

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Nicola Moccia”

Via Bonfante, 83 – 73048 NARDÒ

Codice Fiscale: 82002570750 – Tel. 0833-562865

E-Mail: leis02300b@istruzione.it



IIS

Nardò, 21 Maggio 2020



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

ARTICOLAZIONE: "SALA E VENDITA"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V^a SEZ. A SALA

COORDINATORE:

Giovanni Ria

Anno scolastico 2019/2020

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. CONTESTO E ISTITUTO	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	4
3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con materia insegnata e continuità didattica)	7
4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI	8
5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	11
6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	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	13
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	16
9. ATTIVITA' E PROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	18
10. ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	19
11. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	21
12. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)	22
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	24
14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	61
15. COMPOSIZIONE DEL CdC	62

1. CONTESTO E ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

Le importanti iniziative sul territorio, che hanno visto protagonisti i nostri studenti, hanno contribuito in maniera determinante anche a far conoscere l'ampio ventaglio d'opportunità formative di questa scuola. L'Istituto si prefigge sia di ampliare la formazione culturale degli studenti per una proficua prosecuzione degli studi, sia di favorire l'acquisizione di solide competenze in vista di un inserimento nel mondo del lavoro.

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

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

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

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

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

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

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

Articolo 9 (Documento del consiglio di classe)

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

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

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

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

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

Articolo 16 (Prova d'esame)

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. 2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO; c) di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal consiglio di classe. 3. La sottocommissione provvede alla predisposizione dei materiali di cui all'articolo 17 comma 1, lettera c) prima di ogni giornata di colloquio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e

personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida

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

1. L'esame è così articolato e scandito:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 13 giugno. Per gli studenti dei licei musicali e coreutici, la discussione è integrata da una parte performativa individuale, a scelta del candidato, della durata massima di 10 minuti. Per i licei coreutici, il consiglio di classe, sentito lo studente, valuta l'opportunità di far svolgere la prova performativa individuale, ove ricorrano le condizioni di sicurezza e di forma fisica dei candidati;
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3;
- d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

3. CONSIGLIO DI CLASSE (composizione e continuità didattica)

COGNOME NOME	Disciplina/e
Morrone Anna Lucia	Matematica
Orlando Antonio	Tec. Serv. Enog. Cucina
Imbriani Giovanna	Lingua e letteratura Ita. - Storia
Rucco Patrizia	Sostegno
Perlangeli Fabio	Tec. Serv. per Sala
Zito Vito	Lingua Francese
Manca Giovanni	Religione
Marinosci Federica	Scienze motorie
Ria Giovanni	Diritto e tec. Amm.
Manfreda Alfredo	Lingua Inglese
Vitagliano Francesca	Scienza e cult. Alimentazione

Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Matematica			X
Tec. Serv. Enog. cucina			X
Lingua e letteratura Ita. – Storia		X	X
Tec. Serv. per Sala	X	X	X
Lingua Francese			X
Religione	X	X	X
Scienze motorie			X
Diritto e tec. Amm.	X	X	X
Lingua Inglese	X	X	X
Scienza e cult. Alimentazione	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 evento culturale.

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

4.2 PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Comunicare in almeno due lingue straniere.
- ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.

- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'Articolazione "Accoglienza Turistica", Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'Articolazione "Accoglienza Turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico - artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.

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

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

5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

ELENCO CANDIDATI ED EXCURSUS STORICO (per ogni anno scolastico indicare:

ammesso/non ammesso/sospensione del giudizio)

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

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
15	8	7	0	0

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A Sala è composta da 15 allievi tutti provenienti dalla IV A Sala del precedente anno scolastico. All'interno della classe è presente un alunno DSA e 2 alunni diversamente abili: uno segue una programmazione per obiettivi minimi e un'altra alunna una programmazione differenziata.

L'attuale Consiglio di classe ha subito dei cambiamenti rispetto all'anno scolastico precedente, con nuovi insegnanti nelle seguenti materie: Matematica, Lingua Francese, Lab. servizi Cucina e Scienze motorie.

Nell'arco del triennio gli alunni hanno migliorato gradualmente la loro crescita culturale e comportamentale, sia nei rapporti interpersonali che in quelli con i docenti e le istituzioni scolastiche. Dal punto di vista disciplinare, a livello individuale, sono ragazzi, nel complesso responsabili, alcuni di indole mite e riservata, altri più esuberanti ed estroversi ma, in linea di massima si ritiene che tutti abbiano raggiunto gli obiettivi in termini di rispetto delle cose, dei ruoli e dei regolamenti dell'istituto.

Il profilo che si è venuto definendo, pur nei diversi valori, è quello di una classe abbastanza aggregata, rispettosa della disciplina e delle regole scolastiche; gli alunni hanno affrontato e vissuto i vari momenti della vita di classe con intensità e hanno acquisito quell'insieme di valori che sono alla base per la formazione umana di qualsiasi giovane.

Sul piano didattico, come sempre succede, all'interno della classe sussistono differenti livelli di maturazione culturale legati alle potenzialità individuali, alla solidità della preparazione di base, all'assiduità ed all'intensità dell'impegno profuso. In tal senso la preparazione di base complessiva della classe presenta livelli diversificati: alcuni alunni hanno manifestato apprezzabili potenzialità ed interessata partecipazione durante il corso degli studi ottenendo buoni risultati in quasi tutte le discipline; altri, pur migliorando progressivamente il livello culturale di partenza, sono stati condizionati nel profitto dalle carenze iniziali solo in parte compensate dall'impegno profuso; altri ancora, pur in possesso di sufficienti capacità, hanno mostrato discontinuità d'impegno e modesta partecipazione al dialogo educativo non valorizzando appieno le proprie potenzialità. L'azione formativa ha avuto esito positivo nel periodo in cui è stata svolta la didattica a distanza e tutti i docenti hanno dato la piena disponibilità per favorire un dialogo sereno e proficuo, cercando di fornire gli strumenti necessari e utili alla crescita culturale, generale e professionale degli studenti e messo in atto tutte le strategie possibili per coinvolgerli in modo interessato e creativo.

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 tipo di problema.
Individuare collegamenti e relazioni <ul style="list-style-type: none">a) Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.b) Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti probabilistica.c) Rappresentarli con argomentazioni coerenti.
Acquisire e interpretare l'informazione <ul style="list-style-type: none">a) Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.b) Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
QUINTO ANNO
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale <ul style="list-style-type: none">a) Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.b) Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.c) Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.

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

Costruzione del sé

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

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

QUINTO ANNO

A. Area socio-affettiva

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

B. Area cognitiva

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

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

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni frontali e dialogate
- esercitazioni guidate e autonome
- lezioni multimediali
- problemsolving
- lavori di ricerca individuali e di gruppo
- attivitàlaboratoriale
- brainstorming
- peer education

1) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):

- Lezioni frontali e dialogate
- Esercitazioni guidate e autonome
- Lezioni multimediali
- Problemsolving
- Lavori di ricerca individuali e di gruppo
- Attivitàlaboratoriale
- Brainstorming
- Peer education

2) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):

- Videolezionisu Zoom Meeting
- VideolezionisuWeschool, BSmart
- Inserimento di video da You Tube
- Inserimento di video in Playposit con esercizi

7.3STRUMENTI 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
- Mindmaps
- 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
- Mindmaps (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 Whatsapp e registro elettronico Argo

7.3 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 periodic, 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>							
FRAMMENT. E GRAVEM. LACUNOSO 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCH E APPROF. 8	COMPL. ORGANICO E ARTISTICO 9	ORGANICO, APPROFONDITO E AMPLIATO 10
CONDOTTA		NON AMMISSIONE 5		ACCETTABILE 6	DISCRETA 7	BUONA 8	OTTIMA/ESEMPLARE 9-10

8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

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

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

8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

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

- Problemsolving

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)
- Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next

9. ATTIVITA' E PROGETTI

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

9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI

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

Per i contenuti si rinvia alle schede analitiche disciplinari.

V^a SEZ. A SALA

NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI
Cambiamento e trasformazione
Salute e benessere
La crisi
Alimentazione e nutrizione
Il lavoro

9.2 ATTIVITA' 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, Religione	Fotocopie allegate al presente Documento
Diritti e doveri dei cittadini	Storia	Fotocopie allegate al Documento
Diritti civili ai tempi del Coronavirus	Storia	Fotocopie allegate al Documento
I Diritti Umani: Dichiarazione Universale Diritti Umani	Storia, Religione	Fotocopie allegate al presente Documento

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;

L'addio alla casa del nespolo;

“MASTRO DON GESUALDO”

Lettura ed analisi dei seguenti brani:

La morte di Gesualdo;

Lettura ed analisi delle NOVELLE:

Libertà;

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;

Un inatteso fidanzamento

Testi analizzati in modalità DAD:

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

“MYRICA”

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 SVOLTE
NELL’ANNO SCOLASTICO 2019/20**

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO 2019/2020			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Visite guidate	Visita guidata Agrogepaciok	Lecce	15/11/2019
	Visita birrificio	Leverano (Le)	13/10/2019
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto colazione a scuola bar dell’istituto	Nardò	10/10/2019
	Banchetti convegno D.S ambito18	Nardò	10/10/2019
	Moccia day	Nardò	16/12/2018-19
	Giornata della solidarietà Marcelline	Lecce	24/12/2018-19
	La giornata dell’arte	Nardò	Gennaio 2020
	Incontro con l’ingegnere Pantaleo Pagliula – Memorie neretive- progetti culturali	Nardò	

Incontri con esperti	Mirco Pati (sculture vegetali)	Nardò	10/03/2019
	Luciano Bisconti(bar tender)	Nardò	15/11/2019
Orientamento	Visita cantina Bonsega	Nardò (Le)	25/10/2019
	Visita cantina Schola sarmenti	Nardò (Le)	02/11/2019
	Visita Salone dell'Orientamento	Bari	Dicembre 2019

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>IL BANQUETING IN PROSPETTIVA</p> <p>Il banqueting Manager 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 di vini e cibi. Dovrà saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi banqueting in funzione dei menù per eventi e della carta dei vini. Dovrà costruire l'immagine enogastronomica del territorio nell'esercizio della sua importante professione sia in modo autonomo che nell'ambito di una brigata .Definizione enologica regionale e nazionale in collaborazione con il sommelier della struttura sono stati abbinati i vini ai cibi.</p>
2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	<p><i>-Aziende di stage:</i></p> <p>VILLA MARCCHESI</p> <p>“Villa Marchese”.La Villa si trova in una tranquilla zona del Salento nei pressi di Novoli, in provincia di Lecce, in grado di offrire eleganti e ampi spazi per celebrare eventi e ricevimenti in grande stile, in cui si dispone di attrezzature moderne e comode e di uno staff qualificato che si occupa di ogni dettaglio per far sentire il cliente a proprio agio.</p> <p>Tale struttura è in grado di avvicinare il mondo della scuola alla realtà economica - produttiva e ai fabbisogni di professionalità e competenze richiesti dal mercato territoriale.</p> <p>Nell'ultimo anno era stato previsto ma non realizzato un viaggio in Grecia un'esperienza interessante per i ragazzi ,ma non è stata realizzata a causa del covid 19</p> <p><i>-formazione sicurezza sul lavoro in itinere con gli esperti aziendali:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – La sicurezza nel mondo del lavoro <ul style="list-style-type: none"> ○ La struttura organizzativa dell'azienda (azienda intesa in senso lato: scuola, industria, cantiere, piccola impresa), ruoli, compiti e

	<p>responsabilità</p> <ul style="list-style-type: none">○ La sicurezza nell'azienda○ DLGS 81/2008 <p>-Ore d'aula n. 28 di Autoimprenditorialità svolte da docenti di Diritto ed Economia</p>																								
3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	<p><i>Percorso di Alternanza nel triennio di 400 ore</i></p> <table><tr><th><i>Moduli</i></th><th><i>III Anno</i></th><th><i>IV Anno</i></th><th><i>V Anno</i></th></tr><tr><td><i>Attività di orientamento</i></td><td>8</td><td>12</td><td>4</td></tr><tr><td><i>Formazione sicurezza sul lavoro</i></td><td>12</td><td>8</td><td>4</td></tr><tr><td><i>Tecniche di gestione</i></td><td>10</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td><i>Autoimprenditorialità</i></td><td>10</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td><i>Esperienze di stage</i></td><td>120</td><td>120</td><td>20</td></tr></table> <p>1. Approfondire ed implementare competenze curriculari. L'attività di alternanza si è svolta con una buona partecipazione da parte degli alunni ed i rapporti con i tutor aziendali sono stati ottimi.</p> <p>2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso l'esperienza di alternanza promuovendo il senso di responsabilità. Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchie.</p> <p>3. Arricchire la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo.</p> <p>Approfondire le seguenti competenze tecniche: Progettare menu per eventi rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; Conoscere i vari tipi di servizio, la successione dei piatti in base al tipo di menu e di struttura ristorativa; Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini; Rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente; Utilizzare attrezzature e controllare la pulizia; Abbinare i vini e le acque ai cibi più semplici o destinati a clienti con particolari necessità fisiologiche; Avvicinarsi ai principi basilari dell'etica professionale e mettere in pratica semplici tecniche di comunicazione per impostare una relazione positiva con il cliente;</p>	<i>Moduli</i>	<i>III Anno</i>	<i>IV Anno</i>	<i>V Anno</i>	<i>Attività di orientamento</i>	8	12	4	<i>Formazione sicurezza sul lavoro</i>	12	8	4	<i>Tecniche di gestione</i>	10	10		<i>Autoimprenditorialità</i>	10	18		<i>Esperienze di stage</i>	120	120	20
<i>Moduli</i>	<i>III Anno</i>	<i>IV Anno</i>	<i>V Anno</i>																						
<i>Attività di orientamento</i>	8	12	4																						
<i>Formazione sicurezza sul lavoro</i>	12	8	4																						
<i>Tecniche di gestione</i>	10	10																							
<i>Autoimprenditorialità</i>	10	18																							
<i>Esperienze di stage</i>	120	120	20																						

	<p>Confrontare i sistemi Banqueting locali ricercando similitudini e differenze; Individuare i cibi nei quali le comunità riconoscono la propria “identità alimentare”; Raccogliere ed archiviare la documentazione fotografica relativa all’oggetto della ricerca;</p> <p>La frequenza è stata regolare</p>
--	--

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI (elenco discipline e schede allegate)

- Lingua e Letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Matematica
- Tec. Serv. Enog. Cucina
- Tec. Serv. per Sala
- Religione
- Scienze motorie
- Diritto e tec. Amm.
- Scienza e cult. alimentazione

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>	<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 (pag. 85) ♦ “I Malavoglia” – L’OPERA (pag. 127) Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>La famiglia Toscano; L’addio alla casa del nespolo;</i> <i>I Malavoglia</i> e la questione meridionale (pag. 147) ♦ “Mastro don Gesualdo” L’OPERA (pag. 158) Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>La morte di Gesualdo;</i> Lettura ed analisi della novella: <i>Libertà; Nedda e Janu</i> <u>Il Decadentismo</u> <i>Il Romanzo decadente;</i> Inquadramento storico Gli influssi sulla letteratura di Freud e Nietzsche <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>Autori e brani esaminati dal 3 Marzo in modalità Didattica a Distanza</i></p> <p><i>Un inatteso fidanzament; Psico-analisi.</i></p> <p>Luigi Pirandello (pag. 511)</p> <p>♦ “L'Umoreismo” (pag. 524)</p> <p><i>“La vecchia signora” (fotocopie)</i></p> <p>♦ “Il fu Mattia Pascal” L'OPERA (pag. 550)</p> <p>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)</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti brani: <i>“Il naso di Moscarda”;</i></p> <p>Lettura ed analisi delle seguenti novelle:</p>
--	--

	<p><i>La signora Frola ed il signor Ponza, suo genero</i> (fotocopie)</p> <p><i>La carriola</i> (fotocopie)</p> <p><i>La patente</i></p> <p>Giovanni Pascoli. (pag. 291)</p> <p>♦ “Myrica”</p> <p>Lettura ed analisi delle seguenti poesie: <i>Novembre, Lavandare, Il lampo..</i></p> <p>♦ “Il fanciullino” L’OPERA (pag. 301)</p> <p>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)</p> <p>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 letteratura italiana ✓ Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua italiana ✓ Padroneggiare la lingua italiana sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi scopi comunicativi ✓ Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali ✓ Redigere tipologie diverse di testi in ambiti professionali ✓ Utilizzare le forme della comunicazione multimediale più adatte alla situazione professionale ✓ Riconoscere le varie tipologie di testi scritti <p><u>Capacità:</u>(raggiunte in modo molto diversificato a seconda del livello di partenza, dell’impegno profuso nello studio e degli approfondimenti personali)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Scrivere in maniera ortograficamente corretta

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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: (raggiunte in modo complessivamente sufficiente dalla classe)</u></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>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 ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming <p>4) 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 ○ Videolezionisu 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

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>DOCENTE</u>	GIOVANNA IMBRIANI
<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:</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</p>

	<p><u>sufficiente dalla classe)</u></p> <p>✓ Conoscere i contenuti degli argomenti trattati</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>5) 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 ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming <p>6) 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 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

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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
--	---

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Inglese</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Manfreda</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>Dal testo sono stati trattati i seguenti contenuti:</u></p> <p><u>Pairing food and wine</u></p> <p><u>Understanding and serving wine</u></p> <p><u>Spirits and liqueurs</u></p> <p><u>Beer</u></p> <p><u>Craft beer in UK and Italy</u></p> <p><u>Cocktails</u></p> <p><u>Juices, milkshakes and frappès</u></p> <p><u>Hot drinks: tea and coffee</u></p> <p><u>Italian coffee culture</u></p> <p><u>The Mediterranean diet</u></p> <p><u>Problems and complaints</u></p>
<u>ABILITA':</u>	<p><u>Saper abbinare un vino ad un cibo</u></p> <p><u>Saper dialogare sui cibi che compongono la dieta mediterranea</u></p> <p><u>Saper riconoscere gli alcolici</u></p> <p><u>Saper distinguere i cocktails</u></p>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>7) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Lezioni frontali e dialogate ○ X Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ X Problemsolving ○ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ X Attività laboratoriale

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>8) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Videolezioni su Zoom Meeting ○ Videolezioni su WeSchool, BSmart ○ Inserimento di video da YouTube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ○ X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo Did Up ○ 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 ○ Prove semistrustrate ○ Casi pratici ○ X Problemi ed esercizi ○ Problemsolving ○ Altro:..... <p>9) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ○ X Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>5. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ X Libri di testo ○ X Fotocopie fornite dal Docente

<p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Appunti ○ X Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ X PC ○ Altro:..... <p>6. 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 ○ Invio di video tramite link ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

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

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	ZITO VITO
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	L'hôtellerie Le personnel de l'hôtel La restauration: vue d'ensemble Le personnel de la restauration Les formules de la restauration commerciale La gastronomie, une restauration commerciale particulière La restauration collective à caractère social La cuisine centrale et la restauration différée Le traiteur: un restaurateur multitâche Organiser un événement Les banquets Les buffets La production de boissons alcoolisées en France. Les aliments à risque Les techniques de conservation Les différentes gammes de produits Le système HACCP La gestion des stocks L'hygiène et la sécurité du personnel Les labels de qualité et d'origine Les OGM La réglementation alimentaire dans l'UE Promouvoir son restaurant Le service approvisionnement Le stage à l'étranger La recherche d'un emploi La lettre de motivation et le CV

<u>ABILITA':</u>	<p>Connaître l'hôtellerie, le personnel de l'hôtel, la restauration et le personnel de la restauration</p> <p>Connaître les formules de la restauration commerciale, la gastronomie, la restauration collective, la cuisine centrale et la restauration différée</p> <p>Connaître le traiteur, savoir organiser un événement, des banquets et des buffets</p> <p>Connaître les règles d'hygiène et sécurité dans la gestion d'un hôtel/restaurant</p> <p>Connaître les systèmes de contrôle et de prévention</p> <p>Connaître les stratégies pour ouvrir un restaurant.</p> <p>Savoir rechercher un emploi</p> <p>Savoir rédiger une lettre de motivation</p> <p>Savoir rédiger un CV</p>
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>10) 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 ○ Problemsolving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education <p>11) 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 Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<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

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving <p>12) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificheorali 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
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>7. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <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>8. 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 ○ Mindmaps (Mappe concettuali)

	○ Padlet
--	----------

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>MATEMATICA</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>MORRONE Annalucia</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Statistica: frequenza assoluta, relativa e percentuale, media, moda e mediana di una distribuzione di dati – grafici • Probabilità: definizione classica, somma logica (unione) e prodotto logico (intersezione) di eventi aleatori, probabilità condizionata. • Funzioni note (elementari): dominio, codominio e grafico - classificazione. • Dominio, Segno e Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali, intere e frazionarie. • Concetto di funzione pari e dispari, crescente e decrescente • Concetto di limite, operazioni in \mathbb{R} ampliato, limite sinistro e destro, forma $n/0$, forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$ – definizione di funzione continua. • Studio di funzione: dominio, segno, intersezioni e ricerca degli asintoti (verticali e orizzontale) – Analisi di grafici. • Cenni sul concetto di massimo e minimo relativi di una funzione.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rappresentare graficamente distribuzioni di frequenze • Riconoscere un evento certo, impossibile o aleatorio, e calcolare la probabilità classica, la somma logica e il prodotto logico di eventi, la probabilità condizionata • Riconoscere le funzioni note (retta, coniche, esponenziale e logaritmica) • Saper determinare il dominio di una funzione e stabilire se è pari o dispari • Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi di una funzione e studiarne il segno • Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate ∞/∞; $0/0$ • Saper individuare gli asintoti del grafico di una funzione (verticale e orizzontale) • Saper disegnare il grafico probabile di una funzione algebrica razionale • Saper determinare, dal suo grafico, gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e di minimo relativo di una funzione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>13) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>✓ Lezioni frontali e dialogate</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ✓ Problemsolving ✓ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ✓ Attivitàlaboratoriale ✓ Brainstorming ✓ Peer education ○ Altro:..... <p>14) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Videolezionisu Zoom Meeting ○ VideolezionisuWeschool, BSmart ✓ Inserimento di video da You Tube ○ Inserimento di video in Playposit con esercizi ✓ Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla bacheca Nuovo Argo Did Up ○ Inserimento di Presentazioni in Power Point ○ Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>1) Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrogazioni brevi ✓ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ✓ Prove strutturate ✓ Prove semistrutturate ✓ Casi pratici ✓ Problemi ed esercizi ✓ Problemsolving ○ Altro:..... <p>2) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificheorali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ✓ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
	9. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):

MEZZIE
STRUMENTI
ADOTTATI:

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

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

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

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)		
DISCIPLINA	Enogatronomia cucina	
DOCENTE	Antonio Rinaldo ORLANDO	
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Data	Attività svolta
	22/10/2019	Presentazione del programma
	28/10/2019	I prodotti di Gamma
	29/10/2019	La classe è coinvolta in un incontro con lo scrittore locale presso l'aula multimediale della sede centrale.
	08/11/2019	Ripetizione dei prodotti di Gamma
	19/11/2019	I marchi di qualità, la degustazione dei prodotti
	26/11/2019	L'approvvigionamento fino a pag. 123
	29/11/2019	La gestione delle merce
	03/12/2019	L'organizzazione dell'Impianto di cucina
	13/12/2019	Le strategie di mercato e gli obiettivi (target).
	10/01/2020	Le tabelle delle temperature
	14/01/2020	Assistenza compito di Italiano
	21/01/2020	Differenza tra Banqueting, Banchetto e Cerimonia
	11/02/2020	Il Menu engineering
	14/02/2020	Il locale di cucina
	20/03/2020	assegnate tracce (esami di stato 2019) di enogastronomia cucina e di alimentazione per lo svolgimento domestico delle tracce.
	27/03/2020	Abbinamento cibo vino
	01/04/2020	Il Finger Food
	17/04/2020	Le Tradizioni culinarie Salentine di Pasqua: Lo spezzato Gallipolino; "Le Cuddhure"; Agnellino di pasta di mandorla; torta Pasqualina. Disponi su Piantina un Tavolo di 6 persone per la riapertura delle attività Ristorantive in tempo di "Distanziamento Sociale"
	28/04/2020	Video call di classe: La cucina di sala; la miche en place di cucina e quella di sala. Il menu è la politica dei prezzi
	05/05/2020	Video lezione: I tagli minuti della carne. Filet e Fonduebourguignonnes nel servizio di sala. Dry- brining (salare la carne prima della cottura
	08/05/2020	Video lezione: Il Menù
	15/05/2020	video lezione: La Carte delle Vivande e le competenze del tecnico di Sala e Vendita.
	19/05/2020	Video lezione; la piattaforma Gsuite, come accedere, come usare l'account "edu.it". Il PCTO e l'esame di Stato.
ABILITA':	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il testo e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p>	
METODOLOGIE: (barrare le metodologie)	15) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020): <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome 	

<u>utilizzate e/o aggiungere)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni multimediali ○ Problemsolving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education <p>16) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezionisu Zoom Meeting ○ 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
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (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 ○ Casi pratici ○ Problemsolving <p>17) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificheorali 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
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>11. 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 ○ Padlet ○ PC <p>12. 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 ○ Mindmaps (Mappe concettuali)

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lab.ENO.SALA E VENDITE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Perlangeli Fabio</u>
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<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
<u>ABILITA’:</u>	<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> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>18) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> x Lezioni frontali e dialogate x Esercitazioni guidate e autonome x Lezioni multimediali x Problemsolving <ul style="list-style-type: none"> o Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attivitàlaboratoriale <ul style="list-style-type: none"> o Brainstorming X Peer education <ul style="list-style-type: none"> o Altro:..... <p>19) 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"> o VideolezionisuWeschool, BSmart X Inserimento di video da You Tube <ul style="list-style-type: none"> o Inserimento di video in Playposit con esercizi X Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bachecca Nuovo Argo Did Up <ul style="list-style-type: none"> o Inserimento di Presentazioni in Power Point o Altro:
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>o Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Interrogazioni brevi <ul style="list-style-type: none"> o Interrogazioni lunghe X Relazione X Prove strutturate <ul style="list-style-type: none"> o Prove semistrutturate X Casi pratici <ul style="list-style-type: none"> o Problemi ed esercizi o Problemsolving o Altro:.....

	<p>20) 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>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>13. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <p>x Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Fotocopie fornite dal Docente <p>X Appunti</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Schemi, Sintesi <p>X Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Padlet <p>X PC</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro:..... <p>14. Mezzi e Strumenti adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <p>x Videolezioni</p> <p>x Inserimento di file in Word sulle piattaforme We School, BSmart, Argo Scuola Next, Bacheca Nuovo Argo Did Up</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Presentazioni in Power Point <p>X Audiolezioni</p> <p>X Invio di video tramite link</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:

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

<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>	<p><u>Il cristianesimo come valore e scelta della persona.</u></p> <p><u>Acquisire il concetto di dignità della persona umana.</u></p> <p><u>Confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni.</u></p> <p><u>Norme, consuetudini alimentari e proibizioni delle grandi religioni presenti in Italia.</u></p> <p><u>Storia e tradizione della produzione di bevande in ambienti religiosi</u></p>
<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>	<p>21) Metodologie adottate durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome X Lezioni multimediali ○ Problemsolving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>22) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezionisu Zoom Meeting ○ VideolezionisuWeschool, 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

	<p>X Inserimento di Presentazioni in Power Point</p> <p>X Inserimento video sulle piattaforme, sul Registro e sulla Bacheca</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> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving <p>X Altro: conversazioni in classe</p> <p>23) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) <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>15. 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>16. 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, Bacheca Nuovo</p>

	<p>Argo Did Up</p> <p>XPresentazioni in Power Point</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Audiolezioni ○ Invio di video tramite link ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:
--	---

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Scienze motorie</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Prof.ssa Federica Marinosci</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LE SUE MODIFICAZIONI E PADRONEGGIARLO:</p> <p>Riconoscere le variazioni fisiologiche principali (cardiocircolatorie, respiratorie, muscolari).</p> <p>Assumere posture corrette come percezione della propria corporeità e come esecuzione corretta di azioni motorie.</p> <p>Eseguire gesti motori seguendo ritmi stabiliti</p> <p>Utilizzare esercizi finalizzati al miglioramento della mobilità articolare.</p> <p>GIOCO / GIOCO-SPORT / SPORT:</p> <p>Approfondimento tecnico-tattico di: Pallavolo (palleggio, bagher, servizio, attacco).</p> <p>Regolamento di gioco</p> <p>Gli Schemi di gioco</p> <p>SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE</p> <p>Concetti di salute e benessere</p> <p>La prevenzione primaria</p> <p>La corretta alimentazione, l'alimentazione nello sportivo.</p> <p>Metabolismo ed esercizio fisico</p> <p>Gli effetti della sedentarietà:</p> <p>obesità</p> <p>malattie metaboliche: diabete, ipertensione</p> <p>Osteoporosi</p> <p>Le dipendenze: l'alcol</p> <p>Gli effetti dell'alcol sulla prestazione sportiva</p>

	<p>Doping</p> <p>Pronto soccorso</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti.</p> <p>Ricerca stili di vita adeguati per la salvaguardia della propria salute.</p> <p>Praticare regolarmente attività motorie sportive per la prevenzione.</p> <p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale, assistenza</p>
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>24) 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 type="checkbox"/> Problemsolving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Attivitàlaboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:..... <p>25) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Videolezionisu Zoom Meeting <input type="checkbox"/> VideolezionisuWeschool, BSmart <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di video da You Tube <input type="checkbox"/> Inserimento di video in Playposit con esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di file in Word sulle piattaforme, sul Registro Argo Scuola Next e sulla Bacheca Nuovo Argo Did Up <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di Presentazioni in Power Point <input type="checkbox"/> Altro:
<u>STRUMENTI DI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in

<p><u>VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>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 ○ Problemsolving ✕ Altro: Prove pratiche in palestra <p>26) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ Verifiche scritte tramite somministrazione di Google Forms (a tempo) ✕ Assegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro:
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>17. 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>18. 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 ○ Audilezioni ✕ Invio di video tramite link ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:

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

<u>DISCIPLINA</u>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<u>DOCENTE</u>	Ria Giovanni
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> - il mercato turistico internazionale - gli organismi e le fonti normative internazionali - il mercato turistico nazionale - gli organismi e le fonti normative interne <p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - il marketing: aspetti generali - il marketing strategico <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi dell'ambiente del mercato e della concorrenza - la segmentazione del mercato - il target - il posizionamento - il marketing operativo <ul style="list-style-type: none"> - il marketing mix: il prodotto - il marketing mix: il prezzo - il marketing mix: la comunicazione - il marketing mix: la distribuzione - il web marketing - il marketing plan <p>La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi ambientale e l'analisi previsionale - l'analisi aziendale - la definizione di obiettivi e strategie e la realizzazione dei piani - la programmazione d'esercizio e il budget - la struttura del budget - budget degli investimenti, economico e finanziario - i costi standard - le fasi di definizione del budget - il controllo budgetario

	<p>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> - la contabilità gestionale - la classificazione dei costi - le configurazioni di costo - i metodi di calcolo dei costi - le caratteristiche del full costing - le caratteristiche del directcosting - il diagramma di redditività - la fissazione del prezzo di vendita <p><u>DIDATTICA A DISTANZA</u></p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sicurezza del lavoro: aspetti generali - il testo unico sulla sicurezza del lavoro - come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro - la normativa antincendio <p>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <ul style="list-style-type: none"> - la normativa alimentare - rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti - l'etichettatura degli alimenti - i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare - le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo <p>I marchi di qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - i marchi di qualità: aspetti generali - i marchi di qualità alimentare - i marchi di qualità del vino <p>La redazione del business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> - il business plan: definizione e funzioni - i destinatari del business plan - il contenuto del business plan - il piano aziendale - l'analisi economico-finanziaria
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - individuare fasi e procedure per redigere un business plan; - elaborare budget di imprese turistico – ristorative; - individuare le risorse per promuovere e potenziare il

	<p>turismo;</p> <p>- individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>27) 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 ○ Problemsolving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale <p>28) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezionisu 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 ○ Inserimento di video precedentementeregistrati
<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> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving <p>29) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificheorali 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
<p>⋮</p> <p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>19. 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>20. 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 ○ Mindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet

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

<u>DISCIPLINA</u>	<u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>FRANCESCA VITAGLIANO</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ: la qualità di un alimento- alimenti BIO- filiera corta-i prodotti tipici e i marchi di qualità; • LA SICUREZZA ALIMENTARE: sicurezza dai campi alla tavola- pacchetto igiene-tracciabilità e rintracciabilità-etichettatura; • L'HACCP: descrizione del sistema-come si garantisce l'igiene nei locali-sanificazione e disinfestazione; • LA CONTAMINAZIONI: chimica, fisica e biologica; • ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: linee guida-fabbisogno energetico-tipologie di dieta-la dieta mediterranea-la piramide alimentare; • DIETA NELLE DIVERSE FASCE DI ETÀ: età evolutiva (dal neonato all'adolescente) -in età senile-la dieta dello sportivo-della donna in gravidanza, in allattamento e in menopausa; • LA DIETOTERAPIA: alimentazione e cancro-intolleranze-allergie-il diabete-malattie cardiovascolari-dislipidemie-ipertensione arteriosa-malattie del fegato; • L'ALCOLISMO: cause, patologie correlate
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. - Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e le norme di igiene nella manipolazione degli alimenti ai fini della prevenzione. - Conoscere i fattori che determinano il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo e la ripartizione LARN dei principi nutritivi. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione. - Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle varie fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiologiche. - Conoscere le tipologie dietetiche più comuni. - Conoscere le indicazioni dietetiche nelle principali patologie, allergie e intolleranze alimentari

<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>30) 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 checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome ○ Lezioni multimediali ○ <input checked="" type="checkbox"/> Problemsolving ○ <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:..... <p>31) Metodologie adottate durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Videolezionisu Zoom Meeting ○ VideolezionisuWeschool, 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:
<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): ○ <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ <input checked="" type="checkbox"/> Relazione ○ <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate ○ <input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problemsolving ○ Altro:..... <p>32) Strumenti di verifica adottati durante le attività della DAD (dal 3/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificheorali online su Zoom Meeting, We School, BSmart ○ <input checked="" type="checkbox"/> Verifiche scritte tramite somministrazione di Google

	<p>Forms (a tempo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ XAssegnazione di Relazioni, problemi, esercizi da consegnare su Argo Scuola Next ○ Altro: COSTANTE MONITORAGGIO TELEFONICO E VIDEOCHIAMATE
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>21. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in presenza (fino al 2/03/2020):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ XLibri di testo ○ XFotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ XSchemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC ○ Altro:..... <p>22. 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, Bachecca Nuovo Argo Did Up ○ Presentazioni in Power Point ○ Audiolezioni ○ XInvio di video tramite link ○ XMindmaps (Mappe concettuali) ○ Padlet ○ Learning apps ○ Altro:

14. I DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

N.1 Fotocopie dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione;

N.2 Griglia di valutazione del Colloquio;

N.3 UDA pluridisciplinare

Il consiglio di Classe

COGNOME E NOME	FIRMA
Morrone Anna Lucia	
Orlando Antonio	
Imbriani Giovanna	
Rucco Patrizia	
Perlangeli Fabio	
Zito Vito	
Manca Giovanni	
Marinosci Federica	
Ria Giovanni	
Manfreda Alfredo	
Vitagliano Francesca	

Nardò, 21/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)
