all'assistenza sociale (art. 38) • L'iniziativa economica privata è libera (art. 41) • Diritto dei lavoratori a collaborare, nei modi e nei limiti stabiliti dalle leggi, alla gestione delle aziende (art. 46)
La politica sociale: il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro. Impatto economico del Coronavirus	Diritto e tecniche amministrative • Spread • MES • Recovery fund
Cittadinanza digitale	Diritto e tecniche amministrative • Le fake news • La tutela della privacy • La sicurezza della rete, l'uso consapevole degli strumenti tecnologici e informatici • I social

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto offre numerose e diversificate attività di ampliamento dell'offerta formativa che consentono allo studente di estendere il proprio orizzonte culturale.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Visita guidata **17/12/2019**	Oleificio Orsini e Azienda Neroni Prosciuttificio Bassiano	PRIVERNO BASSIANO	10 ore

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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