

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. - **2** 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
LTVC020000





DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V sez. G Articolazione: SALA E VENDITA

Presentazione dell'Istituto

PECUP

Profilo della classe

Obiettivi formativi trasversali

Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19

Attività di recupero e potenziamento

Percorso formativo delle singole discipline

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

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

Percorsi pluridisciplinari

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Attività svolte relative ai PCTO

Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione

Attività di ampliamento dell'offerta formativa

Criteri per la valutazione del credito scolastico

Allegato 1:

Composizione consiglio di classe

Elenco alunni

Allegato 2:

Elenco firme insegnanti

Elenco firme rappresentanti di classe

Allegato 3:

Tabella riconversione crediti Griglia di valutazione del colloquio

Riferimenti normativi

Documento approvato

dal CdD in data 26/5/2020

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

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

L' Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

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

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

SERVIZI COMMERCIALI

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

PECUP

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

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

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

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

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

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione

e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

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

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

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

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

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

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

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

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

Il conseguimento dei sovraesposti obiettivi culturali, professionali, etico-civili e comportamentali mira, alla fine del corso di studio, a porre lo studente dell'I.P.S.E.O.A. di FORMIA nelle condizioni di sapere cogliere autonomamente i nessi dei grandi processi storico-economici che hanno determinato e determinano lo

sviluppo della società, in modo da ricavare tutte le indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suc futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

Profilo della classe

La classe V TSR G è costituita da 20 alunni di cui 10 maschi e 10 femmine; provenienti dalla 4G 17 e tre allievi sono ripetenti. Sono inseriti nel gruppo classe 3 alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e una allieva con PEI.

L'ambiente socio-culturale di provenienza, piuttosto omogeneo, non sempre è stato culturalmente stimolante ma la scuola ha fornito varie opportunità di ampliamento delle conoscenze per favorire uno sviluppo più armonico delle personalità, della socializzazione nonché di accrescere le competenze professionali partecipando nel corso dell'anno a manifestazioni, visite aziendali e progetti.

La scuola ha, inoltre, fornito opportunità di integrazione con il mondo del lavoro attraverso le attività del percorso PCTO che hanno permesso agli allievi di raggiungere le competenze relative all'indirizzo scelto.

Il comportamento degli allievi, è stato rispettoso sia nei confronti dell'Istituzione che dei compagni, si sono mostrati disponibili al processo educativo e accoglienti nei confronti degli alunni ripetenti.

Il gruppo classe, eterogeneo per ritmi e modalità di apprendimento, ha partecipato alla vita scolastica in modo a volte superficiale da parte di alcuni ma, per la maggior parte, ha mantenuto anche nella 2[^] parte dell'anno scolastico, un comportamento corretto, responsabile e idoneo alla nuova situazione vissuta.

Un ristretto numero di allievi si è distinto per abilità individuali e competenze raggiunte grazie al loro contributo personale e alle attività scolastiche proposte a cui hanno sempre partecipato con il desiderio di apprendere e migliorarsi. Dotati di competenze logiche ed espressive sono stati in grado di rielaborare e analizzare i contenuti in modo personale e hanno raggiunto un buon grado di autonomia nelle competenze acquisite.

Per alcuni allievi permangono carenze espositive e lacune di base in alcune discipline e qualche alunno non è in grado di organizzare in modo del tutto autonomo le proprie conoscenze. Altri sono riusciti, impegnandosi, a raggiungere risultati scolastici utilizzando altre strategie quali la frequenza regolare, l'impegno e il senso di responsabilità dimostrato nel corso degli anni

Nella seconda parte dell'anno, il gruppo classe è riuscito ad adattarsi alla nuova situazione della Didattica a Distanza che ha rappresentato, per tutti, una risorsa importante e ha permesso di sviluppare non solo l'aspetto didattico ma anche formativo ed educativo, trasmettendo fiducia, senso di responsabilità, solidarietà e permettendo lo sviluppo dell'appartenenza alla scuola e della formazione di legami profondi tra pari e con il docente.

A causa della nuova situazione i programmi nelle varie discipline sono stati semplificati ma gli allievi hanno comunque, arricchito la loro preparazione, con un lavoro organizzato in tempi e modalità dal docente ma sviluppato in modo personale.

Il consiglio di classe ritiene necessaria e opportuna la presenza del docente di sostegno nello svolgimento del colloquio orale dell'alunna seguita, al fine di supportarla e sostenerla durante la prova, nel rispetto delle procedure messe in atto relativamente alla situazione emergenziale da COVID 19 (come da relazione dell'insegnante di sostegno allegata al presente documento).

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.

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

	COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI
COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE ALLA FINE DEL QUINTO ANNO
Imparare a imparareProgettare	 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 	 ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

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

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

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

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

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

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L'istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:

- 1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell'offerta formativa)
- 2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)
- 3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre
- 4.sportello didattico

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

Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti; Francese

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

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO
STORIA
INGLESE
FRANCESE
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
MATEMATICA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:SERVIZI DI SALA E VENDITA
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:CUCINA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
RELIGIONE

ITALIANO

Gli obiettivi di apprendimento hanno fatto riferimento a tre fondamentali settori:

- .conoscenze e competenze linguistiche;
- .conoscenze delle linee portanti della storia letteraria italiana;
- .riflessione sulla letteratura e sulla prospettiva storica ed interdisciplinare, nella tradizione italiana e straniera e sono stati articolati in:

CONOSCENZE

- .correttezza e proprietà nell'uso della lingua italiana;
- .conoscenza delle linee portanti della storia letteraria italiana;
- .conoscenza del profilo biografico, della formazione culturale, della poetica dei principali autori;
- .conoscenza delle tecniche di analisi di un testo letterario in prosa o poesia.

COMPETENZE .saper individuare i temi di un testo letterario e non letterario,in prosa e poesia;

- .saper individuare le caratteristiche stilistico-formali di un testo letterario;
- .saper esporre le proprie conoscenze in modo chiaro e conseguenziale;
- .saper inserire un testo nel quadro della produzione contemporanea;
- .saper operare collegamenti pluridisciplinari, date le corrette coordinate.

CAPACITA'

- .capacità di valutare autonomamente i contenuti;
- .capacità di problematizzare i contenuti;
- .capacità di comporre una mappa espositiva coerente, operando collegamenti pluridisciplinari autonomi e motivati.

Il lavoro didattico è stato svolto attraverso lezioni frontali ,didattica on line, video, mappe concettuali, ripetizione, brainstorming ,analisi di testo guidate sotto il profilo stilistico-formale. In generale quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati.

Obiettivi realizzati in termini di:

CONOSCENZA

Gli alunni conoscono autori ,opere e temi oggetto di studio;

Conoscono gli elementi strutturali essenziali di un testo letterario in prosa e poesia.

COMPETENZA

Gli alunni sanno rielaborare in maniera semplice un testo narrativo e parafrasare un testo poetico;

.sanno produrre testi coerenti e sufficientemente corretti;

.sanno decodificare un testo letterario, individuandone tematica e significato.

CAPACITA'

Gli alunni sono capaci di esprimere giudizi motivati sui testi analizzati;

.sanno motivare le proprie preferenze su autori e opere.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE-SUSSIDI DIDATTICI

L'intervento didattico è stato strutturato in maniera tale da favorire il processo di crescita e maturazione di ciascun allievo secondo le singole potenzialità. Il lavoro è stato organizzato in unità di apprendimento, a loro volta suddivise in sottounità, sviluppate in base alle esigenze degli alunni e tese a cogliere elementi socio-culturali significativi. In base alle differenti situazioni, agli obiettivi didattici e ai contenuti, sono state adottate metodologie adeguate, privilegiando i metodi della comunicazione, della ricerca, del lavoro individuale e di gruppo. Il momento della lezione frontale è sempre stato alternato a quello della lezione partecipata e della discussione. Per suscitare l'interesse nei confronti delle attività letterarie il metodo comunicativo prescelto è stato quello induttivo.

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

- lezione espositiva e dialogico-interattiva
- lavoro individuale e di gruppo
- attività di ricerca
- dialogo costante con la classe Per l'attuazione delle suddette metodologie si sono utilizzati testi adottati e non, dizionari, materiali tratti dalla rete o da altre fonti, mappe concettuali e schemi riassuntivi.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche scritte ed orali sono state frequenti: tre prove scritte e due orali nel primo periodo, diverse prove scritte valutate come esercitazioni e tre orali nel secondo periodo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- quantità e qualità delle informazioni possedute
- coerenza e coesione
- uso del registro linguistico adeguato.

- capacità di argomentazione
- capacità di affrontare un tema con metodo critico

Per la valutazione sia delle prove scritte che di quelle orali si sono utilizzate le griglie deliberate dal dipartimento presenti nel POF; per la valutazione globale finale, oltre al profitto conseguito nelle singole prove, si è considerato l'impegno, la partecipazione, il metodo di studio e il progresso compiuto rispetto ai livelli di partenza.

Libro di testo: -Roncoroni, Cappellini e altri -La mia Letteratura-Signorelli Scuola

L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

Il Positivismo e la sua diffusione

Il Naturalismo e il Verismo

Giovanni Verga e il mondo dei vinti

La vita, le opere , il pensiero, la poetica

Il ciclo dei Vinti

I Malavoglia trama del romanzo

Lettura, analisi e commento di alcune novelle: Rosso Malpelo; la lupa; la roba; storia di una capinera.

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo (caratteri generali)

Il superamento del Positivismo

Il romanzo europeo: Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray

Il Simbolismo

L'Estetismo

Il Decadentismo

Boudleaire: la poetica francese

I fiori del male: l'Albatro; Il vino: L'anima del vino

G. Pascoli e il poeta fanciullino

La vita, le opere

il pensiero, la poetica

Da Myricae : Il Temporale; Il lampo;

10 agosto e La cavallina storna

Carducci: la vita, il pensiero

e le opere: Pianto antico

G. D'Annunzio esteta e superuomo

La vita, le opere

Il pensiero, la poetica

I romanzi: L'innocente e Il piacere

Da Alcyone :La pioggia nel pineto ;

Il trionfo della morte

<u>L'Ermetismo</u>

G.Ungaretti

La vita, le opere

Il pensiero e la poetica

Veglia

Soldati

Mattina

U.Saba: pensiero e poetica

dalla raccolta Canzoniere: Goal

S.Quasimodo lo stile oscuro dell'ermetismo

Acque e terre: Ed è subito sera

Felicità raggiunta

E.Montale: pensiero e poetica

Da Ossi di Seppia : Limoni; Spesso il male di vivere ho incontrato

I.Svevo e la figura dell'inetto

La vita, le opere

Il pensiero e la poetica

La coscienza di Zeno: trama

L. Pirandello e la crisi

La vita, le opere

Il pensiero e la poetica

Uno, nessuno e centomila: la trama

Bartol Brecht: vita, pensiero

e opere: A chi esita

Italo Calvino: vita, pensiero

e opere: Le città invisibili: Leonia;

Marcovaldo: funghi in città, le acque avvelenate;

La nuvola di smog

STORIA

Libro di testo :. Volume n.3- Storia e Progetto di Vittoria Calvani

Obiettivi specifici disciplinari in termini di conoscenze, competenze, abilità.

COMPETENZE DI STORIA E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- 1. Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali delle vicende storiche;
- 2. Riconoscere le connessioni con le strutture economiche, sociali, politiche;
- 3. Correlare la conoscenza storica con gli sviluppi della scienza e delle tecnologie, anche nel campo specifico del settore professionale di riferimento;
- 4. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, dell'ambiente, della collettività.

CONOSCENZE E ABILITA'SPECIFICHE DI STORIA E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- 1. Conoscere lo sviluppo storico del Novecento
- 2.Utilizzare le categorie del "fare storia" :periodizzare, cogliere nessi e relazioni, cogliere persistenze e mutamenti
- 3. Utilizzare il lessico specifico
- 4. Individuare trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico-sociali e nelle organizzazioni produttive
- 5. Conoscere l'evoluzione e le radici storiche delle organizzazioni internazionali.

CONTENUTI SVOLTI

--LA CRESCITA ECONOMICA E LA SOCIETÀ DI MASSA. Visione di filmati:

UNITA' 1--GIOLITTI E IL SUO PROGRAMMA POLITICO;

NAZIONALISMI E RIVENDICAZIONI TERRITORIALI.

UNITA'2: --LA PRIMA GUERRA MONDIALE

CAUSE E INIZIODELLA GUERRA

L'ITALIA IN GUERRA

UNITA' 3: ---I TRATTATI DI PACE

UNITA'4: LA RIVOLUZIONE RUSSA

LA RIVOLUZIONE DI FEBBRAIO

LA RIVOLUZIONE DI OTTOBRE

LA GUERRA CIVILE

L'URSS E STALIN

IL TOTALITARISMO DI STALIN

UNITA'5:L'ITALIA TRA LE DUE GUERRE:IL FASCISMO

I PROBLEMI DEL DOPOGUERRA

LE ELEZIONI DEL 1919 E IL BIENNIO ROSSO IN ITALIA

GLI OBIETTIVI DELLA DESTRA

DALLA NASCITA DEL FASCISMO ALLA MARCIA SU ROMA

LO STATO FASCISTA E IL DELITTO MATTEOTTI

IL REGIME FASCISTA

I PATTI LATERANENSI E LA POLITICA ECONOMICA DI MUSSOLINI

LA POLITICA ESTERA

UNITA'6:--LA CRISI DEL 1929

L'ECONOMIA DEGLI STATI UNITI DOPO LA GUERRA

DALLA RIDUZIONE DEI MERCATI AL CROLLO DELLA BORSA

DALLA GRANDE DEPRESSIONE AL NEW DEAL

,

UNITA' 7: --LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE:IL NAZISMO

LA REPUBBLICA DI WEIMAR

IL PROGETTO DI ADOLF HITLER

IL PARTITO NAZISTA

IL TERZO REICH

LA POLITICA ANTISEMITA

LE LEGGI RAZZIALI IN ITALIA

VERSO LA SECONDA GUERRA MONDIALE

UNITA' 8:-- LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L'NIZIO DELLA GUERRA

L'ATTACCO ALL'UNIONE SOVIETICA

L'ENTRATA IN GUERRA DEGLI STATI UNITI

IL" NUOVO ORDINE" DI HITLER E L'OLOCAUSTO

LA SVOLTA DELLA GUERRA NEL 1943

LO SBARCO IN NORMANDIA E LA FINE DEL TERZO REICH

LA RESA DEL GIAPPONE E LA FINE DELLA GUERRA

Visione film: --- La battaglia di Hacksaw Ridge, di Mel Gibson;

video-approfondimento: La morte di Hitler

I campi di concentramento in Italia

Ascolto dell'intervista rilasciata dal superstite Nedo Fiano a Radio 24

Video-testimonianza del superstite ebreo Samuel Modiano,

la partigiana Marisa Ombra

UNITA'9: LA GUERRA PARALLELA DELL'ITALIA

L'INIZIO DELLA GUERRA E LE SCONFITTE ITALIANE

GLI ALLEATI SBARCANO IN SICILIA :CADE IL FASCISMO

L'ITALIA DIVISA TRA REGNO DEL SUD E REPUBBLICA DI SALO'

LA GUERRA CIVILE IN ITALIA E LA LIBERAZIONE

UNITA'10: IL QUADRO INTERNAZIONALE DEL DOPOGUERRA

LA MEDAGLIA D'ORO ALLE QUATTRO GIORNATE DI NAPOLI

UNITA'11: LA GUERRA FREDDA

METODO

Lezione frontale e interattiva-mappe concettuali-problem solving-studio guidato

MEZZI

Libri di testo-fotocopie-schede operative-questionari strutturati-ricerche in internet-sintesi Visione di filmati, documentari, visione di foto.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche orali sono state fatte in itinere, per un controllo immediato, e alla fine del quadrimestre per lo scrutinio finale. Gli alunni, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre sono stati impegnati in attività di recupero che hanno consentito di colmare, in qualche caso, lacune pregresse. Viste le difficoltà della DAD, si è proceduto ad una semplificazione dei contenuti oggetto di studio, affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi, anche minimi, programmati.

La valutazione è stata fatta tenendo conto della nuova griglia elaborata dal dipartimento, che tiene conto del livello di partenza, dell'impegno, della frequenza e dell'interesse mostrato nell'affrontare lo studio dei contenuti proposti.

LINGUA INGLESE

COMPETENZE DISCIPLINARI

La maggioranza degli alunni è in grado di comunicare e interagire in modo semplice in lingua inglese in contesti riguardanti l'ambito personale, relazionale e professionale.

Sa utilizzare la lingua inglese per il controllo e l'uso di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico ; sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva e seguire l'evoluzione delle tendenze di mercato e di stile nei processi di produzione e preparazione nel settore ristorativo.

ABILITA' SPECIFICHE

La maggioranza degli alunni ha raggiunto la capacità, pur se in modo semplice e non sempre formalmente corretto, di esprimersi e argomentare le proprie affermazioni su argomenti generali, personali e professionali; utilizzare registri linguistici appropriati ai contesti; comprendere idee principali, in testi orali e scritti riguardanti argomenti relativi al settore professionale; produrre nella forma scritta brevi testi, utilizzando la fraseologia e le tipologie testuali tecnico-professionali; tradurre in lingua italiana brevi testi relativi all'ambito di studio e di lavoro; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della comunicazione interculturale.

CONOSCENZE

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.

Metodi e criteri basilari della traduzione di testi tecnici.

Risorse e materiali disponibili in rete.

Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore.

VERIFICHE

Si è provveduto a verifiche periodiche strutturate e non, prove in itinere e sommative, interrogazioni. Le verifiche scritte sono state articolate in base ai moduli svolti. La valutazione finale ha tenuto conto del processo globale di apprendimento degli allievi, tenendo presenti la loro situazione di partenza e gli obiettivi fissati dal Consiglio di Classe e nella fase della DaD della partecipazione alle attività e il senso di responsabilità mostrato.

Benché a seguito del DPCM del 4 marzo 2020 e successive integrazioni non si siano svolte le prove INVALSI, tutti gli alunni si sono esercitati in laboratorio e hanno fatto le simulazioni programmate dalla scuola, quali reading comprehension di livello B1 e B2, utilizzate anche come regolari verifiche della comprensione scritta, e attività di listening effettuate in classe e in laboratorio linguistico.

Sempre a seguito dell'emergenza Covid-19 è stato necessario rimodulare in parte gli obiettivi programmati, riducendo alcuni contenuti, fatti salvi i nuclei essenziali della disciplina e gli argomenti individuati all'interno dei percorsi pluridisciplinari. Le attività didattiche si sono svolte tramite piattaforme digitali (Live meeting di Aule Virtuali. Classroom) utilizzate anche per effettuare le verifiche. Anche le modalità di verifica hanno subito delle variazioni, prediligendo il colloquio orale come mezzo di accertamento delle competenze raggiunte, piuttosto che test scritti che sono comunque stati somministrati in forma semistrutturata e/o a domande aperte e che hanno costituito la base da cui partire per la verifica. La valutazione finale ha tenuto conto della partecipazione e della responsabilità mostrata da ciascun alunno.

CONTENUTI

Drinks and fashion

Spirits and liqueurs
Revision about the main cocktails
Alcohol free cocktails – Long drinks
Juices, milkshakes, frappès
Happy hours
Aperitivo time in Italy
Hot drinks: Tea and coffee

Service and bar

Function catering

Special events to be celebrated with a banquet or a buffet

The service staff

Food Science

Nutrients and nutrition - The food pyramid Guidelines for a healthy diet Special diets:

The Mediterranean diet - The Mediterranean diet food pyramid - Dishes that can be considered main courses

The advantages of the Mediterranean diet

Alternative diets:

Macrobiotics - vegetarian - vegan – fruitarian- raw food diet Advantages and disadvantages of vegetarian diets Food - related diseases Food transmitted infections and food poisoning The most common risky food Organic food and OGMs

Libro di testo: "WELL DONE! Service" Catrin Elen Morris, ed. ELI

Materiale aggiuntivo, fotocopie da testi in uso nell'istituto

FRANCESE

Libro di testo : GOURMET, ed. ELI

Il programma svolto concerne gli argomenti seguenti :

le régime et la pyramide alimentaire ;

les différents types de régime : méditerranéen, macrobiotique, végétarien, végétalien, coeliaque ;

l'alimentation du sportif;

l' alimentation de l'adolescent ;

les troubles du comportement alimentaire : anorexie mentale, boulimie, hyperphagie, obésité ;

à la recherche d'un emploi : les phases du recrutement, la lettre de demande d'emploi, le curriculum vitae ;

les festivals gastronomiques : la Semaine du gout , la fete du Beaujolais nouveau , la Foire internationale et gastronomique de Dijon ;

nourriture et religion : les fetes juives et musulmanes.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE ACQUISITE

- Predisporre un menu con una ripartizione corretta dei nutrienti, utilizzando i valori di riferimento dei LARN 201.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttività di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

ABILITA' ACQUISITE

- Utilizzare i valori di riferimento forniti dai LARN 2014
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.
- Individuare le nuove tendenze nel settore ristorativo.
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Utilizzare l'alimentazione razionale ed equilibrata come strumento per il benessere della persoNA
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica Distinguere i vari tipi di qualità.
- Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche.
- Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo.
- Redigere un piano di HACCP
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grande religioni
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

CONOSCENZE

DIETETICA:

✓ ALIMENTAZIONE EQULIBRATA

La dieta equilibrata

potere calorico e valore nutrizionale degli alimenti

fabbisogno calorico e nutrizionale: metabolismo basale, termogenesi, livelli di attività fisica, il bilancio energetico

valutazione dello stato nutrizionale:

composizione corporea perso teorico e ideale tipo morfologico indice di massa corporea

le nuove proposte LARN

ripartizione dell'energia dei macronutrienti distribuzione qualitativa dei nutrienti la suddivisione dei pasti le linee guida per una sana alimentazione italiana linee guida e piramide alimentare stili alimentari :dieta mediterranea , piramide mediterranea /dieta vegetariana

l'alimentazione nelle diverse età

l'alimentazione nella prima infanzia l'alimentazione del bambino in età prescolare e scolare /la mensa scolastica l'alimentazione degli adolescenti l'alimentazione dell'adulto /le mense aziendali l'alimentazione dell'anziano / le mense nelle case di riposo l'alimentazione dello sportivo

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Obesità:

classificazione del sovrappeso e dell'obesità Indicazioni dietetiche per l'obesità

• Alimentazione nelle malattie cardiovascolari:

Iperlipidemia: indicazioni dietetiche

Aterosclerosi

Alimentazione per ridurre la colesterolemia

Ipertensione: indicazioni dietetiche

• Diabete:

indice glicemico e carico glicemico indicazioni dietetiche

- malattie tumorali sostanze cancerogene da cottura alimenti antiossidanti
- reazioni avverse al cibo
- reazioni tossiche
- fattori antinutrizionali
- allergie
- intolleranze alimentari : enzimatiche / indefinite / al lattosio /favismo)

LA TUTELA DELLA SALUTE

Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare
La tracciabilità e la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento
La filiera agroalimentare
la filiera corta e i prodotti a Km 0
pericoli e i rischi alimentari
fattori antinutrizionali e le sostanze nocive presenti negli alimenti

La qualità degli alimenti

Igienico –sanitaria Nutrizionale Organolettica Tecnologica e commerciale

La certificazione del processo o del prodotto (marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni)

I controlli ufficiali

Contaminazioni degli alimenti

Contaminazione chimica:

i contaminanti chimici (micotossine / inquinamento ambientale / da prodotti usati in agricoltura / da scarichi industriali / della vita domestica e da autoveicoli / da detergenti / rilasciati da contenitori) conseguente alla produzione agricola/ da contenitori

Contaminazione fisica

Contaminazione biologica (infezioni/tossinfezioni/intossicazioni/ parassitosi)

Le malattie alimentari trasmesse da contaminanti biologici

le malattie veicolate dagli alimenti; gli agenti biologici, i fattori ambientali e la crescita microbica, fattori legati all'insorgenza di malattie

malattie alimentari di origine virale epatite A

malattie alimentari di origine batterica: salmonellosi / Clostridium botulinum e perfringens / stafilicocco)

parassitosi alimentare: anisakidosi

Autocontrollo e sistema HACCP

Il sistema HACCP (sviluppo del sist.di autoc./i 7 principi) L'HACCP nella ristorazione collettiva Sanificazione degli ambienti e igiene del personale Redigere un piano di autocontrollo

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni : l'ebraismo

Metodologie e strumenti:

Lezione frontale Lezione dialogata

Esercitazioni individuali e di gruppo

Scoperta guidata

Attività individualizzate

Correzione degli esercizi assegnati per compito

Attività di laboratorio

Apprendimento metacognitivo

Lavoro di gruppo

Metodo induttivo

Metodo deduttivo

Ricerche individuali e/o di gruppo.

Relazioni e sintesi su interventi di esperti e visite di studio.

Schede guida per l'osservazione delle esperienze di laboratorio

Valutazioni

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

A seguito dell'emergenza Covid -19 è stato necessario rimodulare la programmazione nella semplificazione di alcuni contenuti ad eccezione dei nuclei essenziali della disciplina .

Le attività didattiche si sono svolte tramite piattaforme digitali (live meeting di aule virtuali , Skyper, Classroom , whatsapp) utilizzate anche per le verifiche sia orali che scritte.

La valutazione finale ha tenuto conto anche del percorso effettuato nella seconda parte dell'anno scolastico: nella didattica a distanza sono stati considerati, in particolare, criteri quali la partecipazione, l'assiduità, la responsabilità, il rispetto dei tempi di consegna e l'approccio alle competenze digitali.

MATEMATICA

Competenze

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

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

Studio e grafico di una funzione

Competenze

- 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.
- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti logici anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente strumenti di calcolo.

	Abilità	Conoscenze
Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo e max e min relativi in x ₀ .	 Determinare gli intervalli di monotonia. Determinare i max e i min relativi e assoluti. Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici. Costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; Riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico. 	 Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. Condizione sufficiente di crescita o decrescita di una funzione calcolata (senza dim.). Ricerca degli intervalli di monotonia. Definizione di max e min relativi in x₀. Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. Ricerca dei max e min relativi.

Studio di una	• Studio di una funzione
funzione	razionale intera e fratta
razionale intera	attraverso: il dominio, lo studio
e fratta.	del segno, le Intersezioni con
	gli assi, gli asintoti, crescenza e
	decrescenza, i massimi e
	minimi relativi e grafico di una
	funzione.

Integrali

Competenze

Utilizzare le strategie del pensiero razionali negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

	Abilità	Conoscenze
Integrali indefiniti	 Risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici) Applicare le tecniche di integrazione immediata. 	 Primitive e integrale indefinito Integrali immediati. Proprietà dell'integrale indefinito sulla linearità. Integrazione per scomposizione

Calcolo combinatorio

Competenze

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

	Abilità	Conoscenze
• Il calcolo combinatorio	 Determinare disposizioni semplici e con ripetizioni, permutazioni semplici i, combinazioni semplici. Risolvere problemi relativi a situazioni quotidiane attraverso il calcolo combinatorio . 	 Calcolo combinatorio: principio del calcolo combinatorio. Disposizioni semplici e con ripetizioni. Permutazioni semplici. Combinazioni semplici.
Calcolo della probabilità		

Competenze

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

 Eventi e	Concetto di evento.
classico. Teoremi sulla probabilità solo in senso classico . Calcolare la probabilità solo in senso classico . Calcolare la probabilità dell'evento contrario, della somma logica di	 Probabilità secondo la definizione classica, frequentista, soggettiva e assiomatica. Probabilità dell'evento contrario e della somma logica di due eventi.

Criteri metodologici e strumenti

In relazione alle linee guida degli istituti professionali, che richiedono non solo conoscenze e abilità ma soprattutto competenze, durante il corso dell'anno, ho sempre impostato le lezioni in modo tale da invitare la classe a partecipare ponendola di fronte a situazioni problematiche ma sempre risolvibili attraverso le tecniche studiate e ad esprimersi attraverso una loro interpretazione, descrizione e rappresentazione. Dopo aver richiesto una risoluzione anche intuitiva di questioni semplici, gli alunni sono stati guidati nell'organizzazione e formalizzazione di alcuni concetti.

Gli strumenti utilizzati si sono basati su appunti presi durante l'attività didattica, schede didattiche, dispense e libri di testo: 1)ISBN 978-88-494-1736-4 autore:L. Sasso, titolo: Nuova matematica a colori 5. Calcolo INTEGRALE. Distribuzioni di probabilità+ e-book. Ed. gialla, casa editrice Petrini 2) ISBN 978-88-494-1735-7 autore:L. Sasso, titolo: Nuova matematica a colori 4. Complementi di algebra. Limiti e continuità. Calcolo differenziale. Probabilità e calcolo combinatorio + e- book—Ed. gialla, casa editrice Petrini.

In seguito all'emergenza Covid-19 sono stati utilizzati altri strumenti: tramite la piattaforma Spaggiari , fin dall'inizio della DAD è stato fornito materiale didattico da condividere con gli alunni nella sezione DIDATTICA (schede su diverse tematiche, esercitazioni, correzioni di esercizi da svolgere a casa assegnati sull'agenda.....). La piattaforma utilizzata per video conferenze, lezioni interattive giornaliere , condivisione dello schermo e verifiche orali è stata essenzialmente skype . L'utilizzo di wathapp è servito anche per chiarimenti sul lavoro svolto a casa e invio di immagini. Nel mese di maggio è stata utilizzata anche la piattaforma live forum di classe viva per lezioni interattive, lasciando comunque in uso Skype nel caso di difficoltà di accesso alla piattaforma da parte di qualche alunno .

I criteri di valutazione , durante la DAD si sono basati su test online con classe viva e verifiche orali tenendo conto maggiormente della valutazione formativa, così come previsto dalle direttive ministeriali , basata soprattutto sulle osservazioni sistematiche delle competenze dell' attività didattica a distanza : assiduità, partecipazione, impegno nelle consegne e nelle attività proposte , competenze disciplinari(nei contenuti, metodo , elaborazione personale , linguaggio specifico....)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE

LIBRO DI TESTO: AUTORI: RASCIONI – FERRIELLO

TITOLO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOL. 3

EDIZIONE: TRAMONTANA

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

CONOSCENZE

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

ATTIVITA' di recupero e approfondimento per la disciplina curricolare

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

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

rallentato o reso più difficoltoso superare i limiti di una preparazione lacunosa. Durante la DAD si è continuato a lavorare nel tentativo di recuperare e rafforzare i contenuti sviluppati fino alla fine di febbraio.

STRUMENTI DIDATTICI

METODI

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

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

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

MEZZI

- Testo adottato
- Computer
- Internet
- Fotocopie

A partire dal 5 marzo 2020 è iniziata la DAD

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

VERIFICHE DELL'APPRENDIMENTO

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di diversi fattori:

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

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

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

PROVE SCRITTE

Strutturate Scelta multipla **Semistrutturate** Risposta singola

Esercizi

Produzione Tema

Risoluzione di esercizi

DAL 5 marzo 2020 inizio DAD

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

PROVE ORALI

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

Difficoltà emerse nella realizzazione della progettazione annuale

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

ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO – TERMINE IL 02-10-2019 ATTIVITA' DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019)

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

In tale periodo si procede:

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

PROGETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

STRUTTURA DEL PERCORSO

A) FINALITA', OBIETTIVI TRASVERSALI E LIFE SKILLS

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

B) DESTINATARI

Classi quinte di tutti gli indirizzi

C) TEMPI DI REALIZZAZIONE

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

D) CONTENUTI

ARGOMENTI COMPETENZE La persona quale soggetto di diritto; gli ambiti - Creare cittadini responsabili e consapevoli del in cui essa si forma e con le quali interagisce: la fatto che ogni loro azione potrebbe avere famiglia, la società, lo Stato, le realtà delle ripercussioni sulla vita di altri soggetti; - Promuovere e sostenere il rispetto delle sopranazionali. norme di correttezza e di educazione; - La Costituzione: formazione, significato, valori; - Il valore di alcune libertà fondamentali: di pensiero, - Capire e far propri i contenuti della di espressione, di religione: loro evoluzione storica Costituzione; e come si atteggiano nella società contemporanea; - Saper leggere e operare una riflessione sugli - Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico articoli fondamentali inerenti i diritti e i doveri dei cittadini; La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; - Sviluppare il senso di appartenenza al

- 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

- territorio ed il rispetto dell'ambiente dal punto di vista naturalistico e paesaggistico;
- Acquisire la consapevolezza che la tutela dell'ambiente non dipende solo da decisioni politiche ma dai nostri comportamenti quotidiani;
- Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana;
- Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori.
- Leggere, conoscere ed interpretare gli articoli della Costituzione Italiana.

E) METODOLOGIA

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

F) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Percorso di ist	ruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. G SERVIZI SALA E VENDITA	
I.P.S.E.O.A. "A. CEL		LLETTI" Formia	
	UNITA' DI APPRENDIME	NTO DISCIPLINARE 1	
Denominazione	ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO – TERMINE IL 02-10-2019 ATTIVITA' DI RECUPERO E/O PREREQUISITI (termine 04 Ottobre 2019) Nel periodo dal 12 Settembre 2019 al 02 Ottobre 2019 si realizzano attività di accoglienza ed orientamento impegnando la quota oraria prevista dal D.P.R 263/2012 e successive Linee guida del 12 Marzo 2015, nella misura non superiore al 10% del monte ore annuale (12 ore). In tale periodo si procede: • alla conoscenza della classe, tenendo conto delle caratteristiche degli alunni frequentanti i percorsi di II Livello dell'Istruzione degli adulti (ex Corsi serali), che può prevedere un inserimento nel gruppo classe possibile fino ai termini di legge; • all'accertamento dei prerequisiti disciplinari; • alla verifica delle competenze eventualmente già in possesso; • attività di recupero. Le suddette attività proseguono fino al 4 ottobre		
Compito - prodotto	Strumenti matematici per la rise	oluzione di casi e problemi	
Competenze mirate:	Competenza chiave	ti matematici per trattare adeguatamente informazioni	
Professionali	qualitative e quantitative Competenze trasversali di cittadinanza Individuare le proprie difficoltà e cercare di superarle Ricercare e applicare un metodo di studio idoneo Rispettare scadenze e impegni concordati con insegnanti e compagni Imparare a lavorare in gruppo Saper interagire con gli altri Saper ascoltare gli interlocutori Saper rielaborare i testi e contestualizzare le informazioni in essi contenute Saper eseguire operazioni Saper rielaborare i dati necessari per la risoluzione di casi e problemi		
Pluridisciplinari	Padroneggiare la lingua per sco	pi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	
Abilità		Conoscenze	
 Individuare e applicare i procedimenti di calcolo più idonei alla risoluzione di problemi economico aziendali Risolvere problemi di calcolo diretto e inverso 		cento	
dell'interesse e dello scontoDistinguere le diverse voci dello Stato patrimoniale e		 Interesse, montante, sconto, valore attuale Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio 	
 del Conto economico Redigere il bilancio d'esercizio di un'azienda ricettiva 		 La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio Gli obiettivi, i presupposti e le fasi dell'analisi di 	
 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, 		bilancio per indici Gestione economica dell'impresa turistico- ristorativa	
analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita			

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. G SERVIZI SALA E VENDITA					
	I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 2				
Denominazione					
	fino al termine della pausa did	-			
Compito - prodotto	Il budget e il business plan				
Competenze mirate:	Competenza asse storico-socia	ale			
	Riconoscere le caratteristiche e	essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel			
Professionali	tessuto produttivo del proprio	territorio			
	Competenza asse matematico				
	Analizzare dati ed interpretarl	ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le			
	potenzialità offerte da applicaz	ioni specifiche di tipo informatico			
Competenze disciplinari					
Applicare i principi general		della programmazione e del controllo di gestione			
Interpretare i sistemi azien		dali nei loro processi e flussi informativi			
Pluridisciplinari • Padroneggiare la lingua per		r scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali			
Utilizzare una lingua stranie		ra per i principali scopi			
Abilità		Conoscenze			
	ratteristiche della pianificazione				
strategica		La programmazione operativa			
• Distinguere gli scopi ed il contenuto dell'attività di					
pianificazione e programmazione		Le fasi del processo di controllo della gestione			
• Distinguere le varie fasi del processo di controllo di					
gestione		I budget di settore			
• Redigere semplici b	udget aziendali	Le funzioni e la struttura del business plan			
Analizzare e interp	Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto				
previsto e quanto re	ealizzato dall'azienda				

Redigere semplici business plan

Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Prodotti a chilometro zero Competenze mirate: Professionali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. G SERVIZI SALA E VENDITA				
Denominazione Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: attività in DAD Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Prodotti a chilometro zero Competenze mirate: Competenza asse storico-sociale Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia				
Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Prodotti a chilometro zero Competenze mirate: Professionali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 3				
Normativa di settore Prodotti a chilometro zero Competenze mirate: Professionali Competenza asse storico-sociale Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	Denominazione	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: attività in DAD			
Professionali Competenze mirate: Competenza asse storico-sociale Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	Compito - prodotto	Abitudini alimentari ed economia del territorio			
Competenze mirate: Professionali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali					
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Puridisciplinari Puridisciplinari					
tessuto produttivo del proprio territorio Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	Competenze mirate:				
Competenza asse scientifico-tecnologico Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali	Professionali		•		
 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà natura artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 	,				
 artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 			_		
 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 			• •		
trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali					
 Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensi diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 		'			
diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincro 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali		trasformazioni di energia a partire dall'esperienza			
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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali		Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione			
 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 		diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica			
 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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 		attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
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 produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali		Competenze disciplinari			
 Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 					
 Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali 	·				
e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Pluridisciplinari • Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali		Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali			
Pluridisciplinari • Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali					
00 1 1 00 1 1 1 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		e la vendita in relazione alla	a richiesta dei mercati e della clientela		
a Utilizzon una lingua etraziaza par i grizziazi capri	Pluridisciplinari • Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settorial		scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali		
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi	Utilizzare una lingua stranic		era per i principali scopi		
Abilità Conoscenze	Abilità		Conoscenze		
 Analizzare i fattori economici territoriali che incidono Abitudini alimentari ed economia del territorio 	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono		Abitudini alimentari ed economia del territorio		
sulle abitudini alimentari • Normativa di settore	sulle abitudini alimentari		Normativa di settore		
● Individuare norme e procedure relative a provenienza, ● Prodotti a chilometro zero	• Individuare norme e procedure relative a provenienza,		Prodotti a chilometro zero		
produzione e conservazione del prodotto	·				
Individuare i prodotti a chilometro zero come	• Individuare i prodot	tti a chilometro zero come			
strumento di marketing					

L

Percorso di istruzione di II livello III PERIODO (Ex classe V) Sez. Sez. G SERVIZI SALA E VENDITA I.P.S.E.O.A. "A. CELLETTI" Formia **UNITA' DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARE 4** Il marketing: attività svolta in presenza Denominazione Compito - prodotto Tecniche di marketing turistico e di web marketing Competenze mirate: Competenza asse storico-sociale Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel Professionali 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 **Pluridisciplinari** Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi • Abilità • Conoscenze Utilizzare le tecniche di marketing con particolare Le diverse politiche di mercato attenzione agli strumenti digitali Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita Analizzare il CVP Le tecniche per il rilevamento ed il trattamento dei Definire il prezzo di un prodotto Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di La struttura del piano di marketing comunicazione aziendale Individuare criteri, metodi e tecniche per i vari tipi di

ricerca di mercato

Definire semplici piani di marketing

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Modulo 1 Analisi dei bisogni.

U.A. 1 Accoglienza.

Analisi della documentazione relativa al curriculum scolastico. Test d'ingresso. Dibattito sul test d'ingresso. Analisi del metodo di studio. Presentazione della progettazione. Nozioni introduttive. Ripasso ed approfondimento dei blocchi tematici già avviati nel primo biennio e nel secondo biennio, privilegiando le argomentazioni che sono risultate deficitarie nel test d'ingresso, in particolare l'analisi sensoriale dei vini, l'enografia nazionale ed Europea, l'abbinamento tra cibo e vino, le tecniche di miscelazione e di preparazione di cocktail ed i servizi particolari della sala.

Modulo 2 Enologia.

U.A. 2 La produzione vitivinicola nel mondo.

La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada. La vitivinicoltura in Argentina. La vitivinicoltura in Cile. La vitivinicoltura in Sudafrica. La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda. La vitivinicoltura in Cina.

Modulo 3 Marketing, qualità e territorio.

U. A. 3 Pianificare l'offerta gastronomica.

Principi di marketing. Gli strumenti di vendita.

U. A. 4 Comunicare l'offerta gastronomica.

I mezzi di comunicazione. Comunicare attraverso il menu e altre carte. La comunicazione interna: i briefing.

U. A. 5 Comunicare la qualità.

La qualità percepita. Sistemi di qualità. I prodotti di qualità. Le etichette alimentari. La ristorazione etica e sostenibile.

U. A. 6 Comunicare il territorio.

Conoscere il territorio. Valorizzare il territorio. I sistemi turistici locali. Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.

Modulo 4 Tecniche di gestione.

U.A. 7 La gestione delle aziende turistico-ristorative.

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. Forme di gestione. Le risorse umane. Le principali normative del settore.

U.A. 8 La programmazione dell'offerta enogastronomica.

L'elaborazione del menu. Determinare l'offerta enogastronomica. Determinare i prezzi di vendita. Beverage cost e gestione del bar.

U.A. 9 La gestione degli acquisti. Il valore strategico dell'approvvigionamento. L'approvvigionamento di qualità. La gestione del magazzino. La gestione della cantina.

U.A. 10 L'informatica nelle aziende della ristorazione.

Le tecnologie informatiche. I vantaggi per le aziende enogastronomiche. I software per il settore ristorativo. Sistemi in rete

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA: CUCINA

competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

PROGRAMMA

Contenuti e Conoscenza

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu Caratteristiche dell' enografia estera.

Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione e programmazione della produzione

Software di settore.

Abilità e Obiettivi

Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.

Individuare la produzione enoica internazionale.

Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera A. Celletti

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.

Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.

Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.

PROGRAMMA SVOLTO

La Ristorazione

Le classi ristorative e il menu

Il catering

II banqueting

Il servizio al buffet

Organizzazione e gestione

La gestione degli acquisti

Tipologie e innovazione in cucina

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

COMPETENZE

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

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

CONOSCENZE

Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.

Gli effetti dell'attività motoria sulla fisiologia cardio-vascolare (cuore – grande e piccola circolazione – bradicardia degli sportivi).

Fisiologia della contrazione muscolare (muscolatura striata – muscolatura liscia – placca motrice).

L'energia muscolare – l'ATP – processo anaerobico alattacido – processo anaerobico lattacido – processo aerobico.

Conoscere le diverse capacità motorie.

Resistenza generale/endurance-resistenza speciale.

La forza assoluta e relativa- le fibre muscolari rosse.

La velocità e le fibre muscolari bianche.

La mobilità articolare.

La coordinazione, l'equilibrio, la destrezza, la lateralizzazione.

Conoscere l'importanza del riscaldamento.

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

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

Informazioni su gli aspetti sociali, storici ed economici dello sport; concezione dello sport durante il fascismo, durante il nazismo e nel periodo contemporaneo.

Conoscere i principi per una corretta ed equilibrata alimentazione.

L'importanza dell'attività motoria sul "benessere psico-fisico" e sulla "salute dinamica".

Conoscere gli effetti dell'acido lattico sulla stanchezza muscolare – la funzione degli integratori idrosalinici. – L'alimentazione dello sportivo, l'anemia sideropenica e la terapia marziale.

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

Conoscere le modalità di primo soccorso, i principali traumi e le norme per la prevenzione dei piu' comuni infortuni durante l'attività motoria.

ABILITA'

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

motori sportivi.

Distinguere ed eseguire contrazioni isotoniche, isometriche e pliometriche.

Migliorare l'allenamento in funzione di una riduzione di acido lattico. Comportarsi adeguatamente quando si hanno dei crampi muscolari.

Saper eseguire attività e/o esercizi per lo sviluppo e il miglioramento delle capacità motorie (condizionali e coordinative) rispetto ai livelli di partenza.

Test di Cooper- Prova dello scalino.

Eseguire il metodo statico (stretching) e dinamico per migliorare la mobilità articolare.

Saper eseguire un riscaldamento generale e specifico.

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

Conoscere la strumentalizzazione dello sport durante il fascismo e il nazismo. (Le olimpiadi di Berlino del 1936, il film "Olimpia" e Jesse Owens).

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

Distinguere i rischi e le controindicazioni del doping in rapporto alle diverse sostanze utilizzate. (anabolizzanti, anfetamine e similari, manipolazioni ematiche/l'EPO).

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

Eseguire correttamente gli ex. addominali e gli ex. di pesistica.

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

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

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

1 Quadrimestre - 1 Fare impresa (fair play-sport di squadra)

- 2 Sostenibilità (sport in ambiente naturale)

2 Quadrimestre - 3 La salute (benefici della attività motoria, la salute dinamica)

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

RELIGIONE

Le competenze specifiche sono le seguenti:

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

Le conoscenze acquisite sono le seguenti:

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

Le abilità indicate sono:

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

PROGRAMMA SVOLTO IN CLASSE

L'etica delle relazioni

Contenuti:

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

Dio nelle culture

Contenuti:

• Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso

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

PROGRAMMA SVOLTO ATTRAVERSO LA DAD

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

Un mondo giusto

Contenuti:

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

I diritti umani

Contenuti:

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

METODO

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

VALUTAZIONE

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

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

Modalità di assegnazione: L' elaborato è stato assegnato a tutta la classe in modalità telematica attraverso la piattaforma classe viva –Spaggiari

Traccia: INDIRIZZO IPO6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – LABORATORIO DI SALA E VENDITA

RIDURRE il rischio di sviluppare il cancro non è un traguardo impossibile, e ognuno di noi, nella vita quotidiana può mettere in pratica alcune piccole raccomandazioni per diminuire la possibilità di fare i conti con le malattie oncologiche, tra le principali cause di morte al mondo.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità più del 30% dei casi di tumore si potrebbe abbattere con una corretta e consapevole prevenzione modificando alcuni stili di vita.

Prima parte

Il candidato proponga una trattazione del tema "le malattie tumorali" sviluppando i seguenti aspetti:

- Spieghi che cosa si intende per malattie tumorali;
- Illustri le cause, i comportamenti e le abitudini di vita che possono determinare l'insorgenza di tale malattia;
- Descriva i fattori cancerogeni presenti negli alimenti e nelle bevande;
- Fornisca indicazioni sia dietetiche che di stili di vita per prevenirne l'insorgenza.

Seconda parte

Il candidato organizzi un apericena per medici dell'AIOM (associazione italiana di oncologia medica) al termine del convegno.

Per l'organizzazione scelga il servizio che ritiene più idoneo, fornendo la motivazione, precisando le procedure e considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento.

Suggerisca una proposta "innovativa "inerente:

- Una bevanda analcolica e salutare che preveda anche l'utilizzo di un prodotto tipico del territorio, fornendo la motivazione della scelta operata, e elabori una scheda per descriverlo al cliente;
- Una bevanda alcolica;
- Due finger food (ne riporti gli ingredienti) da abbinare ad una delle bevande . Uno dei due dev'essere vegetariano.

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

-Definizione di sostenibilità; -Discorso di Greta Thumberg; --Riflessioni di un capo indiano, lettera indirizzata a Franklin Pierce da Seattle nel 1854; -Calvino: Le acque avvelenate, i funghi in città, Leonia, la nuvola di smog; -Montale: Limoni -Pirandello: Un piccolo difetto, un paradossale lieto fine da Uno Nessuno Centomila; -Svevo: Pefazione, Preambolo, l'ultima sigaretta da La Coscienza di Zeno; -Verga: da i Malavoglia: la famiglia (come azienda), Rosso Malpelo, La lupa, la roba; -D'Annunzio: la "Rinascente" l'affermazione economica milanese 27 settembre 1917, La vendetta d'Italia 21 settembre 1950, l'innocente, il piacere, la pioggia nel pineto, il trionfo della morte; -Il potere della pubblicità da Mussolini a oggi; -Bertold Brecht: A chi esita; -Zolà: J'accuse; -Montale: Limoni; Spesso il male di vivere ho incontrato; -Ungaretti: Veglia, Soldati, Mattina -Saba: Goal; -Quasimodo: Ed è subito sera, Felicità raggiunta; -Primo Levi: da Se questo è un uomo: Questo è l'inferno; -Pascoli: da Myricae : Il Temporale, Il lampo, 10 agosto, La cavallina storna ; Boudleaire: da fiori del male: l'Albatro; Il vino: L'anima del vino;

TITOLO :LA SOSTENIBILITA' /IL CIBO E IL TERRITORIO

regolamento europeo 510/2006/certificazioni di qualità/disciplinari di produzione/la nascita di

una economia alimentare mondiale.

Periodo: OTTOBRE - NOVEMBRE

ITALIANO STORIA Sostenibilità ambientale: sostenibilità ambientale: -sito esseregreen, definizione di sostenibilità: -la guerra di secessione e il decollo non produrre rifiuti, 2014 un nuovo concetto; degli stati uniti, <riflessioni di un -film del 2004 "the day after tomorrow"di capo indiano>; -la seconda rivoluzione industriale. emmerich: -2019 greta thumberg e lo sviluppo sostenibile; -l'invenzione dell'automobile. C -calvino: le acque avvelenate da marcovaldo, -ford e la catena di O leonia, da le città invisibili montaggio Ν la nuvola di smog, da racconti. sostenibilità economica: Т -pirandello, vita e opere: uno, nessuno e -la seconda rivoluzione industriale Ε centomila: "notiamo facilmente i difetti altrui e - la belle époque Ν non ci accorgiamo dei nostri". - la depressione del 1873 U industrializzata -svevo, vita, opere e la figura dell'inetto -l'italia е Т sostenibilità economica: imperialista -positivismo- verismo-decadentismo -i totalitarismi e lo sviluppo -verga, i malavoglia, rosso malpelo, storia di una economico -proletari e capitalisti (p.99) capinera -d'annunzio e la "rinascente", 27 settembre 1917 1929: la prima crisi globale per l'affermazione economica milanese; la -la crisi (p.158) vendetta d'italia, 21 settembre 1920 -la globalizzazione (p324) -approfondimento: il potere della pubblicità dal -le grandi crisi 2004 e 2008 (p.326) 1870, mussolini a oggi (p.294) film: viva la libertà-r. andò sostenibilità sociale: 1861 gli berold brecht: "a chi esita" italiani in patria e all'estero. -giolitti e il suo programma politico sostenibilità sociale: -la prima e la seconda guerra chiave dello sviluppo (art.del sole 24 ore) mondiale -equità:3°art.dellacostituzine -il dopoguerra 1918 e 1945 -la dichiarazione dei diritti umani (p.354) -i testimoni, audio e video zolà/montale/ungaretti testimonianze: /saba/quasimodo/svevo/pirandello samuel modiano primo levi /berold brecht nedo fiano marisa ombra films: la battaglia di hacksaw ridge di m.gibson -la guerra civile in italia SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **SALA E VENDITA** il mangiare e il bere sano con i prodotti sostenibilita'ambientale impronta idrica/impronta del carbonio/ la piramide del territorio :le insalate semplici e mediterranea / la doppia piramide alimentare e composte (salad bar) / le cruditè/ il ambientale /il decalogo del ristorante sostenibile/lo pinzimonio / spreco alimentare/ consigli per una dieta sostenibile gli estratti / i centrifugati tipicità e territorio tipicità e biodiversità

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	INGLESE	
	incidenza della tutela dell'ambiente nell'economia – la	the Mediterranean diet/ the	
	filiera dei prodotti –	Mediterranean food pyramid/	
	le codificazioni: tracciabilita' e rintracciabilita'	disadvantages of diets in the	
С		industrialized countries/ food waste/	
0		Dietetic cocktails/ Juices and smoothies	
N			
T	LAB. ENOGASTRONOMIA	MOTORIA E ATTIVITA' SPORTIVE	
E			
N	il cibo	sport in ambiente naturale. la tutela del	
U	" il valore aggiunto nel piatto "	territorio	
Т	"il legame sostanziale con le produzioni		
1	agroalimentari del nostro territorio "		
	FRANCESE		
	la pyramide alimentaire		
	le regime mediterraneen		

2^ PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO: BENESSERE E CORRETTA ALIMENTAZIONE

PERIODO: DICEMBRE – GENNAIO

	ITALIANO	STORIA
	calvino: lettura testo di marcovaldo: - i funghi in città -le acque avvelenate racconti: -la nuvola di smog; -montale: limoni; svevo: la coscienza di zeno: il fumo; -primo levi: se questo è un uomo, il cibo nei lager -la dieta durante la quarantena.	contesto storico degli autori -le epidemie, approfondimento (p60); -la febbre spagnola, 1918 il rancio durante la guerra
C O	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
N T E N U T I	dieta /benessere / dietologia - le basi di una dieta sana -gli strumenti per una corretta alimentazione : classificazione degli alimenti /larn / linee guida /piramide alimentare / ripartizione delle kcal nell'arco della giornata / distribuzione dei macronutrienti / -la dieta nelle diverse eta' e condizioni fisiologiche (dal bambino all'anziano) menu' art.32 costituzione	Nuovi trend del beverage: bevande alla frutta, bibite di fantasia, succhi, spremute, sciroppi, sport drink, energy drink, frullati, frappè, centrifugati di frutta e verdura
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	INGLESE
	- il diritto alla salute – il ruolo dello stato e dei cittadini	nutrients and nutrition/ healthy eating/ guidelines for a healthy diet / The food pyramid /
	LAB ENOGASTRONOMIA	MOTORIA E ATTIVITA' SPORTIVE
	la cucina degli alberghi termali e agriturismo con centri benessere: menù e diete mirate per gli ospiti "	la salute dinamica. i benefici cardiovascolari della attività motoria. i paramorfismi e dismorfismi dovuti all'ipocinesia. la alimentazione dello sportivo. l'anemia sideropenica.
	FRANCESE	
	l'alimentation de l'adolescent.	
	l'alimentation du sportif.	

3^ PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO: FARE IMPRESA

PERIODO: FEBBRAIO – MARZO

	ITALIANO	STORIA
	verga:i malavoglia; -d'annunzio e la "rinascente", 27 settembre 1917 per l'affermazione economica milanese; la vendetta d'italia, 21 settembre 1920 -film: viva la libertà di r.andò	contesto storico degli autore -seconda rivoluzione industriale -la catena di montaggio nella fabbrica della ford -la pubblicità (p294) -la crisi: schede approfondimento (p.158)
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
C O N T E N U	la dieta nella ristorazione di eventi per giovani finger food /aperitivi happy hour dieta vegana / vegetariana diete e patologie (diabete/ obesita' /malattie cardiovascolari/allergie e intolleranze/ rischio e sicurezza alimentare nella filiera degli eventi (contaminazioni fisiche / chimiche / biologiche sistema haccp e manuale di buona prassi igienica	bar di tendenza con apericena e finger food
T	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
I	l'impresa: concetto di imprenditore ed azienda, dal codice civile all'attivita' pratica. ruolo, rischi e responsbilita' sociali dell'impresa	function catering/ special events/ happy hour/ aperitivo time in Italy/ spirits and liqueurs/ alcohol free cocktails/vegetarian diets/ vegan diet/ food contamination/ the most common risky food
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	ricerca e innovazione nell'enogastromia e conoscenza degli alimenti per poter raccontare l'universo di un piatto anche attraverso la comunicazione mediatica	lavoro di gruppo-sport di squadra. il fair-play
	FRANCESE	
	a la recherche d'un emploi : la lettre de demande d'emploi, le curriculum vitae	

4^ PERCORSO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO : **LA GLOBALIZZAZIONE** PERIODO : APRILE –MAGGIO

	ITALIANO	STORIA
	La pubblicità e la globalizzazione, schede approfondimento (p.294, 4°)	La società di massa (p290. 4°) -Globalizzazione, schede (p.324, 4°)
C O N T E N U T I	-Il simbolismo: -Pascoli -Baudelaire -George Orwell: La fattoria degli animali, simbolo di una società comunista -Calvino e le città invisibili: Leoniapoeti in una guerra globale: -Ungaretti -Quasimodo - Levi SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE gli alimenti e globalizzazione l'alimentazione nelle varie religioni	approfondimento; -La pubblicità e il suo uso durante il nazismo e il fascismo -La prima e la seconda guerra mondiale -La Guerra fredda; LAB .SALA E VENDITA I cocktails IBA (mondiali)
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
	il mercato globale - gli scenari mondiali e la valutazione di problematiche ed opportunita' – confronto fra sistemi economici	food and religion/ Alternative diet: Macrobiotics/ food and celebrations in Europe/ organic food and gmo's/ Hot drinks: tea and coffee
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	Le contaminazioni nel mondo enogastronomico. Il cibo e le bevande che sono entrate nelle nostre abitudini di vita.	La diffusione del "doping". Lo sport ed il potere, (durante il fascismo ed il nazismo). Le olimpiadi di Berlino del 1936.
	FRANCESE	
	Nourriture et religion : l'alimentation juive et musulmane	

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

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

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

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

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

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

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

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

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

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

Stage formativi ed aziendali

Viste aziendali

Incontri con esperti di settore

Orientamento al lavoro e agli studi universitari

Conferenze

Visite culturali

A seguito dell'emergenza Covid-19 le attività programmate sono state sospese (D.L. 23 febbraio 2020 n.6, convertito in legge il 5 marzo 2020 n.13): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)				
Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Convegno riguardante la pesca e i cambiamenti climatici che causano problemi nel campo ittico	9 ottobre	2 ore	Scienze e cult alim./ labor sala e enogastronomia /	IPSEOA "A.Celletti"
Stage c/o aziende del territorio	Periodo estivo 2017 - 2018 -2019	Mesi estivi	Lab sala e vendita	Aziende del territorio
Ristorante Didattico	Anni scolastici dal 2017- 2018 al 2019 -2020	8 ore a ristorante	Alim / lab sala e vendita /lingua inglese	IPSEOA "A. Celletti"
Progetto NATO Ristoranti didattici su menu regionali	Anni scolastici dal 2017 al 2020	6 ore a ristorante	Alim / lab sala e vend / lingua inglese	IPSEOA "A. Celletti"
Corso :Lo Champagne	Anno scolast 2019 -2020	12 ore	Lab sala e vendita	IPSEOA "A. Celletti"
Visite aziendali Cantina Sant'Andrea – Terracina	2108 -2019	6 ore	Lab. Sala e vendita/alim.	Azienda
Visite aziendali Caseificio Don Peppe Diana Cellole (CE) /	2018 -2019	6 ore	Lab. sala e vendita/alim	Azienda

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

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

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

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

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE				
Titolo del percorso	Discipline coinvolte			
Progetto di educazione alla legalità a.s. 2019/2020	DTA			
Progetto memoria	ITALIANO- STORIA-DTA			
TELETHON 2019	ITALIANO- DTA			
L'ora della legalità	ITALIANO –STORIA – DTA			
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell'unità nazionale	STORIA -ITALIANO- DTA			
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all'uso di stupefacenti	TUTTE LE DISCIPLINE			
Incontro con le forze armate dell'aeronautica	DTA			

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

Il <u>decreto legge n. 22 dell'8 aprile 2020</u>, 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.