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

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

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V sez. I
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 /05/2020

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

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

• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

• comunicare in almeno due lingue straniere;

• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V TRS I è costituita da 11 alunni di cui 6 maschi e 5 femmine; provenienti tutti dalla 4I. E' inserito nel gruppo un allievo con Disturbi Specifici Dell'Apprendimento.

Il comportamento degli allievi è stato in generale positivo, sempre rispettoso dell'Istituzione e si sono mostrati disponibili al processo educativo .

L'ambiente socio –culturale di provenienza eterogeneo, è stato supportato dalle iniziative della scuola che hanno consentito agli allievi di sviluppare interessi e motivazioni, di ampliare le loro conoscenze, di migliorare la socializzazione per favorire uno sviluppo più armonico delle personalità, nonché di fornire varie opportunità di integrazioni con il mondo del lavoro privilegiando l'aspetto pratico. Infatti gli alunni hanno avuto modo di accrescere le specifiche competenze partecipando, nel corso dell'anno scolastico, a manifestazioni, visite aziendali e progetti nazionali, oltre che ad attività connesse alla formazione professionale. Le attività di PCTO (ex alternanza scuola – lavoro) hanno permesso loro di approfondire le conoscenze e di raggiungere le competenze relative all'indirizzo scelto.

Il gruppo classe, eterogeneo per ritmi e modalità di apprendimento, ha partecipato alla vita scolastica in modo a volte superficiale e al di sotto delle aspettative: in generale non tutti hanno sfruttato pienamente le loro capacità. Un esiguo numero di alunni si è distinto raggiungendo una discreta preparazione anche se non con sistematicità in tutte le discipline ; la maggior parte presenta , carenze espositive con lacune di base ma utilizzando altre strategie quali la partecipazione , la responsabilità è riuscita a raggiungere dei risultati scolastici sufficienti; infine, occorre rilevare la presenza di chi ha mostrato scarso interesse e un atteggiamento di quasi completa indifferenza rispetto a quanto messo in atto per poter tutti riuscire ad ottenere un risultato scolastico accettabile.

Nella seconda parte dell'anno scolastico, gli allievi sono riusciti ad adattarsi alla nuova situazione della didattica a distanza, le attività didattiche non hanno subito particolari rallentamenti anche se in alcune discipline i programmi sono stati semplificati e/o ridotti sia per esigenze di recupero sia per la partecipazione degli alunni alle attività extrascolastiche che ha comunque arricchito e completato la loro preparazione.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

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

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

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

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

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:

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

- LA QUALITÀ DELL'INTERAZIONE:
- coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacità di collaborazione; capacità di adattamento all'emergenza
- LE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:
  capacità di rielaborazione personale; capacità di orientarsi nella soluzione di un problema;capacità di argomentazione e di riflessione critica

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

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

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

ATTIVITA’ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell’offerta formativa)

2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)

3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre

4.sportello didattico

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

Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti;Francese

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

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:CUCINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

ITALIANO

Finalità formative

Lo studio del programma di letteratura italiana nel corso del quinto anno ha teso a:

- a sviluppare le attitudini al senso della complessità, alla creatività ed alla flessibilità del pensiero
- ad arricchire e disporre ad esperienze di letture numerose e varie
- a consolidare la precisione del lessico e il rigore argomentativo.
- a sviluppare le capacità di produzione orale e scritta relativamente ai vari generi testuali: *testo giornalistico, commento testuale, lettera, saggio breve e della relazione* (intesi come sintesi e analisi di conoscenze letterarie e storico-culturali).

OBIETTIVI

L'alunno, nello studio della lingua e letteratura italiana, ha innanzitutto potenziato le 4 abilità di base (ascoltare, parlare, leggere, scrivere);

OBIETTIVI DIDATTICI E DISCIPLINARI (esplicitati sinteticamente):

Educazione linguistica

- Potenziamento delle 4 abilità di base

- Conoscenza e utilizzo corretto delle basilari strutture morfo-sintattiche della lingua italiana

-Conoscenza delle caratteristiche testuali e strutturali di testi scritti, sia pragmatici (relazioni, tema, saggio, articolo, …) che letterari, in prosa e in versi

Gli studenti, pertanto, dovranno essere in grado di:

-Saper elaborare ed esporre opinioni personali con precisione e ricchezza lessicale, chiarezza espositiva e coerenza argomentativa

-saper produrre, correttamente, testi scritti di vario genere (relazioni, tema, saggio, articolo, lettera, inchiesta, ecc) sui contenuti dell'apprendimento con proprietà di

linguaggio e organicità concettuale.

Sapranno, inoltre

- accedere autonomamente a linguaggi settoriali

- utilizzare in forma scritta, per usi adeguati, i linguaggi specifici delle varie discipline

- organizzare i risultati di una ricerca

Educazione letteraria

Al termine del curricolo di educazione letteraria, lo studente dovrà:

- conoscere il contenuto del prodotto letterario e degli autori dei periodi esaminati
- conoscere le interrelazioni con le contemporanee espressioni delle letterature straniere;
- possedere un orientamento storico generale, che gli permetta di collocare ogni opera che incontra, e i relativi autori, almeno approssimativamente, nel giusto contesto

- Saper comprendere i linguaggi della comunicazione letteraria ed estetica

- Avere interesse e capacità di allargare il campo delle proprie letture in ogni direzione

- Avere la capacità di motivare le proprie scelte, i propri gusti, le proprie valutazioni

- Avere la disposizione a fruire del testo letterario a diversi livelli, informativo, psicologico, estetico
- Acquisire sensibilità al testo letterario e gusto per la lettura in forma autonoma

Ai fini **dell'educazione letteraria** viene inserito opportunamente **lo studio della struttura del testo narrativo, poetico e teatrale**, per far acquisire e poi rafforzare le competenze di analisi strutturale:

Struttura del testo letterario narrativo e poetico.

Obiettivi.

Attraverso una scelta di testi narrativi d'epoche diverse, l'alunno dovrà essere in grado di:

- saper analizzare la struttura del racconto;
- saper analizzare caratteristiche e ruoli dei diversi personaggi;
- saper riconoscere i passaggi da un punto di vista ad un altro;
- saper analizzare le caratteristiche delle coordinate spazio-temporali;
- saper attuare il passaggio dal testo al contesto;
- saper analizzare tema e messaggio di un testo;
- saper analizzare i caratteri stilistici di un testo narrativo.

Attraverso una scelta di testi poetici di epoche diverse, l'alunno dovrà essere in grado di:

- conoscere il significato di un testo poetico;
- riconoscere gli aspetti grafico-visivo, metrico-strutturale, fonico-timbrico, retorico-stilistico, tematico-simbolico di un testo poetico;
- cogliere le tematiche principali e secondarie di un testo poetico;
- riconoscere i termini e le espressioni usati nel testo poetico con un senso diverso da quello di base.

Attraverso una scelta di testi teatrali di epoche diverse, l'alunno dovrà essere in grado di:

- Conoscere gli elementi strutturali del testo teatrale (battute, dialogo, monologo, soliloquio, didascalie, atti e scene);
- Conoscere le diverse funzioni della lingua che sono impegnate nella comunicazione teatrale;
- cogliere le tematiche principali e secondarie di un testo teatrale;
- Saper analizzare un testo teatrale riguardo ai personaggi e alle azioni;
- Conoscere le differenze tra la commedia d'intreccio, di carattere e di ambiente.

CONTENUTI Argomenti e testi analizzati **prevalentemente contenuti nel testi**:M. Sambugar, G. Salà, *Letteratura viva, vol. 3°, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea,* 2016 Milano, La Nuova Italia; altre volte il materiale è stato prodotto e fornito dal docente mediante fotocopie, testi in pdf, mappe concettuali, ecc…

In virtù di quanto richiesto dall'Ordinanza ministeriale in merito agli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 vengono specificatamente indicati al termine di ogni modulo didattico affrontato ***i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno e che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale*** (cit. O.M. ESAMI DI STATO art. 9, comma 1, let. B).

Inoltre, per consentire agli alunni di orientarsi e organizzare analisi, discettazioni e percorsi interdisciplinari, i contenuti hanno privilegiato argomenti afferenti i nucli tematici individuati dal CdC ad inizio di anno scolastico: salute e benessere, la "memoria", gli "eventi", la sostenibilità e l'ambiente.

Per i prerequisiti, gli obiettivi, gli strumenti, le modalità di verifica e valutazione si rimanda a quanto indicato nelle altre parti della Programmazione e alla Programmazione del Dipartimento di lettere

Modulo n. 1 I MODELLI CULTURALI DELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO	
Prerequisiti	Conoscere i principali eventi storici ed il quadro socio-culturale di riferimento; Conoscere le principali caratteristiche del testo narrativo e poetico.
Obiettivi	*Conoscenze:* conoscere l'influenza esercitata dal Positivismo sulla mentalità e sulla produzione letteraria dell'epoca, con i conseguenti cambiamenti sulla diversa produzione culturale; conoscere il pensiero, la poetica, la vita di G.Verga, tenendo presente le esperienze che hanno maturato le sue scelte stilistiche e formali; conoscere i generi, le opere, gli autori più rappresentativi del Naturalismo e del Verismo. *Competenze:* saper indicare le correlazioni tra il testo ed il contesto storico-culturale di appartenenza; saper indicare le persistenze o le variazioni tematiche e formali nell'opera di Verga; saper cogliere le relazioni tra i testi ed il contesto di appartenenza; saper cogliere le differenze e le analogie tra poetiche, autori ed opere. *Capacità:* saper esporre ed organizzare in modo coerente i dati, individuandone gli aspetti essenziali; saper stabilire relazioni tra un testo ed il contesto storico di appartenenza.
Contenuti	Le caratteristiche dell'età del Realismo: Il Positivismo Il Naturalismo Il Verismo: Verga- la vita - le opere - il pensiero - le tecniche narrative. **Scelte antologiche:** **da "Il Ciclo dei Vinti", *I Malavoglia* (analisi generale dell'opera)** Prefazione – Il ciclo dei vinti *La famiglia Toscano-* Approfondimento: Impersonalità, regressione, discorso indiretto libero

Modulo n. 2 Il Decadentismo tra simbolismo ed estetismo, tra poesia e prosa.	
Prerequisiti	Conoscere i principali avvenimenti storici, i maggiori indirizzi di pensiero e le poetiche dell'epoca in cui vissero gli autori; Conoscere gli elementi di base del testo poetico e del testo narrativo.
Obiettivi	*Conoscenze:* conoscere il quadro storico, politico e culturale del tempo; conoscere i caratteri del Decadentismo e la sua influenza sulla letteratura italiana del Primo Novecento; conoscere gli elementi essenziali della biografia di Pascoli e D'Annunzio, e come questa si rifletta sulle loro opere; conoscere i fondamenti del pensiero e della poetica di Pascoli e D'Annunzio; conoscere le caratteristiche stilistico-formali del romanzo estetizzante; conoscere la novità della lirica italiana tra Futurismo e Crepuscolarismo. *Competenze:* saper contestualizzare storicamente l'opera di Pascoli e D'Annunzio; saper rilevare le analogie e/o le differenze tra la poetica di Pascoli e i movimenti poetici del tempo; saper individuare le persistenze e/o le variazioni tematiche e formali della produzione di Pascoli e D'Annunzio; *Capacità:* saper esporre ed organizzare in modo coerente i dati, individuandone gli aspetti essenziali; saper stabilire relazioni tra un testo ed il contesto storico di appartenenza.
Contenuti	Il Decadentismo: rifiuto dell'irrazionalismo; intuizione, analogia, simbolo: L'estetismo. Il Decadente, un estraneo alla società. Il Simbolismo francese come modello della nuova sensibilità poetica. Letture: C. Baudelaire: da **I fiori del male**, Corrispondenze, L'albatro GIOVANNI PASCOLI: la creazione di un nuovo linguaggio poetico Cenni biografici, Le opere, il pensiero e la personalità **Letture:** da ***Il Fanciullino*** - lo sguardo del fanciullo da ***Myricae***: *Lavandare*, *X Agosto*

	GABRIELE D'ANNUNZIO: la lirica dannunziana tra crisi ed intellettualismo Cenni biografici, Le opere, il pensiero e la personalità Il romanzo estetizzante europeo e le sue regole: la tipologia dell'eroe decadente. Letture: da ***Il piacere,*** *L'attesa dell'amante* *da* ***Notturno****, Deserto di cenere* da ***Alcione***, La sera fiesolana Le avanguardie in Italia e in Europa **Futuristi**, la poetica – i manifesti Marinetti e il Manifesto Futurista Lettura di: F. Tommaso Martinetti, *Zang, Tumb, Tumb; Manifesto tecnico della letteratura futurista; Manifesto futurista della cucina italiana*

Modulo n. 3

La crisi dell'uomo moderno e contemporaneo tra malattia nevrosi ed inettitudine

IL ROMANZO EUROPEO ED ITALIANO DEL PRIMO NOVECENTO

Conoscere i principali avvenimenti storici, i maggiori indirizzi di pensiero e le poetiche dell'epoca;

Conoscere gli elementi di base del testo narrativo.

Conoscenze:
conoscere il quadro storico, politico e culturale del tempo;
conoscere le caratteristiche strutturali del romanzo della crisi e il tema di fondo della malattia come momento di introspezione ed autoanalisi;
conoscere gli elementi essenziali della biografia di Pirandello e Svevo, e come questa si rifletta sulle loro opere;
conoscere i fondamenti del pensiero e della poetica di Pirandello e Svevo;
conoscere le caratteristiche del teatro pirandelliano.
Competenze:
saper contestualizzare storicamente gli autori e le loro opere;
saper rilevare le analogie e/o le differenze tra la poetica di Pirandello e Svevo e i movimenti poetici del tempo;
saper individuare le persistenze e/o le variazioni tematiche e formali della produzione di Pirandello e Svevo;

Capacità:
saper esporre ed organizzare in modo coerente i dati, individuandone gli aspetti essenziali;
saper stabilire relazioni tra un testo ed il contesto storico di appartenenza.

Le filosofie irrazionaliste
Nietzsche, Bergson.

Il superuomo di F. Nietzsche

Psicoanalisi

Il romanzo del primo Novecento (o “della crisi”)

Italo Svevo

La vita – il pensiero – le opere – le tecniche narrative-la crisi dell’uomo moderno

Luigi Pirandello

La vita - il pensiero - le opere - le tecniche narrative - la crisi dell’uomo moderno

Letture:

Italo Svevo, **La Coscienza di Zeno**, (lettura integrale)

Luigi Pirandello

dal ***Saggio sull’umorismo***, *Il sentimento del contrario*

da “***Novelle per un anno***, *Il treno ha fischiato*,

da ***Il fu Mattia Pascal****, La nascita di Adriano Meis*

da ***Sei personaggi in cerca d’autore,*** *La condizione dei personaggi (introduzione dell’autore all’opera)*

Modulo n. 4 La lirica italiana tra le due guerre	
Prerequisiti	Conoscere i principali avvenimenti storici, i maggiori indirizzi di pensiero e le poetiche dell'epoca; Conoscere i principali strumenti di analisi del testo poetico.
Obiettivi	*Conoscenze:* conoscere il quadro storico, politico e culturale del tempo; conoscere le caratteristiche strutturali della lirica italiana tra le due guerre; conoscere gli elementi essenziali della biografia di Ungaretti e Montale, e come questa si rifletta sulle loro opere; conoscere i fondamenti del pensiero e della poetica di Ungaretti e Montale; conoscere le caratteristiche del linguaggio poetico ungarettiano. *Competenze:* saper contestualizzare storicamente gli autori e le loro opere; saper rilevare le analogie e/o le differenze tra la poetica di Ungaretti e Montale; saper individuare le persistenze e/o le variazioni tematiche e formali della produzione di Ungaretti e Montale; *Capacità:* saper esporre ed organizzare in modo coerente i dati, individuandone gli aspetti essenziali; saper stabilire relazioni tra un testo ed il contesto storico di appartenenza.
Contenuti	**Il valore della parola, La poesia Pura** Caratteri generali dell'Ermetismo: La rivoluzione metrica e la riscoperta della parola poetica nella lirica di Ungaretti; Ungaretti – Vita, pensiero, opere Equilibrio formale e riflessione filosofica nel percorso creativo di Montale Il poeta del male di vivere Montale – Vita, pensiero, opere Letture:

	Giuseppe Ungaretti: da ***Allegria***, *Veglia, San Martino del Carso Fratelli, Soldati.* Eugenio Montale *da **Ossi di Seppia**, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*.

Modulo n. 5 La narrativa italiana tra le due guerre e il neorealismo	
Prerequisiti	Conoscere i principali avvenimenti storici, i maggiori indirizzi di pensiero e le poetiche dell'epoca; Conoscere i principali strumenti di analisi del testo narrativo.
Obiettivi	*Conoscenze:* conoscere il quadro storico, politico e culturale del tempo; conoscere le caratteristiche strutturali della narrativa italiana tra le due guerre; conoscere i caratteri del Neorealismo e gli autori più rappresentativi dell'epoca, le loro opere e la loro poetica. *Competenze:* saper contestualizzare storicamente gli autori e le loro opere; saper ricavare dai testi l'ideologia e i principi di poetica dell'autore; saper individuare gli elementi di innovazione e continuità di un autore rispetta alla tradizione; saper rilevare le analogie e/o le differenze della narrativa del Neorealismo; saper individuare le persistenze e/o le variazioni tematiche e formali della produzione narrativa del Neorealismo; *Capacità:* saper esporre ed organizzare in modo coerente i dati, individuandone gli aspetti essenziali; saper stabilire relazioni tra un testo ed il contesto storico di appartenenza.
Contenuti	Caratteri generali del Neorealismo: Letture Primo Levi, L'arrivo nel lager, da *Se questo è un uomo*, Pier Paolo Pisolini, da ***Scritti corsari**, Contro i capelli lunghi* Mario soldati*, da **Vino al vino**, Introduzione* Leonardo Sciascia*, brano da **Il giorno della civetta***

STRUMENTI, METODOLOGIE, CRITERI DI VALUTAZIONE Quelli di seguito indicati sono stati i mezzi e gli strumenti, i sussidi, le verifiche in itinere, il recupero e l'approfondimento, le verifiche finali, a conclusione del percorso programmatico modulare di italiano per la classe V, benché le condizioni emergenziali dovute alle disposizioni ministeriali in merito al contenimento del Covid 19 ha reso indispensabile da parte del dipartimento di lettere la produzione di una serie di strumenti valutativi coerenti con le modalità dettate dalla Didattica a distanza (DAD). Per quest'ultimo aspetto il suddetto dipartimento ha elaborato due griglie di valutazione.

La prima tiene conto della condotta espressa in merito all'utilizzo dei sistemi e delle piattaforme digitali adottate, e che tiene in considerazione i parametri del linguaggio, la modalità d'uso di tali strumenti, la partecipazione, il rispetto dei tempi di consegna e la frequenza;

La seconda, invece, è strettamente connessa alla valutazione di tutte le prove, scritte e/o orali, le esercitazioni che la DAD ha consentito, ed concepita come segue:

Per quanto concerne la didattica svolta in presenza, benché applicati in buona parte anche per la DAD, sono stati concepiti i seguenti modi e strumenti per lo svolgimento delle attività volte all'apprendimenti in ogni suo momento e fase, nonché le forme e le modalità con cui effettuate i recuperi, e gli eventuali approfondimenti. Per quanto concerne la DAD occorre però aggiungere che si è resa indispensabile l'utilizzo, per ogni processo didattico-educativa dell'ausilio di appositi device, nonché software o applicazioni per poter mettere in atto il processo educativo e formativo. Nello specifico si è privilegiato la piattaforma predisposta dall'istituto, denominata Classe viva-aula virtuale, per tutte le operazioni d'agenda e programmazione, nonché segnalazioni di presenza e assenze degli alunni, assegnazione di compiti e di materiale didattico; per quanto attiene le videolezioni si è utilizzato Skype e l'applicazione Whatsapp.

Mezzi, strumenti e sussidi	La lezione frontale e il libro di testo sono gli strumenti indispensabili ed efficaci per presentare, isolare, collegare, confrontare e stabilire modelli. A seguire verranno utilizzati anche testi disponibili presso la biblioteca dell'Istituto; fotocopie di appunti o di schede di analisi testuali; ulteriori manuali forniti dall'insegnante; giornali; mezzi audiovisivi e/o informatici.
Verifiche in itinere	Le prove di verifica saranno di vario tipo (nel numero indicato nel POF e nel rispetto della suddivisione dell'anno scolastico in due periodi) , e consisteranno in test strutturati, semi-strutturati, questionari (risposte brevi - trattazioni sintetiche - esercizi di completamento), relazioni, colloqui alla cattedra, discussioni collettive con interventi spontanei degli studenti. In relazione alle prove scritte oltre al tema tradizionale, è prevista l'analisi del testo letterario sia poetico che narrativo, l'articolo giornalistico ed il saggio breve. Si prevede anche una simulazione semistruturata ai fini della preparazione alla terza prova dell'Esame di Stato.
Recupero e approfondi-mento	Curricolare: in aggiunta alle attività che saranno tentate sulla base delle esigenze che, di volta in volta, emergeranno dal vivo del dialogo formativo, si mirerà a: - fornire indicazioni e esemplificazioni di metodologia testuale; - puntualizzare la definizione di termini letterari; - operare una discussione particolareggiata sugli errori rilevati. Ed inoltre: - Pause didattiche: ripetendo gli stessi argomenti - Ritorni sugli stessi argomenti con modalità diverse - Assegno di esercizi individualizzati per casa Extracurricolare: - Recupero al di fuori dell'orario curricolare attraverso interventi didattici integrativi pomeridiani, quali sportello o corsi di recupero, ANCHE PER IL RECUPERO E LA RESTITUZIONE DEI MINUTI CONSEGUENTI ALLA RIDUZIONE DELL'UNITA' DI LEZIONE. - L'approfondimento mirerà all'ampliamento dei contenuti e ad una maggiore puntualizzazione del metodo di decodificazione dei testi letterari.
Verifica finale	Nella valutazione della prova di verifica finale si terrà conto della pertinenza delle risposte ai quesiti formulati, della chiarezza espositiva, della competenza linguistica e del livello di conoscenze acquisito, e anche dei processi di apprendimento e maturazione raggiunti dagli allievi, facendo riferimento ai livelli di partenza intermedi e finali conseguiti.
Obiettivi minimi	*Conoscenze:* conoscere la biografia dell'Autore; riconoscere le fasi evolutive dell'opera di un autore; conoscere le caratteristiche più importanti del percorso letterario preso in esame, riconoscere gli elementi essenziali del contesto storico-culturale esaminato. *Competenze:* saper interpretare il significato dei testi letterari analizzati e riferirlo in modo elementare ma chiaro.

	Capacità: saper organizzare in modo coerente gli aspetti essenziali degli argomenti studiati, esponendo gli stessi in modo comprensibile e saper stabilire collegamenti minimi tra autori e correnti di pensiero. *Contenuti:* quelli indicati nell'apposita Programmazione di dipartimento e depositata negli uffici di competenza dell'Ipssar.

PROPOSTE DI INIZIATIVE E ATTIVITA' EXTRACURRICULARI La classe ha partecipato al "Progetto cinema", mediante il quale è stato possibile visionare 3 pellicole, due delle quali, ***L'Ufficiale e il gentiluomo*** e ***1917***, utili a disegnare alcune coordinate storico-sociali ben definite; tra le visite d'istruzione vanno annoverate quelle svolte presso il Chiostro del Bramante di Roma per le mostre intitolate "**Bacon e la scuola d'Inghilterra**", finalizzata ad esperire attraverso il segno pittorico le tensioni del secondo dopoguerra; e "**Banksy, a visual protest**", sulla valenza estetica ed etica del controverso artista inglese. Quet'ultima esperienza, causa l'emergenza Covid, è stata svolta in modalità telematica grazie all'ausilio della curatrice della mostra stessa, Dott.ssa Andreozzi Silvia.

STORIA

FINALITA' E OBIETTIVI GENERALI per la Storia

Finalità

- Analizzare la complessità delle ricostruzioni dei fatti storici
- Stabilire rapporti tra fatti e contesti
- Consolidare l'attitudine a problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti
- Affinare la capacità di individuare le differenze, nel tempo e nello spazio, tra le civiltà e tra i gruppi sociali
- Analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenza del passato e viceversa
- Sviluppare la consapevolezza della crescita delle conoscenze specifiche della storia

Obiettivi

Al termine del quarto e del quinto anno, lo studente dovrà essere in grado di:

- ✓ Saper collocare le vicende storiche in una visione dinamica della realtà
- ✓ Acquisire il senso della vita di relazione
- ✓ Raggiungere lo sviluppo delle capacità logiche di concatenamento tra gli eventi e il rapporto tra cause ed effetti
- ✓ Saper ricostruire le connessioni sincroniche e gli sviluppi diacronici di un problema storico
- ✓ Saper usare modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici
- ✓ Saper acquisire il senso della tradizione
- ✓ Saper localizzare i centri di elaborazione culturale (geografia-storia del territorio
- ✓ Acquisire sensibilità e rispetto per i beni culturali in genere
- ✓ Saper adoperare concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali

Inoltre:

1)*conoscenza degli eventi storici e delle cause, soprattutto economiche, sociali, politiche e scientifiche, che li hanno determinati*

2)*capacità di saperli esporre in modo chiaro e coerente in relazione al periodo che va dalla fine del XVIII secolo ai nostri giorni.*

METODOLOGIA D'INSEGNAMENTO

Il lavoro è stato fondamentalmente incentrato sul libro di testo affinché gli alunni potessero avere un chiaro punto di riferimento; benché siano stato adottati materiali forniti anche dal docente (fotocopie, mappe concettuali, film, ecc…)

Libro di testo:

- G. Gentile, L. Ronga, A. Rossi, *L'Erodoto, vol. 3^ Il Novecento e l'inizio de XXI secolo*, La Scuola, Milano 2012

Inoltre, si prevede l'uso di: appunti, sussidi audiovisivi, giornali, schede operative strutturate.

CONTENUTI

MODULO 1^: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE
U. D. 1: L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo
U.D. 2: Lo scenario extraeuropeo (sintesi)
U. D. 3: L'Età giolittiana
U. D. 4: La Prima guerra mondiale
U.D. 5: Dalla Rivoluzione russa all'Unione sovietica (sintesi)
U. D. 6: L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto

MODULO 2^: L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
U. D. 1: L'unione sovietica di Stalin (sintesi)
U. D. 2: Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo
U. D. 3: Gli Stati Uniti e la crisi del 1929
U. D. 4: La crisi della Germania repubblicana e il nazismo
U. D. 5: Il regime fascista in Italia
U. D. 6: L'Europa e il mondo verso una nuova guerra (sintesi)
U.D. 7: La Seconda guerra mondiale

MODULO 3^: IL MONDO BIPOLARE: DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS
U. D. 1: Usa-Urss: dalla prima guerra fredda alla coesistenza pacifica(sintesi)
U. D. 2: Dalla seconda Guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
U. D. 3: L'Italia della prima repubblica

Storia, Cittadinanza e Costituzione:
L'evoluzione del sistema elettorale in Italia
Stato e chiesa in Italia: dal risorgimento ai Patti lateranensi
L'ONU e la costruzione di un nuovo ordine mondiale

LINGUA INGLESE

PROGRAMMA SVOLTO

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

- Well done –Service- C.E. Morris, ELI editore
- Drink & Think, Caminada/Girotto/Hogg/Meo /Peretto, Hoepli
- Excellent, *Tite/Morris. Eli*

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Competenza n.2 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) Understanding and serving wine Wine appellation Promoting Happy hour as Italian and International cultural contemporary event Serving and describing cocktails Serving hot drinks at the bar Making suggestions and describing	**Module 1: WINE AND DRINKS** (*settembre - ottobre)* Italian wines Revision about the main cocktails Happy hours, Tapas and Apericena Hot drinks: Tea and coffee Grammar revision: 1st and 2nd conditional future tenses
Competenza n.4 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) • Focus on language: main nutrients • Talking about habits and routines • Asking about frequency and quantity in your diet	**Module 2: FOOD AND NUTRITION** (*novembre - dicembre)* The eat well plate • Nutrients • Healthy eating • Lifelong nutrition • Organic Food and GMOs
Competenza n.4 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) • Designing special menus • Creation of a personal meal diary • Difference between healthy and unhealthy diet • Understanding the benefits of the Mediterranean diet	**Module 3: LIFESTYLE and DIETS** (*gennaio - febbraio*) • Macrobiotics • Vegetarian or vegan diets • The food pyramid • The Mediterranean Diet • Food intolerances • Eating disorders • Fashionable food and drinks • Alternative diets

• Creating healthy recipes • Focus on language: main Mediterranean food	• Healthy recipes
Competenza n.3 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) • Meaning of Hazard Analysys and Critical Control Point • Creation of a Flow Chart representing the process • Talking about bacteria and hazards on food • Explain procedures to prevent food contamination	**Module 4: HEALTH AND SAFETY** (*marzo*) • HACCP • Critical control points and critical limits • Food transmitted infections and food poisoning • Risks and preventive measures to combat food contamination
Competenza n.6 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) • Understanding different cultures and religion • Comparing different food and beverages in the different religion • Creation of Special menus for different Celebrations	**Module 5: FOOD AND RELIGION** *(aprile)* • Judaism • Islam • Kosher food • Food & celebrations in Europe
Competenza n. 1 delle Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g) • How to became food and beverage manager • How to write a Curriculum Vitae and a covering letter • Understanding job advertisement • Getting ready for an interview	**Module 6: CAREER PATHS** *(maggio)* • A letter of application • Curriculum vitae • Advertisements from newspaper • Advertisements from the Net • International English Food Terms (vocabolario essenziale di facile consultazione)
Produzione guidata di percorsi didattici finalizzati alla preparazione della prova orale dell'Esame di Stato	

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

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

ABILITA' COMUNICATIVE

Nell'ottica del consolidamento della competenza dell'Asse dei Linguaggi acquisita nel biennio precedente, l'insegnante stabilisce come obiettivi :

acquisizione di un adeguato bagaglio lessicale di microlingua che deve consentire agli studenti di comprendere messaggi scritti ed orali d' uso professionale oltre che quotidiano inferendone elementi non noti; produzione di messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore ; utilizzo di appropriate tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio ed il coordinamento tra i colleghi; traduzione dalla L1 alla L2 e viceversa di testi relativi all'ambito di studio/lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

COMPETENZE DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI e PERCORSI DIDATTICI

Riferite alle **Linee Guida agli Istituti Tecnici e Professionali D. Lgs. 13 aprile 2017, n.61 (Articolo 3,comma 1, lettera g)**

Attraverso i seguenti percorsi didattici interdisciplinari individuati: Benessere e corretta Alimentazione, la Memoria, gli Eventi e la Sostenibilità e prodotti del Territorio, gli alunni dovranno essere in grado di :

- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto
- Utilizzare il linguaggio settoriale specifico
- Comprendere messaggi scritti ed orali d' uso professionale oltre che quotidiano inferendone elementi non noti
- Produrre messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti
- Predisporre menu coerenti col contesto e le esigenze culturali/dietetiche della clientela
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza e di ristorazione

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico

- Monitorare ed analizzare esigenze del mercato
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare
- Orientarsi autonomamente attuando scelte responsabili per il mondo del lavoro ed eventuali percorsi universitari

METODOLOGIA E STRUMENTI

Il metodo sarà comunicativo-funzionale con lo sviluppo integrato delle 4 abilità fondamentali. Non si utilizzerà un unico testo ma ai ragazzi verrà puntualmente fornito materiale fotocopiato ed adattato, tratto da pubblicazioni di siti web e da vari libri di testo . A questo materiale si affiancherà qualsiasi altro strumento video e audio (CD Rom ,DVD , lavagna interattiva multimediale, filmati) per il potenziamento delle abilità di listening e speaking . Si attiveranno diverse strategie adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning,cooperative learning, lavori di traduzione riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.

Da marzo 2020 in seguito alle misure restrittive applicate dal Governo Italiano per la Pandemia in corso per infezione Covid 19 si sono applicate modalità di DaD (didattica a distanza). Sostanzialmente si sono svolti i programmi preventivati utilizzando un APPRENDIMENTO SINCRONO e ASINCRONO. Il primo lo si è effettuato tramite collegamenti on line via web , mediante piattaforme che vanno da quella istituzionale AULE VIRTUALI ad altre quali skype, hangsout, ecc, Spesso si è reso necessario il ricorso a piattaforme alternative a quella istituzionale poiché ne è di frequente vietato l'accesso a causa di sovraccarico della stessa o inidoneo funzionamento. I contatti on line si sono effettuati anche tramite email, whatApp , Google Classroom, ovvero tutti gli strumenti che hanno consentito un immediato feedback e che siano stati facilmente condivisi dagli studenti. In merito all'APPRENDIMENTO ASINCRONO è stato affiancato a quello sincrono per consentire l'offerta di lezioni off-line inviando magari solo messaggi audio per permettere anche a studenti impossibilitati di effettuare collegamenti live di poter seguire i lavori. La messaggistica continua , attraverso tutti i tipi di canali , ha favorito anche un tipo di studio che ha tenuto conto dei ritmi personali degli studenti.

MODALITA' DI RECUPERO

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

MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

LINGUA TEDESCA

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

- Paprika neu - Deutsckurs für Gastronomie – Service- und Barpersonal. Ed. Hoepli
- Stimmt! 2 - Vanni-Delor . Ed. LANG
- Materiale didattico fornito dal docente

ABILITA'	COMPETENZE	CONOSCENZE
Descrivere le sostanze degli alimenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale. Riconoscere le forme di nutrizione specificando la quantità e le trasformazioni degli alimenti; saper descrivere i vari tipi di diete, facendo riferimento alla piramide alimentare. Conoscere i principi fondamentali delle varie diete comprese la dieta crudista, vegetariana e vegana. Riconoscere le norme HACCP.	Sa riconoscere i vari elementi nutritivi degli alimenti; sa spiegare le funzioni principali degli alimenti nel corpo umano; sa descrivere alcune trasformazione degli alimenti; sa riconoscere la piramide alimentare e gli effetti degli inquinanti sul cibo; sa illustrare i diversi tipi di dieta; sa leggere e comprendere le norme HACCP.	**Modul 1 Inhaltstoffe von Lebensmitteln** • Kohlenhydrate • Fette • Eiweiß • Mineralstoffe • Wasser • Ballastoffe • Die Verdauung der Nährstoffe • Energiebedarf • Nahrungspyramide **Dietformen** • Normaldiät • Schöndiet • Reduktionkost • Rohkost • Vegetarische Kost • Veganische Kost

Riconoscere le modalità di lavoro per progettare le manifestazioni; riconoscere le modalità di pianificazione di banqueting, buffet, catering; riconoscere diversi tipi di manifestazioni, proporre un menù.	Sa illustrare l'organizzazione di manifestazioni; sa dare informazioni sulla struttura ospitante, sa presentare la pianificazione di banqueting, buffet, catering; sa descrivere diversi tipi di manifestazioni; sa illustrare un menu.	**Modul 2 Bankett,Buffet, Catering** • Arten von Veranstaltung • Verkauf • Bankett • Aufgaben der Bankettabteilung • Buffet • Catering

Definire l'organigramma di sala e cucina; riconoscere le mansioni del personale.	Sa descrivere l'organigramma di sala e cucina; sa illustrare le mansioni del personale.	**Modul 3 Die Karriere** • Das Personal • Das Servicepersonal • Das Küchenpersonal

Analizzare un 'offerta di lavoro; saper rispondere ad un annuncio e scrivere il proprio curriculum. Orientarsi autonomamente attuando scelte responsabili per il mondo del lavoro. Riconoscere le discriminazioni sociali e razziali anche nell'ambito della ricerca di lavoro nel periodo del terzo Reich.	Sa analizzare un'offerta di lavoro; sa rispondere ad un annuncio e scrivere il proprio curriculum. Comprendere annuncio di lavoro su riviste, giornali ed on line. Saper riconoscere le difficoltà di inserimento da parte del "diverso" nell'ambito del lavoro ed imparare a fronteggiare le situazioni.	**Modul 4 Die Stellensuche** • Die Anzeigen • Die Bewerbung • Lebenslauf • "Mein Kampf" von Hitler • Das Leben von A. Einstein

Acquisire gli strumenti per una nuova e innovativa attività di ristorazione, mediante l'utilizzo di cibi Bio e una alimentazione equilibrata.	Saper riconoscere e realizzare nuove tendenze nell'ambito della ristorazione.	• Neue Projekte eines innovatives Caterers. • Größtes Risiko: unausgewogene Ernährung. • Bioprodukte.

A causa dell'emergenza dovuta alla pandemia, sono state organizzate attività didattiche a distanza con la classe, tramite collegamenti online in modalità di video-conferenza sulla piattaforma Jitsi Meet di ClasseViva e su altre piattaforme quali Skype e WhatsApp. Tali piattaforme sono state affiancate al registro elettronico per l'invio di materiali didattici e per la produzione di percorsi interdisciplinari finalizzati alla prova orale dell'Esame di Stato. L'apprendimento sincrono e quello asincrono, con lezioni offline tramite e-mail e messaggi audio, hanno permesso anche ad alcuni studenti, che avevano difficoltà ad effettuare collegamenti live, di poter seguire le attività. Pertanto sono stati utilizzati tutti gli strumenti che abbiano consentito un immediato feedback e che siano stati condivisi dagli studenti.

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

Programma didattica per competenze	
Abilità minime	**Conoscenze minime**
• operare con le derivate di una funzione in una variabile;	• Richiami prerequisiti • Richiami sulle derivate: 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.
• 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 x_0. • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso:il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi , max e min assoluto e grafico di una funzione.
• risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici)	• Integrali indefinite. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio.
• Risolvere integrali definiti (casi semplici)	• Calcolo dell'area della funzione in un terminato intervallo.

CRITERI E METODOLOGIE

Lezioni frontali e lezioni partecipate attraverso l'utilizzo della lavagna, del computer e in alcuni casi della LIM sono stati i principali metodi di lezione.
Il consolidamento delle nozioni si è svolto attraverso esercitazioni in classe e a casa, in maniera singola e a gruppi. Attività di consolidamento in classe su argomenti ove si sono riscontrate maggiori difficoltà sono

state svolte spesso attraverso l'utilizzo di studenti tutor. La ricerca di studenti più capaci e l'analisi di casi particolari ha permesso ad ognuno di esprimere il meglio di sé.

Gli strumenti utilizzati sono stati: il libro di testo, appunti, ricerca di esercizi su internet, fotografie e grafici inviati tramite smart-phone.

Le attività di recupero sono state svolte, attraverso lezioni mirate, in itinere e per coloro che ne hanno fatto richiesta mediante sportelli didattici programmati (si è svolto un solo incontro a scuola poi la situazione di emergenza del covid-19 ha interrotto gli incontri).

Nel primo quadrimestre sono state svolte quattro verifiche scritte e due orali. Nel secondo quadrimestre si è effettuato un unico compito in classe che ha mirato al recupero degli argomenti insufficienti del primo quadrimestre. Durante il periodo di emergenza del corona virus le lezioni sono state svolte in diversi modi a secondo delle difficoltà di accesso alla DAD dei singoli allievi. La DAD è avvenuta sfruttando diverse app : WATHS APP, SKYPE, ZOOM e LIVE FORUM.

L'utilizzo delle classi virtuali mediante il registro elettronico della Spaggiari ha permesso a molti studenti di sfruttare la didattica a distanza nel modo a loro più pertinente.

Diversi sono stati i contatti al di fuori dell'orario scolastico che hanno permesso ad alcuni studenti di colmare le lacune acquisite durante le video-lezioni per argomenti non compresi a causa della linea internet non sempre funzionante.

Dal momento in cui si è verificata l'emergenza COVID è stato offerto come supporto agli studenti in difficoltà la possibilità di contattare il docente in orario programmato al fine di svolgere delle lezioni limitate a tre massimo quattro alunni. Tale opportunità è stata colta solo da alcuni studenti.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Testo. "Gestire le imprese ricettive" - Tramontana

IL SISTEMA TURISTICO

Conoscenze	Competenze	Abilità
Il concetto e l'evoluzione del fenomeno turistico I caratteri del turismo I caratteri della domanda e dell'offerta turistica nazionale e internazionale La globalizzazione La sostenibilità economica I rapporti di cambio Organi e fonti normative internazionali e nazionali Strumenti di analisi del mercato	Riconoscere le tendenze dei mercati turistici locali, nazionali e globali, cogliendone le ripercussioni in un dato contesto Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Individuare i fattori sociali ed economici che hanno influenzato l'evoluzione del fenomeno turistico Individuare le diverse tipologie di turismo Correlare le diverse tipologie di turismo ai più idonei prodotti turistici Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento all'impresa turistica

IL MARKETING

Conoscenze	Competenze	Abilità
Che cos'è il marketing? Marketing strategico e marketing operativo Fasi del marketing strategico Leve del marketing mix Tecniche di web marketing Il marketing plan	Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Analizzare il mercato ed interpretarne le dinamiche Utilizzare tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione del prodotto, con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Conoscenze	Competenze	Abilità
Strategie d'impresa e scelte strategiche Vision e mission Pianificazione e programmazione aziendale Controllo di gestione Budget Il controllo budgetario	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa Redigere la contabilità di settore Redigere un business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO

Conoscenze	Competenze	Abilità
Normativa relativa alla costituzione dell'impresa La sicurezza nei luoghi di lavoro Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti La sicurezza alimentare	Applicare la normativa vigente, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza e igiene dei prodotti; Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali e/o a contesti socio economici	Individuare le certificazioni obbligatorie per l'avvio di un'azienda ristorativa Utilizzare il linguaggio giuridico-economico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie; Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Conoscenze	**Competenze**	**Abilità**
Definizione e caratteri giuridici del contratto La responsabilità contrattuale Contratto di ristorazione Catering Banqueting	Individuare gli elementi caratterizzanti i contratti più diffusi nell'ambito del settore ristorativo Saper identificare, in situazioni concrete date, la tipologia contrattuale e il relativo regolamento normativo Saper individuare la fattispecie contrattuale rispondente alle concrete esigenze dell'impresa	Interpretare schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti

Cittadinanza e Costituzione

Conoscenze	Competenze	Abilità
La persona quale soggetto di diritto; La Costituzione: formazione, significato, valori; La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; I principi fondamentali della Costituzione italiana; Diritti di libertà e garanzie costituzionali; La tutela dell'ambiente ; La tutela della salute come diritto fondamentale; Il lavoro come valore costituzionale; Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano	Comprendere e far propri i contenuti della Costituzione Italiana; Essere in grado di analizzare le norme e i principi etici che reggono i rapporti intersoggettivi della comunità; Sviluppare spirito di iniziativa e di imprenditorialità Acquisire competenze specifiche per la promozione di uno sviluppo sociale sostenibile	Applicare la norma costituzionale nei contesti sociali in cui si sviluppa la personalità dell'individuo; Assumerei comportamenti corretti, rispettosi di sé e degli altri Esercitare i diritti di cittadinanza attiva; Acquisire e promuovere la cultura della legalità; Promuovere l'inclusione sociale e la lotta contro ogni forma di discriminazione; Acquisire la cultura del lavoro come diritto/dovere, anche nell'ottica di una prospettiva europea; Assumere iniziative concrete che siano motivo di sviluppo sostenibile

METODOLOGIA

I contenuti, opportunamente integrati con conoscenze di carattere pratico ed applicativo, sono stati sviluppati in modo da evidenziare le possibili connessioni tra diritto ed economia al fine di cogliere l'interdipendenza tra la ratio di certe norme giuridiche ed alcune caratteristiche strutturali del sistema

economico. Si è talvolta partiti dalla descrizione del fatto concreto (incuriosire l'alunno) per risalire poi alla formulazione astratta.
Gli alunni sono stati stimolati ad analisi e confronti proponendo situazioni loro vicine, soprattutto relative al mondo dell'imprenditoria e al suo contesto territoriale e sociale . Considerato l'attuale momento storico, spesso, si è fatto riferimento agli effetti della pandemia sugli aspetti giuridici ed economici inerenti ai contenuti analizzati. Il programma, pur rimodulato, è risultato organico.
La lezione frontale, fondamento del lavoro didattico, ha sempre lasciato spazio ad un "dialogo educativo", in cui gli alunni, inizialmente guidati, hanno progressivamente acquisito autonomia personale e capacità critiche. La lezione on line ha, di fatto, rallentato tale processo ma, di contro, si è rivelato molto efficace nel potenziamento delle competenze digitali.
Particolare attenzione è stata data alla proprietà terminologica, non considerata come valore fine a se stesso, ma come strumento funzionale al perfezionamento delle capacità comunicative dello studente. Il libro di testo è stato integrato con fotocopie fornite dal docente, appunti, quotidiani, indagini seguite in rete .

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche condotte hanno avuto come obiettivo prioritario quello di appurare la necessità di apportare modifiche al procedere del processo d'insegnamento – apprendimento e di stabilire eventuali recuperi qualora non fossero stati raggiunti gli obiettivi minimi programmati. In tale fase si è fatto ricorso a verifiche orali e prove oggettive strutturate e semistrutturate. Nella fase di interruzione dell'attività didattica si è privilegiata la somministrazione di test a risposta multipla, utilizzando la sezione test, in Classe Viva. e l'invio, on line, di elaborati. Per le verifiche orali, e, più in generale, per tutte le attività didattiche proposte, si è interagito su "live forum", piattaforma Spaggiari. Gli alunni sono stati valutati in base ai risultati emersi a seguito delle interrogazioni orali, nonché alla frequenza, alla partecipazione alle lezioni on line, all'impegno dimostrato e ai progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza. Valutabile anche lo sviluppo di capacità di adeguamento alla situazione emergenziale e la flessibilità evidenziata nell'uso delle nuove metodologie.
Nella valutazione delle competenze sono stati rispettati i criteri stabiliti in sede di dipartimento e secondo le griglie di valutazione predisposte in commissione didattica.

RECUPERO
Il recupero si è svolto in itinere durante le ore di lezione. Lo sportello didattico è stato offerto come supporto agli studenti in difficoltà. Il saldo è avvenuto on line, con verifica orale.

Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita

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

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

Contenuti:

- ✓ Ripasso argomenti trattati nel 4^ anno;
- ✓ Il cibo nella Storia;
- ✓ La tracciabilità per una trasparenza della qualità;
- ✓ Il Banqueting e il Catering con Esercitazioni Speciali interne ed esterne all'Istituto;
- ✓ Enologia Nazionale e cenni su quella Internazionale;
- ✓ Servizio del Vino con analisi sensoriale e degustazioni guidate;
- ✓ Abbinamenti vino-cibo; Servizio dei Formaggi e dei Salumi al Carrello;
- ✓ Il Menu, la Lista delle Vivande e la Carta dei Vini;
- ✓ La Sostenibilità nella ristorazione;
- ✓ Servizio cucina di sala con l'elaborazione di Ricette alla Lampada;
- ✓ Attività pratiche in sala con l'organizzazione generale del Ristorante, vari tipi di mise en place, uso delle attrezzature, vari di servizio e cura degli ambienti, etica professionale; Galateo a tavola;
- ✓ Attività pratiche al Bar con elaborazione di generi di caffetteria e relativo servizio, bevande miscelate con riferimento ai principali Cocktails IBA, uso delle attrezzature di Bar.

B) Le **attività curriculari ed extracurriculari** (anche organizzate autonomamente dalla classe)

Riguardo alle visite guidate, al viaggio d'istruzione ecc., si rimanda al documento di classe.

C) I **metodi relativi alla concreta interazione docente-alunni**: lezioni, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero, interazione, ecc.:

- ✓ Lezione frontale e partecipata;
- ✓ Spiegazioni pratiche;
- ✓ Problem solving;
- ✓ Attività di laboratorio;
- ✓ Lavoro di gruppo (esercitazioni, schede didattiche).

D) I **testi adottati, i laboratori, le attrezzature e i materiali didattici**:

- ✓ Libro di testo: "MASTERLAB" Laboratorio di servizi enogastronomici servizi e vendita, Autore: "Faracca-Galiè-Capriotti", Casa editrice: "Le Monnier";
- ✓ Attrezzature ed utensili di Sala e di Bar.

E) Verifiche e Valutazioni:

- ✓ Prove orali e pratiche (alcune verifiche sono state sostituite con questionari scritti- livello di acquisizione delle tecniche- cura dell'aspetto esteriore;
- ✓ Ordine sul posto di lavoro-senso di responsabilità-disponibilità alla collaborazione.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Il benessere e la corretta alimentazione; il piatto sano suddiviso in quattro parti.

Il servizio a buffet.

Benessere e corretta alimentazione; qualità e la quantità.

Organizzazione e gestione.

L' approvvigionamento di magazzino.

Uso dei condimenti e la loro importanza in una ricetta.

I fornitori.

Il magazzino.

L'organizzazione del magazzino: le celle frigorifere.

Il magazzino: stoccaggio.

L'approvvigionamento nell'azienda ristorativa.

L 'approvvigionamento ; i vari sistemi.

La selezione dei fornitori.

La grande distribuzione organizzata.

Piatti ai tempi del secondo conflitto mondiale.

L'alimentazione durante il II conflitto mondiale.

I prodotti disponibili in cucina durante il conflitto mondiale.

Come avviene l'approvvigionamento nella ristorazione.

Le ricette disponibili durante l'ultimo conflitto mondiale.

Fasi finali dell'approvvigionamento.

Il reparto economato.

L'evoluzione della cucina di oggi.

Gestione delle scorte.

L'evoluzione della cucina.

*Il reparto economato e la gestione del magazzino.

Banqueting e catering.

La gestione degli acquisti.

Tipologia di produzione e innovazione in cucina.

La sicurezza.

H.A.C.C.P.

L'evoluzione della cucina, e lo sviluppo della neo ristorazione.

I prodotti gastronomici.

Sostenibilità nella produzione di derrate.

METODOLOGIE

I diversi argomenti sano stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi, per facilitare la comprensione della disciplina in tutte la sue problematiche.

Tecniche di insegnamento: didattica Modulare, lezione frontale, lezione a distanza, coinvolgimento frequente degli studenti con domande e richieste di intervento, utilizzo di materiale documentario.

STRUMENTI

Materiali didattici cartacei, libro di testo, fotocopie di testi integrativi, file, video.

VERIFICHE

Le verifiche dell'apprendimento sono state attuate attraverso forme di produzione orale e scritta, sulle abilità operative e organizzative, con varie forme di produzione: esposizione orale argomentata su argomenti del programma svolto, invio online di test da svolgere e simulazioni varie (dad).

SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

COMPETENZE	- consolidamento dello schema corporeo e dei movimenti nello spazio - consolidamento della capacità di giudicare, valutare, scegliere in attività di arbitraggio - organizzazione delle attività sportive di gruppo classe e gruppo scuola - linguaggio del corpo nella comunicazione, movimento semplice a composto, ritmo.
CONOSCENZE	-contributo delle SMS rivolto alla formazione di personalità armoniche e dinamiche, per le capacità di: -autocontrollo -, -correttezza etica - esercizi a coppie e di gruppo, corpo libero e piccoli attrezzi -autonomia motoria - esercizi rivolti al consolidamento degli schemi motori post pubertà -intraprendenza e creatività motoria – esercizi di semplici combinazioni a corpo libero -efficacia ed efficienza motoria - esercizi a corpo libero individuati per la razionalizzazione del movimento -sicurezza comunicativa- esercizi di mimica espressiva
ABILITA'	1. esercizi per il potenziamento dei principali distretti muscolari, di stiramento degli stessi e di mobilità articolare; a carico naturale e con uso di palloni pesanti 2. consolidamento degli schemi motori di base: correre, saltare e lanciare; andature tecniche. 3. controllo del proprio equilibrio (statico e dinamico) con contatto al suolo e in volo. trave di equilibrio e salti con pedana elastica. 4.controllo e gestione di un oggetto extracorporeo con le mani o i piedi (prendere, gettare, lanciare, colpire), con ulteriori attrezzi (tamburello, bacchetta, ecc.). 5. esercizi di gioco sportivo con impostazioni di incognite e ricerca delle soluzioni nelle varie situazioni di gioco (affrontare un avversario, costruire una strategia di gioco con i compagni)
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Per il potenziamento fisiologico, Per la rielaborazione degli schemi motori, Per il consolidamento della personalità, Per la conoscenza e la pratica di attività sportive, Per la conoscenza dello stile di vita attivo.
METODOLOGIE, VERIFICHE, VALUTAZIONE	L'attività proposta nel primo quadrimestre, ha cercato di coinvolgere tutto il gruppo classe, specialmente i meno dotati. Nel presentare diversi argomenti, si è partiti da una situazione globale per poi procedere ad una seconda parte analitica per poi ritornare ad una seconda fase globale. Ciò ha permesso agli alunni di avere un primo approccio con l'argomento e gli esercizi, di conseguenza produrre un'espressione personale in rapporto alle proprie abilità fisiche, quindi prendere coscienza del movimento e delle sensazioni di espressione per riproporsi con un insieme globale arricchito e personalizzato. Le attività del secondo quadrimestre, condizionate dalla didattica a distanza, sono state caratterizzate dalla teoria, focalizzata sui percorsi interdisciplinari e sintesi con lavori già in uso, corredati da slide di facile comprensione.

RELIGIONE CATTOLICA

Le competenze specifiche proposte sono le seguenti:

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, 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.

Conoscenze acquisite:

- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico- culturale, religiosa ed esistenziale;
- storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.

Abilità indicate:

- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua 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.

Programma svolto

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

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

Dio nelle culture
Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso
- La religione come risposta alle attese umane
- I bisogni dell'uomo
- La Bellezza come espressione del divino
- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze

Metodo

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

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. Inoltre si è tenuto conto dei seguenti parametri di valutazione: comportamento individuale e sociale dell'alunno, impegno e interesse dimostrato, progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, conseguimento degli obiettivi disciplinari e trasversali. In modo particolare, nel periodo di emergenza sanitaria, si è tenuto conto del grado di interesse mostrato dall'alunno attraverso la partecipazione a tutti i livelli delle proposte didattiche multimediali.

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 IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE : SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

Aumentano in Europa le persone con malattie cardiovascolari; i fattori di rischio tendono ad essere più elevati nei paesi centro –orientali mentre si abbassano nell'area centro – occidentale, settentrionale e mediterranea.

Una buona notizia però c'è : le patologie cardiovascolari si possono prevenire con lo stile di vita.

Prima parte:

il candidato proponga una trattazione del tema"le malattie cardiovascolari", sviluppando i seguenti punti:

- Spieghi cosa s'intende per malattie cardiovascolari, i parametri di rischio;
- Illustri i comportamenti e le abitudini che possono incidere sul rischio cardiovascolare;
- Spieghi le possibili relazioni delle malattie cardiovascolari con altre patologie legate ad un consumo eccessivo di grassi e di dolci;
- Riporti le indicazioni dietetiche e gli stili di vita corretti al fine di prevenirne il rischio di comparsa.

Seconda parte:

Il candidato, in qualità di Esercente di un bar multiproposta, tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- predisporre 2 cocktail aperitivi, comprensivi della ricetta, che possano soddisfare molteplici richieste;
- Selezionare 3 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente la ricetta e segnalando la presenza di eventuali allergeni.
- Selezionare 2 prodotti DOP o IGP inseriti nelle preparazioni da proporre in occasione di Happy Hour. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione.

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

-Da *I Fiori del male* di Charles Baudelaire: **L'albatro** e **Corrispondenze**;

-Da *I Malavoglia* di Giovanni Verga: ***Prefazione*; *La famiglia Malavoglia* (cap.1);**
-Da *Il Fanciulliano* di Giovanni Pascoli: ***È dentro di noi un fanciullino;***

-Da *Myricae* di Giovanno Pascoli: ***X Agosto;***

-Da *Notturno* di Gabriele D'Annunzio: ***Deserto di cenere*;**

-Da *Alcione* di Gabriele D'Annunzio: ***La sera fiesolana*;**

-*Il Manifesto tecnico della letteratura futurista* stilato da F. T. Marinetti;

-**Il Manifesto della cucina futurista stilato** da F.T. Marinetti e dal poeta Fillia (testo fornito dal docenti in fotocopia);

-Da *La coscienza di Zeno* di Italo Svevo*: **L'ultima sigaretta*;**

-Da *L'umorismo* di Luigi Pirandello: ***Il sentimento del contrario*;**

-Da *Novelle per un anno* di Luigi Pirandello: ***Il treno ha fischiato*:**

-Da *Sei personaggi in cerca d'autore* di Luigi Pirandello: ***La condizione di "personaggi"***;

-Da *Allegria* di Giuseppe Ungaretti: ***San Martino del Carso, Fratelli, Soldati***;

-Da *Ossi di Seppia* di Eugenio Montale: ***Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato;***

- Da *Se questo è un uomo* di Primo Levi: considerate se questo è un uomo;

- Da *Scritti corsari* di Pier Paolo Pasolini: ***Contro i capelli lunghi*** (fornito dal docente in fotocopia);

-Da *Vino al vino* di Mario Soldati: ***Introduzione*** (testo fornito dal docente in formato pdf).

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

1^

TITOLO :**BENESSERE E CORRETTA ALIMENTAZIONE**
Periodo : OTTOBRE NOVEMBRE

CONTENUTI	ITALIANO	STORIA
	Il Futurismo e il manifesto sull'alimentazione; -La cuoca di D'Annunzio, i vezzi e i vizi culinari del vate; -La cultura contadina nella letteratura neorealista.	La crisi del grano in Italia durante il ventennio fascista; -La nascita dei supermercati sul finire della Seconda guerra mondiale; -Il consumo abnorme di carboidrati durante il "Boom economico"degli anni Sessanta.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
	dieta e benessere -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 art.32 costituzione italiana	Cultura e Cibo in Italia, le abitudini alimentari oggi. Pianificare il Menu in base alle diete Alimentari come scelte guidate da diversi Fattori. individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare il servizio adeguato.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
	Evoluzione del turismo -Boom economico e turismo - L'analisi del mercato turistico interno	-Hot drinks : tea and coffee; -Serving and describing cocktail; - The eat well plate; -Nutrients; -Healthy eating.
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	Piatto sano" - suddividere il piatto in parti - La Qualità e la Quantità - Uso dei condimenti, la loro importanza nell'elaborazione di una ricetta	Stile di vita attiva, catalizzatore di una sana alimentazione.
	TEDESCO	
	Die Stellensuche: Anzeigen, Bewerbung, Lebenslauf Ernährung und Lebensmittelkunde	

2^

TITOLO **: LA MEMORIA**

Periodo : DICEMBRE – GENNAIO

C O N T E N U T I	ITALIANO	STORIA
	-La memoria della Grande guerra nei versi di Giuseppe Ungaretti; -I concetto di tempo e di memoria nel "romanzo della crisi" di inizio Novecento; -Un romanzo indefinibile: *Se questo è un uomo* di primo Levi.	Il massacro degli Armeni, una tragedia troppo spesso trascurata; La Grande guerra e la memoria moderna, l'indicibile e l'indimenticabile secondo lo storico Paul Fussel -L'esiziale percorso che condusse alla messa in atto della "soluzione finale".
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
	l'alimentazione durante il nazismo : la dieta vegetariana / la dieta vegana l'alimentazione dello sportivo linea guida sull'alcool calcolo calorico di piatti l'alimentazione e tumori cibo e religione - ebraica globalizzazione	L' Alimentazione durante la 2' guerra Mondiale. Il pasto dei deportati. Le tavole dei Militari e la diffusione del Piatto Unico della domenica in Germania.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
	-La globalizzazione -Gli organismi internazionali - Le dinamiche del turismo mondiale	Lifestyle and diets, -Macrobiotics; Vegetarian or Vegan diets; -Food and Religion: Judaism and Kosher Food, - Food and celebrations in Europe.
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	Le ricette dei nonni al tempo di guerra. - Pochi ingredienti per tanto appetito. - I prodotti che si riuscivano a trovare, cosa si riusciva a realizzare. - I ricettari di allora Le ricette dei nonni al tempo di guerra. - Pochi ingredienti per tanto appetito. - I prodotti che si riuscivano a trovare, cosa si riusciva a realizzare. - I ricettari di allora	- lo sport e il fascismo, le giornate dei Balilla; -Lo sport e il nazismo; -JESSE OWENS
	TEDESCO	
	Ernärungsformen -Diätformen -Nahrungspyramide Tier- Produkte und Vegan Trend. Schadstoffen in der Nahrung	

3^

TITOLO: **GLI EVENTI**

Periodo: FEBBRAIO – MARZO

CONTENUTI	ITALIANO	STORIA
	La vita esperita come perpetuo susseguirsi di eventi di Gabriele D'annunzio; -La pubblicazione del primo manifesto futurista, un evento che inaugura la letteratura novecentesca; -Le manifestazioni di piazza e spettacolari messe a punto dai regimi totalitari per ottenere consenso.	-Breve storia delle "esposizioni universali", eventi nati per magnificare il progresso nella seconda metà dell'Ottocento; -Le "radiose giornate" e gli eventi che condussero l'Italia nel primo conflitto mondiale
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
	evento happy hour per giovani diete e stili alimentari degli adolescenti e adulti 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 art.35/36/37 della cost.italiana	Pianificare la preparazione ed esecuzione del servizio di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Il coordinamento tra i reparti per la buona riuscita dell'evento. Saper allestire gli spazi in base alla tipologia dell'evento.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
	Il marketing mix -Promozione dell'evento	- Happy hour; -Tapas and Apericena; - Eating disorders, -Food intolerances; - Fashionable food and drinks; Health and Safety: HACCP, Critical Control Points and Critical limits, Food transmitted infections and food poisoning and contamination.
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	L'evoluzione della cucina, gli eventi che: influenzano le tendenze enogastronomiche, nuove preparazioni culinarie, lo sviluppo della neo ristorazione.	I grandi eventi sportivi: Le OLIMPIADI. - aspetti organizzativi nella visione della globalizzazione, - la valorizzazione del turismo sportivo, - gusti e tradizioni nel rispetto degli atleti e degli spettatori.
	TEDESCO	
	Bankett, Buffet, Party, Catering, Konferenzen, Seminare, Tagungen. Kaffeepause, Biopause. Schadstoffe in der Nahrung Konservierung HACCP	

4^

TITOLO :**LA SOSTENIBILITA' /IL CIBO E IL TERRITORIO**

Periodo : APRILE - MAGGIO

C O N T E N U T I	ITALIANO	STORIA
	-*La coscienza di Zeno* di Italo Svevo e l'orrore nucleare; -La letteratura "meridionalista" italiana seguita alla fine della Seconda guerra mondiale; -*La scomparsa di Majorana* di Leonardo Sciascia: il valore etico di un romanzo; -*Vino al Vino* di Mario Soldati, un letterato in giro per le cantine d'Italia.	La nuclearizzazione: Hiroshima, Chernobyl, Fukushima
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB .SALA E VENDITA
	sostenibilita'ambientale impronta idrica/impronta del carbonio/ la piramide mediterranea / la doppia piramide alimentare e ambientale /il decalogo del ristorante sostenibile/lo spreco alimentare/ consigli per una dieta sostenibile tipicità e territorio tipicità e biodiversità regolamento europeo 510/2006/certificazioni di qualità/disciplinari di produzione/la nascita di una economia alimentare mondiale	La Ristorazione Sostenibile, Stagionalità, lotta agli sprechi alimentari, riduzione dei consumi idrici e corretta gestione dei rifiuti. Menu con prodotti e vini locali, Biologici e di aziende sostenibili
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	INGLESE
	La sostenibilità economica	Organic Food and GMOs; - The Food Pyramid; -Mediterranean Diet; -Healthy Recipes; Understanding the benefits of the Mediterranean and biological food our territory.
	LAB ENOGASTRONOMIA	ATTIVITA' MOTORIA E SPORTIVE
	La sostenibilità nella produzione di derrate -Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Stili alimentari e dieta equilibrata	sport e natura "Trekking, Orienteering, Mountain bike, ". - le attività sportive a basso costo in favore della conoscenza e valorizzazione del territorio. - impatto con l'archeologia, la scoperta dei percorsi enogastronomici
	TEDESCO	
	Neue Projekte eines innovatives Caterers. Größtes Risiko: unausgewogene Ernährung. Bioprodukte	

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	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 Porto di Mola Galluccio	2108 -2019	6 ore	Lab.sala e vendita /Alim	Azienda
Manifestazioni istituzionali interne ed esterne (MIUR…)	2017-2020	8 ore	Lab.sala e vendita	IPSEOA "A.Celletti" / MIUR

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

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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