

IIS

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Nicola Moccia”

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it



Nardò, 21 Maggio 2020



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

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ. C EOA

COORDINATORE

APOLLONIO CLAUDIA

Anno scolastico 2019/2020

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. CONTESTO E ISTITUTO	
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	
3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con materia insegnata e continuità didattica)	
4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI	
5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	
6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA 7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI 7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE 7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI 7.4 TEMPI	
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	
9. ATTIVITA' E PROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	
10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	
11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	
12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)	
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	

14.DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
--	--

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 e retine assistite in serena cordialità i 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 ha notevolmente contribuito a portare alla ribalta nazionale il secondo centro più popoloso del Salento.

La città e retine in oltre 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 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"* (EOA), *"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)

. 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 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 ed 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 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
Romano Diana Agnese	Lingua e letteratura italiana - storia
Monaco Paolo	Diritto e tecnica amministrativa rec.
Maruccia Valerio	Tecn. serv. enog. cucina
Schiavone Daniela	Scienza e cult. degli alimenti
Centonze Noemi	Lingua inglese
Bruno Sandra	Lingua francese
Apollonio Claudia	Matematica
Finolezzi Antonio	Tecn. serv. per sala
Mazzarella Paola Maria Tiziana	Scienze motorie e sportive
Fiore Rita	Sostegno AD00
Manca Giovanni	Religione

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

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Lingua e letteratura italiana - storia	X	X	X
Diritto e tecnica amministrativa rec.			X
Tecn. serv. enog. Cucina	X	X	X
Scienza e cult. Alim.	X	X	X
Lingua inglese	X	X	X
Lingua francese			X

Matematica	X	X	X
Tecn. serv. per sala			X
Scienze motorie e sportive	X	X	X
Religione	X	X	X

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

4.1 PROFILO PROFESSIONALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un eventoculturale.

Nell'Articolazione "Accoglienza Turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazionee nellagestionedelleattivitàdiricevimentodellestruttureturistico-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 dellacomunicazione.

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 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 DELLACLASSE

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

COGNOME E NOME	CLASSE III	CLASSE IV
1.....omissis.....	Ammesso	ammesso
2.omissis.....	Ammesso	ammesso
3.omissis.....	Ammessa	ammessa
4.omissis.....	Ammesso	ammesso
5.omissis.....	Ammesso	ammesso
6.omissis.....	sospensione di giudizio	sospensione di giudizio
7.omissis.....	Ammesso	ammesso
8.omissis.....	Ammesso	ammesso
9.omissis.....	Ammessa	ammessa
10.omissis.....	Ammesso	ammesso
11.omissis.....	Ammesso	ammesso
12.omissis.....	Ammessa	ammessa
13.omissis.....	Ammesso	ammesso

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
12	11	-	1	-

6. PRESENTAZIONE DELLACLASSE

La classe 5^a C EOA, formata all'inizio dell'anno scolastico da 14 allievi (10 studenti e 4 studentesse), risulta essere attualmente di 13, in quanto un'alunna, dopo un primo periodo di assenza, si è ritirata ufficialmente. Nell'anno scolastico in corso, si è verificato, poi, l'inserimento di un allievo proveniente da un altro istituto, il quale ha seguito una programmazione differenziata, sino al 7/05/20. Un altro allievo, non ammesso agli esami di stato dell'anno scolastico precedente, non ha mai frequentato durante tutto l'anno scolastico.

Dal punto di vista disciplinare, la classe non ha fatto registrare problemi e nel complesso ha manifestato un comportamento mediamente corretto. La quasi totalità della classe ha partecipato al dialogo educativo osservando le regole della convivenza scolastica, agendo rispettosamente nei rapporti interpersonali e manifestando interesse e attenzione per lo svolgimento delle attività didattiche. L'impegno profuso nello studio risulta, per l'intera classe, in linea di massima regolare.

Una discontinuità didattica si è avuta per le discipline di Lingua francese, Diritto e tecniche amministrative, Tec. Serv. Per Sala. L'avvicendamento dei docenti va considerato, comunque, un elemento positivo per l'arricchimento della classe e non ha inficiato la costruzione di un positivo dialogo educativo, anche se ciò ha, inevitabilmente, richiesto modalità e tempi diversificati.

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

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI

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

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

QUINTO ANNO

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

- 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
<p>A. Areasocio-affettiva</p> <ul style="list-style-type: none">a) Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento.b) Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.c) Avere la consapevolezza del proprio ruolo unitamente a doti di affidabilità e sicurezza personale. <p>B. Areacognitiva</p> <ul style="list-style-type: none">a) Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione nonverbale.b) Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.c) Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.d) Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune.e) Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.f) Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.g) Interagire in contesti aziendali (Alternanza Scuola-Lavoro) applicando tecniche operative

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state, comunque, adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali ed 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, Bacheca 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 2/3/20 in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) con strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti: interrogazioni, questionari, prove strutturate e semistrutturate, produzioni ed esercitazioni. Dopo la suddetta data, in ottemperanza al Regolamento per la DaD (approvato dal collegio dei docenti in data 30/03/20) 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.

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 ARTICOLATO 9	ORGANICO, APPROFONDITO AMPLIATO 10
CONDOTTA		NON AMMISSIONE 5		ACCETTABILE 6	DISCRETA 7	BUONA 8	OTTIMA/ESEMPLARE 9-10

NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

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

Nel Pentamestre, poiché dal 3/3/20 è stata avviata la Didattica

aDistanza, ciascun docente ha realizzato attività didattiche diversificate, così come consentito dal regolamento per le DaD (circolare n.208).

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE ADOTTATI FINO AL 2/3/2020

Interrogazioni brevi

Interrogazioni lunghe

Relazione

Prove strutturate

Prove semistrutturate

Casi pratici

Problemi ed esercizi

Problem solving

ADOTTATI DURANTE LA DaD:

Consegna di verifiche ed esercizi svolti sul registro elettronico

Consegna di relazioni, problemi, esercizi, casi da consegnare sul registro elettronico Argo

Verifiche scritte tramite Google Forms

Verifiche orali on line su Zoo Meeting- We School e Bsmart.

9. ATTIVITA' EPROGETTI

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

9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI

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

Per i contenuti si rinvia alle Schede analitiche disciplinari

V^ C – ARTICOLAZIONE Enogastronomia

Nuclei tematici interdisciplinari
- Lacrasi
- L'incontro con l'altro
- Il cambiamento/ La trasformazione
- La salute
- La pubblicità / Il marketing

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:

I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA	Storia Religione	Fotocopie allegate al presente Documento
FACCIAMO LA PACE? la guerra nella storia: da condizione normale a evento da evitare	Storia	Fotocopie allegate al presente Documento
AL LAVORO! Lavoro ed economia, dalla Costituzione alla vita di tutti i giorni	Storia Diritto e Tecnica Amministrativa	Fotocopie allegate al presente Documento
UN PIANETA IN PRESTITO Lo sviluppo e la tutela dell'ambiente	Italiano Storia	Fotocopie allegate al presente Documento
UGUALI O DIVERSI? Il diritto all'uguaglianza di tutti i cittadini	Italiano Storia Religione	Fotocopie allegate al presente Documento

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

Docente: Diana Agnese ROMANO

Giovanni Verga

- ◆ “I Malavoglia” – L’OPERA

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

Il progetto dei Vinti,

La famiglia Toscano;

L’addio alla casa del nespolo;

L’epilogo: il ritorno e la partenza di Ntoni.

I Malavoglia e la questione meridionale

- ◆ “Mastro don Gesualdo” L’OPERA

Lettura ed analisi del seguente brano:

La morte di Gesualdo;

- ◆ Lettura ed analisi delle novelle:

La Lupa da “Vita dei campi”

Libertà da “Novelle Rusticane”

Nedda e Janu da “Nedda”

Gabriele D’Annunzio e il romanzo.

- ◆ “Il piacere” L’OPERA

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

La vita come un’opera d’arte;

Il conte Andrea Sperelli.

- ◆ “Le vergini delle rocce” L’OPERA

Lettura ed analisi del seguente brano:

Il programma del Superuomo

Giovanni Pascoli

- ◆ “Myricae”

Lettura ed analisi delle seguenti poesie: *Lavandare, X Agosto*

- ◆ “Il fanciullino” L’OPERA

Lettura ed analisi del seguente brano: *Il fanciullo che è in noi*

◆ I Canti di Castelvechio

Lettura ed analisi della lirica: *Il gelsomino notturno*

Italo Svevo: intellettuale difrontiera

◆ “Una vita” L’OPERA

Lettura ed analisi del seguente brano: *L’inetto ed il lottatore*;

◆ “Senilità” L’OPERA

Lettura ed analisi del seguente brano: *L’incipit del romanzo*

◆ “La coscienza di Zeno” L’OPERA

Lettura ed analisi dei seguenti brani: *L’ultima sigaretta*; *Zeno sbaglia funerale*;
Un inatteso fidanzamento.

Luigi Pirandello

◆ “L’Umorismo”

Lettura ed analisi dei seguenti brani

“La vecchia signora” (fotocopie)

“L’arte umoristica “scompone” “non riconosce eroi” e sa “cogliere la vita nuda”

◆ “Il fu Mattia Pascal” L’OPERA

Lettura ed analisi del brano: *“Io mi chiamo Mattia Pascal”*

◆ “Uno, nessuno e centomila” L’OPERA

Lettura ed analisi del brano: *“Il naso di Moscarda”*;

◆ “Enrico IV”

Lettura ed analisi del brano: *Enrico IV per sempre*.

11. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/'20			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
PCTO	Visita struttura ricettiva "Villa delle Rose"	Laghi di Monticchio - BASILICATA	10 – 11 aprile 2019
Progetti e Manifestazioni culturali	Agro.Ge.Paciok – Salone nazionale della gelateria, pasticceria, caffetteria e dell'artigianato agroalimentare.	Centro Fiera di Lecce	Mattinata scolastica
	Creazione di un giornale nazionale "Gazzetta del buongusto" (vincitori di premio nazionale)		Da marzo 2019 a novembre 2019
	Giornata sul Leudo- La barca a vela che unì i popoli	Aula magna "Ingrosso"	14 novembre
	PON STRA.D.E. X TRE	Gallipoli/ Brescia	Settembre Fine novembre/ dicembre
	Partecipazione di un alunno al Treno della Memoria	Cracovia- Auschwitz	Gennaio/Febbraio
	Partecipazione alla conferenza sulla Shoah dal titolo "Memorie neretive" con la partecipazione di Lele Pagliula	Nardò – Sala Ingrosso	Mattinata scolastica Gennaio 2020

	Nell'ambito della prima edizione di "Colori.....Sapori....Valori. Il ciclo delle Eccellenze" incontro con Simone Carena (direttore CDS hotel)	Nardò – Sala Ingrosso	Marzo 2019 Mattinata scolastica
Orientamento	Partecipazione della classe all'Orientagiovani	Bari	Dicembre 2019

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

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

1. TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	<p>Sintetica descrizione delle attività che saranno svolte:</p> <p>Si prevede di dedicare al progetto 400 di cui cinquanta (100) di aula e trecentocinquanta (300) in azienda. Le aziende partner saranno del territorio salentino, nazionale e/o internazionale che operano nel settore della ristorazione commerciale, nella banchettistica e nella ristorazione sociale di medio-alto livello, con personale altamente specializzato tra cui verrà selezionato il tutor aziendale. Per la parte da svolgere in aula (sia a scuola che direttamente nelle strutture ospitanti) si prevederanno dei moduli specifici</p>
--	---

<p>2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</p>	<p>-Aziende di stage: “HOTEL ISOLA LO SCOGLIO” PORTO CESAREO (LE) ” CAROLI HOTELS” GALLIPOLI (LE) Pasticceria “ARTE BIANCA” PARABITA (LE) “LE GRANDI DUNE” PORTO CESAREO (LE) “SOCIETA’ COOPERATIVA SOCIALE LIBELLULA” TRICASE (LE) - formazione sicurezza</p> <p>- La sicurezza nel mondo dellavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La struttura organizzativa dell’azienda (azienda intesa in senso lato: scuola, industria, cantiere, piccola impresa), ruoli, compiti e responsabilità ○ La sicurezza nell’azienda ○ DLGS81/2008 <p>– Normative e controllo per la sicurezza e la qualità degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ISO ○ UNI EN29000 ○ REGOLAMENTO CE178/2002 ○ IL PACCHETTO IGIENE <p>SISTEMA HACCP NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE Con rilascio di regolare certificazione a norma di legge.</p> <p>-Ore d’aula n. 33 di Autoimprenditorialità svolte da docenti di Diritto ed Economia</p>
<p>3.DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’ SVOLTE</p>	<p><i>Percorso di Alternanza nel triennio di 332 ore</i></p> <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 <p>La frequenza è stata regolare</p>
6.COMPETENZE COLLEGATE AL PECUP	<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
- Diritto e tecnica amministrativa
- Tecn. serv. enog. cucina
- Tecn. serv. persala
- Matematica
- Scienza e cult. degli alimenti
- Scienze motorie sportive
- Religione

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
<u>DOCENTE</u>	DIANA AGNESE ROMANO
<u>LIBRO DI TESTO</u>	P. Di Sacco – La scoperta della letteratura 3 – Ed. bluPearson
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Il “Romanzo” dall’Ottocento al Novecento <u>Il secondo Ottocento</u> Inquadramento storico Il Positivismo; Naturalismo, il Verismo Dal Naturalismo al Verismo La questione meridionale Giovanni Verga ♦ “I Malavoglia” – L’OPERA</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>Il progetto dei Vinti,</i> <i>La famiglia Toscano;</i> <i>L’addio alla casa del nespolo;</i> <i>L’epilogo: il ritorno e la partenza di Ntoni.</i> <i>I Malavoglia</i> e la questione meridionale ♦ “Mastro don Gesualdo” L’OPERA</p> <p>Lettura ed analisi del seguente brano: <i>La morte di Gesualdo;</i></p> <p>Lettura ed analisi delle novelle: <i>La Lupa</i> da “<i>Vita dei campi</i>” <i>Libertà</i> da “<i>Novelle Rusticane</i>” <i>Nedda e Janu</i> da “<i>Nedda</i>” <u>Il Decadentismo</u> <i>Il Romanzo decadente;</i> Inquadramento storico</p>

	<p>Gli influssi sulla letteratura di Freud, Nietzsche, Wilde.</p> <p><i>Il Romanzo della crisi</i> L'intellettuale tra Ottocento e Novecento</p> <p>Gabriele D'Annunzio e il romanzo.</p> <p>♦ “Il piacere” L'OPERA Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>La vita come un'opera d'arte;</i> <i>Il conte Andrea Sperelli.</i></p> <p>♦ “Le vergini delle rocce” L'OPERA Lettura ed analisi del seguente brano: <i>Il programma del Superuomo</i></p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p>♦ “Myricae” Lettura ed analisi delle seguenti poesie: <i>Lavandare,</i> <i>X Agosto</i></p> <p>♦ “Il fanciullino” L'OPERA Lettura ed analisi del seguente brano: <i>Il fanciullo che è in noi</i></p> <p>♦ “I Canti di Castelvecchio” Lettura ed analisi della lirica: <i>Il gelsomino notturno</i></p> <p><i>Autori e brani esaminati dal 3 Marzo in modalità Didattica a Distanza</i></p> <p>Italo Svevo: intellettuale difrontiera</p> <p>♦ “Una vita” L'OPERA Lettura ed analisi del seguente brano: <i>L'inetto ed il lottatore;</i></p> <p>♦ “Senilità” L'OPERA Lettura ed analisi del seguente brano: <i>L'incipit del romanzo</i></p>
--	---

	<p>Lettura del testo: Ma è vero che Svevo “scrive male”?</p> <p>◆ “La coscienza di Zeno” L’OPERA</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>L’ultima sigaretta</i>; <i>Zeno sbaglia funerale</i>. <i>Un inatteso fidanzamento</i>;</p> <p>Luigi Pirandello</p> <p>◆ “L’Umorismo”</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani <i>“La vecchia signora”</i> (fotocopie) <i>“L’arte umoristica “scomponere” “non riconosce eroi” e sa “cogliere la vita nuda”</i></p> <p>◆ “Il fu Mattia Pascal” L’OPERA</p> <p>Lettura ed analisi del brano: <i>“Io mi chiamo Mattia Pascal”</i></p> <p>◆ “Uno, nessuno e centomila” L’OPERA</p> <p>Lettura ed analisi del brano: <i>“Il naso di Moscarda”</i>;</p> <p>◆ “Enrico IV”</p> <p>Lettura ed analisi del brano: <i>Enrico IV per sempre</i>.</p> <p>Lettura ed analisi delle seguenti novelle: <i>Il treno ha fischiato</i> <i>La patente</i></p>
<u>ABILITA’:</u>	<p><u>Competenze:</u> (raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell’impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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><i>(raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</i></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><i>(raggiunte in modo complessivamente discreto dalla classe)</i></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 ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ 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 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

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>DOCENTE</u>	DIANA AGNESE ROMANO
<u>LIBRO DI TESTO</u>	De Vecchi-Giovanetti - 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: Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Le grandi potenze all'inizio del Novecento</i> Trasformazioni di fine secolo l'Italia e l'Età giolittiana ➤ <i>La Prima guerra mondiale</i> ➤ <i>Il dopoguerra e i trattati di pace</i> ➤ <i>La Rivoluzione Russa</i> <p>Modulo 2: 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: La guerra fredda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</i> ➤ <i>I blocchi contrapposti</i> ➤ <i>L'Italia Repubblicana: la nascita della Repubblica Italiana</i> <p><i>Gli argomenti contrassegnati da * sono in fase di svolgimento</i></p>
<u>ABILITA':</u>	<p><u>Competenze:</u> (raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere il cambiamento e la diversità di popoli e civiltà in una dimensione diacronica attraverso il

	<p>confronto tra epoche ed in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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><i>(raggiunte in modo diversificato a seconda del livello di partenza, dell'impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti ✓ Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico ✓ Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi ✓ Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli ✓ Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato ✓ Utilizzare il lessico specifico della disciplina ✓ Scrivere testi di tipo informativo-espositivo ed argomentare relativamente al tema trattato ✓ Formulare giudizi autonomi <p><u>Conoscenze:</u><i>(raggiunte in modo complessivamente discreto dalla classe)</i></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 Meet e Zoom Meeting ○ 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
<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 ○ Presentazioni in Power Point ○ Invio di video tramite link ○ Mappe concettuali

<u>DISCIPLINA</u>	<u>INGLESE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>NOEMI CENTONZE</u>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>1. CULINARY GEOGRAPHY Food in the UK pag. 240 Food in USA p. 244-245</p> <p>Food and wine in Italy: Food and wine in Italy north-west Italy p. 248-9 Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy pp.250-1 Food and wine in Central Italy pp 252-3 Food and wine in Southern Italy</p> <p>2. COOKING ART The history of food in art pp 258-9</p> <p>3. CULINARY HISTORY The history of food in Britain pp. 276-277</p> <p>4. SOCIETY AND IDENTITY Multicultural London p 294</p> <p>5. UDA: FOOD AND SUSTAINABILITY Food miles and Fairtrade p. 332-3</p> <p>6. UDA: IL MONDO DEL LAVORO Getting a job: how to write a CV p. 222</p> <p>7. PUBBLICITÀ E MARKETING Food, fashion and Advertising</p> <p>8. A LOOK AT LITERATURE The Stream of Consciousness and James Joyce Reading and analysis of the last part of 'The Dead' from <i>Dubliners</i> by James Joyce</p>
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale e del settore di indirizzo - Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale e il settore di indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali - Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento professionale, utilizzando un lessico appropriato

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>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 ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale (preparazione alla prova Invalsi) ○ Brainstorming ○ Peer education <p>Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom e Meeting ○ 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
<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 ○ Produzione scritta ○ Prove semistrutturate ○ Mind maps ○ Reading comprehension <p>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 e Meeting ○ Assegnazione di Relazioni, produzioni scritte, mind maps, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next
<u>MEZZI E STRUMENTI</u>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p>

<p><u>ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali ○ PC (tracce audio, video) ○ Realia <p>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, Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Chiarimenti suppletivi tramite email ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali)
--------------------------------	--

<u>DISCIPLINA</u>	<u>LINGUA FRANCESE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>SANDRA BRUNO</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Conoscenza e approfondimento della microlingua di settore. Connaître les règles d'hygiène et sécurité dans la gestion d'un hôtel/restaurant</p> <p>Connaître les systèmes de contrôle et de prévention Savoir déterminer la qualité des produits</p> <p>Connaître les stratégies pour ouvrir un resaturant. Savoir gérer les rapports avec les fournisseurs.</p> <p>Savoir rechercher un emploi Savoir rédiger une lettre de motivation Savoir rédiger un CV</p> <p>Actualité cncernant quelques aspect de la civilisation française:</p> <p>Économie du secteur de la restauration</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper riutilizzare la microlingua per comunicare nelle diverse situazioni comunicative</p> <p>Saper argomentare su una discussione attinente il settore della sicurezza e per gli alimenti e per l'ughi di lavoro e personale</p> <p>Saper argomentare sulla strategia di marketing per operare nel settore enogastronomico</p> <p>Saper argomentare su le relazioni d'affari</p> <p>Saper argomentare sulla ricerca di lavoro</p>

<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>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"> ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale X Brainstorming <ul style="list-style-type: none"> ○ Peer education ○ Altro:..... <p>Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Videolezioni su Zoom Meeting <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Weschool, BSmart X Inserimento di video da You Tube <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe X Relazione X Prove strutturate X Prove semistrutturate <ul style="list-style-type: none"> ○ Casi pratici X Problemi ed esercizi <ul style="list-style-type: none"> ○ Problem solving ○ Altro:..... <p>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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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>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>○ Appunti</p> <p>X Schemi, Sintesi</p> <p>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</p> <p>○ Padlet</p> <p>X PC</p> <p>○ Altro:</p> <p>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>	Discipline e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive
<u>DOCENTE</u>	Monaco Paolo
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne IL MARKETING Aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE e controllo di gestione La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO Le norme sulla costituzione dell'impresa Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene e di tutela del consumatore I contratti delle imprese ristorative e ricettive LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
<u>ABILITA':</u>	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ● Brainstorming ● Peer education ○ Altro:..... <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su Weschool, BSmart ● Inserimento di video da 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: Documentazione riassuntiva o esplicativa di argomenti da esaminare sul testo o su siti internet
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</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 semistrutturate ○ Casi pratici ● Problemi ed esercizi ● Problem solving <p>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
<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 <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 apps

<u>DISCIPLINA</u>	Enogastronomia- Cucina
<u>DOCENTE</u>	Maruccia Valerio
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Ristorazione sociale, tradizionale, commerciale,collettiva. Neoristorazione La gastronomia regionale italiana: del nord, centro, sud e isole La gastronomia del mondo: europea, extraeuropea, il mondo arabo, america latina, america anglosassone La cucina innovativa: nouvelle cuisine, creativa, molecolare, salutistica, alternative: vegana, vegetariana, macrobiotica Allergie e intolleranze alimentari: celiachia, no lattosio, favismo- allergeni I prodotti di approvvigionamento: prodotti alimentari, le 5 gamme alimentari- criteri di qualità degli alimenti, Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici, PAT, DOP, IGP, STG, BIO, KM0, I prodotti congelati e surgelati nella ristorazione, Approvvigionamento e gestione delle merci: politica degli acquisti, standardizzazione ricevimento e stoccaggio L'organizzazione della cucina e della produzione: tipologie d'impianto, distribuzione legame differito: a caldo e a freddo La cucina Cook&Chill. conservazione cottura sottovuoto L'organizzazione del lavoro in cucina- produzione per regole, standardizzazione delle porzioni e ricette, tecniche d'assemblaggio Restaurant management: pianificazione e progettazione del menù. Tipologie di menù, fissi, concordati ect. Aspetti economici, grafici, igienici, gastronomici. Il Banqueting e i servizi esterni: definizione del servizio, aspetti organizzativi, il Banqueting Manager, servizi di Banqueting, l'acquisizione del contratto, organizzazione operativa TESTO UNICO sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, normativa di riferimento. D.Lgs.n.81/</p>
<u>ABILITA':</u>	Individuare le componenti culturali della gastronomia

	<p>Comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico sociale</p> <p>Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e saper adeguare la produzione</p> <p>È in grado di realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Sa organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Riesce a progettare menu per tipologia di eventi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Sa realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari..</p> <p>Riconosce i marchi di qualità e i sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Applica i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input type="checkbox"/> Lezioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Attività laboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education

	<p>○ Altro:.....</p> <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Videolezioni su Weschool, BSmart</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di video da You Tube</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di Presentazioni in Power Point</p> <p>○ Altro:</p>
<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><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi</p> <p>○ Interrogazioni lunghe</p> <p>○ Relazione</p> <p>○ Prove strutturate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate</p> <p>○ Casi pratici</p> <p>○ Problemi ed esercizi</p> <p>○ Problem solving</p> <p>○ Altro:.....</p> <p>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</p> <p>○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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>○ Libri di testo</p> <p>○ Fotocopie fornite dal Docente</p> <p>○ Appunti</p> <p>○ Schemi, Sintesi</p> <p>○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</p> <p>○ Padlet</p>

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

Disciplina : ENOGASTRONOMIA –SALA VENDITE V C ENO

Docente : Finolezzi Antonio

Libro di testo adottato:– Sala e Vendite (Corso avanzato) Ed. Calderini

1. Raggiungimento degli obiettivi in termini di

Conoscenze/Competenze-abilità

1. Conoscere le categorie dei cocktail, l'attrezzature e le tecniche di base per la loro preparazione;

2. Essere in grado di effettuare la prenotazione, ed eseguire la mise en place e il servizio di un banchetto e di un buffet;
3. Saper stappare correttamente una bottiglia ed effettuarne il corretto servizio al tavolo;
4. Saper distinguere la differenza tra distillati e liquori; Essere in grado di preparare dei liquori base a base di frutta;
5. Saper effettuare il servizio del vino e proporre eventuali abbinamenti cibo-vino;
6. Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino (metodo Mercadini)
7. Saper effettuare la preparazione e il servizio nell'organizzazione di un banchetto.
8. Conoscere la legislazione, la classificazione e etichette del vino DOC DOCG IGT
9. Enografia nazionale delle regioni del nord, centro e sud Italia.
10. Conoscenza del prodotto della Birra (conoscenza delle fasi di produzione-ingredienti)
11. La cucina di sala (l'arte del flambare-attrezzature-esempi di ricetta)
12. Il Catering ed il banqueting (I Banchetti e il servizio banqueting, l'organizzazione di un Banchetto)
13. La tutela dei prodotti alimentari (conoscenza dei principali marchi di qualità, i prodotti biologici, le indicazioni che si trovano sulle etichette alimentari)

2. Metodologie didattiche

Il processo di perseguimento degli obiettivi e di realizzazione dei moduli di apprendimento è stato caratterizzato dalla articolazione delle varie attività:

Lezione frontale – lavoro di gruppo e ricerche – partecipazione a manifestazioni gastronomiche – Personal computer – depliant – materiale fotocopiato – riviste dei settori professionali – libro di testo - esercitazioni in laboratorio.

3. Tipologie delle prove di verifica e criteri di valutazione

Il processo di apprendimento-insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni modulo, a continue verifiche. Prove oggettive e prove semi- strutturate e strutturate – rapporti di ricerca su esperienze di lavoro – ricerche personali e di gruppo – colloquio.

<u>DISCIPLINA</u>	<u>MATEMATICA</u>
<u>DOCENTE</u>	Apollonio Claudia
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Gli alunni, nonostante presentino capacità di apprendimento differenziate e in generale uno studio mnemonico e molto discontinuo, dimostrano di possedere le seguenti

	<p>conoscenze (fino al 2/3):</p> <ul style="list-style-type: none"> - particolari sottoinsiemi della retta reale (intervalli ed intorni, intervalli limitati ed illimitati); - le definizioni di dominio; - il significato di funzione pari, dispari, positiva e negativa. <p>Durante la DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il significato di limite dal punto di vista intuitivo; - la definizione di funzione continua e il concetto di discontinuità in un punto.
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni dimostrano di possedere le seguenti capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere l'argomento ed individuare le informazioni contenute in modo quasi sufficientemente autonomo; - sviluppare in modo quasi sufficiente lo studio di semplici funzioni razionali intere e fratte.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/3/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving ○ Lavori di gruppo ○ Attività laboratoriale <p>2) Metodologie adottate durante le attività della DaD (dal 3/03/20):</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 Bacheca Nuovo Argo Did Up
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/20):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test di comprensione e conoscenza, a risposta chiusa o multipla • Quesiti a risposte brevi • Dialogo e discussione organizzata

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<u>DOCENTE</u>	SCHIAVONE DANIELA
	<ul style="list-style-type: none"> • Colloquio che accerti la padronanza della materia e la capacità di orientarsi in essa • Interrogazione per ottenere risposte puntuali su dati conoscitivi • Lavori di gruppo <p>2)Strumenti di verifica adottati durante le attività della DaD (dal 3/03/20):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali online su Zoom Meeting • Assegnazione di 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 ○ Appunti ○ 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 sulle piattaforme Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Invio di video tramite link

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<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
--	---

	<p>italiana.</p> <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
--	---

<u>ABILITA':</u>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 Bachecca Nuovo Argo Did Up x ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point x ○ Altro:

STRUMENTI DI VERIFICA:

(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)

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**
- ☐ Problem solving **x**
- ☐ Altro:.....
.....

Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):

- ☐ 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:
.....

**MEZZI E STRUMENTI
ADOTTATI:**

(barrare le metodologie utilizzate e/o
aggiungere)

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

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

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

- 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:

<u>DISCIPLINA</u>	<u>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</u>
<u>DOCENTE</u>	PAOLA MARIA TIZIANA MAZZARELLA
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Salute: prevenzione degli infortuni, MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO (B.L.S., R.I.C.E., MANOVRA DI HEIMLICH)</p> <p>SPORT ORIENTEERING: ORIENTAMENTO E SPORT IN AMBIENTE NATURALE (POTENZIAMENTO FISIOLOGICO E SVILUPPO DI CAPACITÀ LOGICHE).</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>CAPACITÀ DI PREVENIRE SITUAZIONI DI PERICOLO/ INFORTUNI, CAPACITÀ DI INTERVENIRE IN SITUAZIONI DI PRIMO SOCCORSO (FERITE, CONTUSIONI, USTIONI, FRATTURE; SVENIMENTO, SOFFOCAMENTO, ANNEGAMENTO, INFARTO).</p> <p>POTENZIAMENTO CAPACITÀ COORDINATIVE, CAPACITÀ CONDIZIONALI, CAPACITÀ LOGICHE ATTRAVERSO LE ATTIVITÀ SPORTIVE.</p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>1 Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X. Lezioni frontali e dialogate X. Esercitazioni guidate e autonome X. Lezioni multimediali X. Problem solving <ul style="list-style-type: none"> ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>2 Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X. Videolezioni su Zoom Meeting <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezioni su Weschool, BSmart X. Inserimento di video da You Tube <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro:

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): X Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione X. Prove strutturate ○ Prove semistrutturate. X. Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:..... 5) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): 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>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>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 ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet X PC ○ Altro:..... 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

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Religione</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Manca Giovanni</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>Il cristianesimo come valore e scelta della persona.</u> <u>Acquisire il concetto di dignità della persona umana.</u> <u>Confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni.</u> <u>Norme, consuetudini alimentari e proibizioni delle grandi religioni presenti in Italia.</u>
<u>ABILITA':</u>	<u>Analizzare l'etica cristiana e applicarla in scelte di vita concrete, libere e responsabili.</u>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<u>Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</u> 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:..... <u>Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</u> ○ 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>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</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 semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving X Altro: conversazioni in classe 6) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020): ○ 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>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>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 ○ PC ○ Altro:..... <p>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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mind maps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	--

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Allegato N.1: Fascicoli personali alunni

Allegato N.2: verbale scrutinio

Allegato N.3: Documentazione PCTO

Allegato N.4: fotocopie di Cittadinanza e Costituzione

Allegato N.5: Griglia colloquio

Allegato N.6: Progetto STRA.DE. X TRE

Allegato N.7: Relazione finale della docente di sostegno

Il Consiglio di Classe

COGNOME NOME	FIRMA
Romano Diana Agnese	
Monaco Paolo	
Maruccia Valerio	
Schiavone Daniela	
Centonze Noemi	
Bruno Sandra	
Apollonio Claudia	
Finolezzi Antonio	
Mazzarella Paola Maria Tiziana	
Fiore Rita	
Manca Giovanni	

Nardò, 21/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)