

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Nicola Moccia”

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it



IISS

Nardò, 21 Maggio 2020



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

ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ. B

COORDINATORE: PROF.SSA MARIANGELA PICCATO

Anno Scolastico 2019/2020

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. CONTESTO E ISTITUTO	PAG. 3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	PAG. 5
3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con materia insegnata e continuità didattica)	PAG. 7
4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI	PAG. 8
5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	PAG. 11
6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG. 12
7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA 7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI 7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE 7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI 7.4 TEMPI	PAG. 14
8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE 8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE 8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE/PENTAMESTRE 8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE	PAG. 17
9. ATTIVITÀ E PROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITÀ E PROGETTI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	PAG. 19
10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	PAG. 21
11. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	PAG. 23
12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)	PAG. 25
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	PAG. 29
14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	PAG. 65
15. COMPOSIZIONE CDC	PAG. 66

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 nell'area 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° giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato.

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

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

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

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

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

3. CONSIGLIO DI CLASSE (composizione e continuità didattica)

COGNOME NOME	Disciplina/e
CAZZATO GIOVANNI	SOSTEGNO AD00
LISI CLAUDIA	LINGUA E LETT. IT., STORIA
MALANDUGNO MARCELLO ANTONIO	SS. MOTORIE E SPORT.
MANCA GIOVANNI	RELIGIONE
MANFREDA ALFREDO	L. INGLESE
MANNI TOMMASO	TEC. SERV. ENO. CUCINA
MORRONE ANNALUCIA	MATEMATICA
PICCATO MARIANGELA	L. STR. FRANCESE
RE FERNADO	PCTO, TEC. SERV. SALA
SAPIA MARIA	D.T.A.
SCHIAVONE DANIELA	SCIENZA E CULT. ALIM.

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

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
SOSTEGNO AD00	X	X	X
LINGUA E LETT. IT., STORIA	X	X	X
SS. MOTORIE E SPORT.		X	X
RELIGIONE	X	X	X
L. INGLESE	X	X	X
TEC. SERV. ENO. CUCINA			X

MATEMATICA		X	X
L. STR. FRANCESE	X	X	X
TEC. SERV. SALA			X
D.T.A.	X	X	X
SCIENZA E CULT. ALIM.		X	X

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

4.1 PROFILO PROFESSIONALE.

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

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

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

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

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

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

Articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

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

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

Nell'Articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

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. 2016/2017 CLASSE III	A. S. 2017/2018 CLASSE IV
1.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
2.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
3.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
4.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
5.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
6.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
7.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
8.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
9.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO
10.omissis.....	AMMESSO	AMMESSO

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
11	10	0	1	0

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B Sala è composta da 10 allievi di cui: 5 ragazze e 5 ragazzi tutti provenienti dalla IV B Sala.

La classe, caratterizzata fin dallo scorso anno scolastico per una certa fragilità nella motivazione allo studio, ha iniziato la frequenza alla classe quinta partendo da livelli più che sufficienti e al termine del percorso formativo i risultati raggiunti si evidenziano globalmente discreti.

Un gruppo di allievi, ha conseguito una buona preparazione e una partecipazione al dialogo educativo, con un adeguato impegno allo studio domestico anche nella fase della Didattica a Distanza.

Solo alcuni degli allievi, nonostante le continue sollecitazioni del consiglio di classe, continuano a manifestare notevole difficoltà nell'assumere l'impegno allo studio domestico con la maturità richiesta, assolvendo, a volte solo in parte e con una certa leggerezza, non adeguata alle responsabilità finali, ai compiti loro destinati.

Il lungo periodo di DaD iniziato improvvisamente a maggio ha comportato un primo momento di adeguamento dei programmi alle risorse telematiche anche da parte del corpo docenti del c.d.c.. Ciò ha fatto registrare, per gran parte delle discipline, un rallentamento del percorso didattico e l'impossibilità di una trattazione regolare di tutti gli argomenti previsti nella programmazione annuale. Tuttavia, da un coordinamento costante ed efficace tra tutti i componenti del c.d.c., le prime difficoltà sono state risolte in itinere e il programma, seppur snellito in alcune parti, è stato portato a termine da tutti e reso fruibile dagli allievi secondo le peculiarità e le difficoltà di ognuno.

Alla data di stesura del presente documento, tuttavia, per quel che concerne un esiguo numero di allievi permangono lacune in alcune discipline.

I docenti del Consiglio di classe hanno sempre operato in modo collaborativo, promuovendo insieme azioni educative volte al rispetto e all'osservanza delle regole scolastiche, oltre che al rafforzamento dello spirito di condivisione.

Si può dire che le varie e diversificate strategie messe in atto dai docenti nel corso degli anni abbiano contribuito alla maturazione e alla crescita della maggior parte degli allievi.

Nel corso del primo biennio e successivamente nel secondo, un cospicuo numero di allievi ha maturato un proprio metodo di studio a cui ha affiancato una sufficiente applicazione domestica e un'adeguata motivazione all'apprendimento.

Per un esiguo numero di allievi, di cui si è trattato già in precedenza, è stato invece necessario insistere proprio sulla motivazione, il lavoro individuale da casa e, spesso, anche sul metodo di studio che in tempi di DaD ha dovuto necessariamente subire un costante mutamento per arginare l'ovvia perdita che la non presenza ha comportato sia dal punto di vista umano che didattico.

I singoli docenti hanno, negli anni, continuamente stimolato gli allievi attraverso un dialogo educativo costruttivo ed efficace, mirato alla presa di coscienza dei loro livelli, delle loro difficoltà o carenze; e incentivando ognuno con la propria visione e le proprie strategie la motivazione e l'interesse per le discipline e la cultura generale, insistendo sui temi attuali di cittadinanza, legalità e ambiente imprescindibili per la vera formazione dello studente.

Tale dialogo ha coinvolto anche le famiglie, che sono state sempre informate sull'andamento didattico-disciplinare dei ragazzi, sia durante i colloqui scuola-famiglia previsti in calendario e/o durante i colloqui individuali con i docenti nella prima parte dell'anno, che, a partire da marzo, tramite continue e puntuali telefonate e/o mail da parte del coordinatore.

Il gruppo-classe non risulta sempre compatto ma, complessivamente, ha partecipato al dialogo educativo – didattico, sebbene sia stato spesso necessario sollecitarlo e ricondurlo ad un livello consono di attenzione e concentrazione, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico che si è rivelata una vera sfida per tutti noi, docenti e alunni.

Al termine del percorso formativo si può affermare che sia stato raggiunto da parte di tutti gli allievi un certo grado di coesione e di rispetto reciproco, manifestato anche durante le pratiche di DaD, durante le quali, gli studenti più capaci hanno sempre messo a disposizione del resto della classe la propria conoscenza in ambito digitale. L'atteggiamento nei confronti dei docenti da parte degli allievi è stato, in generale, abbastanza corretto.

Nel valutare l'esito del processo formativo si è preso in esame anche l'importante componente tecnico-professionale, base su cui poggia il percorso quinquennale di ogni studente, ed è stata valutata l'attività di PCTO secondo le linee guida del Miur.

Concludendo proprio sul Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, per tutti gli studenti della classe V B SV la valutazione dell'esperienza operativa svolta nel quinto anno è stata positiva, con risultati buoni, a conferma della maggiore propensione degli stessi per l'aspetto pratico del percorso educativo e didattico.

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

• OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI

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

TERZO E QUARTO ANNO
Risolvere problemi <ul style="list-style-type: none">a) Affrontare situazioni problematiche.b) Costruire e verificare ipotesi.c) Individuare fonti e risorse adeguate.d) Raccogliere e valutare i dati.e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema.
Individuare collegamenti e relazioni <ul style="list-style-type: none">a) Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.b) Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti probabilistica.c) Rappresentarli con argomentazioni coerenti.
Acquisire e interpretare l'informazione <ul style="list-style-type: none">a) Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.b) Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
QUINTO ANNO

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a) Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- b) Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- c) Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- d) Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

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

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

QUINTO ANNO

A. Area socio-affettiva

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

personale.

B. Area cognitiva

- a) Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale.
- b) Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.
- c) Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.
- d) Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune.
- e) Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.
- f) Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.
- g) Interagire in contesti aziendali (Alternanza Scuola-Lavoro) applicando tecniche operative.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali 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
- 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, Bachecca Nuovo Argo Did Up
- Presentazioni in Power Point
- Audiolezioni
- Invio di video tramite link
- Padlet
- Learning apps
- Invio di esercizi agli studenti e correzione degli stessi attraverso la mail, tramite immagini su Whats app e registro elettronico Argo

7.4 TEMPI

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

8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita fino al 02 marzo 2020 in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) con strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari prove strutturate e semistrutturate, produzioni ed esercitazioni. Dopo la suddetta data, in ottemperanza al Regolamento per la

Didattica a Distanza (approvato dal collegio dei Docenti in data 30/03/2020) organizzata in modo tale da garantire comunque la continuità dell'interazione con lo studente, la valutazione formativa ha seguito i seguenti criteri:

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

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

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

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

8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

Nel Trimestre sono state svolte 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

- ADOTTATI FINO AL 2/03/2020)

Interrogazioni brevi

Interrogazioni lunghe

Relazione

Prove strutturate

Prove semistrutturate

Casi pratici

Problemi ed esercizi

Problem solving

- **ADOTTATI DURANTE LE ATTIVITÀ DELLA DAD:**

Consegna di verifiche ed esercizi svolti sul registro elettronico

Verifiche scritte tramite Google Forms

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

Verifiche orali online su Zoom Meeting, We school, BSmart

9. ATTIVITÀ 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^AB – ARTICOLAZIONE SV

NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI
<ol style="list-style-type: none">1. Apparenza e realtà2. Crisi e cambiamento3. Il confronto con l'altro4. Salute e benessere5. Il lavoro6. Il viaggio

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, struttura e contesto storico.	Italiano, storia, religione	Costituzione; Discorso di P. Calamandrei

Il concetto di cittadinanza/nazionalità/stato (art. 2, 10)	Italiano, storia, religione	Costituzione; Materiali in fotocopia
Il lavoro è un diritto? (art. 1, 4)	Italiano, storia, economia	Costituzione; Materiali in fotocopia
Liberi di/liberi da...stereotipi e pregiudizi (razzismo, differenze di genere, omofobia). Le diverse forme dell'uguaglianza art. 3,6	Italiano, storia, religione	Costituzione, Materiali in fotocopia
Liberi di/liberi da...mafie e corruzione. La partecipazione democratica (art. 1)	Italiano, storia, religione	Costituzione B.Brecht, L'analfabeta politico L. Ciotti, Siate eretici
Diritti dell'ambiente, diritto all'ambiente (art. 9)	Alimenti, scienze motorie	Costituzione, Materiali in fotocopia
L'Italia ripudia la guerra (art. 11)	Italiano, storia, religione	Costituzione, Materiali in fotocopia
Il valore della memoria (dalla Shoah alle vittime innocenti di mafia)	Italiano, storia, religione	Materiali in fotocopia, partecipazione diretta ad eventi locali, regionali e nazionali organizzati da Libera.

Per tutti gli argomenti il principale riferimento bibliografico è stato il testo della Costituzione Italiana.

Ad esso si è affiancata la lettura e il commento di materiale fornito dalla docente in fotocopia o di articoli reperiti direttamente dagli alunni attraverso la consultazione guidata dei seguenti siti:

www.libera.it

www.osservatoriodiritti.it

www.linkiesta

www.globalist.it

www.internazionale.it

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

LIBRO DI TESTO DI RIFERIMENTO:

Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, vol. 3, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori, 2019

NATURALISMO E VERISMO pp. 56-59

GIOVANNI VERGA(vita e ritratto letterario)pp. 85-95

NEDDA: p. 102

Nedda e Janup p. 103

VITA DEI CAMPI: p. 109

Rosso Malpelo , pp. 113

La Lupa p. 120

I MALAVOGLIA: p. 125

IL progetto dei Vinti p. 129

La famiglia Toscano p. 134

L'addio alla casa del nespolo, p. 140

Il ritorno e la partenza di 'Ntoni p. 144.

Visione del film I Malavoglia di P. Scimeca p. 149

NOVELLE RUSTICANE: p 150

La roba p. 151

Libertà p. 157

MASTRO DON GESUALDO: 163

La morte di Gesualdo p. 165

IL DECADENTISMO PP. 197-204

D'ANNUNZIO (vita e ritratto letterario pp. 242-252)

IL PIACERE p. 253

Il conte Andrea Sperelli p. 254

LE VERGINI DELLE ROCCE: p. 258

Il programma del superuomo p. 259

ALCYONE: p. 263

La pioggia nel pineto p. 267

GIOVANNI PASCOLI (vita e ritratto letterario pp. 290-299)

MYRICAE: p. 305

Il lampo p. 311

X agosto p. 313

Italy p. 319

IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE p. 343

FILIPPO TOMMASO MARINETTI p. 348

Manifesto del futurismo p. 348

IL GRANDE ROMANZO EUROPEO pp. 393-393-397

ITALO SVEVO(vita e ritratto letterario) pp. 442-453

UNA VITA: p. 455

L'inetto e il lottatore p. 457

LA COSCIENZA DI ZENO: p. 468

L'ultima sigaretta, p. 481

Psico-analisi p. 495

LUIGI PIRANDELLO (vita e ritratto letterario pp. 410-422)

NOVELLE PER UN ANNO: p. 528

La patente p. 529

Il treno ha fischiato p. 543

IL FU MATTIA PASCAL: p. 550

Io mi chiamo "Mattia Pascal" p. 553

L'amara conclusione. p. 557

GIUSEPPE UNGARETTI (vita e ritratto letterario pp. 636-646)

L'ALLEGRIA p. 647

San Martino del Carso p. 657

Veglia p. 660

Fratelli p. 661

Sono una creatura p.661

Soldati p. 662

Mattina p. 671

PRIMO LEVI vita p. 849

I SOMMERSI E I SALVATI, La zona grigia (fotocopia)

11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA


ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/20			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	✓ Visita della mostra "1938-1945. La persecuzione degli Ebrei in Italia. Documenti per una storia"	Lecce	1 giorno Febbraio 2020
Progetti e Manifestazioni culturali	✓ Treno della Memoria	Praga e Cracovia	9 giorni – gennaio 2020
	✓ Noi siamo Capaci, partecipazione alla piazza virtuale per ricordare le vittime della strage di Capaci	Modalità Telematica	23 maggio 2020
Incontri con esperti	✓ Incontro con l'esperto AIS Isaia Romanello, dal titolo "Il servizio del vino"	Laboratorio di Sala I.I.S.S. Moccia – Nardò	11/12/2019 (in orario scolastico)
	✓ Incontro con il sig. Mirko Pati,	Laboratorio di Sala I.I.S.S.	18/12/2019 (in orario

	<p>esperto in Ricevimenti e banchetti, dal titolo “Decorazione e intaglio per i buffet di frutta e dolci”</p> <p>✓ Incontro con il prof. De Luca, conferenza dal titolo “Italiani brava gente?”</p>	<p>Moccia – Nardò</p> <p>Aula Magna D. Ingrosso, I.I.S.S. Moccia - Nardò</p>	<p>scolastico)</p> <p>Febbraio 2020 (in orario scolastico)</p>
Orientamento	<p>Salone dello studente “un piccolo passo per te un grande passo per il tuo futuro”</p>	<p>Bari – Fiera del Levante</p>	<p>1 giorno</p> <p>12/12/2019</p>

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

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

TUTOR SCOLASTICO PROF. FERNANDO RE

<p>1. TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE</p>	<p>WINE AND FOOD EVENT PLANNER</p> <p>Il wine and food event planner dovrà essere in grado di riproporre in chiave moderna il patrimonio enologico locale; dovrà essere in grado di promuovere il gusto per la riscoperta e la ricerca di abbinamenti di vini e cibi. Dovrà saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi banqueting in funzione dei menù per eventi e della carta dei vini. Dovrà costruire l'immagine enogastronomica del territorio nell'esercizio della sua importante professione sia in modo autonomo che nell'ambito di una brigata. Definizione enologica regionale e nazionale in collaborazione con il sommelier della struttura affiancheranno i vini ai cibi.</p> 
<p>2. ENTE PARTNER</p>	<p><i>-Aziende di stage:</i> <i>Villa Phoenix.</i></p>

**SOGGETTI
COINVOLTI**

“Villa Phoenix”. La Villa si trova in una cornice incantevole, nel cuore del Salento, circondata da uno splendido giardino, a due passi da Copertino, in grado di offrire eleganti e ampi spazi per celebrare eventi e ricevimenti in grande stile, in cui si dispone di attrezzature moderne e comode e di uno staff qualificato che si occupa di ogni dettaglio per far sentire il cliente a proprio agio.



Tale struttura è in grado di avvicinare il mondo della scuola alla realtà economica - produttiva e ai fabbisogni di professionalità e competenze richiesti dal mercato territoriale.

Nell'ultimo anno scolastico è stato effettuato un percorso enogastronomico della Grecia Classica.

-formazione sicurezza sul lavoro in itinere con gli esperti aziendali:

- La sicurezza nel mondo del lavoro
 - La struttura organizzativa dell'azienda (azienda intesa in senso lato: scuola, industria, cantiere, piccola impresa), ruoli, compiti e responsabilità
 - La sicurezza nell'azienda
 - DLGS 81/2008

-Ore d'aula n. 33 di Autoimprenditorialità svolte da docenti di Diritto ed Economia

3.

**DESCRIZIONE
DELLE
ATTIVITÀ
SVOLTE**

Percorso di Alternanza nel triennio di 400 ore

<i>Moduli</i>	<i>III Anno</i>	<i>IV Anno</i>	<i>V Anno</i>
<i>Attività di orientamento</i>	8	12	5
<i>Formazione sicurezza sul lavoro</i>	12		

	<i>Tecniche di gestione</i>	10	10	
	<i>Autoimprenditorialità</i>	10	18	
	<i>Esperienze di stage</i>	120	120	25
	<p>1. Approfondire ed implementare competenze curriculari. 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.</p> <p>2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso l'esperienza di alternanza promuovendo il senso di responsabilità. Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchie.</p> <p>3. Arricchire la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo.</p> <p>Approfondire le seguenti competenze tecniche:</p> <p>Progettare menu per eventi rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato;</p> <p>Conoscere i vari tipi di servizio, la successione dei piatti in base al tipo di menu e di struttura ristorativa;</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;</p> <p>Rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente;</p> <p>Utilizzare attrezzature e controllare la pulizia;</p> <p>Abbinare i vini e le acque ai cibi più semplici o destinati a clienti con particolari necessità fisiologiche;</p> <p>Avvicinarsi ai principi basilari dell'etica professionale e mettere in pratica semplici tecniche di comunicazione per impostare una relazione positiva con il cliente;</p> <p>Confrontare i sistemi Banqueting locali ricercando similitudini e differenze;</p> <p>Individuare i cibi nei quali le comunità riconoscono la propria "identità alimentare";</p> <p>Raccogliere ed archiviare la documentazione fotografica relativa all'oggetto della ricerca;</p> <p>La frequenza è stata regolare</p>			

	
<p>5. COMPETENZ E COLLEGATE AL PECUP</p>	<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici e l'organizzazione di un'attività di banqueting tenendo in considerazione le varie esigenze della clientela nazionale ed internazionale.</p> <p>Conoscenze</p> <p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</p> <p>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.</p> <p>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.</p> <p>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.</p>

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

<i>ELENCO DISCIPLINE</i>	<i>Pag.</i>
LINGUA E LETT. IT., STORIA	29-37
SS. MOTORIE E SPORT.	38
RELIGIONE	41
L. INGLESE	44
TEC. SERV. ENO. CUCINA	47
MATEMATICA	50
L. STR. FRANCESE	53
TEC. SERV. SALA	56
D.T.A.	59
SCIENZA E CULT. ALIM.	62

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

<u>DISCIPLINA</u>	LETTERATURA ITALIANA
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA CLAUDIA LISI
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	L'età del Positivismo Naturalismo e Verismo Giovanni Verga NEDDA: Nedda e Janu

VITA DEI CAMPI: Rosso Malpelo, La Lupa,
I MALAVOGLIA: il progetto dei Vinti, La famiglia Toscano,
L'addio alla casa del nespolo, Il ritorno e la partenza di 'Ntoni .
Visione del film I Malavoglia di P. Scimeca
NOVELLE RUSTICANE: La roba, Libertà
MASTRO DON GESUALDO: La morte di Gesualdo

Il Decadentismo

Giovanni Pascoli

MYRICAE: Il lampo, X agosto, Italy

Gabriele D'Annunzio

IL PIACERE: Il conte Andrea Sperelli

LE VERGINI DELLE ROCCE: Il programma del superuomo

ALCYONE: La pioggia nel pineto

Il progetto delle Avanguardie

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del futurismo

La produzione letteraria nei primi del Novecento

ITALO SVEVO

UNA VITA: L'inetto e il lottatore

LA COSCIENZA DI ZENO: L'ultima sigaretta, Psico-analisi

Luigi Pirandello

NOVELLE PER UN ANNO: La patente, Il treno ha fischiato

IL FU MATTIA PASCAL: Io mi chiamo "Mattia Pascal", L'amara conclusione.

	<p>Una poesia tra sperimentalismo e tradizione</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>L'ALLEGRIA: San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Mattina</p> <p>Riflessione sulla memoria</p> <p>PRIMO LEVI</p> <p>I SOMMERSI E I SALVATI, La zona grigia (fotocopia)</p> <p>UDA interdisciplinare n.1: Ricevimenti e servizio di sala: l'esperienza dell'alternanza</p> <p>Uda interdisciplinare n.2: La storia dei cocktail, i cocktail nella storia</p>
<u>ABILITA':</u>	<p><u>Competenze:</u> (raggiunte in modo molto diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Padroneggiare la lingua italiana ✓ Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura italiana ✓ Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua italiana ✓ Padroneggiare la lingua italiana sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi scopi comunicativi ✓ Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali ✓ Redigere tipologie diverse di testi in ambiti professionali ✓ Utilizzare le forme della comunicazione multimediale più adatte alla situazione professionale ✓ Riconoscere le varie tipologie di testi scritti <p><u>Capacità:</u>(raggiunte in modo molto diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Scrivere in maniera ortograficamente corretta ✓ Usare la punteggiatura, i pronomi, i congiuntivi ✓ Usare registri linguistici e stilistici adeguati ✓ Usare con proprietà i linguaggi settoriali ✓ Cercare informazioni anche nel web ✓ Scrivere varie tipologie di testi

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo ✓ Mettere in relazione i testi letterari ed i dati biografici dell'Autore con il contesto storico e culturale del di riferimento ✓ Svolgere l'analisi linguistica e stilistica del testo ✓ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene ✓ Riconoscere le relazioni del testo con altri testi, relativamente a forma e contenuto ✓ Imparare a dialogare con le opere di un autore ✓ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario <p>Conoscenze: (raggiunte in modo complessivamente sufficiente dalla classe)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle tematiche trattate nei romanzi esaminati; ✓ Conoscenza, a grandi linee, del contesto storico-letterario in cui le opere esaminate nacquero; <p>Conoscenza dell'analisi metrica, linguistica e stilistica dei testi poetici proposti.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezioni frontali e dialogate ○ X Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ X Problem solving ○ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ X Brainstorming ○ X Peer education ○ Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ X Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ X Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro: audio lezioni, sintesi
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):

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

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA CLAUDIA LISI
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>I problemi dell'Italia unita</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento 2. La Prima guerra mondiale 3. La rivoluzione russa <p>La crisi della civiltà europea</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il fascismo 2. La crisi del '29 e il New Deal 3. La Seconda guerra mondiale <p>Il mondo diviso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La guerra fredda <p>UDA interdisciplinare n.1: Ricevimenti e servizio di sala: l'esperienza dell'alternanza</p> <p>Uda interdisciplinare n.2: La storia dei cocktail, i cocktail nella storia</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Competenze: (raggiunte in modo molto diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere il cambiamento e la diversità di popoli e civiltà in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche ed in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <p>Capacità:(raggiunte in modo molto diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti ✓ Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico ✓ Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi ✓ Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli ✓ Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato ✓ Utilizzare il lessico specifico della disciplina ✓ Scrivere testi di tipo informativo-espositivo ed argomentare relativamente al tema trattato ✓ Formulare giudizi autonomi <p>Conoscenze: (raggiunte in modo complessivamente sufficiente dalla classe)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i contenuti degli argomenti trattati.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>4) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezioni frontali e dialogate ○ X Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ X Problem solving ○ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ X Peer education ○ Altro: mappe concettuali ○ <p>5) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ X Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up

	<ul style="list-style-type: none"> ○ X Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro a, mappe concettuali audio lezioni
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ X Interrogazioni brevi ○ X Interrogazioni lunghe ○ X Relazione ○ X Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ X Problem solving ○ Altro:..... 6) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): ○ X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ X Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ○ X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<ul style="list-style-type: none"> 3. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ X Libri di testo ○ X Fotocopie fornite dal Docente ○ X Appunti ○ X Schemi, Sintesi ○ X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... 4. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): ○ X Videolezioni ○ X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ X in Power Point

	<ul style="list-style-type: none"> ○ X Audiolezioni ○ X Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>DOCENTE</u>	PROF. MARCELLO MALANDUGNO
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Apparato muscolare, scheletrico e cardiorespiratorio. Atletica leggera. Le capacità condizionali. Nozioni di pronto soccorso. Il doping. Le olimpiadi. Alcool, alimentazione e sport. Sport individuali e sport di squadra. Covid 19 e sport. I rischi della sedentarietà. Il rispetto delle regole nello sport come nella vita sociale.
<u>ABILITA':</u>	Saper applicare l'esperienza motoria in contesti differenti; saper utilizzare le conoscenze dei contenuti disciplinari in campi e situazioni differenti e d'emergenza. Sviluppare una coscienza consapevole nei confronti della pratica di uno stile di vita sano ed equilibrato da un punto di vista psicofisico.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	7) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... 8) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point Altro:

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>9) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>X Interrogazioni brevi</p> <p>10) Interrogazioni lunghe</p> <p>11) Relazione</p> <p>12) Prove strutturate</p> <p>13) Prove semistrutturate</p> <p>14) Casi pratici</p> <p>15) Problemi ed esercizi</p> <p>16) Problem solving</p> <p>X Altro: test pratici..</p> <p>17) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) <p>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</p> <p>Altro:.....</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>5. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC <p>X Altro: piccoli attrezzi per l'attività pratica.</p> <p>6. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</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"> ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

<u>DISCIPLINA</u>	RELIGIONE
<u>DOCENTE</u>	PROF. GIOVANNIMANCA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il cristianesimo come valore e scelta della persona.</p> <p>Acquisire il concetto di dignità della persona umana.</p> <p>Confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni.</p> <p>Norme, consuetudini alimentari e proibizioni delle grandi religioni presenti in Italia.</p> <p>Storia e tradizione della produzione di bevande in ambienti religiosi</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Analizzare l'etica cristiana e applicarla in scelte di vita concrete, libere e responsabili.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>18) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome X Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>19) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up X Inserimento di Presentazioni in Power Point X Inserimento video sulle piattaforme, sul Registro e sulla Bacheca

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrustrate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving XAltro: conversazioni in classe <p>20) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>7. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>XLibri di testo</p> <p>XFotocopie fornite dal Docente</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>8. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni XInserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up XPresentazioni in Power Point ○ Audiollezioni

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

<u>DISCIPLINA</u>	INGLESE
<u>DOCENTE</u>	PROF. ALFREDO MANFREDA
<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Dal testo sono stati trattati i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pairing food and wine - Understanding and serving wine - Spirits and liqueurs - Beer - Craft beer in UK and Italy - Cocktails - Juices, milkshakes and frappès - Hot drinks: tea and coffee - Italian coffee culture - The Mediterranean diet - Problems and complaints
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper abbinare un vino ad un cibo - Saper dialogare sui cibi che compongono la dieta mediterranea - Saper riconoscere gli alcolici - Saper distinguere i cocktails
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>21) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome X Lezioni multimediali <ul style="list-style-type: none"> o Problem solving X Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale <ul style="list-style-type: none"> o Brainstorming o Peer education o Altro:.....

	<p>22) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up X Inserimento di Presentazioni in Power Point X Inserimento video sulle piattaforme, sul Registro e sulla Bacheca
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione X ○ Prove strutturate X ○ Prove semistrutturate X ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving <p>23) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next <p>Altro:</p>
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>9. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>X Libri di testo</p> <p>X Fotocopie fornite dal Docente</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet

	<ul style="list-style-type: none"> ○ PC ○ Altro:..... <p>10. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni XInserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up XPresentazioni in Power Point ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

<u>DISCIPLINA</u>	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
<u>DOCENTE</u>	PROF. TOMMASO MANNI
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Gastronomia e società</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scelte gastronomiche 2. La cucina globalizzata, del territorio e veloce <p>L'organizzazione dell'impianto di cucina</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disposizione della cucina tradizionale evoluta 2. La distribuzione con legame differito caldo/freddo <p>La cucina diretta e indiretta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diretta (cucina tradizionale, di finitura e di assemblaggio) 2. Indiretta (cucina con tecnica cook & chill, tecnica del sottovuoto) <p>L'organizzazione del lavoro per regole</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organizzazione del lavoro in base a: dimensione, servizio, ambiente, attrezzature, personale e tipo di menu. 2. Processi produttivi - qualità igienica, qualità organolettica, qualità organizzativa e qualità economica. 3. Codificazione delle ricette con classificazione ingredienti per gruppi e sottogruppi <p>Alimenti e gastronomia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La cottura degli alimenti 2. Cottura in un grasso, liquido, in umido, al forno e alla griglia <p>La sicurezza nella ristorazione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I principali rischi per la sicurezza e per la salute e le relative misure di prevenzione 2. Le misure di prevenzione <p>Abbinamento cibo - vino</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Principi, criteri e tecniche
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricette della cucina tipica con prodotti del territorio. ✓ Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi. ✓ Progettare menù per varie tipologie di manifestazioni, simulando anche eventi di catering e banqueting. ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. ✓ Rispetto delle norme sistema HACCP. ✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>24) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:.....</p> <p>25) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni su Zoom Meeting <input type="checkbox"/> Videolezioni su Weschool, BSmart <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di video da You Tube <input type="checkbox"/> Inserimento di video in Playposit con esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di Presentazioni in Power Point <input type="checkbox"/> Altro:</p>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input checked="" type="checkbox"/> Relazione <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Altro:.....</p> <p>26) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart <input type="checkbox"/> Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) <input checked="" type="checkbox"/> Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next <input type="checkbox"/> Altro:</p>
	<p>11. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p>

MEZZI E STRUMENTI**ADOTTATI:**

(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)

- ☒ Libri di testo
- ☒ Fotocopie fornite dal Docente
- ☒ Appunti
- ☐ Schemi, Sintesi
- ☐ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)
- Padlet
- ☒ PC
- ☐ Altro:.....

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

- ☒ Videolezioni
- ☒ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bachecca Nuovo Argo Did Up
- ☒ Presentazioni in Power Point
- ☐ Audiolezioni
- ☒ Invio di video tramite link
- ☐ Mind maps (Mappe concettuali)
- ☐ Padlet
- ☐ Learning apps
- ☐ Altro:

<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA ANNALUCIAMORRONE
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Statistica: frequenza assoluta, relativa e percentuale, media, moda e mediana di una distribuzione di dati – grafici • Probabilità: definizione classica, somma logica (unione) e prodotto logico (intersezione) di eventi aleatori, probabilità condizionata. • Funzioni note (elementari): dominio, codominio e grafico - classificazione. • Dominio, Segno e Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali, intere e frazionarie. • Concetto di funzione pari e dispari, crescente e decrescente • Concetto di limite, operazioni in \mathbb{R} ampliato, limite sinistro e destro, forma $n/0$, forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ e $0/0$ – definizione di funzione continua. • Studio di funzione: dominio, segno, intersezioni e ricerca degli asintoti (verticali e orizzontale) – Analisi di grafici. • Cenni sul concetto di massimo e minimo relativi di una funzione.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rappresentare graficamente distribuzioni di frequenze • Riconoscere un evento certo, impossibile o aleatorio, e calcolare la probabilità classica, la somma logica e il prodotto logico di eventi, la probabilità condizionata • Riconoscere le funzioni note (retta, coniche, esponenziale e logaritmica) • Saper determinare il dominio di una funzione e stabilire se è pari o dispari • Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi di una funzione e studiarne il segno • Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$; $0/0$ • Saper individuare gli asintoti del grafico di una funzione (verticale e orizzontale) • Saper disegnare il grafico probabile di una funzione algebrica razionale • Saper determinare, dal suo grafico, gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e di minimo relativo di una funzione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>27) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>✓ Lezioni frontali e dialogate</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ✓ Problemsolving ✓ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ✓ Attività laboratoriale ✓ Brainstorming ✓ Peer education ○ Altro:..... <p>28) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ✓ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrogazioni brevi ✓ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ✓ Prove strutturate ✓ Prove semistrutturate ✓ Casi pratici ✓ Problemi ed esercizi ✓ Problemsolving ○ Altro:..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ✓ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
	<p>13. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libri di testo

<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fotocopie fornite dal Docente ✓ Appunti ✓ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ✓ PC ○ Altro:..... <p>14. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni ✓ Invio di video tramite link ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
---	--

<u>DISCIPLINA</u>	SECONDA LINGUA FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	Prof.ssa MARIANGELA PICCATO
<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>1) Bretagne, Normandie et Pays de la Loire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les régions • Les produits du terroir. • Ouvrir un restaurant en France: Les conditions, La franchise <p>2) Alsace, Lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les régions • Les produits du terroir <p>3) Baudelaire et le sujet du vin dans la poésie symboliste.</p> <p>4) UDA: Les cocktails dans l'histoire et la littérature</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogni studente ha elaborato un power point in cui sono state coinvolte tutte le discipline. Partendo da un argomento di storia o letteratura, o da un autore o personaggio, lo studente ha analizzato la relazione tra l'argomento scelto e il cocktail collegato. Per quanto riguarda la lingua francese, lo studente ha elaborato la ricetta e preparazione del cocktail in L2 utilizzando appropriatamente il lessico della microlingua. <p>5) UDA: PCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti hanno redatto una relazione in L2 francese concernente il PCTO, la relazione è stata valutata come esposizione orale e (in maniera facoltativa) sono stati realizzati dei power point per presentare il lavoro svolto.

<u>ABILITA':</u>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali - Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali - Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato - Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate x ○ Esercitazioni guidate e autonome x ○ Lezioni multimediali x ○ Problem solving x ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo x ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting x ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube x ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up x ● Inserimento di Presentazioni in Power Point ● xAltro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi x ○ Interrogazioni lunghe x ○ Relazione x ○ Prove strutturate ○ Prove semistrustrate x ○ Casi pratici

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problemi ed esercizi x ○ Problem solving x ○ Altro:..... <p>3) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart x ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next x • Altro:
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo x ○ Fotocopie fornite dal Docente x ○ Appunti x ○ Schemi, Sintesi x ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni x

<u>DISCIPLINA</u>	LAB. SERV.ENOG. SALA E VENDITE
<u>DOCENTE</u>	PROF. FERNANDO RE
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. • .Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar. • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro . • Il vino la vinificazione e gli abbinamenti. • Principali tipi di menu e carta delle vivande e bevande . • La classificazione degli alimenti nella ristorazione, sigle e diciture. • IL servizio banqueting e catering. • Studio dei piatti e opportuni abbinamenti. • Analisi olfattiva e sensoriale dei vini dell'enologia locale • Gli alcolici e i distillati e le bevande miscelate
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate nel settore banqueting e catering le regole fondamentali di comportamento professionale. • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Provvedere all'utilizzo corretto degli alimenti nel settore ristorativo. • Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. • Distinguere e abbinare i più importanti vini regionali e nazionali. • Riconoscere e servire i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Distinguere il menu la carta delle vivande e delle bevande. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): x Lezioni frontali e dialogate x Esercitazioni guidate e autonome x Lezioni multimediali x Problem solving o Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale o Brainstorming X Peer education o Altro:..... 2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): X Videolezioni su Zoom Meeting o Videolezioni su Weschool, BSmart X Inserimento di video da You Tube o Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up o Inserimento di Presentazioni in Power Point o Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	o Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi X Interrogazioni lunghe X Relazione X Prove strutturate X Prove semistrutturate X Casi pratici o Problemi ed esercizi o Problem solving o Altro:..... 3) Strumenti di verifica adottati durante le attività della

	<p>DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</p> <p>Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</p> <p>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</p> <p>○ Altro:</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>x Libri di testo</p> <p>○ Fotocopie fornite dal Docente</p> <p>X Appunti</p> <p>X Schemi, Sintesi</p> <p>X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</p> <p>○ Padlet</p> <p>X PC</p> <p>○ Altro:.....</p> <p>2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</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> <p>○ Presentazioni in Power Point</p> <p>X Audiolezioni</p> <p>X Invio di video tramite link</p> <p>○ Mind maps (Mappe concettuali)</p> <p>○ Padlet</p> <p>○ Learning apps</p> <p>○ Altro:</p>

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA MARIA SAPIA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>IL MERCATO TURISTICO: caratteri,dinamiche,fonti normative e organismi nazionali e internazionali</p> <p>IL MARKETING: strategico,operativo,turistico,web marketing</p> <p>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE: budget,business plan</p> <p>NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO: adempimenti giuridici e fiscali relativi alla costituzione dell'impresa,norme sulla sicurezza del lavoro,contratti delle imprese ristorative.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico e analizzarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing,individuare le risorse per promuovere il turismo integrato, interpretare i dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa, redigere budget e individuare le fasi del business plan,utilizzare il linguaggio giuridico e individuare la normativa di riferimento.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>29) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza(fino al 2/3/2020)</p> <p>* Lezioni frontali e dialogate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni guidate e autonome <p>Lezioni multimediali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problem solving • Lavori di ricerca individuali e di gruppo <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>30) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi • Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro

	<p>Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro:
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): <ul style="list-style-type: none"> * Interrogazioni brevi * Interrogazioni lunghe ○ Relazione <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate ○ Prove semistrutturate <ul style="list-style-type: none"> • Casi pratici • Problemi ed esercizi • Problem solving ○ Altro:..... <p>31) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) <ul style="list-style-type: none"> • Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>15. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo <ul style="list-style-type: none"> ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti • Schemi, Sintesi <ul style="list-style-type: none"> ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>16. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni • Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up

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

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA DANIELA SCHIAVONE

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p><u>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei consumi alimentari in Italia. • Sicurezza alimentare e filiera produttiva (sistema di tracciabilità e rintracciabilità, pericolo e rischio alimentare). • Contaminazioni alimentari: contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche e biologiche. • Filiera corta e sviluppo sostenibile. • Nuovi prodotti alimentari. <p><u>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari. • Sistema HACCP (punti fondamentali, criteri di applicazione). • Qualità alimentare, certificazioni di qualità (prodotti DOP, IGP, STG), frodi alimentari. <p><u>Alimentazione equilibrata e L.A.R.N.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata (aspetti generali, funzioni dei principi nutritivi). • Il fabbisogno energetico (metabolismo basale, peso teorico, IMC, fabbisogno calorico giornaliero). • L.A.R.N. e dieta equilibrata. • Linee guida per una sana alimentazione italiana. <p><u>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche • Tipologie dietetiche (la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana) <p><u>Dieta in particolari condizioni patologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergie e intolleranze alimentari • Diabete: indicazioni dietetiche. • Obesità: indicazioni dietetiche <p>Alcol e salute</p>
---	---

<u>ABILITA':</u>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>3) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate x ○ Esercitazioni guidate e autonome x ○ Lezioni multimediali x ○ Problem solving x ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo x ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>4) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting x ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ Inserimento di video da You Tube x ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up x ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point xAltro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ Interrogazioni brevi x ○ Interrogazioni lunghe x ○ Relazione x ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate x ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi x

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problem solving x ○ Altro:..... <p>4) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart x ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next x ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>3. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo x ○ Fotocopie fornite dal Docente x ○ Appunti x ○ Schemi, Sintesi x ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>4. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni x ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up x ○ Presentazioni in Power Point x ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link x ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro: • Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up <ul style="list-style-type: none"> ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali)

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

14. MATERIALI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- **FASCICOLI PERSONALI ALUNNI**
- **VERBALE SCRUTINIO**
- **DOCUMENTAZIONE PCTO**
- **MATERIALI VARI**

Il consiglio di Classe

COGNOME E NOME	FIRMA
CAZZATO GIOVANNI	
LISI CLAUDIA	

MALANDUGNO MARCELLO ANTONIO	
MANCA GIOVANNI	
MANFREDA ALFREDO	
MANNI TOMMASO	
MORRONE ANNALUCIA	
PICCATO MARIANGELA	
RE FERNADO	
SAPIA MARIA	
SCHIAVONE DANIELA	

Nardò, 21 Maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)
