

**ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**“Nicola Moccia”**

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it

**IISS**



*Nardò, Maggio 2020*



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

***ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"***

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO**

**CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. A ENO**

**COORDINATORE: prof.ssa DE VITIS ROSA FRANCESCA**

**Anno scolastico 2019/2020**

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>1. CONTESTO E ISTITUTO</b>	PAG. 2
<b>2. RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	PAG. 4
<b>3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con materia insegnata e continuità didattica)</b>	PAG. 6
<b>4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI</b>	PAG. 7
<b>5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE</b>	PAG. 10
<b>6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	PAG. 11
<b>7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA</b> 7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI 7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE 7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI 7.4 TEMPI	PAG. 13
<b>8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE</b> 8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE 8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE/PENTAMESTRE 8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE	PAG. 17
<b>9. ATTIVITA' E PROGETTI</b> 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	PAG. 19
<b>10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO</b>	PAG. 20
<b>11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	PAG. 21
<b>12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)</b>	PAG. 23
<b>13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI</b>	PAG. 26
<b>14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	PAG. 51
<b>15. COMPOSIZIONE CDC</b>	PAG. 52

## 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'accoglienza turistica.

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 di 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 al 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)**

<b>COGNOME NOME</b>	<b>Disciplina/e</b>
<b>De Vitis Rosa Francesca</b>	<b>Lingua e letteratura italiana - Storia</b>
<b>Brunetti Valeriana</b>	<b>Lingua Inglese</b>
<b>Freddo Isabella</b>	<b>Lingua francese</b>
<b>Apollonio Claudia</b>	<b>Matematica</b>
<b>Metafuno Ezio</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>Durante Claudio</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Manni Tommaso</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</b>
<b>Calogiuri Giovanni</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala</b>
<b>Malandugno Marcello</b>	<b>Scienze motorie sportive</b>
<b>Filograna Adele Maria</b>	<b>Religione</b>
<b>De Santis Adele Maria</b>	<b>Sostegno</b>

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

<b><u>Disciplina</u></b>	<b><u>3^ CLASSE</u></b>	<b><u>4^ CLASSE</u></b>	<b><u>5^ CLASSE</u></b>
<b>Lingua e letteratura italiana/Storia</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Lingua Inglese</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Lingua Francese</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Matematica</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala</b>			<b>X</b>
<b>Scienze motorie sportive</b>			<b>X</b>
<b>Religione</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Sostegno</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

## **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 evento culturale.

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 DELLA CLASSE

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

COGNOME E NOME	A. S. 2017/2018	A. S. 2018/2019
1.	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
2.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
3.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
4.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
5.	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
6.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
7.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
8.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
9.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
10.	Ammesso alla classe V	Non ammesso all'Esame di Stato
11.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
12.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
13.	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
14.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
15.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
16.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
17.	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
18.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V
19.	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V

<b>20.</b>	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
<b>21.</b>	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
<b>22.</b>	Ammessa alla classe IV	Ammessa alla classe V
<b>23.</b>	Ammesso alla classe IV	Ammesso alla classe V

## **RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV**

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
22	22	-	-	-

## **6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>A</sup> A ENO, attualmente formata da 23 alunni (7 studentesse e 16 studenti), tutti alunni provenienti dalla classe 4<sup>A</sup> A ENO con l'eccezione di un alunno, proveniente dalla classe 5<sup>A</sup> A PD, che in quest'anno scolastico ha frequentato la classe quinta per la seconda volta (non essendo stato ammesso agli esami di stato nell'a.s. 2018/2019). Fanno parte del gruppo classe un allievo che segue la programmazione per obiettivi minimi (art.15 comma 3 O. M. n.90 del 21/05/2001), omissis.

Nel triennio la classe si è avvalsa della continuità didattica nelle discipline di Religione, Lingua e letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina, Matematica. Una discontinuità didattica si è avuta, invece, per le discipline di Lingua Inglese, Lingua francese, Scienze motorie e sportive, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala. L'avvicendamento dei docenti tuttavia ha costituito un'occasione di proficuo incontro e di arricchimento per la classe ed ha sortito la costruzione di un positivo dialogo educativo.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha manifestato un comportamento corretto ed un buon livello di integrazione, socialità, e di rispetto delle regole della vita scolastica. Gli allievi hanno partecipato al dialogo didattico, rispondendo alle iniziative e alle attività didattiche proposte dai docenti e svolgendo il loro cammino di formazione e di crescita culturale, ciascuno in base alle proprie potenzialità e attitudini, alla solidità della preparazione di base, all'assiduità dell'impegno profuso, raggiungendo esiti diversificati.

Ne emerge un profilo della classe eterogeneo: un gruppo di alunni ha mostrato un impegno nello studio costante e responsabile e ha risposto con interesse e con spirito collaborativo alle iniziative e alle proposte didattiche dei docenti; alcuni allievi hanno profuso un impegno complessivamente regolare, hanno partecipato con un certo interesse alle attività scolastiche, facendo registrare progressi rispetto alla situazione di partenza; altri alunni, inclini ad una certa distrazione e ad un atteggiamento non sempre del tutto collaborativo e disponibile all'apprendimento, hanno mostrato una certa discontinuità nell'impegno e nella partecipazione al dialogo educativo. Hanno perciò

necessitato di qualche richiamo e di stimoli – guida da parte degli insegnanti ad una partecipazione più responsabile e costruttiva alle lezioni.

Tutti i docenti hanno dato la piena disponibilità per favorire un dialogo sereno e proficuo, cercando di fornire gli strumenti necessari e utili alla crescita culturale, generale e professionale degli studenti e messo in atto tutte le strategie possibili per coinvolgerli in modo interessato

La frequenza della classe è stata mediamente regolare.

## **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:

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

- 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 e 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, schemi e sintesi
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali
- Mind maps
- 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 Power Point
- Audiolezioni
- Invio di video tramite link
- Learning apps
- Invio di esercizi agli studenti e correzione degli stessi attraverso la mail, tramite immagini su Whats app e registro elettronico Argo

Omissis

#### **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 E GRAVEMENTE LACUNOSO 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCHE APPROF. 8	COMPLETO ORGANICO ARTICOLATO 9	ORGANICO, APPROFONDITO AMPLIATO 10
CONDOTTA		NON AMMISSIONE 5		ACCETTABILE 6	DISCRETAMENTE 7	BUONA 8	OTTIMA/ESEMPLARE 9-10

### 8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

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

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

### 8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

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

Interrogazioni brevi

Interrogazioni lunghe

Relazione

Prove strutturate

Prove semistrutturate

Casi pratici

Problemi ed esercizi

Problem solving

- **ADOTTATI 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, Webex Meetings.

## 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.

#### V<sup>A</sup> A – ENOGASTRONOMIA

Salute e benessere
Apparenza e realtà
L'incontro con l'altro
Il lavoro
La crisi/ il cambiamento

### 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: caratteri e struttura. Alcuni dei principi fondamentali.	Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
Il lavoro nella Costituzione Italiana	Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
Lo Stato sociale con riferimenti alla Costituzione Italiana	Storia	Materiale didattico fornito dal docente
Diritto alla salute e limitazioni di alcuni diritti per motivi di sanità (con riferimento al Covid19)	Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
Costituzione e crisi: i provvedimenti normativi adottati in periodo di pandemia	Storia, Religione	Materiale didattico fornito dai docenti
L' ONU: struttura, obiettivi fondamentali. La Dichiarazione Universale dei diritti umani: il contenuto in sintesi	Storia	Materiale didattico fornito dal docente

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

- G. Verga, 'Rosso Malpelo' (da *Vita dei campi*)
- G. Verga, 'L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni' (da *I Malavoglia* cap. XV)
- G. Verga, 'La morte di Gesualdo'' (da *Mastro- don Gesualdo* cap. 5 parte IV)
- G. Pascoli, 'Lavandare' (da *Myricae*)
- G. Pascoli, 'Il lampo' (da *Myricae*)
- G. Pascoli, 'X agosto' (da *Myricae*)
- G. Pascoli, Italy, dal canto I cap. III (da *Poemetti*)
- G. D'Annunzio, 'Il conte Andrea Sperelli', (da *Il piacere*, libro I, capitolo 2)
- I. Svevo, 'Augusta, la 'salute personificata' (da *La coscienza di Zeno*)
- I. Svevo, Psico-analisi (da *La coscienza di Zeno*)
- L. Pirandello, Il treno ha fischiato (da *Novelle per un anno*),
- L. Pirandello, L'amara conclusione: 'Io sono il fu Mattia Pascal' (da *Il fu Mattia Pascal*)
- G. Ungaretti, Veglia (da l'*Allegria*)
- G. Ungaretti, Fratelli (da l'*Allegria*)

## 11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA



ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/'20			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
<b>Progetti e Manifestazioni culturali</b>	✓ PON ASL "STRA.D.E x3"- Modulo "PRENDIAMOCI GUSTO"	Hotel Caroli Gallipoli	dal 17/9 al 28/9/19
	Modulo "HISTORY OF FOOD AND TOURISM"	Hotel Garda Montichiari Brescia	dal 30/11 al 2/12/19
	✓ "TRENO DELLA MEMORIA"	Cracovia- Auschwitz	dal 15/1/2020 al 25/1/2020
	✓ Partecipazione all'evento "LEGUMI IN FESTA"	Nardò	27/10/2019
	✓ Partecipazione al Concorso "SALEXPO"	Gallipoli	8/11/2019
	✓ Partecipazione al progetto "PICCOLI CHEF"	Galatone Polo 2	12/2/2020

<b>Incontri con esperti</b>	✓ Prof. Giuseppe Piccioli Resta: “ Giornata del leudo : la barca a vela che unì i popoli”.	Nardò – Sala Ingrosso	14 novembre 2019 Mattinata scolastica
	✓ Prof. Giuseppe Piccioli Resta: “Neologismi: speranza e accoglienza attraverso il monologo di un viaggiatore immaginario”	Nardò – Sala Ingrosso	23 ottobre 2019 Mattinata scolastica
	✓ Ing. Pantaleo Pagliula : “Giornata della Memoria”	Nardò – Sala Ingrosso	23 gennaio 2020 Mattinata scolastica
<b>Orientamento</b>	✓ AGRO.GE.PACIOK - Salone nazionale della ristorazione	Centro Fiere di Lecce	11 novembre 2019

**12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, ex ASL)**

**PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

<p>1.TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE</p>	<p><b>Operatore della produzione alimentare</b> (con particolare riferimento alla cultura enogastronomica Salentina)</p> <p>Il settore dell'enogastronomia è molto cambiato negli ultimi decenni ed è in continua evoluzione.</p> <p>Richiede preparazione e competenze sempre più specifiche e diversificate in base alle esigenze del settore e dei clienti.</p> <p>Anche il mercato alimentare ha nuove tendenze, tutto ciò determina una necessaria attenzione alla selezione e qualità dei prodotti.</p> <p><b>Gli Obiettivi e le finalità del progetto, sono stati in coerenza con i bisogni del territorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Realizzare proposte enogastronomiche adatte al contesto;</li> <li>✓ Valorizzare gli aspetti nutrizionali e dietetici delle preparazioni culinarie;</li> <li>✓ Mettere in risalto le produzioni locali legate alle tradizioni;</li> <li>✓ La cucina classica italiana.</li> </ul> <p>Tutto ciò ha contribuito ad accrescere le competenze trasversali, ad orientare gli alunni ad affrontare adeguatamente il percorso post-diploma che andranno ad intraprendere, sia lavorativo sia di formazione.</p> <p>Inoltre per alcuni alunni ha aumentato l'autonomia operativa, il senso civico, etico e professionale.</p>
<p>2.ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</p>	<p><b>Azienda di stage coinvolte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Catena Caroli Hotels di Gallipoli</li> <li>✓ Villaggio l'Olivara Tropea</li> <li>✓ Ristorante il Quadrifoglio Leverano</li> <li>✓ Hotel Nuova Grottella Copertino</li> <li>✓ Hotel Hermitage Galatina</li> <li>✓ Ristorante Ferro e Fuoco Galatone</li> <li>✓ Ristorante la Perla Avetrana</li> <li>✓ La Fabbrica Nardò</li> <li>✓ Ristorante il Paisiello Veglie</li> <li>✓ Ristorante Escamotage Copertino</li> </ul> <p><b>-Ente per attività di orientamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Salone Internazionale AgroGePaCiok Lecce</li> <li>✓ "Salexpo" Gallipoli Salone del gusto dedicato alle prelibatezze gastronomiche Salentine</li> <li>✓ Masseria Brusca Nardò</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Job Orienta di Verona</li></ul> <p><i>-formazione sicurezza</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Attestato di formazione generale di Salute e Sicurezza sul lavoro rilasciato da A.N.F.O.S (Associazione Nazionale Formatori della Sicurezza su Lavoro)<ul style="list-style-type: none"><li>○ Formazione sulla sicurezza in azienda - DLGS 81/2008</li><li>○ Il pacchetto igiene</li><li>○ Il sistema HACCP</li></ul></li></ul> <p><i>-Ore d'aula</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Laboratori sulle politiche attive del lavoro tenuti da esperti ANPAL</li><li>✓ Lezioni di autoimprenditorialità con i docenti di economia</li></ul> 								
3.DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	 <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Attività di Stage Aziendale - sia in strutture ristorative del territorio di piccola e media entità che, presso Catene Alberghiere ben organizzate.</li><li>▪ Visite guidate a fiere di settore, aziende produttrici, incontri con esperti esterni, esercitazioni di laboratorio per la realizzazione di banqueting, partecipazione a concorsi, esperienze dirette in occasione di eventi e attività professionalizzanti.</li></ul> <table><tr><th>Moduli</th><th>III Anno 2017/18</th><th>IV Anno 2018/19</th><th>V Anno 2019/20</th></tr><tr><td>Attività di orientamento</td><td>8</td><td>12</td><td>2</td></tr></table>	Moduli	III Anno 2017/18	IV Anno 2018/19	V Anno 2019/20	Attività di orientamento	8	12	2
Moduli	III Anno 2017/18	IV Anno 2018/19	V Anno 2019/20						
Attività di orientamento	8	12	2						

<i>Formazione sicurezza sul lavoro</i>	<i>12</i>		
<i>Tecniche di gestione</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>3</i>
<i>Autoimprenditorialità</i>	<i>10</i>	<i>18</i>	<i>5</i>
<i>Esperienze di stage</i>	<i>120</i>	<i>120</i>	<i>20</i>



L'attività di alternanza si è svolta con una buona partecipazione da parte degli alunni ed i rapporti con i tutor aziendali sono stati ottimi. Il progetto è stato utile ad avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso l'esperienza di alternanza promuovendo il senso di responsabilità.

*Competenze di cittadinanza e comunicative relazionali:*

Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare

- il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali,
- il rispetto di ruoli e gerarchie.

Arricchito la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro è stata valutata, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- Relazione finale di alternanza (elaborata dallo studente al termine dell'esperienza in azienda),

Le valutazioni raggiunte sono state positive per tutti, ottime in alcuni casi.

### 13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

(Elenco discipline e schede)

- Lingua e Letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Matematica
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina
- Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala
- Scienze motorie e sportive
- Religione

**Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)**

#### SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	DE VITIS ROSA FRANCESCA
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<p><b>Il secondo Ottocento</b> Inquadramento storico Naturalismo e Verismo</p> <p><b>Verga e il Verismo</b> G. Verga: la vita, le opere, le idee, la poetica. “I Malavoglia”: l’opera Lettura e analisi del brano: <i>L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni</i> (da cap. XV) “Mastro Don Gesualdo”: l’opera Lettura e analisi del brano: <i>La morte di Gesualdo</i> (da parte IV, capitolo 5) Lettura e analisi della novella: <i>Rosso Malpelo</i> (da “Vita dei campi”)</p> <p><b>Il Decadentismo</b> Inquadramento storico La crisi delle certezze</p> <p><b>G. D’Annunzio:</b> la vita, le opere. Estetismo, panismo. Il superuomo. “Il piacere”: l’opera Lettura e analisi del brano: <i>Il conte Andrea Sperelli</i>, (libro I,</p>

	<p>capitolo 2)</p> <p><b>G. Pascoli:</b> la vita, le opere, la ‘poetica del fanciullino’.</p> <p>Lettura e analisi delle seguenti poesie:  <i>Lavandare</i> (da “Myricae”)  <i>Il lampo</i> (da “Myricae”)  <i>X agosto</i> (da “Myricae”)  <i>Italy</i> (da canto I cap. III) (da <i>Poemetti</i>)</p> <p><b>Il romanzo della crisi</b></p> <p><b>I. Svevo:</b> la vita, le opere, le idee, la poetica.  “Una vita”, contenuto dell’opera.  “Senilità”, contenuto dell’opera.  “La coscienza di Zeno”, l’opera  Lettura e analisi dei seguenti brani  <i>Augusta, la salute personificata</i> (dal capitolo <i>La moglie e l’amante</i>)  <i>Psico-analisi</i> (dal capitolo <i>Psico-analisi</i>)</p> <p><b>L. Pirandello:</b> la vita, le opere, le idee, la poetica.  “Il fu mattia Pascal”: l’opera  Lettura e analisi del seguente brano:  <i>L’amara conclusione: ‘Io sono il fu Mattia Pascal’</i> (dal capitolo XVIII)  Lettura e analisi della novella <i>Il treno ha fischiato</i> (da “Novelle per un anno”)</p> <p><b>Le nuove frontiere della poesia</b></p> <p><b>G. Ungaretti:</b> la vita, le opere, la poetica  Lettura e analisi delle seguenti poesie: <i>Fratelli, Veglia</i> (da “L’ allegria”)</p>
<b>ABILITA’:</b>	<p><b>Abilità:</b> (raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell’impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scrivere in maniera chiara e corretta</li> <li>- Usare registri linguistici e stilistici adeguati</li> <li>- Cercare informazioni anche nel web</li> <li>- Scrivere varie tipologie di testi</li> <li>- Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo</li> <li>- Mettere in relazione i testi letterari ed i dati biografici dell’Autore con il contesto storico e culturale del di riferimento</li> <li>- Svolgere l’analisi del testo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene</li> <li>- Riconoscere le relazioni del testo con altri testi, relativamente a forma e contenuto</li> <li>- Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b> x Lezioni frontali e dialogate x Esercitazioni guidate e autonome x Lezioni multimediali x Problem solving x Lavori di ricerca individuali e di gruppo x Brainstorming x Peer education x Elaborazione di schemi e di sintesi  <b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> x Videolezioni su Webex Meetings x Inserimento di video da You Tube x Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up x Elaborazione di schemi e di sintesi x Inserimento di Presentazioni in Power Point
<b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b> x Interrogazioni brevi x Interrogazioni lunghe x Verifiche scritte x Relazione x Quesiti  <b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> x Verifiche orali online su Webex Meetings x Verifiche scritte somministrate tramite inserimento di file in word sulla piattaforma Argo Scuola Next
<b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o	<b>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b> x Libro di testo x Fotocopie fornite dalla docente x Appunti

aggiungere)	x Schemi, Sintesi x Mappe concettuali  <b>2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> x Videolezioni x Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up x Presentazioni in Power Point x Invio di video tramite link x Mappe concettuali schemi e di sintesi
-------------	--

### SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI STORIA

<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>DE VITIS ROSA FRANCESCA</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p>I PRINCIPALI PROBLEMI DELL'ITALIA POST-UNITARIA</p> <p>CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le grandi potenze all'inizio del Novecento: le trasformazioni di fine secolo; l'Italia e l'età giolittiana; la questione d'Oriente (aspetti principali)</li> <li>- La Prima guerra mondiale: le cause, i principali eventi, la conclusione del conflitto</li> <li>- L'alimentazione durante la Grande Guerra</li> </ul> <p>LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crisi e malcontento sociale nel dopoguerra</li> <li>- Il fascismo: nascita e presa del potere; primi anni del governo fascista; la dittatura totalitaria. La propaganda fascista</li> <li>- La crisi del '29 e il New Deal: i 'ruggenti anni venti'; la crisi del 1929; il New Deal.</li> <li>- Il regime nazista: la repubblica di Weimar; la salita al potere di Hitler; la dittatura nazista.</li> <li>- La seconda guerra mondiale: le cause, gli eventi</li> </ul>

	<p>principali; la conclusione del conflitto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Shoah</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<p><b>Abilità:</b> (raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere e interpretare il testo storico, fonti e documenti semplici</li> <li>- Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico</li> <li>- Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi</li> <li>- Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli</li> <li>- Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico della disciplina</li> <li>- Argomentare relativamente al tema trattato</li> <li>- Formulare giudizi autonomi</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Lezioni frontali e dialogate</li> <li>x Lezioni con ausilio di strumenti multimediali</li> <li>x Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>x Brainstorming</li> <li>x Elaborazione di schemi e di sintesi</li> <li>x Peer education</li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Videolezioni su Webex meetings</li> <li>x Invio di video tramite lin</li> <li>x Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo</li> <li>Did Up</li> <li>x Elaborazione di schemi e di sintesi</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Interrogazioni brevi</li> <li>x Interrogazioni lunghe</li> <li>x Quesiti scritti</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le</b></p>

	<b>attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> x Verifiche orali online su Webex Meetings x Quesiti somministrati tramite inserimento di file in word sulla piattaforma Argo Scuola Next
<b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b> x Libri di testo x Fotocopie fornite dal docente x Appunti x Schemi, sintesi, mappe concettuali x Video didattici  <b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> x Videolezioni x Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up x Invio di video tramite link x Mappe concettuali, schemi e sintesi

#### SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LINGUA INGLESE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>INGLESE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>BRUNETTI VALERIANA</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	- History of food between discoveries and innovation and from industrialisation to modern times - Food in the UK and in the USA - Uda: sustainable food in Salento/healthy recipes - The Mediterranean diet - Organic food and GMOs - Slow food - Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan - Alternative diets: rawists, fruitarians and dissociated diets - HACCP - Food intolerances and allergies - Chinese cuisine and Japanese-style trends - Eating disorders: anorexia and bulimia - CVs and how to write a cover letter

<b>ABILITA':</b>	<p>Saper presentare una ricetta in lingua</p> <p>Saper parlare dei valori nutritivi e di eventuali scompensi nelle diete</p> <p>Saper descrivere i potenziali rischi nell'assunzione di certi alimenti</p> <p>Saper riconoscere e discorrere eventuali disturbi del comportamento alimentare</p>
<b>METODOLOGIE:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>X Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>X Lezioni multimediali</li> <li>X Problem solving</li> <li>X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>X Attività laboratoriale             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Videolezioni su Zoom Meeting             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> </ul> </li> <li>X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up</li> <li>X Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> </ul>
<b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Interrogazioni brevi</li> <li>X Prove strutturate</li> <li>X Prove semistrutturate</li> <li>X Problemi ed esercizi</li> <li>21) Problem solving</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>X Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</li> </ul>

<b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X Schemi, Sintesi X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)  <b>2) Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b> X Videolezioni X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up X Presentazioni in Power Point X Audiolezioni X Learning maps
--	---

#### SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LINGUA FRANCESE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>FREDDO ISABELLA</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisione degli argomenti del 3° e 4° anno</li> <li>2. <b>Le personnel de cuisine et la brigade</b>, types de brigade</li> <li>3. <b>Le Menu et carte :</b> 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. <b>Alimentation et santé:</b> l'alimentation équilibrée, la pyramide alimentaire, les régimes crétois, végétarien, végétalien et macrobiotique; les régimes religieux, l'halal et le cacher; le crudivore, les groupes alimentaires, les vitamines.</li> <li>4. <b>Système de contrôle et de prévention:</b> 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.</li> <li>5. <b>La conservation des aliments:</b> pasteurisation, stérilisation, déshydratation, réfrigération, congélation, surgélation, les emballages.</li> <li>6. (UDA) <b>L'emploi, le cv et la lettre de motivation</b></li> </ol>

	<p>7. <b>Élaboration d'un CV</b></p> <p>8. (UDA) <b>La cuisine traditionnelle et la nouvelle cuisine</b> et ses chefs, les nouvelles tendances culinaires: cuisine moléculaire, cryogénique, fusion o multietnica et food pairing,</p> <p>9. <b>La recette:</b> indicazioni su come si scrive una ricetta</p> <p>10. <b>Recettes: la crêpe et la gaufre, pomme de terre à la morue</b></p> <p><b>Élaboration</b> d'une recette personnelle ( ogni alunno ha scritto e realizzato una ricetta durante la DAD tra quelle indicate) <i>Carbonara, Churros, Crostata di frutta, Cuore di cioccolato, Gnocchetti, Orecchiette, Orecchiette con le cime di rapa, Panna cotta, Passatelli di mare, Plumcake, Ricci di calamari, Risotto alle fragole, Rotolo al cioccolato, Spaghetti col pesto di ceci, Risotto alla pescatora, Tagliatelle salsiccia e funghi, Tagliolini al tartufo bianco, Torta biscuit, Torta caprese, Torta con crema pasticciera, Tris di gnocchi, Uovo in camicia, Zeppola.</i></p>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Connaître les règles d'hygiène et sécurité dans la gestion d'un hôtel/restaurant</li> <li>– Savoir gérer les rapports avec les fournisseurs</li> <li>– Connaître les systèmes de contrôle et de prévention</li> <li>– Savoir déterminer la qualité des produits et leur conservation</li> <li>– Savoir rédiger un menu</li> <li>– Savoir rechercher un emploi</li> <li>– Savoir rédiger une lettre de motivation</li> <li>– Savoir rédiger un CV (UDA)</li> <li>– Connaître les stratégies pour ouvrir un restaurant</li> <li>– Connaître les différents types de cuisine</li> <li>– Écrire une recette en langue étrangère (UDA)</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>1) <b>Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>✓ X Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>✓ X Lezioni multimediali</li> <li>✓ X Problem solving</li> <li>✓ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>✓ X Attività laboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> <li>✓ X Peer education</li> <li>✓ Altro:...Uso di dizionario online e schemi o mappe concettuali</li> </ul>

	<p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Videolezioni su Zoom Meeting</li> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> <li>✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> <li>✓ Altro: ...Inserimento di videoricette e link su come si esegue una ricotta caricati su argo.</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Interrogazioni brevi</li> <li>✓ Interrogazioni lunghe <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Relazione</li> </ul> </li> <li>✓ Prove strutturate</li> <li>✓ Prove semistrutturate <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> </ul> </li> <li>✓ Altro:...comprensioni ed elaborazioni scritte</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</li> <li>✓ Altro: ...verifiche scritte strutturate caricate su argo scuola next...</li> </ul>
<p><b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libri di testo</li> <li>✓ Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>✓ Appunti</li> <li>✓ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</li> <li>○ Padlet</li> <li>✓ PC</li> <li>✓ Altro:...TV,proiettore, dizionario online,</li> </ul>

	<p>mappe concettuali e schemi</p> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Videolezioni</li> <li>✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Presentazioni in Power Point</li> <li>✓ Audiolezioni</li> <li>✓ Invio di video tramite link</li> <li>✓ Mind maps (Mappe concettuali)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> </ul>
--	--

### SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI MATEMATICA

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>APOLLONIO CLAUDIA</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p>Gli alunni, nonostante presentino capacità di apprendimento differenziate e in generale uno studio mnemonico e molto discontinuo, dimostrano di possedere le seguenti conoscenze (fino al 2/3):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- particolari sottoinsiemi della retta reale (intervalli ed intorni, intervalli limitati ed illimitati);</li> <li>- le definizioni di dominio;</li> <li>- il significato di funzione pari, dispari, positiva e negativa.</li> </ul> <p>Durante la DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il significato di limite dal punto di vista intuitivo;</li> <li>- la definizione di funzione continua e il concetto di discontinuità in un punto.</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<p>Gli alunni dimostrano di possedere le seguenti capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere l'argomento ed individuare le informazioni contenute in modo quasi sufficientemente autonomo;</li> <li>- sviluppare in modo quasi sufficiente lo studio di semplici funzioni razionali intere e fratte.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza ( fino al 2/3/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ lezioni frontali e dialogate</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Lezioni multimediali</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DaD ( dal 3/03/20):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Zoom Meeting</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> </ul>
<b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza ( fino al 2/03/20):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Test di comprensione e conoscenza, a risposta chiusa o multipla</li> <li>○ Quesiti a risposte brevi</li> <li>○ Dialogo e discussione organizzata</li> <li>○ Colloquio che accerti la padronanza della materia e la capacità di orientarsi in essa</li> <li>○ Interrogazione per ottenere risposte puntuali su dati conoscitivi</li> <li>○ Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DaD ( dal 3/03/20):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni</li> <li>○ Inserimento di file in Word sul registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ invio di video tramite link</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo</li> <li>○ Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali</li> </ul> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DaD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Invio di video tramite link</li> </ul>

**SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI DIRITTO E TECNICHE  
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>EZIO METAFUNE</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli trattati)	Conoscenza delle dinamiche che influenzano il mercato turistico nazionale e internazionale. Conoscenza dei concetti di programmazione, pianificazione. Gli strumenti della programmazione e pianificazione: Budget e Business Plan. Il marketing strategico, operativo, integrato. Marketing Plan. I contratti del settore ristorativo. Le abitudini alimentari. I prodotti tipici e di qualità. Normativa relative alla sicurezza alimentare, etichettatura, igiene. Normativa sulla sicurezza del lavoro.
<b><u>ABILITA':</u></b>	Essere in grado di analizzare il mercato turistico nazionale e locale attraverso gli strumenti studiati. Essere in grado di impostare un business plan e budget di una impresa ristorativa di piccole dimensioni. Essere in grado di individuare obblighi e diritti delle parti nei contratti specifici di settore. Sapersi orientare nella normativa specifica di settore.  Saper riconoscere i marchi di qualità dei prodotti alimentari e i rispettivi disciplinari di produzione.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Lezioni frontali e dialogate</li> <li>x Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>x Lezioni multimediali</li> <li>x Problem solving</li> <li>x Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>x Attività laboratoriale <ul style="list-style-type: none"> <li>o Brainstorming</li> <li>o Peer education</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 03/03/2020)</b></p> <p>Video lezioni su Zoom Meeting</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>x Video lezioni su Weschool B Smart</li> <li>x Inserimento video audio lezioni da piattaforme Rizzoli Education e Scuola &amp; Azienda</li> </ul>
<b>STRUMENTI DI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x Interrogazioni brevi</li> <li>x Interrogazioni lunghe</li> </ul>

<b>VERIFICA:</b>	x Relazione Prove strutturate Prove semistrutturate x Casi pratici x Problemi ed esercizi x Problemsolving
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo. Dispense. Lavori multimediali messi a disposizione da Rizzoli Education e Scuola&Azienda

**SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>DURANTE CLAUDIO</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p>La filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto alimentare; filiera corta o “Km 0”, Nuovi prodotti alimentari: alimenti “light”, alimenti fortificati, arricchiti, supplementati, alimenti funzionali (prebiotici e probiotici), alimenti OGM, Novel food, alimenti di gamma, alimenti integrali e biologici, nutrigenomica e nutraceutica.</p> <p>Igiene degli alimenti: contaminazioni biologiche (microrganismi, modalità di trasmissione e sviluppo delle malattie, prioni e malattie prioniche, i virus, epatite A. I batteri, riproduzione batterica e fattori di crescita batterica, lieviti e muffe, intossicazioni da muffe. Parassitosi: teniasi e anisakidosi, tossinfezioni ed infezioni alimentari, salmonellosi, tossinfezione stafilococcica, botulismo.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare: il sistema HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità totale di un alimento: norme ISO, CEN, UNI; certificazione della qualità totale; le frodi alimentari.</li> <li>• Dietetica: dieta equilibrata, compilazione di una dieta equilibrata e razionale secondo le indicazioni LARN (metabolismo basale, fabbisogno energetico giornaliero, peso teorico, IMC. Linee guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, tempio dell'alimentazione).</li> </ul> <p>Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali della vita, dalla gravidanza all'allattamento, dall'infanzia alla terza età.</p> <p>Alimentazione nello sport.</p> <p>Slow e Fast Food. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e</p>

	<p>vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, limiti delle diete dimagranti.</p> <p>Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malnutrizione da carenza di nutrienti: marasma, Kwashiorkor; allergie ed intolleranze alimentari: al lattosio e al glutine.</li> <li>• Alimentazione nelle grandi Religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo, Induismo, Buddismo.</li> <li>• UDA disciplinare: 1) La cucina tra tradizione e innovazione. 2) Il mondo del lavoro</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<p>1. <b>Raggiungimento degli obiettivi in termini di:</b></p> <p>a) <b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riuscire ad effettuare una dieta equilibrata conoscendo il fabbisogno energetico giornaliero e i dati dell'individuo preso in esame.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Predisporre, in un ambiente ristorativo, le principali misure di prevenzione alle più frequenti tossinfezioni alimentari.</li> </ul> <p>b) <b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper redigere un piano di HACCP.</li> <li>• Saper individuare menu adatti al contesto territoriale e culturale.</li> <li>• Saper individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.</li> </ul> <p>c) <b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>• Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</li> <li>• Conoscere il fabbisogno in nutrienti nelle varie fasce di età.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>1) <b>Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni frontali e dialogate X</li> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome X</li> <li>○ Lezioni multimediali</li> <li>○ Problem solving X</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul>

	<p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Zoom Meeting X</li> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up X</li> <li>○ Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interrogazioni brevi X</li> <li>○ Interrogazioni lunghe X</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate X</li> <li>○ Prove semistrutturate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving X</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next X</li> </ul>
<p><b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo X</li> <li>○ Fotocopie fornite dal Docente X</li> <li>○ Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi X</li> <li>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ PC</li> </ul> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni X</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up X</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentazioni in Power Point</li> <li>○ Audiolezioni</li> <li>○ Invio di video tramite link</li> <li>○ Mind maps (Mappe concettuali)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> </ul>
--	---

**SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA**

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione del menu</li> <li>• Le abitudini alimentari oggi</li> <li>• L'offerta gastronomica dei locali pubblici</li> <li>• La selezione dei piatti</li> </ul> <p><b>Gli aspetti nutrizionali dei menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti, principi nutritivi e calorie</li> <li>• Le intolleranze alimentari</li> </ul> <p><b>Catering e Banqueting - Tecniche di catering e banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione dei servizi di catering e banqueting</li> <li>• Catering e ristorazione collettiva</li> <li>• L'organizzazione della produzione</li> </ul> <p><b>I menu della ristorazione collettiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I menu della ristorazione sociale e aziendale</li> <li>• Il servizio di ristorazione viaggiante</li> </ul> <p>UDA "la cucina tipica tradizione e innovazione"</p> <p>UDA " il mondo del lavoro"</p>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Realizzare piatti con prodotti del territorio, tenendo conto anche delle intolleranze alimentari.</li> <li>✓ Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>✓ Progettare menù per varie tipologie di eventi, simulando anche eventi di catering e banqueting.</li> <li>✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>✓ Simulare un piano di HACCP.</li> <li>✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> <li>✓ Utilizzare lessico, fraseologia e software di settore.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <p>[X] Lezioni frontali e dialogate</p> <p>[X] Esercitazioni guidate e autonome</p> <p>[X] Lezioni multimediali</p> <p>[X] Problem solving</p> <p>[X] Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <p>[X] Attività laboratoriale</p> <p>[ ] Brainstorming</p> <p>[ ] Peer education</p> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <p>[X] Videolezioni su Zoom Meeting</p> <p>[ ] Videolezioni su Weschool, BSmart</p> <p>[X] Inserimento di video da You Tube</p> <p>[ ] Inserimento di video in Playposit con esercizi</p>

	<p>[X] Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</p> <p>[X] Inserimento di Presentazioni in Power Point</p>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <p>[X ] Interrogazioni brevi  [ ] Interrogazioni lunghe  [X] Relazione  [ ] Prove strutturate  [X] Prove semistrutturate  [ ] Casi pratici  [ ] Problemi ed esercizi  [ ] Problem solving</p> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <p>[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</p>
<p><b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <p>[X] Libri di testo  [X] Fotocopie fornite dal Docente  [X] Appunti  [ ] Schemi, Sintesi  [ ] Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)  Padlet  [X] PC</p> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <p>[X] Videolezioni  [X] Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up  [X] Presentazioni in Power Point  [ ] Audiolezioni  [X] Invio di video tramite link  [ ] Mind maps (Mappe concettuali)  [ ] Padlet  [ ] Learning apps</p>

**SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>CALOGIURI GIOVANNI</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)	<p><b>IL REPARTO DI SALA:</b> requisiti strutturali della sala ristorante, arredi e dotazione professionale, i momenti di servizio</p> <p><b>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI:</b> riconoscere la qualità degli alimenti, i diversi aspetti della qualità alimentare</p> <p><b>LA PRODUZIONE DEL VINO:</b> la produzione vitivinicola, la normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali</p> <p><b>LA SOMMELLERIE:</b> analisi sensoriale, degustazione, abbinamenti, decantazione, servizio</p> <p><b>DISTILLATI E LIQUORI:</b> produzione, classificazione, tipologie, temperature, servizio</p> <p><b>EVENTI SPECIALI:</b> catering, banqueting, preparazione di un evento speciale</p>
<b>ABILITA':</b>	<p><b>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;</b></p> <p><b>Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande;</b></p> <p><b>Pianificare, programmare, comunicare l'offerta gastronomica;</b></p> <p><b>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione;</b></p> <p><b>Distinguere le diverse tecniche di vinificazione</b></p> <p><b>Distinguere e classificare le diverse tipologie di distillati e liquori</b></p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b>

<p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Lezioni multimediali</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Zoom Meeting</li> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interrogazioni brevi</li> <li>○ Interrogazioni lunghe</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate</li> <li>○ Prove semistrustrate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</li> </ul>
<p><b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo</li> <li>○ Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>○ Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi,</li> </ul>

	<p>ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Padlet</li> <li>○ PC</li> </ul> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni</li> <li>○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bachecca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Presentazioni in Power Point</li> <li>○ Audiolezioni</li> <li>○ Invio di video tramite link</li> <li>○ Mind maps (Mappe concettuali)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> </ul>
--	---

#### SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>MARCELLO MALANDUGNO</b>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<b>Apparato muscolare, scheletrico e cardiorespiratorio.</b> <b>Atletica leggera.</b> <b>Le capacità condizionali.</b> <b>Nozioni di pronto soccorso.</b> <b>Il doping.</b> <b>Le olimpiadi.</b> <b>Alcool, alimentazione e sport.</b> <b>Sport individuali e sport di squadra.</b> <b>Covid 19 e sport.</b> <b>I rischi della sedentarietà.</b> <b>Il rispetto delle regole nello sport come nella vita sociale.</b>
<b>ABILITA':</b>	<b>Saper applicare l'esperienza motoria in contesti differenti; saper utilizzare le conoscenze dei contenuti disciplinari in campi e situazioni differenti e d'emergenza.</b>  <b>Sviluppare una coscienza consapevole nei confronti della pratica di uno stile di vita sano ed equilibrato da un punto di vista psicofisico.</b>
<b>METODOLOGIE:</b>  <b>(barrare le metodologie utilizzate e/o</b>	<b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b>

aggiungere)	<p>X Lezioni frontali e dialogate</p> <p>X Esercitazioni guidate e autonome</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni multimediali</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Zoom Meeting</li> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>○ Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> <li>X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</li> <li>○ Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> <li>X Altro: videolezioni su Webex</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Interrogazioni brevi</li> <li>○ Interrogazioni lunghe</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate</li> <li>○ Prove semistrutturate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> <li>X Altro: test pratici..</li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</li> <li>X Altro: simulazioni di colloquio orale in Webex.</li> </ul>
<p><b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o</p>	<p><b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo</li> <li>X Fotocopie fornite dal Docente</li> </ul>

aggiungere)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ PC</li> <li>X Altro: piccoli attrezzi per l'attività pratica.</li> </ul> <p><b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <p>X Videolezioni</p> <p>X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentazioni in Power Point</li> <li>○ Audiolezioni</li> <li>○ Invio di video tramite link</li> <li>○ Mind maps (Mappe concettuali)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> </ul>
-------------	--

#### SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DI RELIGIONE

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	ADELE MARIA FILOGRANA
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Coscienza e libertà</li> <li>● Cosa è bene o male in un contesto multireligioso</li> <li>● Uomo e donna li creò (Differenze di genere, rifiuto di pregiudizi e discriminazioni, parità tra i sessi)</li> <li>● Diritti e doveri dell'uomo e della donna in una società globalizzata con riferimento anche alla Costituzione italiana.</li> <li>● Dignità della persona e diritti inviolabili dell'uomo riconosciuti dalla Costituzione</li> <li>● Uguaglianza secondo il Cristianesimo e la Costituzione (art. 3 Cost. uguaglianza formale e sostanziale)</li> <li>● Il diritto alla salute e la sua tutela al tempo del covid19</li> <li>● I provvedimenti a sostegno della persona umana in tempo di pandemia</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare la morale cristiana e applicarla in scelte di vita concrete.</li> <li>● Compiere scelte libere e responsabili.</li> <li>● Conoscere i diritti inviolabili della persona e saperli inquadrare nell'ambito della Costituzione</li> <li>● Aver acquisito il concetto di uguaglianza, saper operare</li> </ul>

	<p>scelte prive di pregiudizi o discriminazioni, saper operare attivamente per assicurare a tutti l'esercizio dei propri diritti</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Lezioni multimediali</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> <li>X Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul> <p><b>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Videolezioni su Zoom Meeting</li> <li>○ Videolezioni su Weschool, BSmart</li> <li>X Inserimento di video da You Tube</li> <li>○ Inserimento di video in Playposit con esercizi</li> <li>X Inserimento di file in Word sulle piattaforme sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca di Nuovo Argo Didupt</li> <li>X Inserimento di Presentazioni in Power Point</li> <li>○ Altro: elaborazione e inserimento di audio lezioni con mappe concettuali</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI VERIFICA:</b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Interrogazioni brevi <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interrogazioni lunghe</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate</li> <li>○ Prove semistrustrate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</li> <li>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</li> <li>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</li> </ul>

	X Altro: restituzione di audio della lezione
<b>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</b>  X Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC  <b>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</b>  ○ Videolezioni X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point X Audiolezioni X Invio di video tramite link X Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps

#### **14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

- 1) Fascicoli personali alunni**
- 2) Verbale scrutinio**
- 3) PDP e PEI studenti**
- 4) Documentazione PCTO**
- 5) Materiale didattico di Cittadinanza e Costituzione**
- 6) Materiali vari**

## 15. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### Il consiglio di Classe

COGNOME E NOME	FIRMA
APOLLONIO CLAUDIA	
BRUNETTI VALERIANA	
CALOGIURI GIOVANNI	
DE SANTIS ADELE MARIA	
DE VITIS ROSA FRANCESCA	
DURANTE CLAUDIO	
FILOGRANA ADELE MARIA	
FREDDO ISABELLA	
MALANDUGNO MARCELLO	
MANNI TOMMASO	
METAFUNE EZIO	

Nardò, 21 MAGGIO 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)

.....