

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Nicola Moccia”

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it



1IIS

Nardò, 20 Maggio 2020



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

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ. A Eno "serale"

COORDINATORE: DURANTE CLAUDIO VITO

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.18
9. ATTIVITA' E PROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	pag.19
10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	pag. 21
11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	pag. 24
12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)	pag. 25
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	pag. 27
14. DOCUMENTI A DIPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 57
15. COMPOSIZIONE C.d.C.	pag. 58

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 presentenellarealtàsocio-economicaeculturale,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.M. 10 del 16 Maggio 2020 (in particolare artt. 9-16-17)

Articolo 9

(Documento del consiglio di classe)

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

a) le attività, i percorsi e i progetti svolti nell’ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell’offerta formativa;

b) i testi oggetto di studio nell’ambito dell’insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all’articolo 17 comma 1;

c) per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l’insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.

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

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

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

Articolo 16 (Prova d’esame)

1. Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. 2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b) di saper analizzare criticamente e correlare 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, lettera e) 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
Brunetti Valeriana	Lingua Inglese
Carrozzini Raffaele	Lab. Serv. Enog. Cucina
Durante Claudio Vito	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Garello Maria Rosaria	Dirit. e Tec. Amm. Rec.
Imbriani Giovanna	Lingua e Lett.Ital. - Storia
Pagliula Rita	Matematica
Perlangeli Fabio	Lab. Serv. e Vendita
Spagnolo Dolores	Lingua Francese

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>
Scienza e cult. alim.	X	X	X
Lab. Serv. Enog.			X
Lab. Serv. e Vend.			X
Italiano – Storia			X
Matematica			X
Francese		X	X
Inglese			X
Diritto e Tec. Amm.			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.

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

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

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Le competenze generali e di indirizzo conseguite al termine del percorso formativo, dal corrente anno scolastico, saranno documentate, dalla Istituzione scolastica con il “Supplemento Europass al Certificato”.

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.....	ammessa	ammessa
2.omissis.....	ammesso	ammesso
3.omissis.....	ammesso	ammesso
4.omissis.....	ammesso	ammesso
5.omissis.....	ammessa	ammessa
6.omissis.....	ammessa	ammessa
7.omissis.....	ammessa	ammessa
8.omissis.....	ammesso	ammesso
9.omissis.....	ammessa	ammessa
10.omissis.....	ammessa	ammessa
11.omissis.....	ammesso	ammesso
12.omissis.....	ammesso	ammesso
13.omissis.....	ammesso	ammesso
14.omissis.....	ammesso	ammesso
15.omissis.....	ammesso	ammesso
16.omissis.....	ammessa	ammessa
17.omissis.....	ammessa	ammessa
18.omissis.....	ammesso	ammesso
19.omissis.....	ammesso	ammesso
20.omissis.....	ammessa	ammessa

21.omissis.....	ammesso	ammesso
----------------------	---------	---------

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
18	18	0	0	0

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A Eno “serale” è composta da 21 alunni, tutti provenienti dalla IV A Eno “serale” dello scorso anno, ad eccezione diomissis....eomissis....che accedono quest’anno al gruppo classe, dopo aver superato gli esami di idoneità alla classe quinta e di....omissis... .

Il gruppo classe è stato nel complesso sempre partecipativo ed impegnato, sia in classe nella prima parte dell’anno e sia dopo il tre marzo, per le vicende legate alla pandemia ancora in atto attraverso la Didattica a Distanza. I risultati conseguiti, sono stati sempre oltre la sufficienza, anche per quegli allievi che, per problemi di lavoro e per cause familiari non hanno potuto frequentare in modo assiduo.

Dal punto di vista dei risultati, la classe si divide in gruppi con caratteristiche proprie:alcuni anche dotati di buone capacità, si sono sempre impegnati raggiungendo buoni livelli di preparazione complessiva ed anche autonome capacità rielaborative e critiche, conseguendo pienamente gli obiettivi programmati in tutte le discipline; altri si sono impegnati in maniera discreta in quasi tutte le discipline, a fronte di discrete capacità e competenze pratiche; altri infine, si sono impegnati in maniera sufficiente e grazie agli interventi personalizzati di recupero in itinere, hanno raggiunto risultati più che accettabili.

Le attività didattiche sono state condotte individualmente e collegialmente dai docenti, in modo da stimolare interessi e partecipazione, i contenuti sono stati a volte proposti come oggetto di discussione al fine di suscitare il gusto dell’apprendimento.

Il metodo adottato è stato induttivo – deduttivo e diretto a sviluppare capacità logiche, critiche, progettuali e decisionali; una didattica impostata sulla concretezza, sull’operatività, sul “fare e saper fare”, mai solo

nozionistica, ma sempre attenta ad assumere valenza formativa, nel rispetto delle peculiarità di ciascuno (alunno o docente) e delle indicazioni ministeriali.

Per quanto riguarda l'ambito disciplinare, la classe ha avuto sempre un comportamento generalmente corretto ed educato che, oltre ad un affiatamento all'interno del gruppo, ha portato a instaurare rapporti validi e produttivi con gli insegnanti. Nella prima parte dell'anno, relativamente ad alcuni corsisti, la situazione è stata un po' critica per quanto riguarda le assenze e i ritardi, alcuni hanno fatto registrare delle assenze dovute a problemi di lavoro e familiari.

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI

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

TERZO E QUARTO ANNO
Risolvere problemi <ul style="list-style-type: none">a) Affrontare situazioni problematiche.b) Costruire e verificare ipotesi.c) Individuare fonti e risorse adeguate.d) Raccogliere e valutare i dati.e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipof) 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 E GRAVEMENTE LACUNOSO 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO E 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 ATTIVITA' DELLA DAD:

Consegna di verifiche ed esercizi svolti sul registro elettronico

Verifiche scritte tramite Google Forms

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

Verifiche orali online su Zoom Meeting, We school, BSmart

9. ATTIVITA' E PROGETTI

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

9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI

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

V^A "serale" – ARTICOLAZIONE:Enogastronomia

IL CAMBIAMENTO
SALUTE E BENESSERE
LA CRISI
IL CONFRONTO CON L'ALTRO
IL LAVORO

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: caratteristiche	Storia	Fotocopie
I principi fondamentali della Costituzione italiana – Lettura e commento dei primi 12 articoli -	Storia	Fotocopie
Diritti e doveri dei cittadini	Storia	Fotocopie
Diritti civili ai tempi del Coronavirus	Storia	Fotocopie
I Diritti Umani: Dichiarazione Universale Diritti Umani	Storia	Fotocopie

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

Giovanni Verga

“I MALAVOGLIA” –

Lettura ed analisi dei seguenti brani

La famiglia Toscano;

“MASTRO DON GESUALDO”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

La morte di Gesualdo;

Lettura ed analisi delle NOVELLE:

Nedda e Janu.

Gabriele D'Annunzio

“IL PIACERE”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

Il conte Andrea Sperelli

“LE VERGINI DELLE ROCCE”

Lettura ed analisi del seguente brano:

Il programma del Superuomo

Italo Svevo

“UNA VITA”

Lettura ed analisi del seguente brano:

L'inetto ed il lottatore

“SENILITÀ”

Lettura ed analisi del seguente brano:

L'incipit del romanzo

“LA COSCIENZA DI ZENO”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

L'ultima sigaretta;

Testi analizzati in modalità DAD:

Un inatteso fidanzamento

Psico-analisi.

Luigi Pirandello

“L'UMORISMO”

“La vecchia signora”

“IL FU MATTIA PASCAL”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

“L'amara conclusione: “Io sono il fu Mattia Pascal”

“UNO, NESSUNO E CENTOMILA”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

“Il naso di Moscarda”;

Lettura ed analisi delle seguenti NOVELLE:

La signora Frola ed il signor Ponza, suo genero

La carriola

La patente

Giovanni Pascoli

“IL FANCIULLINO”

Lettura ed analisi del seguente brano:

Il fanciullo che è in noi

“MYRICAE”

Lettura ed analisi delle seguenti poesie:

Novembre

Lavandare

Il lampo

Giuseppe Ungaretti

“L’ALLEGRIA”

Lettura ed analisi delle seguenti poesie:

Veglia

San Martino del Carso

Fratelli

Soldati

11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/20			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Visita presso il Salone Nazionale della gelateria, pasticceria e cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare di qualità (AGROGEPACIOK). Periodo della manifestazione dal 09 al 13 novembre).	P.za Palio Lecce	Ore: 4
	Manifestazione: "Legumi in festa"	P.za Salandra Nardò	Giorni: 2
<i>Incontri con esperti</i>	"DANTE e la LINGUA ITALIANA" a cura del Prof. Rosario Coluccia, Emerito di Linguistica Italiana, Accademico della Crusca.	Seminario Diocesano Nardò	Ore: 2

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

1. TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	<p>“OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE” CON PARTICOLARE FIFERIMENTO DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA SALENTINA.</p> <p>L’operatore della produzione alimentare dovrà essere in grado di riproporre in chiave moderna il patrimonio enogastronomico locale; dovrà essere in grado di promuovere il gusto per la riscoperta e la ricerca di abbinamenti dei cibi e dei vini. Dovrà conoscere i prodotti tipici dell’economia del territorio e impiegarli al meglio nella realizzazione di ricette della tradizione enogastronomica locale. Dovrà costruire l’immagine enogastronomica del territorio nell’esercizio della sua importante professione sia in modo autonomo che nell’ambito di una brigata.</p>											
2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	<p><i>Azienda di stage:</i>“Gelateria Desideria – S. Caterina, Nardò; pizzeria “DA FRANCO” – Leverano; “ LA PLAYA” – Gallipoli; Bar “GRAFFIO” – Galatone; -“La Bottega dei Sapori” – Nardò; “JAZZY CITY” – Nardò; Pescheria “La Navetta” – Nardò; Bar “CIRIGNACO – S. Maria al Bagno, Nardò; Bar Past. “L’arte del gusto” Maglie; Superm. “ASCO” Sannicola; Braceria “Peccati di Gola” – Nardò.“...</p> <p>- <i>formazione sicurezza</i></p> <ul style="list-style-type: none">– La sicurezza nel mondo del lavoro<ul style="list-style-type: none">○ La struttura organizzative dell’azienda (azienda intesa in senso lato: scuola, industria, cantiere, piccola impresa), ruoli, compiti e responsabilità○ La sicurezza nell’azienda○ DLGS 81/2008– Normative e controllo per la sicurezza e la qualità degli alimenti:<ul style="list-style-type: none">○ ISO○ UNI EN 29000○ REGOLAMENTO CE 178/2002○ IL PACCHETTO IGIENE <p>SISTEMA HACCP NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE Con rilascio di regolare certificazione a norma di legge.</p> <p>-Ore d’aula n. 10 diAutoimprenditorialità svolte da docenti di Diritto ed Economia</p>											
3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’ SVOLTE	<table><tr><th>Moduli</th><th>III Anno</th><th>IV Anno</th><th>V Anno</th></tr><tr><td>Attività di</td><td>8</td><td>5</td><td></td></tr></table>				Moduli	III Anno	IV Anno	V Anno	Attività di	8	5	
Moduli	III Anno	IV Anno	V Anno									
Attività di	8	5										

	<i>orientamento</i>			
	<i>Formazione sicurezza sul lavoro</i>	12		
	<i>Tecniche di gestione</i>	10		
	<i>Autoimprenditorialità</i>	10		
	<i>Esperienze di stage</i>	120	70	
	<p>1. Approfondire ed implementare competenze curriculari. L'attività di percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento 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> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti; - Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura; - Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto; - Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza dell'ambiente di lavoro - Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature del laboratorio. <p>La frequenza è stata nel complesso regolare</p>			
4. COMPETENZE COLLEGATE AL PECUP	<p><i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti alimentari e dell'arte bianca locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></p> <p>Conoscenze</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p>			

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

- Lingua e Letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Matematica
- Diritto e Tecn. Amm. Rec.
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Lab. Serv. Enogastr. Cucina
- Lab. Serv. Sala e Vend.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
<u>DOCENTE</u>	GIOVANNA IMBRIANI
<u>LIBRO DI TESTO</u>	P. Di Sacco – La scoperta della letteratura 3 – Ed. blu Pearson
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il “Romanzo” dall’Ottocento al Novecento <u>Il secondo Ottocento</u></p> <p>Inquadramento storico</p> <p>Il Positivismo;</p> <p>Naturalismo, il Verismo</p> <p>Dal Naturalismo al Verismo</p> <p>La questione meridionale</p> <p>Giovanni Verga (pag. 85)</p> <p>♦ “I Malavoglia” – L’OPERA (pag. 127)</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>La famiglia Toscano</i>;</p> <p><i>I Malavoglia</i> e la questione meridionale (pag. 147)</p> <p>♦ “Mastro don Gesualdo” L’OPERA (pag. 158)</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>La morte di Gesualdo</i>;</p> <p>Lettura ed analisi della novella: <i>Nedda e Janu</i></p>

	<p><u>Il Decadentismo</u></p> <p><i>Il Romanzo decadente;</i></p> <p>Inquadramento storico</p> <p>Gli influssi sulla letteratura di Freud e Nietzsche</p> <p><i>Il Romanzo della crisi</i></p> <p>L'intellettuale tra Ottocento e Novecento</p> <p>Gabriele D'Annunzio e il romanzo. (pag. 234)</p> <p>♦ “Il piacere” L'OPERA (pag. 253)</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>Il conte Andrea Sperelli</i></p> <p>♦ “Le vergini delle rocce” L'OPERA (pag. 258)</p> <p>Lettura ed analisi del seguente brano: <i>Il programma del Superuomo</i></p> <p>Italo Svevo (pag. 443)</p> <p>♦ “Una vita” L'OPERA (pag. 455)</p> <p>Lettura ed analisi del seguente brano: <i>L'inetto ed il lottatore;</i></p> <p>♦ “Senilità” L'OPERA (pag. 461)</p> <p>Lettura ed analisi del seguente brano: <i>L'incipit del romanzo</i></p> <p>♦ “La coscienza di Zeno” L'OPERA (pag. 468)</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>L'ultima sigaretta;</i></p> <p><i>Un inatteso fidanzamento;</i></p> <p><i>Autori e brani esaminati dal 3 Marzo in modalità Didattica a Distanza</i></p> <p><i>Psico-analisi.</i></p> <p>Luigi Pirandello (pag. 511)</p>
--	--

	<p>♦ “L’Umoreismo” (pag. 524) <i>“La vecchia signora” (fotocopie)</i></p> <p>♦ “Il fu Mattia Pascal” L’OPERA (pag. 550) Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>L’amara conclusione: “Io sono il fu Mattia Pascal”</i></p> <p>♦ “Uno, nessuno e centomila” L’OPERA (pag. 567) Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>“Il naso di Moscarda”;</i></p> <p>Lettura ed analisi delle seguenti novelle: <i>La signora Frola ed il signor Ponza, suo genero (fotocopie)</i> <i>La carriola (fotocopie)</i> <i>La patente</i></p> <p>Giovanni Pascoli. (pag. 291)</p> <p>♦ “Myricae” Lettura ed analisi delle seguenti poesie: <i>Novembre, Lavandare, Il lampo..</i></p> <p>♦ “Il fanciullino” L’OPERA (pag. 301) Lettura ed analisi del seguente brano: <i>Il fanciullo che è in noi</i></p> <p>I Poeti e l’esperienza della guerra</p> <p>Giuseppe Ungaretti (pag. 637)(<i>escluso ERMETISMO</i>)</p> <p>♦ “L’allegria” L’OPERA (pag. 647) Lettura ed analisi delle seguenti poesie: <i>Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Soldati.</i></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

	<p>letteratura italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 ✓ 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><u>Conoscenze:</u> (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; ✓ Conoscenza dell'analisi metrica, linguistica e stilistica dei testi poetici proposti.
<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 ○ Esercitazioni guidate e autonome

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Brainstorming <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di video da You Tube ○ 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 ○ Videolezioni su Zoom Meeting
<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 <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting ○ Assegnazione di relazioni, testi su consegna, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali <p>2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni ○ Inserimento di file in Word sulla piattaforma Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Invio di video tramite link ○ Mappe concettuali

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>DOCENTE</u>	GIOVANNA IMBRIANI
<u>LIBRO DI TESTO</u>	De Vecchi-Giovannetti - Storia in corso 3 – Ed. sc. B. Mondadori
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Cenni sull'Unità d'Italia e sui simboli di una nazione.</p> <p>Modulo 1:</p> <p>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Le grandi potenze all'inizio del Novecento</i> ➤ <i>La Prima guerra mondiale</i> ➤ <i>Il dopoguerra</i> <p>Modulo 2:</p> <p>La crisi della civiltà europea</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Il fascismo</i> ➤ <i>La crisi del '29 e il New Deal</i> <p><i>Argomenti trattati dal 3 Marzo in modalità Didattica a distanza</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Il regime nazista</i> ➤ <i>La seconda guerra mondiale</i>

	<p>Modulo 3:</p> <p>La guerra fredda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</i> ➤ <i>L'Europa divisa ed il Piano Marshall</i> ➤ <i>I blocchi contrapposti</i> <p><i>Gli argomenti contrassegnati da * sono in fase di svolgimento.</i></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"> ✓ 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; ✓ Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <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"> ✓ 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><u>Conoscenze:</u> (raggiunte in modo complessivamente sufficiente dalla classe)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i contenuti degli argomenti trattati

<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 ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming <p>4) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point
<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 ○ Prove semistrutturate <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting ○ Assegnazione di Relazioni, testi scritti su consegna, questionari, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<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 ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali <p>4. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme

	Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up <ul style="list-style-type: none"> ○ Presentazioni in Power Point ○ Invio di video tramite link ○ Mappe concettuali
--	---

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	<u>INGLESE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Prof.ssa Brunetti Valeriana</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>-History of food between discoveries and innovation and from industrialisation to modern times</u> <u>-Food in the UK and in the USA</u> <u>-Uda: Nutraceuticals and nutrigenomics</u> <u>-The Mediterranean diet</u> <u>-Organic food and GMOs</u> <u>-Slow food</u> <u>-Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan</u> <u>-Alternative diets: rawists, fruitarians and dissociated diets</u> <u>-HACCP</u> <u>-Food intolerances and allergies</u>

	<p><u>-Chinese cuisine and Japanese-style trends</u></p> <p><u>-Eating disorders: anorexia and bulimia</u></p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p><u>Saper parlare dei valori nutritivi e di eventuali scompensi nelle diete</u></p> <p><u>Saper confrontare la propria dieta con altre provenienti da paesi straniere sottolineando punti di forza e debolezza</u></p> <p><u>Saper descrivere i potenziali rischi nell'assunzione di certi alimenti</u></p> <p><u>Saper riconoscere e discorrere eventuali disturbi del comportamento alimentare</u></p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>5) 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 X Problem solving X Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale <ul style="list-style-type: none"> ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>6) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Videolezioni su Zoom Meeting <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro:

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>X Interrogazioni brevi</p> <p>X Prove strutturate</p> <p>X Prove semistrutturate</p> <p>X Problemi ed esercizi</p> <p>○ Problem solving</p> <p>○ Altro:.....</p> <p>7) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</p> <p>X 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>5. 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> <p>X Appunti</p> <p>○ X Schemi, Sintesi</p> <p>○ X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</p> <p>6. 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>X Presentazioni in Power Point</p> <p>X Audiolezioni</p> <p>X Learning maps</p> <p>○ Altro:</p>

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	DOLORES SPAGNOLO
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'alimentation: <ul style="list-style-type: none"> • L'équilibre alimentaire • La composition d'un repas équilibré • La Pyramide alimentaire ✓ Hygiène et sécurité <ul style="list-style-type: none"> • Système de contrôle et de prevention: <ul style="list-style-type: none"> • Le système HACCP • Le contrôle qualitatif et quantitatif • L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux ✓ Qualité des produits et sécurité: <ul style="list-style-type: none"> • Les labels de qualité et d'origine • Les OGM et les produits biologiques • Les OGM et l'économie • L'agriculture biologique: pourquoi? • Les principes et les avantages • Quels risques pour le bio?

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La gestion du restaurant • Devenir restaurateur : <ul style="list-style-type: none"> • Les stratégies pour devenir un bon restaurateur • Les stratégies pour se placer sur le marché • Promouvoir son restaurant: <ul style="list-style-type: none"> • Les différents moyens de promotion: Le dépliant, le site internet ✓ Les rapports avec les fournisseurs : <ul style="list-style-type: none"> • La correspondance avec les fournisseurs: l'appel d'offre • La lettre de réponse à l'appel ✓ Se former et travailler : <ul style="list-style-type: none"> • La recherche d'un emploi • La lettre de motivation et le CV • Le recrutement dans la profession • L'entretien d'embauche ✓ Uda pluridisciplinari : <ul style="list-style-type: none"> 1) “Prodotti bio e vini biologici” <ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce que l'alimentation bio? • Quels sont les effets sur la santé lorsque l'on mange bio? • Quels sont les avantages et les inconvénients de l'alimentation bio? • Les vins bio: les avantages et les inconvénients 2) « Nutrigenomica e nutraceutica » <ul style="list-style-type: none"> • La nutriginomique • La nutraceutique ✓ « J'accuse » de Zola
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sono in grado di comunicare per intervenire nei contesti professionali di riferimento ed esporre gli argomenti studiati

	<ul style="list-style-type: none"> • Sono in grado di comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali • Sanno comprendere le idee principali in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro • Sanno produrre semplici testi scritti, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze relative al settore dei Servizi di Assistenza Socio Sanitaria
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): XLezioni frontali e dialogate XEsercitazioni guidate e autonome XLezioni multimediali <ul style="list-style-type: none"> ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo XAttività laboratoriale <ul style="list-style-type: none"> ○ Brainstorming ○ Peer education X Piattaforma We school <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro:..... </p> <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart XInserimento di video da You Tube XInserimento di video in Playposit con esercizi XInserimento 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 XPiattaforma bSmart XAltro: Padlet
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>XInterrogazioni brevi</p> <p>XInterrogazioni lunghe</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Relazione ○ Prove strutturate X Prove semistrutturate ○ Casi pratici X Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</p> <p>X Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</p> <p>X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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> <p>X Libri di testo</p> <p>X Fotocopie fornite dal Docente</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Appunti <p>X Schemi, Sintesi</p> <p>X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc)</p> <p>X Padlet</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <p>X Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, BachecaNuovo Argo Did Up</p>

	X Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni X Invio di video tramite link X Mind maps (Mappe concettuali) X Padlet X Learning apps ○ Altro:
	✓ Libro di testo adottato: “Prêt à manger”, di M. Olivieri, P. Beupart, ed. Rizzoli.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>DOCENTE</u>	PAGLIULA RITA
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Ripassodisequazioni di primo e secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni. Generalità sulle funzioni Funzioni reali di variabile reale Classificazione delle funzioni matematiche Concetto di dominio e codominio Intersezione con gli assi cartesiani Funzioni pari e dispari Funzioni crescenti e decrescenti Concetto intuitivo di limite di una funzione Teoremi sui limiti (senza dimostrazioni) Definizione di funzione continua Limiti nelle forme indeterminate ∞/∞ ; Asintoti

	Grafico approssimato di funzioni razionali intere e fratte
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper risolvere disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.</p> <p>Saper risolvere sistemi di disequazioni intere e fratte</p> <p>Saper risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche</p> <p>Funzioni note (Retta, parabola).</p> <p>Saper determinare il dominio di una funzione</p> <p>Saper stabilire se una funzione è pari o dispari</p> <p>Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi del grafico di una funzione.</p> <p>Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate ∞/∞;</p> <p>Saper individuare gli asintoti del grafico di una funzione.</p> <p>Saper studiare il segno di una funzione</p> <p>Saper tracciare il grafico probabile di una funzione.</p> <p>Saper leggere il grafico di una funzione.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>8) 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 ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education X ○ Altro:..... <p>9) 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 ○ Videolezioni in differita prodotte dal docente X
<u>STRUMENTI DI</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):

<p><u>VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi X ○ Problem solving ○ Altro:..... <p>10) 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 X ○ Altro:
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>si potrebbe sostituire con:</u></p> <p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate)</u></p>	<p>7. 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 ○ Schemi, Sintesi X ○ 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>

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

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lab.ENO.SALA E VENDITA</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Perlangeli Fabio</u>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • .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
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate nel settore banqueting e catering le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)	11) 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 ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale ○ Brainstorming X Peer education ○ Altro:..... 12) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): 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 bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe X Relazione X Prove strutturate ○ Prove semistrutturate X Casi pratici

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:..... <p>13)Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart</p> <p>X Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>si potrebbe sostituire con:</u></p> <p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>9. 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 ○ Fotocopie fornite dal Docente X Appunti ○ Schemi, Sintesi X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet X PC ○ Altro:..... <p>10. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> x Videolezioni x Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point X Audiolezioni X Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<u>DOCENTE</u>	GARELLO MARIA ROSARIA
<u>TESTO ADOTTATO</u>	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE -volume 3 autori: Ferriello Fabio e Stefano Rascioni.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MOD. 1 Il mercato Turistico Internazionale Il turismo internazionale. Le dinamiche che influenzano il turismo internazionale. Turismo incoming e outgoing. Il sistema dei cambi. La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica. Strumenti di analisi del mercato turistico. Gli organismi internazionali in materia di turismo.</p> <p>MOD.2 Il marketing delle imprese turistico ristorative. La definizione di marketing. Vari tipi di marketing. Gli obiettivi del marketing. Il marketing strategico. Segmentazione, target e posizionamento di mercato. Il marketing operativo. Le leve del marketing. Il web marketing. Il piano di marketing.</p> <p>MOD.3La programmazione e pianificazione; il controllo di gestione. La programmazione e il budget. La pianificazione e il business plan. Il controllo di gestione.</p> <p>MOD. 4La Normativa del settore turistico-ristorativo. La normativa del settore agro alimentare a livello comunitario e nazionale.</p> <p>MOD. 5Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. Le abitudini alimentari ed i marchi di qualità.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>UDA.1- Analizzare il mercato turistico ed interpretare le sue le dinamiche.</p> <p>UDA.2- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>UDA.3- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan, marketing plan e budget</p> <p>UDA.4- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>UDA.5 - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing</p>

<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 • Esercitazioni guidate e autonome • Lezioni multimediali • Problem solving • Lavori di ricerca individuali e di gruppo • Attività laboratoriale <p>2. Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni su Zoom Meeting • Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up • Inserimento di Presentazioni in Power Point
<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 • Interrogazioni lunghe • Relazione • Prove strutturate • Prove semistrustrate • Casi pratici • Problemi ed esercizi • Problem solving <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 • Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) • Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Fotocopie fornite dal Docente • Appunti • Schemi, Sintesi • Mappe concettuali su bSmart • PC <p>2. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni • Inserimento di file in Word sulle piattaforme BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up • Presentazioni in Power Point

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

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

	<p>mediterranea e vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, limiti delle diete dimagranti.</p> <p>Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Malnutrizione da carenza di nutrienti: marasma, Kwashiorkor; allergie ed intolleranze alimentari: al lattosio e al glutine. • Alimentazione nelle grandi Religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo, Induismo, Buddismo. • UDA disciplinare: 1) La cucina tra tradizione e innovazione. 2) Il mondo del lavoro.
<u>ABILITA':</u>	<p>1. Raggiungimento degli obiettivi in termini di:</p> <p>a) Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riuscire ad effettuare una dieta equilibrata conoscendo il fabbisogno energetico giornaliero e i dati dell'individuo preso in esame. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Predisporre, in un ambiente ristorativo, le principali misure di prevenzione alle più frequenti tossinfezioni alimentari. <p>b) Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper redigere un piano di HACCP. • Saper individuare menu adatti al contesto territoriale e culturale. • Saper individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. <p>c) Conoscenze</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Conoscere il fabbisogno in nutrienti nelle varie fasce di età
<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 ○ 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 ○ 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 ○ Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate X ○ Prove semistrutturate

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving X ○ 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 Nex
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>2) Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni ○ Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning app

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina
<u>DOCENTE</u>	Prof. R. Carrozzini
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	IL sistema di autocontrollo Haccp Il Menù e le sue caratteristiche Alimentazione e benessere Le varie forme di ristorazione
<u>ABILITA':</u>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	1) 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

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ 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 Bacheca Nuovo Argo Did Up X 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>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>X Interrogazioni brevi</p> <p>X Prove strutturate</p> <p>X Prove semistrustrate</p> <p>X Casi pratici</p> <p>X Problemi ed esercizi</p> <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>X Assegnazione di esercitazioni pratiche, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next e Didup</p>
<p><u>STRUMENTI ADOTTATI:</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>X Fotocopie fornite dal Docente</p> <p>X Appunti</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)

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

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- 1) Fascicoli personali alunni
- 2) Verbale scrutinio
- 3) Documentazione PCTO
- 4) Fotocopie “Cittadinanza e Costituzione”
- 5) Griglia colloquio

15.IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	FIRMA
BRUNETTI VALERIANA	
CARROZZINI RAFFAELE	
DURANTE CLAUDIO VITO	

GARELLO MARIA ROSARIA	
IMBRIANI GIOVANNA	
PAGLIULA RITA	
PERLANGELI FABIO	
SPAGNOLO DOLORES	

Nardò li, 20/05/2020 IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)

.....