

IiSS

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Nicola Moccia”

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it



Nardò, 21 Maggio 2020



**DIPLOMA DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ. B Eno

COORDINATORE:

PATI MARIA ROSARIA

Anno scolastico 2019/2020

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. CONTESTO E ISTITUTO	
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	
3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con materia insegnata e continuità didattica)	
4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI	
5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	
6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA 7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVITRASVERSALI 7.2 METODOLOGIEDIDATTICHE 7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI SPAZI UTILIZZATI 7.4 TEMPI	
8. CRITERI E STRUMENTI PER LAVALUTAZIONE 8.1 CRITERI DIVALUTAZIONE 8.2 NUMERO DI PROVE PERTRIMESTRE/PENTAMESTRE 8.3 STRUMENTI PER LAVALUTAZIONE	
9. ATTIVITA' EPROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICIINTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "CITTADINANZA ECOSTITUZIONE"	
10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	
11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	
12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)	
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	
14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
15. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	

1. CONTESTO E ISTITUTO

L'Istituto è inserito in un territorio la cui economia, un tempo fondamentalmente basata sull'agricoltura e sull'artigianato, si è orientata, negli anni più recenti, anche verso l'accoglienzaturistica.

Una vocazione, quella dell'ospitalità, che ha radici profonde e, a testimonianza di ciò, ricordiamo che Nardò è stata insignita della Medaglia d'Oro al Merito Civile nel 2005 dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi per la solidarietà e l'umanità della popolazione nei riguardi del popolo ebraico durante la seconda Guerra mondiale.

Fu infatti nella città di Nardò, in particolare nella marina di Santa Maria al Bagno, che migliaia di ebrei, sopravvissuti ai campi di concentramento, trovarono rifugio in quella che rappresentò, per loro, l'ultima tappa prima di raggiungere la Terra di Israele.

Grazie allo spirito di accoglienza della popolazione neretina essi strinsero cordiali rapporti con gli abitanti e diedero vita ad una comunità attiva e vivace dal punto di vista socio-culturale, economico e politico, lasciando numerose testimonianze storiche, ora raccolte nel Primo Museo Italiano della Memoria e dell'Accoglienza.

In tanti giungono in questa parte del Sud dell'Italia alla ricerca di luoghi ricchi di cultura, arte, storia e tradizioni profonde e il turismo di tipo socio-culturale ben si affianca a quello balneare, sempre vivo nelle tradizioni locali.

La ricchezza del patrimonio ambientale, insieme alla variegata offerta enogastronomica hanno largamente contribuito a portare alla ribalta nazionale il secondo centro più popoloso del Salento.

La città neretina inoltre ha visto svilupparsi il settore terziario con la nascita di nuove attività commerciali e piccole aziende che, tuttavia, non sono sufficienti a garantire uno sviluppo tale da soddisfare la crescente domanda di occupazione giovanile.

In questo dinamico contesto l'Istituto "**N. Moccia**", da settant'anni presente nella realtà socio-economica e culturale, ha partecipato attivamente al progresso della città, adeguando i suoi percorsi di apprendimento e attivando progetti in sinergia con Enti, Associazioni e Scuole del territorio che gli hanno consentito di ampliare in modo rilevante l'offerta formativa.

Le importanti iniziative sul territorio, che hanno visto protagonisti i nostri studenti, hanno contribuito in maniera determinante anche a far conoscere l'ampio ventaglio d'opportunità formative di questa scuola.

L'Istituto si prefigge sia di ampliare la formazione culturale degli studenti per una proficua prosecuzione degli studi, sia di favorire l'acquisizione di solide competenze in vista di un inserimento nel mondo del lavoro.

La popolazione studentesca, in continua crescita, si attesta intorno ai 900 alunni, tutti in generale fortemente motivati all'acquisizione di una professionalità facilmente spendibile nel mondo del lavoro.

La presenza di studenti immigrati costituisce oggi una realtà concreta e la Scuola rivolge loro particolare attenzione e sensibilità in quanto essi rappresentano un'espressione di ricchezza culturale, un'occasione di confronto tra pari ed un'opportunità per una completa integrazione sociale.

L'Istituto s'impegna pertanto ad accogliere tutti con la stessa considerazione, attraverso l'attivazione di percorsi che possano sviluppare l'autostima, la fiducia nell'altro, l'educazione alla tolleranza, alla solidarietà, all'interculturalità e alla legalità.

Aiutare a costruire relazioni, a facilitare la comunicazione e la conoscenza reciproca diventa di primaria importanza per evitare l'insorgere di situazioni di discriminazione o marginalità. Allo stesso modo, l'inclusione del diversamente abile, e di tutti gli allievi con bisogni educativi speciali, rappresenta una priorità educativa dell'Istituto.

Un intenso lavoro sinergico con i docenti di sostegno intende porre particolare attenzione ad ogni alunno per offrire a ciascuno le stesse opportunità.

L'Istituto "N. Moccia" si articola attualmente in tre diversi Indirizzi di studi : *"Servizi socio-sanitari"* (SSS), *"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"* (SEOA), *"Manutenzione e assistenza tecnica"* (MAT).

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

O. MINISTERO DELL’ISTRUZIONE NR 10/2020 (in particolare artt. 9-16-17)

Articolo 9

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 30 maggio 2020 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell’articolo 17, comma 1, del Decreto legislativo, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell’esame. Il documento illustra inoltre:

- a) le attività, i percorsi e i progetti svolti nell’ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell’offerta formativa;
- b) i testi oggetto di studio nell’ambito dell’insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all’articolo 17 comma 1;
- c) per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l’insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l’anno in preparazione dell’esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all’albo dell’istituto. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell’espletamento della prova d’esame.

Articolo 16 (Prova d’esame)

1. Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. 2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b) di saper analizzare criticamente e correlare

percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;

c) di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal consiglio di classe.

3. La sottocommissione provvede alla predisposizione dei materiali di cui all'articolo 17 comma 1, lettera c) prima di ogni giornata di colloquio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Articolo 17 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)

1. L'esame è così articolato e scandito:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato.

L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 13 giugno. Per gli studenti dei licei musicali e coreutici, la discussione è integrata da una parte performativa individuale, a scelta del candidato, della durata massima di 10 minuti. Per i licei coreutici, il consiglio di classe, sentito lo studente, valuta l'opportunità di far svolgere la prova performativa individuale, ove ricorrano le condizioni di sicurezza e di forma fisica dei candidati;

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;

c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3;

d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;

e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

3. CONSIGLIO DI CLASSE (composizione e continuità didattica)

COGNOME NOME	Disciplina/e
Pinna Tiziana	Lingua e letteratura italiana - storia
Pati Maria Rosaria	Diritto e tecnica amministrativa rec.
Auricchio Maurizio	Tecn. serv. enog. cucina
Piccinni Violetta	Scienza e cult. alimentare
Spagnolo Addolorata	Lingua inglese
Freddo Isabella	Lingua francese
Valentino Maria Josè	Matematica
Passariello Jolanda	Tecn. serv. per sala
Malandugno Marcello Antonio	Scienze motorie e sportive
Manca Giovanni	Religione

Continuità docenti (inserire una crocetta per ogni anno di continuità)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Lingua e letteratura italiana - storia			X
Diritto e tecnica amministrativa rec.		X	X
Tecn. serv. enog. cucina			X
Scienza e cult. alimentare			X
Lingua inglese	X	X	X
Lingua francese		X	X
Matematica	X	X	X
Tecn. serv. per sala			X
Scienze motorie e sportive	X	X	X
Religione	X	X	X

4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO

4.1 PROFILO PROFESSIONALE.

INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il percorso di istruzione professionale riformato ha una durata di cinque anni, suddivisi in due bienni ed un quinto anno; al termine del terzo anno, previo superamento di un esame, gli studenti dei “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” che al momento dell'iscrizione al primo anno hanno optato per il percorso I e FP, possono conseguire la qualifica di profilo regionale di “operatore”.

Al termine del percorso quinquennale gli studenti, previo superamento dell'Esame di Stato, conseguono un diploma che dà accesso alle facoltà universitarie, ad una ricca offerta di specializzazione post diploma o all'immissione nel mondo del lavoro.

L'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'Indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte Articolazioni: “Enogastronomia” – con possibilità di opzione “Prodotti dolciari artigianali ed industriali” -, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza Turistica”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le Articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree di Indirizzo delle Articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'Articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'Articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un eventoculturale.

Nell'Articolazione "Accoglienza Turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

4.2 PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" 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 eno-gastronomici 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 eno-gastronomici.
- ✓ 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative Articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti 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.

5. PERCORSO FORMATIVO DELLACLASSE

ELENCO CANDIDATI ED EXCURSUS STORICO (per ogni anno scolastico indicare:
ammesso/non ammesso/sospensione del giudizio)

COGNOME E NOME	CLASSE III	CLASSE IV
1.omissis.....	ammesso	ammesso
2.omissis.....	ammesso	ammesso
3.omissis.....	ammesso	ammesso
4.omissis.....	ammesso	ammesso
5.omissis.....	ammesso	ammesso
6.omissis.....	ammessa	ammessa
7.omissis.....	ammesso	ammesso
8.omissis.....	ammesso	ammesso
9.omissis.....	ammesso	ammesso
10.omissis.....	ammessa	ammessa
11.omissis.....	ammessa	ammessa
12.omissis.....	ammessa	ammessa
13.omissis.....	ammesso	ammesso
14.omissis.....	ammessa	ammessa

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
17	15	-	2	-

6. PRESENTAZIONE DELLACLASSE

La classe 5^a B eno , formata all'inizio dell'anno scolastico da 15 allievi (9 studenti e 6 studentesse), risulta essere attualmente di 14: un' alunna, all'inizio del primo trimestre, ha lasciato la scuola, trasferendosi per motivi di famiglia nel NordItalia.

Il gruppo classe si è costituito nel terzo anno del percorso formativo dall'unione di alunni provenienti da due seconde ed è rimasto pressoché lo stesso, non registrandosi variazioni significative nel corso dell'ultimo triennio. La socializzazione tra di loro non ha presentato alcuna difficoltà, anzi la classe si è sempre dimostrata abbastanza coesa e affiatata.

Nel corso dell'attività didattica in presenza la classe non ha fatto registrare, dal punto di vista disciplinare, particolari problemi e nel complesso ha manifestato un comportamento mediamente corretto. Per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo, la maggior parte degli allievi si è dimostrata rispettosa delle regole della convivenza scolastica e nei rapporti interpersonali e ha manifestato interesse e attenzione per lo svolgimento delle attività didattiche; la restante parte, invece, incline ad una certa distrazione, ha manifestato un atteggiamento non sempre collaborativo e disponibile all'apprendimento, necessitando di qualche richiamo da parte dei docenti ad una partecipazione più responsabile e costruttiva alle lezioni. L'impegno profuso nello studio risulta, per alcuni alunni, in linea di massima regolare, per altri non del tutto continuativo e, spesso, limitato al lavoro svolto in classe. Una situazione problematica manifestatasi già durante l'attività didattica in presenza, a partire dall'inizio dell'anno scolastico, con gravi e diffuse insufficienze, scarso interesse, mancata collaborazione e frequenti assenze, riguarda in particolare un alunno; situazione protrattasi anche successivamente. Pertanto, la frequenza è risultata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione per l'allievo, precedentemente menzionato, la cui frequenza è risultata già occasionale a gennaio e nulla dal 5 febbraio 2020.

L'attuale Consiglio di Classe ha subito alcuni cambiamenti rispetto all'anno scolastico precedente, con nuovi docenti nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Scienza dell'alimentazione, Lab. Servizio di sala. L'avvicendamento di nuovi docenti, nonostante abbia richiesto alla classe tempo e modalità diverse di adattamento, è stato visto tuttavia come un elemento positivo per l'arricchimento interpersonale della stessa classe.

Con la sospensione dell'attività didattica, causa emergenza covid-19, tutta la scuola italiana, come pure il Consiglio di Classe della V B Eno, trovandosi davanti ad una situazione nuova e sconosciuta, si è dovuto riorganizzare per continuare a mantenere un contatto con gli alunni e coltivare quel senso di appartenenza ad una comunità educante, evitando così il rischio di isolamento e di demotivazione che ne poteva derivare. Dopo qualche iniziale difficoltà, dovuta alla connessione o all'accesso alla piattaforma istituzionale, gli alunni sono diventati via via sempre più autonomi e la loro partecipazione e collaborazione, come pure l'interesse e l'impegno alle attività didattiche a distanza è risultata mediamente regolare, con la consegna puntuale, o quasi, delle attività proposte e la presenza alle video-lezioni programmate. Soltanto per l'alunno in precedenza citato, nonostante le ripetute sollecitazioni telefoniche e per iscritto alla famiglia e allo stesso alunno da parte della scuola, della coordinatrice e dei docenti, ciò non è avvenuto, e la sua partecipazione alla DAD è risultata, pertanto, occasionale (limitata a una/due consegne) e per alcune discipline addirittura assente.

Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono conseguiti.

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI

Con riferimento alle finalità didattico-educative dell'Istituto e, tenuto conto delle competenze di cittadinanza acquisite al termine del biennio dell'obbligo la classe, ha perseguito e consolidato nel triennio i seguenti obiettivi comuni:

TERZO E QUARTO ANNO
Risolvere problemi <ul style="list-style-type: none">a) Affrontare situazioni problematiche.b) Costruire e verificare ipotesi.c) Individuare fonti e risorse adeguate.d) Raccogliere e valutare dati.e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema.
Individuare collegamenti e relazioni <ul style="list-style-type: none">a) Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.b) Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti probabilistica.c) Rappresentarli con argomentazioni coerenti.
Acquisire e interpretare l'informazione <ul style="list-style-type: none">a) Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.b) Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
QUINTO ANNO
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale <ul style="list-style-type: none">a) Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.b) Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.c) Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.

- d) Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a) Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b) Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c) Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d) Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e) Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f) Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- g) Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- h) Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

In particolare il consiglio di classe ha stabilito i seguenti obiettivi:

QUINTO ANNO

A. Area socio-affettiva

- a) Consolidare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito.
- b) Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione.
- c) Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento.
- d) Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.
- e) Avere la consapevolezza del proprio ruolo unitamente a doti di affidabilità e sicurezza personale.

B. Area cognitiva

- a) Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale.
- b) Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.
- c) Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.

- d) Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune.
- e) Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.
- f) Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.
- g) Interagire in contesti aziendali (Alternanza Scuola-Lavoro) applicando tecniche operative.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico.

Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali ed a dialogate
- Esercitazioni guidate e autonome
- Lezioni multimediali
- Problem solving
- Lavori di ricerca individuali e di gruppo
- Attività laboratoriale
- Brainstorming
- Peer education

7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Nel processo di insegnamento / apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020) sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- Libri di testo
- Fotocopie
- Apparecchiature e attrezzature di laboratorio
- Materiale informatico
- Altri manuali alternativi a quelli in adozione
- Testi di approfondimento
- Dizionari
- Appunti e dispense
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi ed digitali

- Laboratori

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la Dad:

- Videolezioni (programmate e concordate con gli alunni)
- Invio di materiale semplificato
- Mind maps (da bSmart, con Prezi, ecc.)
- Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, bSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up
- Presentazioni in PowerPoint
- Audiolezioni
- Invio di video tramite link
- Padlet
- Learning apps
- Invio di esercizi agli studenti e correzione degli stessi attraverso la mail, tramite immagini su Whats app e registro elettronico Argo

7.4 TEMPI

L'anno scolastico è articolato in un Trimestre ed un Pentamestre come stabilito dal Collegio Docenti.

8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita fino al 02 marzo 2020 in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) con strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari prove strutturate e semistrutturate, produzioni ed esercitazioni. Dopo la suddetta data, in ottemperanza al Regolamento per la Didattica a Distanza (approvato dal collegio dei Docenti in data 30/03/2020) organizzata in modo tale da garantire comunque la continuità dell'interazione con lo studente, la valutazione formativa ha seguito i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Questo ha permesso di pervenire ad un giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

CRITERI DI VALUTAZIONE							
<i>Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto (scelte valutative), alle griglie elaborate dai Dipartimenti.</i>							
FRAMMENTE GRAVEMENTI LACUNOSI 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCH E APPROF. 8	COMPL. ORGANICO ARTICOLO L. 9	ORGANICO, APPROFONDITO AMPLIATO 10
CONDOTTA		NON AMMISSIONE 5		ACCETTABILE 6	DISCRETA 7	BUONA 8	OTTIMA/ESEMPLARE 9-10

8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

Nel Trimestre sono state svolte n. 2 prove scritte e n. 2 prove orali

Nel Pentamestre sono state svolte n. 4 prove scritte e n. 4 prove orali

8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

- **ADOSSATI FINO AL 2/03/2020)**

STRUMENTI DI MISURAZIONE

Interrogazioni brevi

Interrogazioni lunghe

Relazione

Prove strutturate

Prove semistruurate

Casi pratici

Problemi ed esercizi

Problem solving

- **ADOSSATI DURANTE LE ATTIVITA' DELLA DAD:**

Consegna di verifiche ed esercizi svolti sul registro elettronico

Verifiche scritte tramite Google Forms

Consegna di Relazioni, problemi, esercizi, casi da consegnare sul Registro elettronico Argo

Verifiche orali online su Zoom Meeting, We school, BSmart

9. ATTIVITA' E PROGETTI

Durante l'anno scolastico numerose sono state le attività didattiche e i progetti sviluppati in chiave interdisciplinare e trasversale, nate da un approccio sistemico e integrato in cui ogni disciplina ha dato il proprio apporto.

9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei nuclei tematici interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Per i contenuti si rinvia alle Schede analitiche disciplinari

5^a B – ARTICOLAZIONE Eno

Nuclei tematici interdisciplinari	
-	Il cambiamento
-	Il lavoro
-	Apparenza e realtà
-	Salute e benessere
-	Bellezza e personalità
-	Identità e tradizione

9.2 Attività e progetti «Cittadinanza e Costituzione»

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione riassunti nella seguente tabella:

TITOLO DEL PERCORSO	MATERIE COINVOLTE	MATERIALI
La Costituzione Italiana: i principi fondamentali (artt.1 -12)	Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
Il lavoro nella Costituzione italiana	Storia, Diritto e tecnica amministrativa	Materiale didattico fornito dai docenti
L'emigrazione ieri ed oggi	Italiano, Storia	Materiale didattico fornito dai docenti
L'ONU: finalità, organismi La Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo	Italiano, Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
L'Unione Europea	Storia, Diritto e tecnica amministrativa	Materiale didattico fornito dai docenti

10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

Testi di Letteratura italiana tratti dal libro di testo "La scoperta della letteratura" di Paolo Di Sacco

GIOVANNI VERGA	Da Vita dei campi "Rosso Malpelo" (pag. 113)
	Da I Malavoglia "Il progetto dei Vinti" (pag. 129) "La famiglia Toscano" (pag.134)
	Da Mastro-don Gesualdo "La morte di Gesualdo" (pag.165)
GABRIELE D'ANNUNZIO	Da "Il piacere" "Il conte Andrea Sperelli" (pag. 254)
	Da "Alcyone" "La pioggia nel pineto" (pag.267)
GIOVANNI PASCOLI	Da "Il fanciullino" "Il fanciullo che è in noi" (pag.302)
	Da "Myricae" "Novembre" (pag. 306) "Lavandare" (pag.308) "X agosto" (pag.313) "Il lampo" (pag.311) "Italy" (pag. 319, I- vv.1-25)
ITALO SVEVO	Da "La coscienza di Zeno" "Prefazione e Preambolo" (pag. 474) "Psico-analisi" (pag.495)
LUIGI PIRANDELLO	Da "Il Fu Mattia Pascal" "Io mi chiamo Mattia Pascal" (pag. 553) "L'amara conclusione: -Io sono il fu Mattia Pascal" (pag.557)
GIUSEPPE UNGARETTI	Da "L'Allegria" "Mattina" (Pag. 671) "Veglia" (Pag.660) "Fratelli" (Pag. 661) "Sono una creatura" (Pag. 661) "Soldati" (Pag.662)

11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
PCTO	Partecipazione di un'alunna al progetto "STRA.D.E. X TRE-STRATEGIE DIDATTICHE EDUCATIVE PER TRE MODULI	Joli Park di Gallipoli Garda Hotel di Montichiari (BS)	19 settembre al 28 settembre 29 novembre al 3 dicembre
	Partecipazione di tre allievi al concorso " Salexpo il Salento a tavola"	Hotel Bellavista di Gallipoli	8 novembre
Progetti e Manifestazioni culturali	Partecipazione di due alunni alla manifestazione teatrale "Il Carnevale Barocco" Tra storia e tradizione	Teatro di Nardò	18 Febbraio
Incontri con esperti	Partecipazione della classe all'incontro "Italiani brava gente? Mussolini, il fascismo e la Shoah" con il prof. Daniele De luca	Nardò	Mattinata scolastica 19 gennaio
	Partecipazione della classe, in occasione della giornata della memoria, all'incontro "Memorie neretiche" con l'ingegnere Pantaleo Pagliula	Nardò	Mattinata scolastica 23 gennaio
Orientamento	Partecipazione della classe al Salone dell'orientamento	Bari	11 dicembre
	Partecipazione di alcuni allievi al Moccia day	Nardò	16 gennaio
	Visita della classe al Bar "Il Gabbiano" per conoscere da vicino l'attività aziendale	Nardò	29 gennaio

12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, exASL)

A.S 2017-2020

Relazione finale del Tutor Scolastico Progetto Alternanza Scuola lavoro-PCTO

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Titolo del PROGETTO	<i>La cucina tradizionale salentina nell'evoluzione contemporanea / 3</i>
Tutor	<i>PROF. Auricchio Maurizio</i>
Classe	<i>5 B ENO.</i>

Impostazione del corso

- X Approfondimento ed implementazione delle competenze curriculari
- X Acquisizione di competenze aggiuntive
- X Formazione spendibile nel mondo del lavoro
- ☐ Altro.....

Frequenza dei corsisti

- ☐ Saltuaria
- ☐ Regolare
- X Assidua
- ☐ Altro.....

Eventuali ritiri o abbandoni (indicare anche le motivazioni, se note)

NESSUNO

Clima d'aula e rapporti tra DOCENTE ESTERNO-TUTOR AZIENDALE e corsisti

Nel corso del triennio le attività di PCTO si sono svolte in un clima sereno , con grande spirito di partecipazione e collaborazione da parte di tutti i soggetti coinvolti, (alunni, tutor scolastico, aziendale e tutti i diversi collaboratori delle diverse aziende, lo dimostra il fatto che alcuni alunni stanno procedendo con la collaborazione in alcune aziende ristorative del territorio, dove hanno svolto tali attività di PCTO.

Valutazione generale del percorso formativo in termini di raggiungimento di obiettivi-risultati

1.DESCRIZIONE DELPERCORSO TRIENNALE	<p>Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si consolidano le competenze di base, tecnico professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza, per rimanere al passo con i tempi, di formare nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro.</p> <p>Obiettivi</p> <p>La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.</p> <p>Finalità</p> <p>Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche dei settori operativi di enogastronomia.</p> <p>Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore enogastronomico; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.
2.ENTI PARTNERE SOGGETTI COINVOLTI	<p>Azienda di stage coinvolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppo La Pergola SRL - Altre strutture ristorative del territorio - Ente per attività di orientamento ✓ Salone Internazionale AgroGePaCiokLecce ✓

	<p>-Formazione sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Attestato di formazione generale di Salute e Sicurezza sul lavoro rilasciato da A.N.F.O.S (Associazione Nazionale Formatori della Sicurezza su Lavoro) ○ Formazione sulla sicurezza in azienda - DLGS81/2008 ○ Il pacchetto igiene ○ Il sistema HACCP <p>-Ore d'aula</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Laboratori sulle politiche attive del lavoro tenuti da esperti ANPAL ✓ Lezioni di autoimprenditorialità con i docenti di economia
3.DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE	<p><i>SAREBBE BENE INSERIRE UNA FOTO IN SITUAZIONE PER OGNI ANNUALITÀ DI PROGETTO.</i></p> <p>Ogni gruppo di alunni ha effettuato esperienze presso strutture del territorio di riferimento. Sono state favorite esperienze di partecipazione di eventi o di stage sul territorio. Gli alunni hanno potenziato, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze del “saper fare” in azienda/Istituto durante le esperienze di stage identificate nel progetto.</p> <p>Attività principali</p> <p>Le attività principali realizzate sono state composte da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio della provincia. L'attività di stage ha previsto l'inserimento degli alunni in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia.</p>

Ricaduta delle attività del corso sulla formazione curricolare dei corsisti

insufficiente	sufficiente	buona	ottima
<input type="checkbox"/> per pochi <input type="checkbox"/> per alcuni <input type="checkbox"/> per molti <input type="checkbox"/> per tutti	<input type="checkbox"/> per pochi <input type="checkbox"/> per molti <input type="checkbox"/> per tutti	<input type="checkbox"/> per pochi <input type="checkbox"/> per alcuni <input checked="" type="checkbox"/> per molti <input type="checkbox"/> per tutti	<input type="checkbox"/> per pochi <input checked="" type="checkbox"/> per alcuni <input type="checkbox"/> per molti <input type="checkbox"/> per tutti
<input type="checkbox"/> Altro.....			

Descrivere l'attività di tutoraggio prevalente

<p>X Collaborazione con il tutor aziendale</p> <p>1- Elabora, insieme al tutor aziendale esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercitanti la potestà genitoriale);</p> <p>2- assiste e guida lo studente nei percorsi di PCTO e ne verifica, in collaborazione</p>

- con il tutor esterno , il corretto svolgimento;
- 3- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza, rapportandosi con il tutore esterno;
 - 4- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
 - 5- valuta , comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
 - 6- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza da parte dello studente coinvolto;
 - 7- informa gli organi scolastici preposti (Dirigente scolastico, dipartimenti, collegio docenti), ed aggiorna il consiglio di classe sullo sviluppo dei percorsi anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
 - 8- assiste il Dirigente scolastico nella redazione della scheda di valutazione delle strutture con le quali si sono sviluppate le convenzioni per le attività di PCTO, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione;
 - 9- assicurarsi della frequenza costante degli alunni in quanto ai fini della validità del percorso è necessaria la frequenza di almeno tre quarti del monte orario previsto dal progetto.

Organizzazione generale

PUNTI CRITICI	PUNTI DI FORZA
<input type="checkbox"/> Concentrazione di più progetti nello stesso periodo X Numero ridotto di ore <input type="checkbox"/> Strutture inadeguate X Difficoltà a reperire Aziende ristorative nella bassa stagione.	X Equa distribuzione dei prog. nel corso dell'a.s. <input type="checkbox"/> Adeguato numero di ore <input type="checkbox"/> Struttura scolastica adeguata <input type="checkbox"/> Comunicazione puntuale X Responsabilità e sostegno delle altre figure coinvolte (altri tutor di modulo, tutor aziendali, docenti esperti, docenti di sostegno,) <input type="checkbox"/> Altro.....

Nardòli, 15/05/2020

Il tutor del progetto

Auricchio Maurizio

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

(elenco discipline e schede)

- Lingua e Letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Diritto e tecnica amministrativa
- Tecn. serv. enog. cucina
- Tecn. serv. pers. sala
- Matematica
- Scienza e cult. alimentare
- Scienze motorie e sportive
- Religione

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	ITALIANO
<u>DOCENTE</u>	PINNA TIZIANA VITA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Il Secondo Ottocento: Inquadramento storico (L'Italia Postunitaria; L'Europa alla fine dell'800)• Il Positivismo;• Naturalismo e Verismo;• Il "Romanzo" del Secondo Ottocento• Giovanni Verga: vita, opere, poetica; I Malavoglia: lettura e analisi de "La famiglia Toscano" e de "Il progetto dei Vinti"; Mastro- don Gesualdo: lettura e analisi de "La morte di Gesualdo"; "Vita dei campi": lettura e analisi della seconda parte di "Rosso Malpelo"• Decadentismo e Simbolismo: contesto storico-letterario• Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica; Il fanciullino: lettura e analisi de "Il fanciullo che è in noi"; Myricae: comprensione ed analisi delle poesie "Novembre", "Lavandare", "Il lampo", "X Agosto"; Primi Poemeti: comprensione ed analisi della

	<p>poesia “Italy” (Approfondimento: Pascoli ed il tema dell’emigrazione; Le migrazioni di ieri e di oggi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Romanzo decadente ed il Romanzo dellacrissi • Gabriele D’Annunzio: vita, opere, poetica; Il piacere: lettura ed analisi de “Il conte Andrea Sperelli”; Alcione: comprensione ed analisi della poesia “La pioggia nel pineto” • Italo Svevo: vita, opere, poetica; La coscienza di Zeno: lettura ed analisi de “Prefazione e Preambolo” e de “Psico-analisi” • Luigi Pirandello: vita, opere, poetica; Il fu Mattia Pascal: lettura ed analisi de “L’amara conclusione - Io sono il fu Mattia Pascal” e de “L’amara conclusione: -Io sono il fu Mattia Pascal”. • L’Ermetismo • Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica; L’allegria: comprensione ed analisi delle poesie “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Soldati”, “Fratelli”, “Mattina”.
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>(raggiunte in modo diversificato)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere in maniera ortograficamente corretta • Usare la punteggiatura, i pronomi, i congiuntivi • Usare registri linguistici e stilistici adeguati • Usare con proprietà i linguaggi settoriali • Cercare informazioni anche nel web • Scrivere varie tipologie di testi • Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo • Mettere in relazione i testi letterari ed i dati biografici dell’Autore con il contesto storico e culturale del riferimento • Svolgere l’analisi linguistica e stilistica del testo

	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene Riconoscere le relazioni del testo con altri testi, relativamente a forma e contenuto • Imparare a dialogare con le opere di un autore • Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali ed dialogate • Esercitazioni guidate e autonome • Lezioni multimediali • Problem solving • Lavori di ricerca individuali e di gruppo • Attività laboratoriale • Brainstorming • Peer education <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni su Zoom Meeting • Inserimento di video da YouTube • Inserimento di file in Word sulle piattaforme, Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo DidUp
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni brevi • Interrogazioni lunghe • Relazione • Verifiche scritte • Esercitazioni scritte nelle tipologie riguardanti le prove d'esame • Problem solving <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali online su Zoom Meeting • Verifiche scritte • Assegnazione di Relazioni, verifiche scritte, testi, questionari, mappe concettuali da

	consegnare su Argo Scuola Next
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Fotocopie fornite dal Docente • Appunti • Schemi, Sintesi • Mappe concettuali • PC <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni • Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up • Audiolezioni • Invio di video tramite link • Mind maps (Mappe concettuali)

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>DOCENTE</u>	PINNA TIZIANA VITA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La seconda rivoluzione industriale • La società di massa • L'età giolittiana • L'Imperialismo • La prima guerra mondiale • La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS • La crisi del '29 ed il New Deal • I totalitarismi del Novecento • Il Primo Dopoguerra ed il Fascismo • La Repubblica di Weimar ed il Nazismo • Lo Stalinismo • La seconda guerra mondiale e la Resistenza <p>Approfondimenti:</p> <p>Come cambia il lavoro dalla seconda rivoluzione Industriale ai giorni nostri (fotocopie); L'alimentazione durante le guerre mondiali (dispensa); "Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio" (pag.35, libro di testo); Il ruolo delle nuove armi (pag.47, libro di testo); Lenin: una vita da rivoluzionario" (pag.65); "Soviet: l'illusione della democrazia diretta" (pag.68); "Il culto della personalità" (pag.74); Una giornata nel gulag (pag.76, libro di testo)</p>
<u>ABILITA':</u>	<p><i>(raggiunte in modo molto diversificato)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti • Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico • Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi • Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli • Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato • Utilizzare il lessico specifico della disciplina • Scrivere testi di tipo informativo-espositivo ed

	argomentare relativamente al tema trattato
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali edialogate • Esercitazioni guidate e autonome • Lezioni multimediali • Problemsolving • Lavori di ricerca individuali e di gruppo • Attività laboratoriale • Brainstorming • Peer education <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni su Zoom Meeting • Inserimento di video da YouTube o da altri link • Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo DidUp
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni brevi • Interrogazioni lunghe • Relazione • Verifiche scritte • Problemsolving <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali online su Zoom Meeting • Verifiche scritte • Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo ScuolaNext
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Fotocopie fornite dal Docente • Appunti • Schemi, Sintesi • Mappe concettuali

	<ul style="list-style-type: none"> • PC <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni • Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo DidUp • Audiolezioni • Invio di video tramite link • Mind maps (Mappe concettuali)
--	--

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	INGLESE
<u>DOCENTE</u>	SPAGNOLO ADDOLORATA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>CULINARY GEOGRAPHY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food in theUK • Food and wine in Italy (Piedmont, Tuscany andApulia) <p>CULINARYHISTORY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discoveries andinnovations <p>DIET AND NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean diet and itsbenefits • The foodpyramid • The Foodgroups • Alternative diets: Vegetarian and Vegan diets <p>HOW TO PROMOTE A CATERINGBUSINESS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marketing strategies <p>FOOD ANDSUSTAINABILITY</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Slow foodMovement • GMOs and Organicfood <p>FOOD SAFETY AND PRECAUTIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP: Acronym andhazards • UDA pluridisciplinare: Safety atwork • How to become achef • A curriculumvitae <p>READING COMPREHENSIONS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food in theUSA • Hunter-gatherers • Food in Ancient Greece and Rome • Food miles andfairtrade • Modern food trends <p>SOCIETY ANDIDENTITY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chinesecuisine • MulticulturalItaly

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Listening: Sono in grado di ascoltare e comprendere un brano di carattere generale e relativo all'indirizzo di studio. ➤ Reading: Sono in grado di leggere e comprendere un testo in maniera adeguata. ➤ Speaking: Sanno sostenere brevi conversazioni in lingua. ➤ Writing: Producono semplici testi di carattere generale e, in particolare, relativi agli argomenti studiati.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro: <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in PowerPoint ○ Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semi strutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problem solving ○ Altro:..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart x ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (atempo) ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Nextx ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libro di testox ○ Fotocopie fornite dal Docentex ○ Appunti ○ Schemi, Sintesix ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi,ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>1) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezionix ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Upx ○ Presentazioni in Power Pointx ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite linkx ○ Mind maps (Mappe concettuali)x ○ Padlet ○ Learning appsx ○ Altro:
<p>Libro di testo: Catrin Elen Morris, <i>Well done! Cooking</i>, Recanati, Eli 2016</p>	

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI FRANCESE

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	FREDDO ISABELLA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisione degli argomenti del 3° e 4° anno 2. Le personnel de cuisine et la brigade, types de brigade 3. Le Menu et carte: Menu à prix fixe et menu à la carte, les types de cartes, la composition du menu, le menu français et le menu italien, les repas en France. Alimentation et santé: l'alimentation équilibrée, la pyramide alimentaire, les régimes crétois, végétarien, végétalien et macrobiotique; les régimes religieux, l'halal et le cachet; le crudisme, les groupes alimentaires, les vitamines. 4. Système de contrôle et de prévention: l'HACCP, la règle de 5 M, la gestion des stocks, le contrôle qualitatif et quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, les règles d'hygiène. 5. La conservation des aliments: pasteurisation, stérilisation, déshydratation, réfrigération, congélation, surgélation, les emballages. 6. (UDA) L'emploi, le cv et la lettre de motivation 7. Élaboration d'un CV 8. (UDA) La cuisine traditionnelle et la nouvelle cuisine et ses chefs, les nouvelles tendances culinaires: cuisine moléculaire, cryogénique, fusion o multietnica et foodpairing, 9. La recette: indicazioni su come si scrive una ricetta 10. Recettes: la crêpe et la gaufre, pomme de terre à la moutarde Élaboration d'une recette personnelle (ogni alunno ha scritto e realizzato una ricetta durante la DAD tra quelle indicate) <i>Calzoni salentini, Cheesecake, Frolla alle fragole, Pasta fresca con salsiccia e funghi, Pastiera napoletana, Rigatoni allo scoglio, Scaloppine ai funghi, Tiramisù, Torta al cioccolato, Torta alle mele, Tortini col cuore di cioccolato, Zeppole con crema pasticciera e crema al cacao, Zeppole con crema pasticciera.</i>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Connaître les règles d'hygiène et sécurité dans la gestion d'un hôtel/restaurant

	<ul style="list-style-type: none"> – Savoir gérer les rapports avec les fournisseurs – Connaître les systèmes de contrôle et de prévention – Savoir déterminer la qualité des produits et leur conservation – Savoir rédiger un menu – Savoir rechercher un emploi – Savoir rédiger une lettre de motivation – Savoir rédiger un CV (UDA) – Connaître les stratégies pour ouvrir un restaurant – Connaître les différents types de cuisine – Écrire une recette en langue étrangère (UDA)
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali e dialogate ✓ Esercitazioni guidate e autonome ✓ Lezioni multimediali ✓ Problem solving ✓ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ✓ Attività laboratoriale ○ Brainstorming <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peer education ✓ Altro: ... Uso di dizionario online e schemi mappe concettuali <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su WeSchool, BSmart ○ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo DidUp ○ Inserimento di Presentazioni in PowerPoint <ul style="list-style-type: none"> ✓ Altro: ... Inserimento di video ricette e link su come si esegue una ricetta caricati su Argo
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrogazioni brevi ✓ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ✓ Prove strutturate ✓ Prove semistrutturate ○ Casi pratici

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving ✓ Altro: ...comprensioni ed elaborazioni scritte <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo ScuolaNext ✓ Altro: ...verifiche scritte strutturate caricate su argo scuolanext
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libri di testo ✓ Fotocopie fornite dal Docente ✓ Appunti ✓ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su BSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ✓ PC ✓ Altro: ...TV, proiettore, dizionario online, mappe concettuali e schemi <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Videolezioni ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo ScuolaNext, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ✓ Audiolezioni ✓ Invio di video tramite link ✓ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<u>DOCENTE</u>	Pati Maria Rosaria
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il mercato turistico nazionale ed internazionale ○ Gli organismi e le fonti normative interne ed internazionali ○ Il marketing: aspetti generali ○ Il marketing strategico ○ Il marketing operativo ○ Il webmarketing ○ Il marketing plan ○ La pianificazione e programmazione ○ Il budget ○ Il business plan ○ Le norme sulla costituzione dell'impresa ○ Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro ○ Le norme di igiene alimentare e tracciabilità del prodotto ○ L'etichettatura dei prodotti alimentari ○ I marchi di qualità
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Identificare le caratteristiche del mercato turistico ○ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche ○ Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento ○ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali ○ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche ○ Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato ○ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico ○ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa ○ Redigere la contabilità di settore ○ Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni ○ Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali edialogate <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input type="checkbox"/> Lezioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problemsolving <input type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Attivitàlaboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Peereducation <input type="checkbox"/> Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni su Zoom Meeting <input type="checkbox"/> Videolezioni su Weschool,BSmart <input type="checkbox"/> Inserimento di video da You Tube <input type="checkbox"/> Inserimento di video in Playposit con esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up <input type="checkbox"/> Inserimento di Presentazioni in PowerPoint <input type="checkbox"/> Altro:
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Relazione <input checked="" type="checkbox"/> Provestrutturate <input checked="" type="checkbox"/> Provesemistrutturate <input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici <input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Problemsolving <input type="checkbox"/> Altro..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart <input type="checkbox"/> Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) <input checked="" type="checkbox"/> Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo ScuolaNext <input type="checkbox"/> Altro:.....

<p><u>MEZZIE STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> x Libri di testo: Gestire le imprese ricettive - Rascioni Ferriello - TRAMONTANA x Fotocopie fornite dal Docente x Appunti x Schemi, Sintesi x Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) <ul style="list-style-type: none"> o Padlet x PC <ul style="list-style-type: none"> o Altro:..... <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> x Videolezioni x Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up <ul style="list-style-type: none"> o Presentazioni in PowerPoint o Audiolezioni x Invio di video tramite link <ul style="list-style-type: none"> o Mind maps (Mappe concettuali) o Padlet o Learningapps o Altro:.....
---	--

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	ENOGASTRONOMIA CUCINA
<u>DOCENTE</u>	Auricchio Maurizio
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Igiene e salubrità delle lavorazioni - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</p> <ul style="list-style-type: none"> • La legislazione alimentare • I rischi nelle lavorazioni • Le regole di una buona prassi di lavorazione • Le regole di una corretta prassi di lavorazione • Il piano di autocontrollo <p>Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro - La sicurezza sul luogo di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • I dispositivi di protezione individuale • I rischi lavorativi nella ristorazione • Il rischio elettrico • Il rischio incendio • Il rischio di infortuni • I rischi per la salute <p>Alimenti e qualità alimentare - le certificazioni di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • I marchi di qualità • La tutela dei prodotti di qualità • La dieta mediterranea • I prodotti ecocompatibili • I nuovi prodotti alimentari • Le gamme alimentari <p>Approvvigionamento - La gestione dell'economato</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del reparto • La pianificazione degli acquisti • Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci • La gestione delle scorte • La valorizzazione delle giacenze <p>La determinazione dei costi e dei prezzi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il food cost • Il calcolo dei prezzi di vendita <p>I menu e la corretta nutrizione - I menu nella ristorazione commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione del menu

	<ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari oggi • L'offerta gastronomica dei localipubblici • La selezione dei piatti <p>Gli aspetti nutrizionali deimenu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti, principi nutritivi ecalorie • Le intolleranzealimentari <p>Catering e Banqueting - Tecniche di catering e banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione dei servizi di catering ebanqueting • Catering e ristorazionecollettiva • L'organizzazione dellaproduzione <p>I menu della ristorazionecollettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • I menu della ristorazione sociale eaziendale • Il servizio di ristorazioneviaggiante
<u>ABILITA'</u>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, tenendo conto anche di clienti con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare menù per varie tipologie di eventi, simulando anche eventi di catering e banqueting. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p> <p>Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico, fraseologia e software di settore.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali edialogate X Esercitazioni guidate e autonome X Lezionimultimediali X Problemsolving X Lavori di ricerca individuali e digruppo <ul style="list-style-type: none"> ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peereducation ○Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Videolezioni su Zoom Meeting <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Weschool, BSmart X Inserimento di video da YouTube <ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di video in Playposit conesercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point <p>X ATTIVITA' DI ESERCITAZIONE PRATICA DOMESTICA CON RICETTE E VIDEORICETTE</p>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe X Relazione ○ Prove strutturate X Prove semistrutturate X Casi pratici ○ Problemi ed esercizi X Problem solving ○ Altro:..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next X Relazioni scritte delle ricette assegnate e fotografie
<p><u>MEZZIE STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Videolezioni X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in PowerPoint ○ Audiolizioni X Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learningapps ○ Altro:

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LAB. DI SERV. ENO – SETTORE SALA E VENDITA

<u>DISCIPLINA</u>	Servizi di Sala e Vendita
<u>DOCENTE</u>	Passariello Iolanda
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale, il banqueting e il catering, la brigata del bar, la gestione e i prodotti, i distillati i liquori e i cocktail, dall'uva al vino, la gestione del vino, l'enografia nazionale, la tecnica di degustazione e l'abbinamento cibo-vino
<u>ABILITA':</u>	Calcolare i costi di produzione, progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting, utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, realizzare bevande analcoliche, classificare le birre in base all'utilizzo e alle modalità di produzione, classificare le bevande alcoliche in base alle caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali, distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino, comporre carta dei vini, individuare la produzione enologica italiana, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione, proporre corretti abbinamenti cibo-vino
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input type="checkbox"/> Lezioni multimediali <input type="checkbox"/> Problem solving <p><input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività laboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni su Zoom Meeting</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni su Weschool, BSmart</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di video da YouTube</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inserimento di video in Playposit con esercizi <input type="checkbox"/> Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo DidUp

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di Presentazioni in PowerPoint ○ Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi X Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casipratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving ○ Altro:..... 2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): X Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo ScuolaNext ○ Altro:
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... 2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): X Videolezioni ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme WeSchool, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo DidUp ○ Presentazioni in PowerPoint ○ Audiolezioni X Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learningapps ○ Altro:.....

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI MATEMATICA

<u>DISCIPLINA</u>	Matematica
<u>DOCENTE</u>	Valentino Maria Josè
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Gli alunni, nonostante presentino capacità di apprendimento differenziate e in generale uno studio mnemonico e molto discontinuo, dimostrano di possedere le seguenti conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetti base sulla Probabilità e Statistica - Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche - particolari sottoinsiemi della retta reale (intervalli ed intorno, intervalli limitati ed illimitati); - le definizioni di dominio; - Simmetrie: il significato di funzione pari o dispari, studio della positività e negatività della funzione; - il significato di limite dal punto di vista intuitivo; - la definizione di funzione continua e il concetto di discontinuità in un punto; - le forme indeterminate; - il significato di asintoto e i tipi di asintoti esistenti (orizzontale, verticale, obliquo). <p>COMPETENZE: Gli alunni dimostrano di aver acquisito le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare gli insiemi di soluzioni per semplici disequazioni (di 1° e 2° grado) intere e fratte; - determinare di semplici funzioni razionali intere e fratte (di 1° e 2° grado): il dominio, il segno, l'eventuale parità o disparità, le intersezioni con gli assi, il calcolo di limiti, gli asintoti, la rappresentazione grafica; - determinare gli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di semplici funzioni razionali intere e fratte (di 1° e 2° grado);

	<ul style="list-style-type: none"> - calcolare semplici limiti; - saper affrontare globalmente semplici forme indeterminate di tipo $+\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$.
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni dimostrano di possedere le seguenti capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere l'argomento ed individuare le informazioni contenute in modo quasi sufficientemente autonomo; - sviluppare in modo quasi sufficiente lo studio di semplici funzioni razionali intere e fratte.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting con condivisione schermo ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Prove strutturate ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next

**MEZZE STRUMENTI
ADOTTATI:**

(barrare le metodologie utilizzate e/o
aggiungere)

1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):

- Libro di testo in adozione " NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA" - GIALLO – VOLUME F / ANALISI INFINITESIMALE, Dodero- Baroncini – Manfredi, Ghisetti e Corvi Editori;
- schemi ed appunti personali per semplificare la trattazione teorica;
- testi alternativi in appoggio al libro di testo per gli esercizi.
- Fotocopie fornite dal Docente
- Appunti
- Schemi, Sintesi

2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):

- Videolezioni su Zoom
- Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up
- Mind maps (Mappe concettuali)

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<u>DOCENTE</u>	PICCINNI VIOLETTA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MOD. 1: INNOVAZIONEDI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMETARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evoluzione dei consumi alimentari in Italia - Sicurezza alimentare e filiera produttiva (sistemi di tracciabilità erintracciabilità) - Filiera corta e svilupposostenibile - Doppia piramidealimentare - Nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, arricchiti, alimenti funzionali (probiotici, probiotici e simbiotici), novel foods (alimenti geneticamente modificati), alimenti di gamma, integrali e biologici, prodottidietetici <p>MOD. 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogno energetico (metabolismo basale, peso teorico, ICM, livelli di attività fisica, fabbisogno caloricogiornaliero) - LARN e dietaequilibrata - Linee guida per una sana alimentazioneitaliana - La piramidealimentare <p>MOD. 3: ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione nelle viarie età e nelle diverse condizioni fisiologiche (la dieta in gravidanza e allattamento, nella prima infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età) - Tipologie dietetiche: la DietaMediterranea - Menù funzionali alle esigenze dietologiche dellaclientela

	<p>MOD. 4: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Aterosclerosi - Ipertensione - Diabete <p>MOD. 5: ALIMENTAZIONE E LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> - corretta alimentazione e produttività
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate - commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale - saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, ogm, alimenti di gamma, integrali e biologici - calcolare il metabolismo basale di un individuo utilizzando le apposite tabelle - calcolare il fabbisogno energetico di un individuo - valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona - definire e applicare il metodo dell'ICM - Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN - Valutare il significato della piramide alimentare italiana - Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana ed esplicitare comportamenti alimentari adeguati per mantenere la salute - Sapere calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce d'età - Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le

	<p>persone nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali e dialogate ✓ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro: <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su WeSchool, BSmart <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo DidUp ○ Inserimento di Presentazioni in PowerPoint ○ Altro:
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrogazioni brevi ✓ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prove semistrustrate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro: <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google

	<p>Forms (a tempo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo ScuolaNext ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libri ditesto ✓ Fotocopie fornite dalDocente ○ Appunti <ul style="list-style-type: none"> ✓ Schemi,Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi,ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Videolezioni ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme WeSchool,BSmart,ArgoScuolaNext, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni <ul style="list-style-type: none"> ✓ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappeconcettuali) ○ Padlet ○ Learningapps ○ Altro:.....

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>DOCENTE</u>	MARCELLO MALANDUGNO
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Apparato muscolare, scheletrico e cardiorespiratorio. Atletica leggera. Le capacità condizionali. Nozioni di pronto soccorso. Il doping. Le olimpiadi. Alcool, alimentazione e sport. Sport individuali e sport disquadra. Covid 19 esport. I rischi della sedentarietà. Il rispetto delle regole nello sport come nella vita sociale.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper applicare l'esperienza motoria in contesti differenti; saper utilizzare le conoscenze dei contenuti disciplinari in campi e situazioni differenti e d'emergenza.</p> <p>Sviluppare una coscienza consapevole nei confronti della pratica di uno stile di vita sano ed equilibrato da un punto di vista psicofisico.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezionimultimediali ○ Problemsolving ○ Lavori di ricerca individuali e digruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peereducation ○ Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su ZoomMeeting ○ Videolezioni su Weschool,BSmart ○ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit conesercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in PowerPoint

	Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi 3) Interrogazioni lunghe 4) Relazione 5) Prove strutturate 6) Prove semistrutturate 7) Casi pratici 8) Problemi ed esercizi 9) Problem solving X Altro: test pratici..
	2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next Altro:.....
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC X Altro: piccoli attrezzi per l'attività pratica.
	2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): X Videolezioni X Inserimento di file in Word sulle piattaforme WeSchool, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo DidUp ○ Presentazioni in PowerPoint ○ Audiod lezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:.....

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	RELIGIONE
<u>DOCENTE</u>	MANCA GIOVANNI
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il cristianesimo come valore e scelta della persona.</p> <p>Acquisire il concetto di dignità della persona umana.</p> <p>Confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni.</p> <p>Norme, consuetudini alimentari e proibizioni delle grandi religioni presenti in Italia.</p>
<u>ABILITA':</u>	Analizzare l'etica cristiana e applicarla in scelte di vita concrete, libere e responsabili.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali ed interattive ○ Esercitazioni guidate ed autonome X Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su WeSchool, BSmart ○ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo Did Up X Inserimento di Presentazioni in Power Point X Inserimento video sulle piattaforme, sul Registro e sulla bacheca
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate)</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione

<u>e/o aggiungere)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Provestrutturate ○ Provesemistrutturate ○ Casipratici ○ Problemi edesercizi ○ Problemsolving X Altro: conversazioni in classe <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, WeSchool, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione diGoogle Forms (atempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi,Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi,ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○Videolezioni X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bachea Nuovo Argo DidUp X Presentazioni in PowerPoint ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappeconcettuali) ○ Padlet ○ Learningapps ○ Altro:.....

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Fascicoli personali alunni
2. Verbale scrutinio
3. Documentazione PCTO
4. Materiale didattico di Cittadinanza e Costituzione
5. Materiali vari

15. Il Consiglio di Classe

COGNOME E NOME	FIRMA
Pinna Tiziana	
Pati Maria Rosaria	
Auricchio Maurizio	
Freddo Isabella	
Spagnolo Addolorata	
Malandugno Marcello Antonio	
Manca Giovanni	
Passariello Jolanda	
Piccinni Violetta	
Valentino Maria José	

Nardò, 21 maggio '20

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)
