



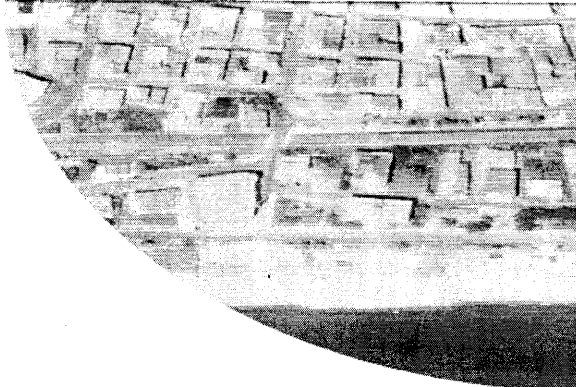
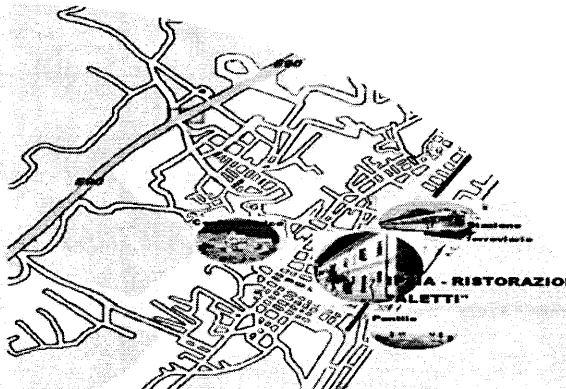
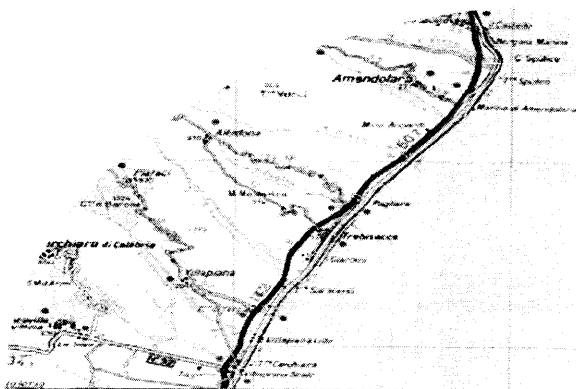
istitutoAletti
IIS - IPSIA - ITI



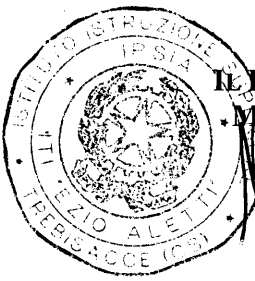
**DOCUMENTO DEL
CONSIGLIO DI CLASSE**

CORSO DI ENOGASTRONOMIA - Classe V, Sezione H - I
Anno Scolastico 2019-2020

*Prot. n° 2465/V.4
del 30.05.2020*



IL COORDINATORE DELLA CLASSE
PROF. STAMATI TOMMASO A.
Stamati Tommaso A.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
MARILENA VIGGIANO
Marilena Viggiano

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE	pag. 3
3.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 5
4.PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
5. METODOLOGIE DIDATTICHE	pag. 8
6. MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI	pag. 9
7.VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 10
8.PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 19
9. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	pag. 23
10. PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 25
11. ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 32
12. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 33
13. ALLEGATO 1 Percorsi formativi delle singole materie	pag. 34
14. ALLEGATO 2 – Griglia di valutazione prova orale	pag. 89

1_ COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE: prof. STAMATI Tommaso A.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	STAMATI TOMMASO A.	MATEMATICA	SI --- (4°-5°)
2	ACCOTI ANTONELLA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SI --- (3°-4°-5°)
3	ACCOTI ANTONELLA	STORIA	SI --- (3°-4°-5°)
4	MANOLA SIMONE	DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SI --- (3°-4°-5°)
5	SANTAGADA LUISA --- PASQUALE CORBO	SECONDA LING. STR. 1K-FRANCESE	SI --- (3°-4°-5°)
6	MUNDO ANGELA PISERCHIA IDALINDA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI --- (3°-4°-5°) NO
7	CANONICO ANGELO LUCA	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SET. SALA E VENDITA	NO
8	LA CAVA FRANCESCO	LINGUA 1K-INGLESE	NO
9	DE FILIPPO FRANCESCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI --- (3°-4°-5°)
10	GRECO VALERIA	RELIGIONE	SI --- (3°-4°-5°)
11	STINCA ANNARITA	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SET. ENOGASTRONOMIA	SI --- (3°-4°-5°)
12	DE VITA ANTONIA	DOCENTE DI SOSTEGNO	NO
13	FALABELLA GIUSEPPE	MATRIE ALTERNATIVE	NO

2_ PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

Il corso dei “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”, conferisce il relativo Diploma di Istituto Professionale.

Il titolo conseguito permette:

- l'accesso a professioni tecnico-pratiche nell’ambito dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, nelle aziende ricettive e, in generale, nel settore turistico;
- il prosieguo degli studi universitari.

Il Diplomato dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera è il responsabile dell’attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera e, pertanto, dovrà avere specifiche competenze

nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi, della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di un buffet o di un banchetto, della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché potrà assumere livelli di responsabilità che possono anche essere elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore. Inoltre, date le funzioni organizzative e il rapporto con fornitori e clienti, dovrà saper utilizzare le lingue e sviluppare capacità di comunicazione e comprensione delle esigenze del personale e della clientela. Questa figura professionale è ricercata nelle aziende alberghiere e ristorative, in enti e associazioni che gestiscono centri di produzione pasti, in quartieri fieristici, in villaggi turistici o centri vacanza, in ospedali o strutture per la collettività'.

Il Diplomato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, inoltre, organizza e coordina le risorse umane all'interno delle unità ristorative, coordina l'attività di cucina, controlla la funzionalità delle attrezzature di produzione, la conservazione della derrate e il rispetto dalla norme igienico-sanitarie, pianifica gli acquisti e la gestione delle scorte, gestisce i rapporti con i fornitori e il budget.

L'alunno diplomato Tecnico per i servizi di "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ha specifiche com-petenze tecniche, economiche e normative nelle filiere della gastronomia e dell'ospitalità, nei cui ambiti in-terviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Le linee guida della riforma della Seconda-ria Superiore prevedono lo sviluppodì metodologie innovative basate sull'utilizzo diffuso del laboratorio a fini didattici in tutti gli ambiti disciplinari e un raccordo più stretto con il mondo del lavoro e delle professioni attraverso la diffusione di stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro. Individuazione del fabbisogno professionale del territorio: sistema locale del lavoro, sistema produt-tivo, sistema dei servizi

Nonostante il territorio abbia a tutt'oggi una spiccata vocazione turistica, le imprese del settore si caratterizzano per una gestione soprattutto a conduzione familiare e con modalità semplici, adatta a un turismo di massa ancora poco esigente. Sono, infatti, limitate le strutture turistico-ricettive di alta qualità che richie-dano personale altamente specializzato e di diverso profilo. In questa realtà, le figure professionali più richieste sono quelle dello Chef, del cuoco, del cameriere e, molto meno spesso, del sommelier, del Maître di Sala e dello Chef de Rang.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

TOTALE ORE ANNUALI DELL'AREA GENERALE		495
INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE AL QUINTO ANNO		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	
STORIA	2	
INGLESE	3	
MATEMATICA	3	

	SCIENZE MOTORIE	2		
	RELIGIONE/MATERIA ALTERNATIVA	1		
	TOTALE ORE SETTIMANALI DELL'AREA GENERALE	15		

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA --- V H	
INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO AL QUINTO ANNO	
FRANCESE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA	2
TOTALE ORE SETTIMANALI DELL'AREA DI INDIRIZZO	17
TOTALE ORE ANNUALI DELL'AREA DI INDIRIZZO	561

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA --- V I	
INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO AL QUINTO ANNO	
FRANCESE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA	4
TOTALE ORE SETTIMANALI DELL'AREA DI INDIRIZZO	17
TOTALE ORE ANNUALI DELL'AREA DI INDIRIZZO	561

3-COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ		
		III ANNO	IV ANNO	V ANNO
[01] M	TREBISACCE	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[02] M	NOCARA	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[03] M	NOVA SIRI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[04] F	ALBIDONA	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[05] M	SIBARI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[06] M	SAN LORENZO BELLIZZI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[07] F	ROSETO C.S.	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[08] F	PIANA DI CERCHIARA (originaria MAROCCO)	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[09] M	SIBARI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[10] M	VILLAPIANA	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[11] F	SIBARI	IPSSAR CASTROVILLARI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[12] F	ROCCA IMPERIALE	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[13] M	CASSANO JONIO	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI

[14] M	ROSETO C.S.	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[15] F	CERCHIARA DI C.	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[16] M	ROSETO C.S.	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)
[17] M	ROSETO C.S.	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[18] F	MONTEGIORDANO	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI
[19] M	ROSETO C.S.	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI (SEZ I)	ENOGASTRONOMIA ALETTI

4_ PROFILO DELLA CLASSE

Bisogni Educativi Speciali

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	1
Certificati – PDP	2 (ex Legge 170)
BES Non certificati	0

La classe quinta sez. H-I è una classe del corso di Enogastronomia formata da 19 alunni, di cui 17 provengono dalla classe IV H-I dello scorso a.s. 2018-2019 e 2 alunni provengono dalla classe V I dello scorso anno ma ad oggi non hanno frequentato; n° 12 alunni seguono il corso di Enogastronomia settore Enogastronomia e n° 5 alunni seguono il corso di Enogastronomia settore Sala e Vendita; tutti gli alunni sono sempre insieme ed hanno lo stesso docente nelle materie comuni, mentre hanno docenti diversi nelle materie professionali.

Quasi tutti provenienti dai comuni limitrofi alla sede scolastica, eccetto 1 alunno residente a Trebisacce; un'alunna è originaria del Marocco e frequenta regolarmente.

Gli alunni provengono da ambienti socio – culturali semplici, sono bene integrati tra loro e abbastanza coesi. Un allievo è assistito dal docente di sostegno ai sensi della normativa vigente, e per lo stesso è stato elaborato apposito P.E.I. con la definizione degli obiettivi minimi disciplinari, idonei per l'ammissione agli esami di stato; due allievi sono certificati BES e per loro è stato predisposto un personale P.d.P. con le relative misure dispensative declinate per ogni singola disciplina.

Il pendolarismo ha creato difficoltà e disagi vari ed i paesi da cui provengono i discenti, in generale sono carenti di strutture, mezzi, attività che possono incentivare, arricchire il lavoro svolto in classe e più complessivamente dall'istituto. Il gruppo classe è lo stesso dello scorso anno scolastico, si presenta unito e ben amalgamato e la frequenza in generale è stata regolare per tutti gli alunni. Dal punto di vista disciplinare la classe generalmente, si è comportata in maniera corretta e responsabile e ciò ha consentito un tranquillo e proficuo svolgimento dell'attività didattica. La classe in partenza è stata caratterizzata da una certa eterogeneità derivante da un approccio diversificato alla vita scolastica con riferimento alla motivazione, all'apprendimento, alla partecipazione al dialogo educativo. Inoltre, fattori quali lacune pregresse, metodo di studio disorganizzato da parte di alcuni discenti, non hanno consentito loro una completa acquisizione dei contenuti disciplinari rallentandone i ritmi di lavoro.

I docenti nel corso dell'iter formativo hanno attivato varie strategie didattiche: attività di recupero in itinere anche individualizzate, ed altre azioni per rimuovere e superare i fattori che condizionavano l'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Fino al 4 marzo le lezioni si sono svolte regolarmente in aula ed alcune ore sono state destinate al cross-curriculum, attivato anche in quest'anno scolastico dal Collegio Docenti, altre ore sono state

dedicate alla preparazione per le prove INVALSI, che dovevano svolgersi nel mese di marzo, mentre altre ore sono state dedicate al potenziamento e alla preparazione all'Esame di Stato.

Dal 5 marzo nel rispetto delle normative emesse per l'emergenza epidemiologica da covid-19 le lezioni sono state effettuate on-line con D.A.D su piattaforma Classroom e poi su E- Dida piattaforma dell'istituto.

Il consiglio di classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, alla portata di tutti, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse tecniche per conseguire gli obiettivi didattici, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, proposte di lavoro a piccoli gruppi, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescenti interesse e serietà.

Profilo della classe nell'ultimo triennio

Ammissione alla classe successiva

GENERE (M/F)	AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA							
	III ANNO				IV ANNO			
	Sì	No	GS ¹		Sì	No	GS ¹	
[01] M	X				X			
[02] M			X				X	
[03] M			X		X			
[04] F	X				X			
[05] M	X						X	
[06] M	X				X			
[07] F	X				X			
[08] F	X				X			
[09] M			X		X			
[10] M			X		X			
[11] F	X				X			
[12] F	X				X			
[13] M					X			
[14] M					X			
[15] F					X			
[16] M	X				X			
[17] M			X				X	
[18] F			X				X	
[19] M			X				X	

¹ Giudizio sospeso

Profilo motivazionale-comportamentale

	III ANNO			IV ANNO			V ANNO		
	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono
Grado di motivazione			X			X			X
Atteggiamento collaborativo		X			X			X	
Partecipazione e al dialogo educativo			X			X		X	
Competenza relazionale		X			X			X	
Livello di integrazione		X			X			X	
Rispetto delle regole		X			X			X	
Frequenza		X				X			X

Profilo della classe nelle attività di didattica a distanza.....(comportamento, continuità,presenza, motivazione Didattica a distanza ecc..)

Gli alunni, i primi giorni di lezione sulla piattaforma hanno riscontrato qualche difficoltà, ma hanno imparato giorno dopo giorno, spinti dalla grande passione per il loro lavoro; si sono aiutati a vicenda, creando un clima di cooperazione, condivisione e sostegno reciproco. Gli alunni hanno risposto positivamente all'iniziativa della DAD, la loro presenza è stata costante e puntuali nella consegna dei compiti assegnati.

5_METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Inglese	Francese	Storia	Matematica	Diritto ed economia	Laboratorio Enogastr.	Laboratorio Sala e Vendita	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

6- MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

	Italiano	Inglese	Francese	Storia	Matematica	Diritto ed economia	Laboratorio Enogastr.	Laboratorio Sala e Vendita	Scienze motorie	Religione
Materiali prodotti dal docente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Filmati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni su YouTube	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Messaggistica istantanea (Whatsapp)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforme didattiche (E-dida Aletti, Google Classroom, ...)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Posta elettronica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni nella DaD

	Italiano	Inglese	Francese	Storia	Matematica	Diritto ed economia	Laboratorio Enogastr.	Tecniche della comunicazione	Scienze motorie	Religione
Chat	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chiamate vocali di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Video chiamate di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altro										

7-- VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

- 1) I progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza
- 2) L'integrazione tra gli aspetti cognitivi e non cognitivi del processo di formazione
- 3) L'impegno e la partecipazione dimostrata in classe
- 4) L'attuazione di un efficace metodo di studio

5) La realizzazione degli obiettivi programmati

Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° trimestre e revisione della valutazione nel 2° Pentamestre giusta deliberazione del Collegio Docenti del 27/5/2020</i>
Credito scolastico	<i>Vedi fascicolo studenti.</i>

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento

7.1 CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei risultati di apprendimento trova il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e come le due dimensioni – dei risultati e del processo – coesistono si integrano reciprocamente (cfr art. 1 d.lgs 13 aprile 2017, n. 62)

- La valutazione si basa su verifiche scritte e verifiche orali. La comunicazione della valutazione delle singole prove ha una fondamentale valenza formativa. La valutazione delle prove orali sarà comunicato dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di AUTOVALUTAZIONE anche da parte dell'alunno.
- Il seguente grafico indica i criteri cui si ispira la valutazione
- La seguente tabella indica, schematicamente, i criteri generali cui ispirarsi per l'attribuzione dei voti numerici da 1 a 10 per le discipline. Essi riguardano le seguenti macro - aree:
 - Conoscenza dei contenuti disciplinari
 - Abilità e coerenza nell'organizzazione dei contenuti
 - Competenze nell'utilizzare le conoscenze che sa applicare, per la risoluzione di situazioni problematiche nuove
 - Linguaggio specifico, capacità espositiva ed argomentativa
 - Metodo di studio, impegno e partecipazione
 - Autonomia

Ai sensi dell'art. 19 comma 1 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020, gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Per gli alunni con disabilità certificata ai sensi della legge 5 febbraio 1992, n. 104, si procede alla valutazione sulla base del piano educativo individualizzato, come adattato sulla base delle disposizioni

impartite per affrontare l'emergenza epidemiologica. Il piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6, ove necessario, integra il predetto piano educativo individualizzato.

Per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento certificati ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, e ai sensi dell'art. 20 comma 1 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020, l'ammissione e la valutazione degli apprendimenti è coerente con il piano didattico personalizzato (PDP).

A seguito del periodo di emergenza epidemiologica che ha sospeso le attività didattiche in presenza e attivato la DaD, si è resa necessaria una revisione del documento di valutazione allegato al PTOF, alla luce delle linee guida dell'Ordinanza Ministeriale 11 del 16 maggio 2020 ai sensi dell'articolo 4, commi 1, 2, 3 e 4 del Regolamento (decreto LG vo 122/09)

In particolare, nella didattica a distanza è ancora più necessario superare la prospettiva monofocale della valutazione integrando la dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili con quella soggettiva dell'autovalutazione e con quella intersoggettiva del contesto che si ottiene

- ✓ Attraverso elementi formali e non formali di eventi/prestazioni valutabili
- ✓ Integrando diversi elementi fra loro (valutazione formativa e valutazione sommativa).

Il consiglio di classe procede alla valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, in presenza e a distanza, utilizzando l'intera scala di valutazione in decimi.

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE
TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO - in presenza e da remoto

LIVELLI		GIUDIZI
		(riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Gravemente insufficiente	3	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative - Assenza di organizzazione nel lavoro - Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Insufficiente	4	<ul style="list-style-type: none"> - Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche - Grave disorganizzazione nel lavoro - Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica
Mediocre	5	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte - Mediocre organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Sufficiente	6	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche - Sufficiente organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Buono	7	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche - Adeguate capacità organizzative nel lavoro - Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali - Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica

Distinto	8	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi - Buona organizzazione nel lavoro - Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali
Ottimo	9	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Eccellente	10	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative che utilizza in percorsi originali per la risoluzione di nuove situazioni problematiche in vari contesti - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica

7.2 ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Criteria per l'attribuzione del voto sul comportamento da esprimersi in decimi

La valutazione del comportamento degli studenti risponde alle seguenti prioritarie finalità:

-accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;

-verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;

-diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce sia al periodo di permanenza nella sede scolastica compresi anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori, sia ma il periodo della didattica a distanza in cui gli Istituti si sono impegnati per fronteggiare l'emergenza epidemiologica.

7.3 Criteria per l'assegnazione del voto di comportamento

Il Collegio dei Docenti, nel rispetto dei principi e dei criteri di carattere generale previsti, consapevole del rilevante valore formativo, tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità, individua i seguenti criteri per l'assegnazione del voto di condotta che vengono declinati nella successiva tabella alla quale si fa riferimento per l'attribuzione del voto di comportamento in presenza e da remoto:

- 7.3.1 frequenza e puntualità
- 7.3.2 rispetto delle Regolamento di Istituto e della netiquette
- 7.3.3 partecipazione alle attività didattiche
- 7.3.4 collaborazione con i compagni e i docenti
- 7.3.5 rispetto degli impegni scolastici e della legalità
- 7.3.6 partecipazione ad attività in orario extrascolastico
- 7.3.7 partecipazione e impegno PCTO

Tabella di corrispondenza comportamenti/voto in presenza e da remoto

DESCRIZIONE DEI COMPORAMENTI	VOTO
- interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni - regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche - ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe - esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto - ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione - profitto scolastico ottimo- eccellente - profitto lodevole attività di Crosscurriculum in presenza - lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO	10
- interesse e partecipazione attiva alle lezioni - costante adempimento dei doveri scolastici - equilibrio nei rapporti interpersonali - rispetto puntuale del Regolamento di Istituto - ruolo collaborativo nel gruppo-classe - partecipazione propositiva attività di Crosscurriculum in presenza - notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO	9
- adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche - adeguato svolgimento dei compiti assegnati - generale rispetto del Regolamento di Istituto - ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - profitto adeguato attività di Crosscurriculum in presenza - buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico - buona partecipazione e profitto ad attività PCTO	8
-attenzione e partecipazione alle attività scolastiche -regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe e da remoto -generale rispetto del Regolamento di Istituto -ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - attenzione e partecipazione adeguata alle attività di Crosscurriculum in presenza -adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico - Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO	7
-interesse disciplinare selettivo -impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto -comportamento, nel complesso, corretto - interesse selettivo nelle attività di Crosscurriculum in presenza	6
Esclusione dagli scrutini e ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.	< 6

7.4 Criteri di ammissione all'esame di stato

Ai sensi dell'articolo 1, comma 6 del Decreto legge sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni: a) ai sensi dell'articolo 13, comma 1 del Decreto legislativo, gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, **anche in assenza dei requisiti** di cui all'articolo 13, comma 2 del medesimo Decreto legislativo.

Pertanto relativamente al corrente anno scolastico, in considerazione dell'emergenza sanitaria, **non sono più condizioni propedeutiche all'ammissione all'Esame di Stato:**

- ✓ la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale
- ✓ la partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI,
- ✓ lo svolgimento dell'attività di PCTO secondo quanto previsto dall' indirizzo di studi nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso
- ✓ la votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate

con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

L'esito della votazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso", dicitura che per il corrente anno scolastico sarà comune a tutti gli studenti.

Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito devono essere riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti

7.5 Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 10 comma 1 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020 Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla Ordinanza Ministeriale.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Analogamente, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe, concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica.

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa. Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto.

In gli alunni della classe 5 H-I hanno partecipato al progetto PON **10.2.5A-FSEPONCL-2018-268 - 'CITTADINANZA GLOBALE'** Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio con la docente **FALABELLA Giulia in qualità di Esperto esterno**; gli elementi conoscitivi forniti sono allegati in relazione al presente documento.

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

7.6 Commissione d'esame

L'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020 e l'Ordinanza Commissioni n. 197 del 17/04/2020 prevedono una commissione composta da 6 commissari interni e da un presidente esterno; il presidente è nominato dal dirigente preposto all'Ufficio scolastico regionale mentre i commissari sono designati dai competenti consigli di classe.

Il Consiglio di Classe nella riunione del 27/4/2020, all'unanimità ha deliberato di designare quali commissari interni i seguenti docenti sia per la sezione V H sia per la sezione V I:

Sezione V H – articolazione Enogastronomia

N°	Materia	Docente
1	ITALIANO	ACCOTI ANTONELLA
2	DIRITTO E TECN. AMMIN.	SIMONE MANOLA
3	MATEMATICA	STAMATI TOMMASO A.
4	LINGUA 1K-INGLESE	LA CAVA FRANCESCO
5	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA	PISERCHIA IDALINDA
6	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. ENOGASTRONOMIA	STINCA ANNARITA

Sezione V I – articolazione Sala e Vendita

N°	Materia	Docente
1	ITALIANO	ACCOTI ANTONELLA
2	DIRITTO E TECN. AMMIN.	SIMONE MANOLA
3	MATEMATICA	STAMATI TOMMASO A.
4	LINGUA 1K-INGLESE	LA CAVA FRANCESCO
5	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA	PISERCHIA IDALINDA

6	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. SALA E VENDITA	CANONICO ANGELO LUCA
---	---	----------------------

Le competenze disciplinari dei suddetti commissari interni, sia per la sezione V H sia per la sezione V I, rispettano l'art. 17 dell' Ordinanza Ministeriale del 16 maggio 2020, in riferimento all'articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame.

7.7 PERCORSI per l'esame

L'art. 17 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020, concernente l'articolazione e le modalità di svolgimento del colloquio d'esame, al comma 1 lett. a) prevede la 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 stato assegnato, all'unanimità dal Consiglio di Classe del 27-5-2020, singolarmente a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime **gli argomenti saranno comunicati ad ogni singolo alunno via e.mail** entro il 1° di giugno.

Per gli alunni della sezione H, i docenti di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA e di LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. ENOGASTRONOMIA, indicano i seguenti argomenti:

Nominativo Alunno	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. dei servizi enogastronomici sett. Enogastronomia
	I virus (in particolare il virus covid-19 e l'attuale pandemia)	Contaminazioni e sistemi di controllo in laboratorio di cucina
	Tumori e diabete	Dieta adeguata a patologie specifiche
	Diete e stili alimentari	Menu per stili alimentari
	Contaminazione chimica, fisica e biologica e le malattie correlate	Sicurezza in cucina e piano Haccp
	Stili alimentari	Diete legate alla ristorazione collettiva
	Frodi alimentari	La qualità degli alimenti
	Intolleranze e allergie	Menu e procedure per intolleranze e patologie
	La dieta mediterranea	Prodotti a km 0 e filiera corta
	La piramide alimentare	Le cucine regionali italiani pietanze e i prodotti .
	Gli stili alimentari. Alimentazione e cultura cinese:il passaggio del virus covid-19 dal pipistrello all'uomo.	Diete in base a patologie
	La dieta mediterranea e sicurezza alimentare	La sicurezza degli alimenti
	La dieta mediterranea	I menu per mense

		scolastiche e aziendali
	Nutrienti	I marchi di qualità

Per gli alunni della sezione I, i docenti di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA e di LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. SALA E VENDITA, indicano i seguenti argomenti, approvati all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del 28-5-2020.

Scienza e Cultura dell'Alimentazione:

Il Candidato approfondisca la tematica assegnata esprimendo le conoscenze fondamentali e le competenze acquisite durante il percorso di studio.

Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e vendita:

Il candidato ipotizzi di trovarsi in una situazione operativa al bar o in sala ristorante e grazie alla preparazione conseguita durante il suo percorso formativo nell'Istituto professionale è chiamato a rispondere in modo personale ai punti che gli sono stati assegnati.

Il candidato riferisca nozioni e informazioni :

- Sui prodotti cardine dell'enogastronomia regionale;
- Sulle gamme di distillati, liquori e vini trattati durante l'anno.
- Sui marchi di qualità tesi a definire e tutelare le eccellenze del comparto Food&Beverage a livello regionale e nazionale.

Il candidato può far riferimento a esperienze condotte nei laboratori didattici dell'Istituto di provenienza.

ELENCO DELLE TRACCE ASSEGNATE AI CANDIDATI

Nominativo Alunno	Scienza dell'alimentazione	Lab. dei servizi enogastronomici sett. Sala e vendita
	Gli additivi alimentari	Birra e Whisky :tipologie ed analogie produttive.
	La dieta Mediterranea	Le eccellenze enogastronomiche calabresi ed I marchi di qualità.
	Le malattie legate all'abuso da alcool	Il mondo del vino.
	I disturbi alimentari ed i tumori	Liquori e distillati; tipologie e processi produttivi.

Inoltre l'art. 17 dell'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020, concernente l'articolazione e le modalità di svolgimento del colloquio d'esame, al comma 1 lett. b) prevede la 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;
la docente di ITALIANO indica i seguenti testi, svolti durante l'anno scolastico sia in aula sia in modalità di didattica a distanza:

Testi di letteratura italiana per la 2' parte del colloquio(ART. 17, comma 1 lett. b))

Unità formativa 1 La Ratio e lo Speen

L'albatro (da C.Baudelaire, I fiori del male)

Unità formativa 2 IL Novecento: l'età delle Avanguardie

Manifesto del futurismo F. Marinetti

Unità formativa 3 Il Fanciullino e l'Esteta

Il Poeta fanciullino: Giovanni Pascoli

La metafora del fanciullino (da Il fanciullino)

X Agosto – L'assiuolo-Temporale (da Myricae)

Nebbia – Gelsomino notturno(da Canti di Castelvecchio)

Dall'esteta al superuomo: Gabriele D'Annunzio

La Pioggia nel pineto (da Alcyone)

Il ritratto dell'esteta (da Il Piacere)

Unità formativa 4

La ricerca di un nuovo modo di raccontare: le nuove tecniche narrative e la crisi del soggetto

Italo Svevo ed Ettore Schmitz: l'origine conta

La prima pagina del romanzo: Il Dottor S. e Zeno

Maschera nuda: Luigi Pirandello

Il sentimento del contrario (da L'umorismo)

La carriola (da Novelle per un anno)

Il naso di Moscarda (da Uno, nessuno e centomila)

Unità formativa 5 in DAD

Epoche, luoghi, idee: la poesia in Italia tra le due guerre

Ungaretti, uomo di pena

Mattina- Veglia – Soldati- San Martino del Carso (da Vita di un uomo)

La madre (da Sentimento del tempo)

Eugenio Montale: pessimista cosmico

I limoni- Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia)

Piove-Ho sceso, dandoti il braccio, un milione di scale (da Satura)

8-PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Metodi	Competenze
Il marketing	Trimestre+ Pentamestre	DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTUR A	Lezioni partecipate. Lavoro di gruppo. Problemsolvi ng.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. ▪ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue

		<p>RICETTIVA Francese Inglese Italiano Matematica Scienze motorie Storia</p>	<p>Metodologie Multim. e Video -Laboratori, Libri di testo, Schede, L.I.M.</p>	<p>straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. ▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
<p>Alimentazione e salute: i numeri del benessere 0/5/30</p>	<p>Trimestre+ Pentamestre</p>	<p>DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA -- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E Francese Inglese LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. SALA E VENDITA LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Lezioni partecipate. Lavoro di gruppo. Problemsolving. Metodologie Multim. e Video -Laboratori, Libri di testo, Schede, L.I.M.</p>	<p>-Organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari e gastronomiche -Curare le fasi del ciclo-cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture -Promuovere beni culturali e ambientali, le tipicità enogastronomiche riconoscibili e rappresentative del territorio</p>
<p>I prodotti alimentari e i marchi di qualità</p>	<p>Trimestre+ Pentamestre</p>	<p>-DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Lezioni partecipate. Lavoro di gruppo. Problemsolving. Metodologie</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione -Organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza</p>

		-- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM ENTAZION E Francese Inglese LAB. SERVIZI ENOGASTR ONOMICI- SET. SALA E VENDITA LAB. SERVIZI ENOGASTR ONOMICI- SET. ENOGASTR ONOMIA	Multim. e Video -Laboratori, Libri di testo, Schede, L.I.M.	turistico- alberghiera promuovendo le nuo- ve tendenze alimentari e gastro- nomiche -Curare le fasi del ciclo-cliente nel contesto professionale appli- cando le tecniche di comunicazio- ne più idonee ed efficaci nel rispet- to delle diverse culture -Promuovere beni culturali e am- bientali, le tipicità enogastrono- miche riconoscibili e rappresenta- tive del territorio
--	--	---	--	---

<i>Discipline/Percorsi</i>	Percorso 1: IL MARKETING	Percorso 2: ALIMENTAZIONE E SALUTE: I NUMERI DEL BENESSERE 0/5/30	Percorso 3: I PRODOTTI ALIMENTARI E I MARCHI DI QUALITÀ
DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Sviluppo e ruolo de marketing. 1. Definizione di marketing. 2. Azienda e mercato. 3. Orientamento alla produzione. 4. Orientamento al prodotto. 5. Orientamento alla vendita. 6. Orientamento al mercato. 7. Orientamento al cliente. 8. Marketing dei servizi. 9. Nuove tendenze del marketing.	. L'igiene e la sicurezza alimentare. 1. La normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare. 2. Autocontrollo e responsabilità. 3. La formazione quale strumento di prevenzione. 4. Abolizione del libretto. 2. Pubblicità ingannevole e pubblicità	1 I marchi. 1. Cenni sulla disciplina dei marchi. 2. Denominazione d'origine protetta (DOI). 3. Indicazione Geografica Protetta (IGP). 4. Specialità Tradizionale Garantita (STG). 5. I marchi ecologici.

		<p>comparativa.</p> <p>3. Altre disposizioni legislative per le aziende ristorative.</p> <p>4. Legge antifumo.</p> <p>5. Accesso cani nei locali.</p>	
LINGUA FRANCESE	La publicité.	Alimentation diététique.	Les produits BIO et les OGM en alimentation.
SCIENZE MOTORIE	Gli sponsor e la comunicazione nello sport.	La dieta sportiva.	Sicurezza nello sport. Elementi di primo soccorso.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Nuovi prodotti alimentari	I colori del benessere	Qualità totale degli alimenti
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. ENOGASTRONOMIA	Il valore dei prodotti a Km zero: territorio e marketing.	Utilizzo di tecniche tradizionali e con accenni a tecniche innovative di lavorazione	I piatti tipici del territorio e utilizzo di prodotti certificati
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Letteratura e pubblicità: quando lo scrittore sceglie di diventare un testimonial.	IL MANIFESTO della cucina futurista.	I giovani di oggi mangiano male?
LINGUA INGLESE	Fast food	The mediterranean diet	Wine
STORIA	Storia del marketing: evoluzione.	Storia dell'alimentazione	L'evoluzione dei gusti alimentari.
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SET. SALA E VENDITA	Promozione di un vino del territorio calabrese.	Composizione di un menù relativo alla dieta mediterranea con relativa mise en place.	Descrizione e promozione di un prodotto tipico regionale.

Matematica	Limiti di funzioni reali di variabile reale nello studio di fenomeni verificabili in azienda.	Problemi di ottimizzazione e studio di massimi e minimo di funzioni reali di variabile reale.	Problemi di ottimizzazione.
-------------------	---	---	-----------------------------

9 -PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Premessa

L'ambito di **Cittadinanza e Costituzione** è un luogo eminentemente pluridisciplinare. Si ritiene che l'educazione a una Cittadinanza attiva e consapevole sia **dovere e competenza di ogni** Dipartimento, di ogni Referente di Area, di ogni **docente in quanto adulto , prima ancora che professionista in ambito educativo.**

Il Dipartimento ha inteso promuovere all'interno della programmazione afferente all'Asse e, di conseguenza, i singoli Docenti nell'esplicazione delle proprie programmazioni disciplinari, una serie di azioni positive attraverso un insieme di metodologie, di seguito riportate.

Metodologie didattiche

- **Didattica attiva e laboratoriale**, in cui **centrale sia l'azione dell'allievo** -con un approccio il più possibile aperto al lavoro di gruppo- e che preveda un evento/ prodotto finale;
- **Ruolo di tutoring da parte del docente**, che predispose l'ambiente educativo, riflette sugli input e le varie fasi del lavoro, monitora e fornisce continuamente verifiche e feedback sul lavoro svolto.
- **Co- progettazione** delle fasi e degli interventi, sia con la classe sia con il Consiglio di Classe.
- **Individuazione** di un concetto e/o ambito concettuale '**selettore**', come elemento guida della progettazione didattica.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e Costituzione riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Obiettivi dell'azione	Discipline coinvolte
Cittadinanza e Salute Cittadinanza e sport	L'azione si prefigge di educare i giovani a corrette abitudini alimentari e sani stili di vita, per promuovere lo "star bene" con sé e con gli altri e di valorizzare la pratica sportiva come momento di aggregazione sociale, di collaborazione, di osservanza delle regole e di rispetto dell'altro. In particolar modo, per le classi V, è stata programmata UDA Free to be free "Liberi da....Liberi di..." che ha previsto approfondimenti sui danni provocati dall'alcool e dalle sostanze	Italiano-Storia-Sc.motorie-Sc alimenti

	<p>stupefacenti. Inoltre, è stata affrontata la tematica relativa all'etica sportiva.</p>	
Cittadinanza digitale	<p>L'azione si prefigge di educare i giovani a un più corretto e consapevole utilizzo del web, adottando comportamenti rispettosi delle norme che garantiscano a tutti una vita "social" più serena e protetta. In particolar modo, per le classi V, è stata programmata UDA Free to be free "Liberi da....Liberi di..." che ha previsto approfondimenti sulle tecno-dipendenze.</p>	Italiano -Storia.
Cittadinanza e affettività	<p>Riflessioni sulla tematica riguardante la violenza sulle donne e la discriminazione di genere e l'8 Marzo si sono confrontate sul tema dell'emancipazione femminile partendo da documenti e filmati ..</p>	Italiano –Storia-Diritto
Cittadinanza e legalità	<p>Il progetto si prefigge di educare i giovani a riconoscere e contrastare fenomeni di criminalità organizzata e/o di corruzione presenti sul territorio e/o nella propria quotidianità. In particolar modo, le classi V, hanno all'interno delle programmazioni disciplinari di Storia percorsi di riflessioni sull'Italia repubblicana e le sue regole. Inoltre nei percorsi di ex ASL le classi V maturano consapevolezza delle norme dello Statuto dei lavoratori e in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>	Italiano –Storia-Diritto-
Cittadinanza e	<p>L'azione si prefigge di educare a una cultura dei diritti umani e promuovere consapevolezza, mentalità e stili di comportamento che favoriscano la crescita del senso di cittadinanza democratica. In particolar modo, le classi V, hanno all'interno delle programmazioni disciplinari di Storia percorsi di</p>	Italiano –Storia-Diritto-Francese-Irc

Convivenza civile	<p>riflessioni su tematiche attinenti a questa area: I diritti negati nei totalitarismi Dal sistema degli stati alla comunità transnazionale: UE e ONU La dichiarazione dei Diritti Umani La Costituzione italiana. Nelle programmazioni è prevista un'unità di apprendimento" Il linguaggio della dittatura" che sarà oggetto di prova parallela nel Pentamestre. Inoltre le classi hanno discusso del significato che ha avuto il Campo di Ferramonti, in occasione della Giornata della memoria 27 Gennaio, hanno partecipato ad attività di cineforum attivata dai CdC sui massacri delle foibe e visionato documenti sulle stragi nazifasciste.</p>	
Cittadinanza e sostenibilità	L'azione si prefigge di responsabilizzare tutti i cittadini ad assumere comportamenti e stili di vita rispettosi dell'ambiente, al fine di conciliare la tutela dell'ecosistema con uno sviluppo economico e sociale sostenibile.	Italiano –Storia-Diritto-Scienza dell'Alimentazione-R.C.
NUCLEO TEMATICO : La comunicazione (in)formativa	La comunicazione nell'emergenza sanitaria nazionale	Italiano –Storia-Diritto-
NUCLEO TEMATICO : I diritti (in)negoziabili	I diritti sospesi tra emergenza e salute pubblica	Diritto

10_PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

A.S. Triennio 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

Classe V sez. HI - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

TITOLO DEL PROGETTO: Itinerari enogastronomici - Tradizioni e Innovazioni

Tutor di classe: Prof.ssa Manola Simone

Relazione conclusiva delle attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola – lavoro) svolte dalla classe V HI Enogastronomia – Sala e vendita.

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola – lavoro).

L'alternanza scuola/lavoro, nell'ambito dell'autonomia scolastica ed in linea con la legge 107/2015, prevede una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Allo scopo si condivideranno esperienze per favorire la crescita culturale, sociale ed economica del territorio e di sviluppare il rapporto tra “dire e fare”, tra scuola e realtà lavorativa secondo specifici e condivisi obiettivi formativi. Con tale progetto si vogliono rendere gli alunni autonomi, artefici dell'impresa di se stessi in sinergia con la rete di servizi presenti nell'offerta territoriale esistente. In questa prospettiva la programmazione didattica dell'istituto “IPSIA E. Aletti” prevede percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento presso le aziende del settore intesi come “lavoro” sia in termini educativi che per lo sviluppo di competenze pratico -operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla scuola.

Sintesi delle attività svolte nel triennio 2017/2020

La classe V HI Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera nell'anno scolastico 2019/2020 ha completato il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) come previsto dalla programmazione. Il percorso inizialmente prevedeva una durata di 400 ore (120 ore per la terza classe – 200 ore nella quarta classe e 80 ore nella quinta classe) ma successivamente è stato modificato in considerazione delle novità normative intervenute tramite la Legge di Bilancio 2019 che ha previsto una durata minima di 210 ore. Le attività sono regolarmente iniziate nell'anno scolastico 2017/2018 e si sono concluse nell'anno scolastico 2019/2020. Il progetto coordinato dal tutor scolastico è stato

regolarmente svolto dagli studenti in parte in aziende ristorative – alberghiere ed in parte presso la sede dell’Istituto “E. Aletti”.

Gli studenti hanno ricevuto un’adeguata formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e delle informazioni utili all’autoimprenditorialità.

Durante la permanenza nelle strutture ospitanti gli studenti hanno dimostrato serietà e un senso di responsabilità superiore alle attese conseguendo risultati soddisfacenti. Per la parte in sede sono state previste lezioni pratiche e teoriche con docenti ed esperti del settore. Il percorso è stato svolto anche dagli studenti H presenti della classe, per i quali questa esperienza si è dimostrata essere molto inclusiva sia dal punto di vista lavorativo che umano. Le criticità che hanno contraddistinto il percorso di alternanza si possono riassumere essenzialmente come segue:

- difficoltà nella ricerca di strutture idonee a ricevere i nostri studenti;
- difficoltà a raggiungere in autonomia le strutture ospitanti a causa della mancanza di mezzi di trasporto;
- necessità di concentrare l’attività nei mesi di aprile e maggio a causa della chiusura delle strutture in altri periodi dell’anno.

Ciò nonostante, il giudizio dei nostri allievi sull’esperienza svolta è molto positivo in quanto, ciò che hanno conseguito in termini di competenze e rapporti umani, è di gran lunga superiore alle difficoltà incontrate.

Finalità del percorso

Il progetto formativo in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili sul mercato del lavoro;
- Favorire l’orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- Il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare opportunità di eventuali future assunzioni;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale infatti, i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (ex alternanza scuola/lavoro) sono sviluppati in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative – alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto

Le aziende coinvolte sono situate sul territorio e sono:

- Villaggio turistico “Otium” resort
- Bar gelateria “Barbarossa”.

Fasi e articolazione del progetto

L’attività è stata articolata in parte con la permanenza degli studenti in aziende del settore ed in parte con lo svolgimento di corsi e progetti PON presso la sede dell’I.S. “E. Aletti”.

Il Tutor nominato dal Dirigente scolastico, ha informato delle attività le famiglie e i docenti durante i Consigli di classe. Le aziende sono state scelte in base alla tipologia e alla localizzazione per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

I percorsi svolti dagli studenti, nel corso del triennio, sono riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Periodo	Luogo di svolgimento
Itinerari enogastronomici - Tradizioni e Innovazioni	A.S. 2017/2018	- PROGETTO “Lo chef del futuro. Sede: Otium resort Villapiana scalo (Cs)
Itinerari enogastronomici - Tradizioni e Innovazioni <i>PON "Una Opportunità Per Crescere Insieme" codice 10.2.2A-FSEPON-CL-2017-207-</i> modulo “La Lingua Francese in Cucina” 30 ore	A.S. 2018/2019	- pProgetto sulla gelateria e pasticceria Sede: IS Aletti Sede: IS Aletti -
PON: 'CITTADINANZA GLOBALE': “Educazione alimentare, cibo e territorio” – FSEPON-CL-2018-268	A.S. 2019/2020	- Sede: IS Aletti

--	--	--

Attività previste nel percorso in azienda

Gli studenti, opportunamente istruiti a scuola, sono stati accolti in azienda dal tutor aziendale per conoscere luoghi e tempi aziendali ed essere inseriti gradualmente nella realtà produttiva. Ciò ha favorito la crescita professionale degli stessi i quali si sono dovuti confrontare con situazioni pratiche e reali sempre nuove e spesso imprevedute. Il tutor scolastico ha operato a stretto contatto con le aziende per risolvere i problemi sorti tra la struttura ricettiva e gli studenti.

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso di alternanza in azienda

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
--------------------------	-----------------------	--------------------------

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Competenze relazionali:</i> Saper comunicare e interagire con superiori e colleghi di brigata; - <i>Competenze motivazionali:</i> accrescere l'autostima e la consapevolezza delle proprie capacità e conoscenze per poterle applicare efficacemente in contesti reali; - <i>Competenze di settore:</i> Conoscere in concreto aziende del settore turistico -alberghiero legate al territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - sapersi inserire in un contesto produttivo reale; - Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela; - Saper risolvere problemi nuovi e imprevisi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e saper mettere in atto le tecniche di comunicazione. - Conoscere le nostre radici enogastronomiche; - Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti; - Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura; - Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto; - Conoscere ed applicare la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro; - Conoscere e applicare la normativa della legge HACCP;
---	--	--

Attività svolte presso la sede scolastica

Nell'anno scolastico 2018_2019 sette alunni hanno partecipato al PON “*Una opportunità per crescere insieme*” codice 10.2.2A-FSEPON-CL-2017-207 – modulo “*La lingua francese in cucina*”, per un numero di 30 ore certificabili ai fini dei PCTO, con partecipazione ad un esame finale per l'acquisizione della certificazione linguistica.

Nello stesso anno presso l'Istituto scolastico si è tenuto un progetto di pasticceria e gelateria a cura del Bar pasticceria Barbarossa al quale ha partecipato tutta la classe.

Nel corrente anno scolastico 2019_2020 la classe ha partecipato al PON 'CITTADINANZA GLOBALE', modulo “*Educazione alimentare, cibo e territorio*” – FSEPON-CL-2018-268, per un numero di 60 ore certificabili ai fini dei PCTO. Il progetto nel particolare ha affrontato in modo originale i seguenti temi:

- apprendimento di corretti stili di vita, al fine di contribuire a migliorare in modo interdisciplinare, l'Educazione alla Salute, all'Ambiente, alla Sicurezza e alla Legalità;
- promozione delle pari opportunità e contrasto degli stereotipi di genere;
- civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di alternanza è stato oggetto di valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda ospitante secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento;
- Capacità di decisione e spirito d'iniziativa, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento.

La valutazione dell'intero percorso sarà condivisa con il Consiglio di classe e, al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti, la scuola rilascerà una certificazione attestante l'attività di PCTO svolta dagli stessi.

Per il seguente anno scolastico, causa emergenza da covid-19 che ha richiesto una rimodulazione complessiva dell'esame di Stato, non costituirà requisito di ammissione la frequenza dei tre quarti delle ore dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (D.L. 8/04/2020 n° 22 - GU Serie Generale n.93 del 08_04_2020), tuttavia, il percorso svolto sarà parte integrante del colloquio d'esame così come previsto dall'Ordinanza Ministeriale n° 10 del 16 maggio 2020 che dispone:

“Nell'ambito del colloquio, il candidato interno espone, mediante una breve relazione o un elaborato multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

11 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	La notte dei Ricercatori	UNICAL	5 ore
Viaggio di istruzione	FIERA DI RIMINI – SIGEP PASTICCERIA	RIMINI	2 giorni
Incontri con esperti	Incontro con esperto della produzione del Grana-Padano	IIS IPSIA ITI ALETTI	4 ore
Incontri con esperti	Educazione alimentare, cibo e territorio	IIS IPSIA ITI ALETTI	60 ore
Incontri con esperti	Consorzio di Bonifica.Arsac. Unical	IIS IPSIA ITI ALETTI	2 ore
Orientamento	Incontro con Forze Armate e aeronautica militare	IIS IPSIA ITI ALETTI	4 ore
Orientamento	Partecipazione all'Orienta Calabria	Rende-Cosenza	5 ore

12-DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa http://www.istitutoaletti.edu.it/offerta-formativa-ptof-e-pof --(extract valutazione e revisione 2019-2020)
2.	Programmazioni dipartimenti didattici: http://www.istitutoaletti.edu.it/docenti/programmazioni-dipartimentali e di classe: http://www.istitutoaletti.edu.it/docenti/programmazioni-disciplinari
3.	Relazione conclusiva delle attività e dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
4.	Relazione esperto Pon 10.2.5A-FSEPONCL-2018-268 - 'CITTADINANZA GLOBALE' Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
5.	Tabella riepilogativa argomenti per elaborato delle materie di indirizzo
6.	Fascicoli personali degli alunni
7.	Verbali consigli di classe e scrutini
8.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
9.	Materiali utili

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito della scuola.

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc,)

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

PERCORSO FORMATIVO a. s. 2019/2020

INSEGNANTE: Manola Simone

LIBRO DI TESTO: A STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO - M.R. Cesarano – M. D. Esposito – T. Acampora- Ed. CLITT

TEMPI

- Ore settimanali 5
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) 165
- Ore effettive di lezione (al 30 maggio 2020)... .. 147 (in aula e in modalità D.a.D.)
- Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 5 (in modalità D.a.D.)

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** per lo più costante e attiva, modesta in qualche caso.
- **Attitudine alla disciplina:** nella media sufficiente, in alcuni casi buona.
- **Interesse per la disciplina:** la classe, a parte un iniziale scetticismo dovuto alla complessità della materia, ha mostrato nel complesso un apprezzabile interesse, nella consapevolezza che i contenuti acquisiti sono riscontrabili nella realtà e soprattutto utili per un proficuo percorso lavorativo.
- **Impegno nello studio:** serio e costante per alcuni, limitato e saltuario per altri.
- **Metodo di studio:** La classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale che le ha consentito di raggiungere nella media, risultati positivi.

COMPETENZE	D.LGS. 61/2017 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e
-------------------	---

professionali
 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018
 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
 Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)
 Competenza digitale
 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)
 Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)
COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)
 Comunicare
 Collaborare e partecipare
 Individuare collegamenti e relazioni
 Acquisire e interpretare l’informazione
 Imparare a imparare
 Agire in modo autonomo e responsabile

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

Gli studenti, fino al 5 marzo hanno seguito lo svolgimento delle lezioni in modo abbastanza regolare, manifestando un interesse mediamente costante per la disciplina. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerato il profilo culturale generale, mediamente di livello medio-basso, è stato necessario rivedere il contenuto di alcune unità didattiche, rendendolo più semplice e di conseguenza più accessibile. Nel complesso, la classe ha acquisito una conoscenza essenziale ed in alcuni casi anche buona, sia del linguaggio tecnico-professionale che dei contenuti disciplinari.

A partire dal 5 marzo 2020 è stata utilizzata la D.A.D su piattaforma Classroom e poi su E- Dida piattaforma dell’istituto.

Conoscenze

- Conoscere il sistema di pianificazione, programmazione e controllo aziendale
- Conoscere gli strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget
- Conoscere le dinamiche del mercato ristorativo
- Conoscere l’importanza ed il ruolo del marketing in ambito aziendale
- Conoscere le fasi del processo di marketing Conoscere la normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare.
- Conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Comprendere il linguaggio specifico della disciplina.

Competenze

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Capacità

Complessivamente, gli studenti sono in grado di:

- Comprendere la differenza e il ruolo di pianificazione e programmazione aziendale
- Redigere semplici business plan
- Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing
- Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.
- Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing
- Individuare gli indicatori della qualità, del processo e del risultato nelle aziende ristorative
- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare delle diverse fattispecie di frode commerciale e frode sanitaria

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE IN PRESENZA

L'attività didattica si è svolta essenzialmente con lezioni partecipate e basate su elementi di valutazione autentica. Ogni argomento è stato esposto attraverso l'utilizzo di slide dal contenuto breve e semplificato in modo da renderlo di immediata ricezione. Pertanto alla lezione frontale con strumenti digitali, utilizzata per esplicitare i concetti-chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva volta a favorire la curiosità intellettuale tramite la formulazione di domande, il dialogo ed il confronto. La classe, inoltre, ha mostrato particolare interesse ad apprendere alcuni argomenti in chiave simulativa, ossia con riscontro diretto nella realtà quotidiana e, nel caso specifico, in quella aziendale.

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.

- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (visione consigliata di video didattici, file, power point, mappe concettuali, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • fotocopie • L.I.M. per la proiezione di slide e per lo svolgimento di esercitazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posta elettronica • piattaforme digitali classroom, • piattaforma digitale d’Istituto E-DIDA_Aletti • App per videoconferenze (jitsi)

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdP. Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di device ed è stata attivata la “didattica della vicinanza, I Care” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico.

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. • Problem solving • Metodo induttivo 	<p>Interazione ON LINE anche emozionale con gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • videolezioni in diretta • chat di classe su piattaforme per feedback per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi

	<p>sull'emergenza relazionale,</p> <ul style="list-style-type: none"> • restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate.
--	---

METODOLOGIE

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni individuali • Compiti in classe • Risoluzione di esercizi alla lavagna • Discussioni collettive • Analisi di casi aziendali/ Compiti di realtà • Prove semi-strutturate 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate come prove autentiche • Prove semistrutturate • colloqui in videoconferenza • feedback in chat o in videoconferenza • prove a tempo • Correzione e restituzione dei compiti da svolgere in autonomia a casa

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI in presenza

Unità formativa 1:

Alimentazione e salute: i numeri del benessere 0/5/30

- Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo
- Analisi SWOT
- Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget
- L'analisi del mercato ristorativo
- Definizione, sviluppo e ruolo del marketing
- Le fasi del processo di marketing
- Il Marketing operativo: definizione di Marketing mix

- la politica del prezzo: metodo del mark-up standard, prezzo di scrematura, di penetrazione, prezzo psicologico, bundle pricing, prezzo civetta.
- La politica del prodotto: il ciclo di vita del prodotto. Caratteristiche del prodotto ristorativo
- La politica della distribuzione: scelta del canale distributivo. La distribuzione del prodotto ristorativo
- La politica della comunicazione: definizione di pubblicità, direct marketing, sponsorizzazione, pubbliche relazioni
- Definizione di web marketing e degli strumenti maggiormente utilizzati per la comunicazione in rete (Sito web, social network, pubblicità on line)
- Cenni sul piano di marketing e ricerche di mercato

Contenuti in D.A.D

Unità formativa 2:

I prodotti alimentari e i marchi di qualità

- Qualità e sicurezza alimentare
- Cenni sulla disciplina dei marchi
- Le frodi alimentari
- Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari

Cittadinanza e Costituzione

- Caratteristiche e struttura della Costituzione Italiana
- Definizione di “Cittadinanza attiva”
- Le 8 competenze della cittadinanza attiva

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa Accoti Antonella

Libro di Testo: I COLORI DELLA LETTERATURA Vol. IIIR. Carnero – G. Iannaccone

TEMPI

- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) : 148
- ore effettive di lezione : 120 (in aula e in modalità D.a.D.)
-

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>
-------------------	--

Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”) Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”) Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”) COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l’informazione Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile
--

METODI D’INSEGNAMENTO E ATTIVITA’ SVOLTE IN PRESENZA

Le lezioni sono state condotte secondo un metodo che prevede una fase propedeutica dialogica, finalizzata a suscitare interesse per l’argomento; una fase esplicativa del modulo; una fase di controllo della comprensione e, infine, un’indicazione ai contenuti della lezione successiva.

Tale procedura ha permesso di individuare le cause delle criticità e di elaborare strategie didattiche personalizzate.

Agli studenti sono stati preventivamente notificati gli obiettivi disciplinari, con le indicazioni di tecniche e strumenti da utilizzare per il loro conseguimento.

La classe, guidata nell’analisi e nel commento dei testi esaminati, ha mantenuto un discreto livello di attenzione.

Per stimolare l’abitudine alla lettura sono stati analizzati passi scelti di opere in prosa e in poesia, focalizzando l’attenzione sui concetti-chiave.

Periodicamente, sono state affrontate tematiche di *Cittadinanza e Costituzione* avendo sempre cura di aggiornare e contestualizzare gli argomenti proposti.

Per ogni periodo storico-letterario la classe ha analizzato idee e poetiche, il sistema letterario, i linguaggi dell’arte. Durante il trimestre e in presenza sono state svolte attività, finalizzate alle prove dell’Esame di Stato e alle competenze di scrittura, per affrontare le nuove tipologie previste.

Al fine di incrementare le competenze linguistico-espressive, si è lavorato su situazioni concrete, quali, ad esempio, la correzione di un testo o il riesame delle prove scritte evidenziando l’esatto uso delle strutture morfo-sintattiche.

Ulteriori attività di didattica laboratoriale sono state programmate durante lo svolgimento del **Crosscurriculum**: cineforum, visione di video didattici, dirette streaming in occasione di particolari eventi culturali, discussioni critiche correlate a problematiche/tematiche di attualità.

METODI D’INSEGNAMENTO E ATTIVITA’ SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività**: proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione**: per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna ,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.

- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (caffè letterari 2.0 visione consigliata di film, file, power point, mappe concettuali, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Libri di testo e non, attività' di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, tavole sinottiche, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche sulla piattaforma Pearson. Il lavoro didattico è stato svolto in aula e in Aula magna, secondo la scansione temporale prevista (quattro ore settimanali).	Piattaforme digitali di classe, Google Suite, App case editrici, libro digitale, dispositivi digitali , App per videoconferenze Skipe, Hangout e Jitsi meet

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video prodotti dall'insegnate, Libro di testo parte digitale, ppt realizzati del docente o presenti sulle piattaforme collegate ai manuali digitali, visione film, , mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, contenuti registrati dalla RAI o da piattaforme didattiche collegate ai manuali in uso, documentari YouTube)

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdPe nei PEI . Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di devise ed è stata attivata la “ didattica della vicinanza, I Care” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Cooperative learning. Cineforum. Circle time. Flipped Classroom Debriefing.	Interazione ON LINE , anche emozionale, con gli alunni L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali. Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feed back o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate , correzione prove in videoconferenza, didattica per ESA, la didattica” I Care “

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>- Verifiche orali - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p>- Verifiche scritte - assegnate sotto forma di esercitazioni, compiti di realtà e prove scritte in classe, svolte in seguito a tematiche affrontate e secondo le nuove tipologie previste dall'Esame di Stato.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Prove scritte, incluse tipologie di prove d'esame, strutturate come prove autentiche• produzione materiali multimediali• produzione di materiali grafici• Prove strutturate e semistrutturate• colloqui in videoconferenza• feedback in chat o in videoconferenza• prove a tempo• controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali• blogging- per prove di scrittura creativa

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI IN PRESENZA

UNITA' FORMATIVA

La ratio e lo Speen

Età del Positivismo.

Significative produzioni letterarie, artistiche, tecniche e scientifiche anche di autori internazionali
Elementi d'identità e diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.

Il mondo verso la guerra

Genesi filosofica e storica del Decadentismo

Simbolismo, Scapigliatura ed Estetismo

La figura dell'intellettuale

Temi e forme letterarie

Materiale di lavoro: L'albatro (da C.Baudelaire, I fiori del male)

I linguaggi dell'arte

L'urlo di Munch: analisi e significato

UDA INTERDIPARTIMENTALE CORRELATA

Free to be free - Liberi da...Liberi di

Esperienze letterarie e sostanze psicoattive

Materiale di lavoro: Visione film Dorian Gray

Cittadinanza e Costituzione: educazione alla salute.

UNITA' FORMATIVA 2

IL Novecento: l'età delle Avanguardie

Parole in libertà: il Futurismo

Il Crepuscolarismo: forme e aspetti del movimento

Materiale di lavoro: Manifesto del futurismo F. Marinetti

Manifesto della cucina: Il pranzo perfetto

I linguaggi dell'arte

L'arte del Novecento sito web <http://www.artwave.it/arte/storia-dellarte/le-quattro-avanguardie-che-hanno-segnato-il-novecento/>

Guernica di Pablo Picasso: analisi e significato

Unità formativa 3 Il Fanciullino e l'Esteta

Il Poeta fanciullino: Giovanni Pascoli

Vita, studi, il percorso poetico

La poetica del fanciullino e i simboli della poesia pascoliana

Le raccolte principali e le loro caratteristiche: Myricae e Canti di Castelvecchio

Materiale di lavoro:

La metafora del fanciullino (da Il fanciullino)

X Agosto – Temporale – L'assiuolo (da Myricae)

Nebbia – Il gelsomino notturno (da Canti di Castelvecchio)

Dall'esteta al superuomo: Gabriele D'Annunzio

Biografia, opere, pensiero

Estetismo – Panismo - Superomismo

Materiale di lavoro:

La Pioggia nel pineto (da Alcyone)

Il ritratto dell'esteta (da Il Piacere)

Unità formativa 4

La ricerca di un nuovo modo di raccontare: le nuove tecniche narrative e la crisi del soggetto

Le caratteristiche del romanzo europeo

Italo Svevo ed Ettore Schmitz: l'origine conta

La vita, la figura dell'inetto, i romanzi

La coscienza di Zeno: composizione- struttura e trama- temi e soluzioni narrative

Materiale di lavoro:

La prima pagina del romanzo: Il Dottor S. e Zeno

L'incapacità di prendere sul serio la vita (Cap II)

Zeno è guarito ma la vita non sopporta cure (Cap. VI)

Maschera nuda: Luigi Pirandello

Biografia, opere, pensiero

Il relativismo psicologico, l'umorismo, le trappole e la frantumazione dell'individuo

Il romanzo e la novella in Pirandello

La civiltà moderna, la macchina e l'alienazione

Materiale di lavoro:

Il sentimento del contrario (da L'umorismo)

La carriola (da Novelle per un anno)

Il naso di Moscarda (da Uno, nessuno e centomila)

Unità formativa 5 in DAD

Epoche, luoghi, idee: la poesia in Italia tra le due guerre e i manifesti degli intellettuali durante l'affermazione dei sistemi totalitari

Ungaretti, uomo di pena: elementi biografici

Ungaretti e la guerra - Ungaretti e il dolore - Ungaretti e la poetica del frammento. Le opere

Eugenio Montale: pessimista cosmico

Elementi biografici - La visione negativa del reale e il correlativo oggettivo

Montale e la donna

Le tre principali raccolte e i loro contenuti essenziali

Materiale di lavoro:

Ungaretti: Mattina- Veglia – Soldati- San Martino del Carso (da Vita di un uomo)

La madre (da Sentimento del tempo)

L'Ermetismo: etimologia del termine, origine, contenuti fondamentali e linguaggio

Montale: I limoni- Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia)

Ho sceso, dandoti il braccio,almeno un milione di scale-Piove (da Satura)

Unità formativa trasversale 8

Laboratorio di scrittura

ATTIVITA': potenziamento delle abilità e sviluppo delle competenze. Modalità di svolgimento delle tipologie prima prova esame di Stato. Caffè letterario2.0 e ricerca materiali sulle piattaforme utilizzate. Mappe e schemi. Sintesi visiva. Compiti autentici. Blogging- per prove di scrittura creativa

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Accoti Antonella

Libro di testo: Storia in corso, vol. 3

Autori: DE VECCHI - GIOVANNETTI, Ediz. Scol. Bruno Mondadori

TEMPI

- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) : 132
- ore effettive di lezione (al 15 Maggio) : 120 (in aula e in modalità D.a.D.)
- Ore rimanenti fino al termine delle lezioni: 10 (in modalità D.a.D.)

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** Mediamente costante anche se non sempre propositiva e ricettiva.
- **Interesse per la disciplina :** Spontaneo, autentico ma non supportato da costanza negli impegni programmati e da senso di responsabilità.
- **Impegno nello studio:** Serio, assiduo e sistematico da parte di qualche allievo ; superficiale e saltuario nel caso di altri .
- **Metodo di studio:** Prevalentemente assimilativo, anche se qualche allievo presenta scarse capacità organizzative ed una metodologia di lavoro poco efficiente.

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</p> <p>COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Imparare a imparare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>
-------------------	---

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE IN PRESENZA

La spiegazione dei fatti salienti è stata supportata dall'analisi delle dinamiche economiche, politiche e socio-culturali degli eventi storici, attraverso letture guidate e il ragionamento induttivo e deduttivo.

Gli studenti sono stati costantemente guidati nell'individuazione dei nessi che intercorrono tra le vicende storiche. Tale procedimento ha consentito di ricavare un'idea personale del fatto storico che deriva dall'interiorizzazione dei contenuti e dalla consapevolezza della continuità fra passato e presente.

Sono state discusse tematiche inerenti a *Cittadinanza e Costituzione*, parallelamente allo studio della Storia, in relazione all'evolversi dei vari quadri istituzionali, politici e sociali, con riferimenti anche della situazione a noi contemporanea.

La visione di percorsi multimediali e di documentari su importanti avvenimenti storici ha fornito elementi di riflessione e confronto tra docente e studenti.

Tali attività hanno favorito lo sviluppo della capacità di esprimere opinioni personali e hanno contribuito alla promozione culturale, sociale e civile degli studenti.

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna ,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (caffè storico 2.0 visione consigliata di film, documentari, power point, mappe concettuali, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Libri di testo e non, attività di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, tavole sinottiche, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche. Il lavoro didattico è stato svolto in aula e in Aula magna, secondo la scansione temporale prevista (due ore settimanali) .	Piattaforme digitali di classe, Google Suite, App case editrici, libro digitale, dispositivi digitali , App per videoconferenze Skipe, Hangout e Jitsi meet

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video prodotti dall’insegnate, Libro di testo parte digitale, ppt realizzati del docente o presenti sulle piattaforme collegate ai manuali digitali, visione film, , mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, contenuti registrati dalla RAI o da piattaforme didattiche collegate ai manuali in uso, documentari YouTube).

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdP. Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di risorse ed è stata attivata la “ didattica della vicinanza, I Care” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico.

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti.</p> <p>Cooperative learning..</p> <p>Circle time.</p> <p>Flipped Classroom</p> <p>Debriefing.</p>	<p>Interazione ON LINE , anche emozionale, con gli alunni</p> <p>L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali.</p> <p>Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feedback o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate , correzione prove in videoconferenza, didattica per Eas, didattica" I Care "</p>

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>- Verifiche orali - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p>- Verifiche scritte - assegnate sotto forma di esercitazioni, quesiti, prove strutturate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate • colloqui in videoconferenza • feedback in chat o in videoconferenza • prove a tempo • controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali • discussioni su problematiche contestualizzate

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione e del grado di sviluppo di capacità analitiche, sintetiche e critiche.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione , che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI

Unità formativa 1 L'alba del Ventesimo secolo

L'Europa agli inizi del Novecento
L'Italia nell'età giolittiana
La Prima guerra mondiale

Le ragioni profonde della guerra
L'attentato di Sarajevo e lo scoppio del conflitto
La guerra di logoramento
L'Italia in guerra
Dalla svolta del 1917 alla fine della guerra
Il dopoguerra e i trattati di pace
La Rivoluzione russa
La Russia all'inizio del secolo
Le due rivoluzioni russe
Il governo bolscevico e la guerra civile
La nascita dell'URSS

TERRITORIO E PROTAGONISTI

La fornace di Trebisacce
Storia e altre storie: La brigata Catanzaro

SOCIETÀ E ISTITUZIONI.

Sviluppo economico e consumismo alimentare

Unita' formativa 2 La notte della Democrazia

Il fascismo in Italia

Crisi e malcontento sociale
Il dopoguerra e il biennio rosso
Il fascismo: nascita e presa del potere
I primi anni del governo fascista
La dittatura totalitaria
La politica economica ed estera

Lo Stalinismo

L'abolizione della NEP nelle campagne e nell'industria
L'organizzazione dello Stato e il culto della personalità
Il terrore staliniano e le purghe

La crisi economica del 1929

Il crollo di Wall Street
Il New Deal

in DAD

Il regime nazista

La Repubblica di Weimar
Il nazismo e la dittatura di Hitler
Il razzismo nazista

L'alternativa democratica

La Gran Bretagna e la Francia

Cittadinanza e Costituzione

I diritti negati nei totalitarismi
Visione film Le vite degli altri

Unita' formativa 3 in DAD

I giorni della follia

La Seconda guerra mondiale (1939-1945)

Le cause del conflitto
La guerra in Europa e in Oriente
L'Europa dei lager e della Shoah
Lo sbarco degli Alleati
La conferenza di Yalta
Il crollo del Terzo Reich
La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki
La resa del Giappone
I trattati di pace di Parigi

La "guerra parallela" dell'Italia (1943-1945)

La fine dello stato fascista
L'armistizio dell'8 settembre e l'Italia divisa
La Resistenza e la liberazione
Il fenomeno delle foibe

TERRITORIO E PROTAGONISTI: Ferramonti e Alfredo Lutri.
Visita al Campo di Ferramonti.

Il mondo bipolare

Dalla pace alla guerra fredda
Il blocco occidentale e il blocco orientale

Cittadinanza E Costituzione

Il dibattito politico-economico attuale: quale Unione Europea?
Educazione alla legalità: esperienze e proposte antimafia a partire dal territorio

DISCIPLINA: FRANCESE Cucina
PERCORSO FORMATIVO a. s. 2019/2020
INSEGNANTE: Pasquale Corbo

LIBRO DI TESTO: A. DE CARLO, *PROFESSION OENOLOGIE*, HOEPLI -

TEMPI

- Ore settimanali 3
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) 90
- Ore effettive di lezione (al 30 maggio 2020)... .. 58
- Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 1

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** costante ed attiva per qualche alunno, sollecitata ma, comunque, più che accettabile per il resto della classe.
- **Attitudine alla disciplina:** mediamente accettabile e, in alcuni casi, buona.
- **Interesse per la disciplina:** vivo e costante per una parte degli alunni, più accettabile per il resto della classe.
- **Impegno nello studio:** serio e costante in alcuni casi, più che accettabile quello della classe nel suo complesso, specie da remoto.
- **Metodo di studio:** appropriato ed efficace per una fascia, assimilativo, per altri.

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”) Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”) Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</p> <p>COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l’informazione Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile</p>
-------------------	--

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

L’iter didattico-educativo si è svolto normalmente, tutti gli alunni hanno seguito lo svolgimento delle lezioni in modo regolare fino al 5 marzo 2020. La classe ha mostrato un interesse via via più adeguato al progetto formativo, alunni hanno recepito con maggiore sensibilità i suggerimenti dell’insegnante, altri meno. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerati i livelli di partenza e il profilo culturale generale, quasi tutti gli alunni hanno acquisito adeguate conoscenze, competenze e capacità sia nella lingua di uso quotidiano che tecnica-professionale studiata e nell’applicazione delle regole grammaticali e morfo-sintattiche della lingua francese. Qualche elemento ha sviluppato maggiormente le capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale e ha dimostrato una discreta conoscenza della terminologia tecnica ed una corretta pronuncia in lingua francese; altri riescono a comunicare, sia nella forma orale che in quella scritta, evidenziando accettabili competenze espressive. A partire dal 5 marzo 2020 è stata utilizzata la D.A.D., prima su piattaforma Google Classroom e poi su E- Dida Aletti.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

Obiettivi didattici complessivamente raggiunti

Conoscenze

- adeguate conoscenze specifiche
- acquisire le funzioni comunicative fondamentali per l'uso della lingua in situazioni di vita pratica e professionale
- acquisire un patrimonio lessicale fondamentale per esprimersi in modo appropriato su argomenti professionali
- acquisire conoscenze morfosintattiche tali da consentire abilità comunicative coerenti, corrette e fluide di livello medio
- sviluppare e potenziare la conoscenza degli elementi distintivi della cultura straniera

Competenze

- comprendere il senso globale di testi e dialoghi orali di livello medio
- esprimersi in lingua straniera in forma orale e scritta su argomenti di natura pratica e professionale, pervenendo a una competenza comunicativa di livello medio
- sostenere una conversazione strutturalmente semplice, ma funzionalmente adeguata, chiara nella pronuncia e nell'intonazione
- leggere, in modo intensivo ed estensivo, testi di carattere pratico
- Redigere testi descrittivi semplici, lettere, dialoghi, ricette, risposte a questionari
- Scrivere sotto dettatura
- Prepararsi all'uso della lingua studiata come "lingua franca", ovvero veicolo di comunicazione interculturale
- Saper consultare testi tecnici e manuali professionali in lingua straniera
- Sintetizzare, rielaborare e valutare i contenuti appresi

Capacità

- Saper utilizzare le funzioni comunicative studiate per interagire su argomenti professionali e di vita pratica
- Saper applicare le strutture morfo-sintattiche, per esprimersi in modo formalmente corretto sia all'orale che allo scritto
- Saper tradurre frasi o messaggi semplici, in modo corretto

Al termine del quinto anno gli alunni sono in grado di:

- Comprendere il senso di un documento professionale
- Esporre degli argomenti professionali
- Comprendere e analizzare documenti sull'alimentazione e la gastronomia
- Parlare e dare consigli sull'alimentazione sana e equilibrata
- Definire le vitamine e i grassi/ dare consigli
- Operare delle scelte sull'utilizzo dei prodotti BIO e OGM
- Conoscere la storia del vino
- Presentare specialità gastronomiche francesi
- Definire le caratteristiche di vari tipi di bevande/ proporre dare consigli
- Distinguere i differenti tipi di servizio
- Illustrare le norme igieniche

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE IN PRESENZA

Il processo metodologico, basandosi principalmente sul metodo funzionale-comunicativo, ha tenuto conto anche della situazione di partenza degli studenti, della motivazione e della strutturazione degli argomenti trattati, perciò, alcune volte, si è utilizzato un approccio di tipo induttivo/deduttivo. Ogni argomento è stato esposto oralmente, letto, analizzato, schematizzato e rielaborato.

Grande attenzione è stata riposta alle abilità di produzione scritta e orale e, quindi, alla padronanza dei vari codici espressivi.

Le lezioni adottate sono state di tipo frontale, per esplicitare i concetti-chiave, e di tipo interattivo, per stimolare la curiosità intellettuale degli studenti.

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna.
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso.
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (visione consigliata di file di vario tipo e di vario contenuto).

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Per l'attività didattica sono stati utilizzati la LIM, il libro di testo, il traduttore, del materiale autentico, foto, schemi semplificativi, video didattici.	Piattaforme digitale Google Classroom, dispositivi digitali vari (whatsapp, messenger) App per videoconferenze, piattaforma digitale E-DIDA Aletti.

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video, libro di testo, sintesi per la mediazione dei contenuti, documenti e file di vario tipo per esercitazioni e sviluppo delle U. F. programmate.

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari.</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata.</p> <p>Attività di laboratorio.</p>	<p>Interazione ON LINE, anche emozionale, con gli alunni</p> <p>L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali.</p> <p>Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feed back o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate, correzione prove in videoconferenza.</p>

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>Sono state effettuate verifiche di controllo della conoscenza, della comprensione e della competenza degli argomenti trattati mediante conversazioni, domande dal posto, interrogazioni tradizionali, test e compiti assegnati per casa e compiti scritti: prove oggettive, strutturate e semi-strutturate, domande a scelta multipla, vero/falso, a risposte aperte e riassunti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate come prove autentiche • Prove strutturate e semi-strutturate • colloqui in videoconferenza • feedback in chat o in videoconferenza • prove a tempo • controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in D.a.D assumono un maggior peso, per come deliberato in C.D. del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI IN PRESENZA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>UNITA' FORMATIVA 1: Le vin: Histoire et tradition dans un verre</p>

COMPETENZE	Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo sapendo reagire in modo adeguato per dare informazioni precise e chiarimenti sui vini giusti, aperitivi e cocktails con i distillati nelle diverse occasioni. Interagire in lingua con i clienti prendendo ordinazioni per le bevande, risolvendo eventuali problemi.	
	CONOSCENZE	ABILITÀ
	La storia e le caratteristiche del vino. Le regioni vinicole francesi. I vitigni francesi. Le denominazioni. La degustazione e la vendita. La fase visiva, olfattiva e gustativa. Scoprire la Francia: conoscere la produzione di vino e bevande della Francia.	Dare consigli sulla scelta di un vino. Comprendere il senso di un documento professionale. Rispondere a domande. Redigere delle risposte coerenti esprimere una opinione personale. Discutere a proposito degli effetti benefici del vino e dei rischi per la salute legati all'abuso di alcool. Esprimere dei giudizi (aspetto, origine, abbinamento, temperatura e servizio); esporre degli argomenti professionali all'orale e allo scritto. Proporre e consigliare una bevanda. Comprendere dei documenti professionali che riguardano le tecniche di produzione delle bevande. Spiegare i caratteri salienti delle bevande. Giustificare gli abbinamenti cibo-vino.
METODOLOGIE	Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, Peer education, esercizi di gruppo.	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, traduttore, personal computer, sussidi audiovisivi.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione; prove di realtà; tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.	
TEMPI	Trimestre (mesi di ottobre-novembre).	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
UNITA' FORMATIVA 2: La restauration, vue d'ensemble		
COMPETENZE	Essere in grado di operare una scelta consapevole. Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo per dare informazioni precise e chiarimenti, nelle diverse occasioni ai clienti sull'organizzazione di catering, buffet.	
	CONOSCENZE	ABILITÀ
	Lo sviluppo della ristorazione. I differenti luoghi dell'enogastronomia. I differenti tipi di ristorazione.	Saper dare delle informazioni sul mondo dell'enogastronomia. Presentare un ristorante, un hotel, dei prodotti regionali,

I mestieri della ristorazione. I diversi stili di servizio, di banchetti, di buffets. Il catering.	una regione Comprendere l'essenziale di un documento scritto professionale. Distinguere le forme di gestione.
METODOLOGIE	Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, Peer education, esercizi di gruppo.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, traduttore, personal computer, sussidi audiovisivi.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI	Fine Trimestre-inizio Pentamestre (mesi di dicembre, gennaio, febbraio).

CONTENUTI DA REMOTO IN D.a,D

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: L'alimentation	
COMPETENZE	Redigere ricette per menu equilibrati; valutare la propria alimentazione quotidiana
CONOSCENZE	ABILITÀ
Alimentazione dietetica. Modificare il proprio comportamento. Mangiare meglio per vivere meglio. Come mangiare equilibrato. Il Regime cretese o mediterraneo. La piramide alimentare. I prodotti BIO, un ritorno al naturale, i labels BIO. Gli OGM.	Saper realizzare menu equilibrati; saper valutare la propria alimentazione quotidiana; saper realizzare dei menu specifici e no, religiosi
METODOLOGIE	Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, Peer education, esercizi di gruppo.
STRUMENTI,	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,

SUSSIDI E MATERIALI	traduttore, personal computer, sussidi audiovisivi.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI	Pentamestre (mesi di marzo-aprile).

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 4: Hygiène e securité	
COMPETENZE	Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
CONOSCENZE	ABILITÀ
Il sistema HACCP. I contagi e i rischi alimentari. Le tecniche di conservazione al caldo/al freddo L'igiene nella ristorazione. La formazione e l'ambiente professionale.	Distinguere i principi del metodo HCCP e applicarlo. Saper conservare i cibi. Spiegare le regole dell'igiene. Saper determinare i vantaggi della legislazione europea in materia d'alimentazione. Saper realizzare dei menu specifici e no.
METODOLOGIE	Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, Peer education, esercizi di gruppo.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, traduttore, personal computer, sussidi audiovisivi.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI	Pentamestre (mesi di maggio-giugno).

DISCIPLINA: FRANCESE -- SALA
PERCORSO FORMATIVO a. s. 2019/2020

INSEGNANTE: Luisa Santagada

LIBRO DI TESTO: A. DE CARLO, , PROFESSION OENOAGRONOMIE, HOEPLI -

TEMPI

- Ore settimanali 3
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) 90
- Ore effettive di lezione 64
- Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 10

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** costante ed attiva per pochi alunni, modesta nei restanti casi.
- **Attitudine alla disciplina:** mediamente adeguata e, in alcuni casi, più che discreta.
- **Interesse per la disciplina:** vivo e costante quello manifestato da una piccola parte degli allievi, moderato per la maggior parte.
- **Impegno nello studio:** serio e costante, in pochi casi, accettabile quello della maggior parte.
- **Metodo di studio:** appropriato ed efficiente, per una fascia limitata, assimilativo, per altri.

COMPETENZE	D.LGS. 61/2017 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”) Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”) Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”) COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l’informazione Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile
-------------------	---

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

L'iter didattico-educativo si è svolto normalmente, quasi tutti gli alunni hanno seguito lo svolgimento delle lezioni in modo abbastanza regolare fino al 5 marzo 2020. La classe ha mostrato appropriato interesse al progetto formativo, ma pochi alunni hanno recepito con maggiore sensibilità i suggerimenti dell'insegnante, altri meno. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerati i livelli di partenza e il profilo culturale generale, quasi tutti gli alunni hanno acquisito adeguate conoscenze, competenze e capacità sia nella lingua di uso quotidiano che tecnica-professionale studiata e nell'applicazione delle regole grammaticali e morfo-sintattiche della lingua francese. Qualche elemento ha sviluppato maggiormente le capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale e ha dimostrato una discreta conoscenza della terminologia tecnica ed una corretta pronuncia in lingua francese; altri riescono a comunicare, sia nella forma orale che in quella scritta, evidenziando accettabili competenze espressive. A partire dal 5 marzo 2020 è stata utilizzata la D.A.D su piattaforma Classroom e poi su E- Dida piattaforma dell'istituto

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE,CAPACITA'

Obiettivi didattici complessivamente raggiunti

Conoscenze

- adeguate conoscenze specifiche
- acquisire le funzioni comunicative fondamentali per l'uso della lingua in situazioni di vita pratica e professionale
- acquisire un patrimonio lessicale fondamentale per esprimersi in modo appropriato su argomenti professionali
- acquisire conoscenze morfosintattiche tali da consentire abilità comunicative coerenti, corrette e fluide di livello medio
- sviluppare e potenziare la conoscenza degli elementi distintivi della cultura straniera

Competenze

- comprendere il senso globale di testi e dialoghi orali di livello medio
- esprimersi in lingua straniera in forma orale e scritta su argomenti di natura pratica e professionale, pervenendo a una competenza comunicativa di livello medio
- sostenere una conversazione strutturalmente semplice, ma funzionalmente adeguata, chiara nella pronuncia e nell'intonazione
- leggere, in modo intensivo ed estensivo, testi di carattere pratico
- Redigere testi descrittivi semplici, lettere, dialoghi, ricette, risposte a questionari
- Scrivere sotto dettatura
- Prepararsi all'uso della lingua studiata come "lingua franca", ovvero veicolo di comunicazione interculturale
- Saper consultare testi tecnici e manuali professionali in lingua straniera
- Sintetizzare, rielaborare e valutare i contenuti appresi

Capacità

- Saper utilizzare le funzioni comunicative studiate per interagire su argomenti professionali e di vita pratica

- Saper applicare le strutture morfo-sintattiche, per esprimersi in modo formalmente corretto sia all'orale che allo scritto
- Saper tradurre frasi o messaggi semplici, in modo corretto

Al termine del quinto anno gli alunni sono in grado di :

- Comprendere il senso di un documento professionale
- Esporre degli argomenti professionali
- Comprendere e analizzare documenti sull'alimentazione e la gastronomia
- Parlare e dare consigli sull'alimentazione sana e equilibrata
- Definire le vitamine e i grassi/ dare consigli
- Operare delle scelte sull'utilizzo dei prodotti BIO e OGM
- Conoscere la storia del vino
- Presentare specialità gastronomiche francesi
- Definire le caratteristiche di vari tipi di bevande/ proporre dare consigli
- Distinguere i differenti tipi di servizio
- Illustrare le norme igieniche

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE IN PRESENZA

Il processo metodologico, basandosi principalmente sul metodo funzionale comunicativo, ha tenuto conto anche della situazione di partenza degli studenti, della motivazione e della strutturazione degli argomenti trattati, perciò, alcune volte, si è utilizzato un approccio di tipo induttivo/deduttivo. Ogni argomento è stato esposto oralmente, letto, analizzato, semplificato con mappe concettuali, schematizzato e rielaborato. Grande attenzione è stata riposta alle abilità di produzione scritta e orale e quindi alla padronanza dei vari codici espressivi.

Le lezioni adottate sono state di tipo frontale, per esplicitare i concetti-chiave, e di tipo interattivo, per stimolare la curiosità intellettuale degli studenti.

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi :

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna ,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.

- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (caffè letterari 2.0 visione consigliata di film, file, power point, mappe concettuali, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Per l'attività didattica sono stati utilizzati la LIM, libro di testo, vocabolario, materiale autentico, foto, schemi semplificativi, mappe concettuali, video didattici.	Piattaforme digitale classroom, App , dispositivi digitali , App per videoconferenze , piattaforma digitale ' Aletti' E-DIDA

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video , libro di testo , mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, , documentari , dialoghi YouTube)

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Cooperative learning. Cineforum. Circle time. Flipped Classroom Debriefing.	Interazione ON LINE , anche emozionale, con gli alunni L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali. Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feed back o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate , correzione prove in videoconferenza.

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
Sono state effettuate verifiche di controllo della conoscenza , della comprensione, e della competenza degli argomenti trattati mediante conversazioni, domande dal posto, interrogazioni tradizionali, test e compiti assegnati per casa e compiti scritti: prove oggettive, strutturate e semi - strutturate, domande a scelta multipla, vero/falso, a risposte aperte e riassunti	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate come prove autentiche • Prove strutturate e semistrutturate • colloqui in videoconferenza • feedback in chat o in videoconferenza • prove a tempo • controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI in presenza

MODULO 1:

Santé et nutrition

La combinaison 0-5-30

Les cinq couleurs du bien-être

Alimentation diététique

Le régime-Modifier son comportement

Mieux manger pour mieux vivre: le régime crétois

Le régime méditerranéen

La pyramide alimentaire

Le régime religieux. L'Islam et l'alimentation

Le végétalisme

Les matières grasses

La France: l'autre pays de l'huile d'olive

La boulimie

La Provence: les paysage, le climat, l'économie, la cuisine provençale

MODULO 2:

Alimentation biologique

Les produits bio

Le retour au naturel

Comment reconnaître un produit Bio

Les autres labels bio

Le bio en 10 questions

Les OGM

Touche pas à mon terroir

Jardin Bio

HACCP

Paris entre passé et avenir

Dialogue: Les produits bio

Contenuti in D.A.D

MODULO 3 :

Le vin. Histoire et tradition dans un verre

L'histoire du vin

L'antiquité

Du Moyen âge à nos jours

Les Régions viticoles françaises

Les cépages français

Appellations des vins français

Déguster et marier les vins :

Phase visuelle, phase olfactive, phase gustative

Découvrez la France : La Champagne et le champagne

L'art de la champagnisation

Le Cidre

Mont Saint-Michel

MODULO 4

Le monde de la restauration

La gastronomie française

La cuisine régionale

Les différents types de restauration

Les traiteurs

La publicité

MODULO 5

Percorso di cittadinanza e costituzione

Les droits de l'homme

La Déclaration des droits de l'homme

CONTENUTI che, presumibilmente, saranno svolti dopo il 15 maggio 2020

HAACCP

Mont Saint-Michel

Le cidre

Les différents types de restauration

Les droits de l'homme

La Déclaration des droits de l'homme

La publicité

MATEMATICA V H-I 2019-2020

CORSO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCENTE: Prof. Tommaso A. Stamati

TEMPI:

ore complessive:.....99
 ore settimanali:..... 3
 ore effettive di lezione al 30-05-2000:....63 (in aula e in modalità D.a.D.)
 ore restanti di lezione:.....4 (in modalità D.a.D.)

LIBRO DI TESTO ADOTTATO NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO

TITOLO	MATEMATICA.BIANCO con Maths in English (ISBN 978.88.08.50052-6 euro 23,30)
VOLUME	Volume 4-5
AUTORE	Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi
EDITORE	ZANICHELLI Editore

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** per lo più costante e attiva, modesta in qualche caso.
- **Attitudine alla disciplina:** nella media sufficiente, in alcuni casi buona.
- **Interesse per la disciplina:** la classe, a parte un iniziale scetticismo dovuto alla complessità della materia, ha mostrato nel complesso un apprezzabile interesse, nella consapevolezza che i contenuti acquisiti sono riscontrabili nella realtà e soprattutto utili per un proficuo percorso lavorativo.
- **Impegno nello studio:** serio e costante per alcuni, limitato e saltuario per altri.
- **Metodo di studio:** La classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale che le ha consentito di raggiungere nella media, risultati positivi.

COMPETENZE**D.LGS. 61/2017**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”) Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”) Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”) COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l’informazione Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile
--

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

Gli studenti, fino al 5 marzo hanno seguito lo svolgimento delle lezioni in modo abbastanza regolare, manifestando un interesse mediamente costante per la disciplina. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerato il profilo culturale generale, mediamente di livello medio-basso, è stato necessario rivedere il contenuto di alcune unità didattiche, rendendolo più semplice e di conseguenza più accessibile. Nel complesso, la classe ha acquisito una conoscenza essenziale ed in alcuni casi anche buona, sia del linguaggio logico-matematico che dei contenuti disciplinari.

A partire dal 5 marzo 2020 è stata utilizzata la D.A.D su piattaforma Classroom e poi su E- Dida piattaforma dell’istituto.

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Funzioni reali di variabile reale	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>

<p>Funzioni reali di variabile reale (dominio, segno, intersezione con gli assi e proprietà qualitative).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. - Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici,
---	--

Unità formativa 2: Limiti di funzioni reali di variabile reale	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Limiti di funzioni reali di variabile reale. - L'algebra dei limiti. - Forme di indecisione di funzioni algebriche. - Funzioni continue. - Punti di discontinuità. - Asintoti e grafico probabile di una 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolare limiti di funzioni algebriche. - Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione.

Unità formativa 3: Derivate e studio di funzioni.	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia del settore enogastronomico, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> – Rapporto incrementale e derivata e relativo significato eometrico. – Derivate elementari, teoremi e regole di derivazione. – Derivate di ordine superiore. – Studio di funzione (Funzioni razionali, funzioni irrazionali). 	<ul style="list-style-type: none"> – Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di derivate, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. – Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. – Saper costruire semplici modelli matematici in economia.

Unità formativa 4: Integrali <u>(con didattica a distanza)</u>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>

<ul style="list-style-type: none"> - Integrali indefiniti elementari. - Integrali definiti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il concetto di primitiva e di integrale indefinito di una funzione continua. - Comprendere il concetto di primitiva e di integrale indefinito di una funzione continua. - Calcolare integrali indefiniti immediati e tramite le regole di integrazione.
---	---

METODI D’INSEGNAMENTO E ATTIVITA’ SVOLTE IN PRESENZA E A DISTANZA

<p><i>Metodologie</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione partecipata - Lavoro di gruppo - Discussioni guidate - Problem solving 	
<p><i>Mezzi e strumenti</i></p>	<p><i>Didattica in presenza</i></p>	<p><i>Didattica a distanza</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - LIM - Software didattici 	<ul style="list-style-type: none"> - Schemi ed appunti prodotti dal docente - Software didattici - Materiali prodotti dal docente - Filmati e/o documentari - Posta elettronica - piattaforme digitali classroom, piattaforma digitale d’Istituto E-DIDA_Aletti - App per videoconferenze (jitsi)
	<p><i>Didattica in presenza</i></p>	<p><i>Didattica a distanza</i></p>

Verifiche	-	Colloqui	-	Relazioni
	-	Interrogazioni individuali	-	Prove strutturate
	-	Compiti in classe	-	Domande e/o richiesta di feedback in chat
	-	Risoluzione di esercizi alla lavagna	-	Test interattivi
	-	Discussioni collettive	-	Produzione di materiale multimediale

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdP. Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di device ed è stata attivata la “didattica della vicinanza, I Care” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell’adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

DISCIPLINA: Scienze Motorie

PERCORSO FORMATIVO a. s. 2019/2020

INSEGNANTE: De Filippo Francesca

LIBRO DI TESTO: Sullo sport Vol. unico - Del Nista – Parker – Tasselli Casa ed. D’Anna

TEMPI

- Ore settimanali 2
- Ore complessive (anno scolastico 2019/2020) 66
- Ore effettive di lezione (al 30 maggio 2020)... .. 52
- Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 1

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** per lo più sufficiente, modesta in qualche caso.
- **Attitudine alla disciplina:** nella media sufficiente.

- **Interesse per la disciplina:** sufficiente.
- **Impegno nello studio:** non sempre costante.
- **Metodo di studio:** La classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale che le ha consentito di raggiungere nella media, risultati sufficienti. Solo alcuni alunni hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo.

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse collegate. Saper gestire autonomamente comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo. Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni. Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.</p> <p>COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”) Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”) Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</p> <p>COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) Comunicare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l’informazione Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile</p>
-------------------	--

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

Gli studenti, fino al 5 marzo, hanno seguito lo svolgimento delle lezioni manifestando un interesse non sempre costante per la disciplina. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerato il profilo culturale generale, mediamente di livello medio-basso, è stato necessario rivedere il contenuto di alcune unità didattiche, rendendolo più semplice e di conseguenza più accessibile. Nel complesso, la classe ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti, solo in alcuni casi la preparazione risulta buona.

A partire dal 5 marzo 2020 è stata utilizzata la D.A.D su piattaforma Classroom e poi su E- Dida piattaforma dell’istituto.

METODI D’INSEGNAMENTO E ATTIVITA’ SVOLTE IN PRESENZA

L’attività didattica si è svolta essenzialmente con lezioni partecipate e pratiche. A seconda della situazione sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- metodo globale e analitico per il miglioramento delle capacità e abilità motorie e per il miglioramento della condizione fisica rispetto al livello di partenza;
- spiegazione tecnica e scientifica durante l’attività e/o con lezioni specifiche per rendere gli allievi consapevoli del movimento, per abituarli a conoscere il proprio corpo riconoscendone le possibilità e rispettandone i limiti.
- lavori di gruppo per creare successioni di esercizi e sviluppare l’autonomia operativa.

METODI D’INSEGNAMENTO E ATTIVITA’ SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,

- ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso messaggistica istantanea
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
 - **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (visione consigliata di video didattici, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • L.I.M. per la proiezione di slide e per lo svolgimento di esercitazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • piattaforme digitali classroom, • piattaforma digitale d'Istituto E-DIDA_Aletti • App per videoconferenze (jitsi)

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdP. Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di device ed è stata attivata la "didattica della vicinanza, I Care" con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico.

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. • Problem solving • Metodo induttivo 	<p>Interazione ON LINE anche emozionale con gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • videolezioni in diretta • chat di classe su piattaforme per feedback per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, • restituzione prove corrette su piattaforme utilizzate.

METODOLOGIE

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni individuali • Discussioni collettive • Prove pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • colloqui in videoconferenza • feedback in videoconferenza • Correzione e restituzione delle prove da svolgere in autonomia a casa

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si è tenuto conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si è tenuto conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

CONTENUTI IN PRESENZA

Unità formativa 2: Corpo e movimento	
<i>Competenze</i>	
Saper gestire autonomamente comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Esercizi per lo sviluppo e potenziamento delle capacità cardio-circolatorie. Giochi di mimo. Potenziamento capacità condizionali.	Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.
Unità formativa 3: Lo sport, le regole, il fair play	
<i>Competenze</i>	
Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Pratica della pallavolo. Pratica della pallacanestro. Pratica della pallamano. Pratica del tennistavolo. Pratica del calcio.	Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale, assistenza.

CONTENUTI SIA IN PRESENZA SIA DA REMOTO

Unità formativa 1: L'attività fisica nella storia	
<i>Competenze</i>	
Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse collegate.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
L'evoluzione dell'educazione fisica nella storia, conoscere le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport.	Saper spiegare le ragioni storico, sociali, politiche che hanno prodotto particolari comportamenti.

Unità formativa 4: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	
<i>Competenze</i>	
Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni. Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>

I fattori di rischio nella pratica delle attività motorie. Traumatologia sportiva e primo soccorso. L'alimentazione nello sport, il doping. Cenni di teoria dell'allenamento.	Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute
---	---

Materia:	ENOGASTRONOMIA SETT.CUCINA
Docente:	Prof.ssa Annarita Stinca
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	MASTER LAB, Piattaforme digitali di classe, dispositivi digitali
TEMPI	<input type="checkbox"/> Ore settimanali 4 <input type="checkbox"/> Ore complessiva (anno scolastico 2019-2020) 132 <input type="checkbox"/> Ore didattica a distanza (dal 6 marzo) 34 <input type="checkbox"/> Ore rimanenti in dad fino al termine delle lezioni 20

La classe ha avuto un comportamento non sempre corretto, una piccola parte degli alunni ha mostrato interesse per le attività proposte, impegno e partecipazione soddisfacenti, ed ha raggiunto risultati buoni, l'altra parte ha avuto un interesse superficiale e ha richiesto continue sollecitazioni. La classe in generale ha dimostrato di avere sufficiente interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

OBIETTIVI EDUCATIVI, FORMATIVI, E DIDATTICI CONSEGUITI METODOLOGIE

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni orali e pratiche. Attraverso il dialogo si è cercato di correggere eventuali atteggiamenti e situazioni negative e di far riflettere gli alunni sulle loro responsabilità, mostrando disponibilità all'ascolto e al confronto, ma anche massima fermezza. Per quanto concerne il raggiungimento degli obiettivi didattici, complessivamente conseguiti dalla maggior parte della classe, si è operato tenendo conto dei diversi interessi degli alunni, cercando di stimolare l'attenzione e la partecipazione attiva alle lezioni.

Dal 6 marzo si è avviata direttamente l'attività didattica a distanza con l'obiettivo di mantenere viva l'attività scolastica. Non tutti hanno risposto a questa tipologia di attività.

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.

- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna ,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE IN PRESENZA

L’ apprendimento di ogni alunno è stato accertato operando verifiche durante le varie fasi, fino a quando è stato possibile in classe come previsto dalla programmazione. Successivamente si è valutata la loro partecipazione e allo svolgimento di attività proposte a distanza, con l’ incontro in remoto sulla piattaforma. Gli esiti delle prove sono stati chiariti agli allievi in modo che potessero rendersi conto del proprio livello di preparazione. Per la valutazione sono stati presi in considerazione, oltre ai dati relativi al rendimento, anche l’impegno, l’interesse e la partecipazione prima in classe e poi in video lezioni.

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell’adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione e del grado di sviluppo di capacità analitiche, sintetiche e critiche.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE IN REMOTO

- Prove strutturate e semistrutturate
- colloqui in videoconferenza
- feedback in chat o in videoconferenza
- prove a tempo
- controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali

discussioni su problematiche contestualizzate

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi sugli argomenti trattati e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione , che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI E TEMPI DI SVOLGIMENTO sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Per l’attività didattica sono stati utilizzati la LIM, libro di testo, appunti , esercitazioni pratiche in laboratorio	Piattaforme digitale classroom, App , dispositivi digitali , App per videoconferenze , piattaforma digitale ‘ Aletti’ E-DIDA

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video , libro di testo , mappe concettuali,sintesi per la mediazione dei contenuti, appunti forniti dall'insegnante

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti.	<p>Interazione ON LINE , anche emozionale, con gli alunni</p> <p>L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali.</p> <p>Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feed back o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate , correzione prove in videoconferenza.</p>

CONTENUTI IN PRESENZA

ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARI

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati	I marchi di qualità locali, Alimentazione, ambiente, etica L'etichette alimentari Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali. Saper utilizzare al meglio i prodotti: DOP, IGP, PAT e STG I presidi slow Food	Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..	Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	Enogastronomia Sala/ Vendita. Scienze degli alimenti.

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Conoscere i prodotti del territorio Italiano Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali	Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale. Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche	Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e	Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	Enogastronomia Sala/ Vendita. Scienze degli alimenti.

	organolettiche e nutrizionali. Saper conoscere valorizzare i prodotti agroalimentari italiani. Il valore dei prodotti a km zero Territorio e marketing	sussequente esercitazioni pratiche..		
--	---	--------------------------------------	--	--

CONTENUTI A DISTANZA

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	METODOLOGIE	VERIFICHE
Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse.	L'intolleranza al glutine, L'intolleranza al lattosio, Gli stili alimentari vegetariani, La dieta mediterranea, La dieta macrobiotica. Saper realizzare menu per esigenze alimentari specifiche.	Lezioni a distanza Simulazioni di tipo operativo con attività a distanza.	Prove strutturate Domande orali A distanza in aula virtuale

REALIZZARE LA STRUTTURA DEI DIVERSI MENU'. IL CATERING E IL BANQUETING.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Conoscere le regole per la costruzione di un menu. Saper realizzare menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera La ristorazione collettiva Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting Che cosa è il banqueting Che cosa è il catering Banqueting e catering due realtà a confronto L'organizzazione e	Il menu, le regole da seguire per la stesura di un menù, nuove figure professionali del banqueting Il catering industriale, nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto Realizzare menu per un ristorante Realizzare menu per la ristorazione collettiva Realizzare menu per banchetti La pianificazione del servizio di banqueting L'organizzazione del servizio di banqueting	Invio power point Lezioni a distanza Simulazioni di tipo operativo con attività a distanza	Prove strutturate Domande a distanza in aula virtuale	Enogastronomia Sala/ Vendita.

gestione della cucina				
-----------------------	--	--	--	--

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE IL SISTEMA HACCP.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>Conoscere come si applica il sistema Saper predisporre un piano di autocontrollo Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro Nuove tecniche di cottura La cottura a bassa temperatura La cottura sottovuoto</p> <p>Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo</p>	<p>Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro L'igiene professionale in cucina La sicurezza degli alimenti e l'HACCP</p> <p>Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo</p> <p>Saper individuare i punti critici di controllo e predisporre azioni per l'eliminazione del problema</p> <p>Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature</p> <p>La stesura del piano di autocontrollo</p> <p>Prevenzione dei rischi e sicurezza</p> <p>Rintracciabilità degli alimenti</p> <p>Individuazione dei pericoli di contaminazione</p> <p>I rischi specifici del settore.</p>	<p>Prima Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio</p> <p>Invio power point</p> <p>Lezioni a distanza</p> <p>Simulazioni di tipo operativo con attività a distanza</p>	<p>Prove strutturate</p> <p>Domande a distanza in aula virtuale</p>	<p>Enogastronomia Sala/Vendità.</p> <p>Scienze degli alimenti.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANGELA MUNDO – IDALINDA PISERCHIA

LIBRO DI TESTO: “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” -A. MACHADO-
Casa editrice Poseidonia-

TEMPI: Ore di lezione

- Totali previste:.....99
- Settimanali:.....03
- Totali effettuate89
- Ore da effettuare:.....11

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Conoscenza dei nuovi prodotti alimentari e la loro importanza nutrizionale.
- Comprensione dell’importanza dell’alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche.
- Conoscenza delle caratteristiche e dei vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.
- Conoscenza delle patologie più ricorrenti e delle diete più adeguate da usare come misure terapeutiche.
- Individuare le principali cause di contaminazione alimentare.
- Valutare l’uso dei principali additivi alimentari, in base alla normativa vigente.
- Ricostruire fasi, principi, finalità dell’Autocontrollo HACCP che la legge impone per qualsiasi azienda alimentare
- Definire la “qualità “di un alimento sotto il profilo organolettico, chimico- fisico , nutrizionale e ambientale
- Utilizzo di un linguaggio scientifico il più corretto possibile.

Il livello di conoscenze, competenze e abilità conseguite dalla classe risulta adeguato alle capacità dei singoli allievi, i quali, salvo poche eccezioni, specialmente nella prima parte dell’anno scolastico, hanno incontrato difficoltà nell’acquisizione dei contenuti, a causa di un impegno e di un metodo di studio non sempre rispondenti alle aspettative. Ad eccezione di pochi alunni, la maggior parte di essi si è limitata a studiare solo in prossimità delle scadenze ufficiali, quali ad esempio la valutazione quadrimestrale. Gli obiettivi programmati, pertanto, sono stati raggiunti al termine del corso di studi, in modo sufficiente dalla maggioranza della classe, un esiguo gruppo ha ottenuto risultati discreti e pochi hanno evidenziato una buona preparazione finale.

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Il percorso didattico adottato è stato finalizzato all’acquisizione, da parte degli allievi, della conoscenza di elementi di dietetica e della normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. Le U.d.A. sono state svolte in maniera graduale, con un linguaggio chiaro e rigorosamente scientifico, tenendo presente, altresì, dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie di indirizzo. Alla lezione frontale utilizzata per esplicitare i concetti chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva, volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, spingendoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti, ad elaborare ipotesi di soluzioni a problemi e quesiti che sono scaturiti dalle spiegazioni dell’insegnante e dalle riflessioni dei compagni.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

L’attività didattica è stata supportata dall’uso dei necessari sussidi didattici quali:

- libro di testo;
- appunti forniti dal docente;

- schemi semplificativi alla lavagna;
- ricerche multimediali.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche di controllo delle conoscenze e della comprensione degli argomenti trattati mediante:

- 1) verifiche orali mediante colloqui e domande flash;
- 2) produzione di elaborati scritti sugli argomenti svolti;
- 3) prove simulate fornite dal MIUR

I criteri di valutazione dell'apprendimento hanno tenuto conto delle conoscenze acquisite dei contenuti, quindi, della capacità di far ricorso all'uso del linguaggio specifico della disciplina, delle capacità logiche e di rielaborazione critica, nonché dell'impegno profuso e dell'interesse dimostrato, dei progressi conseguiti rispetto ai livelli di partenza e del grado di maturazione raggiunto.

CONTENUTI

U.d.A. N° 1: L' 'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- **Cibo e Religioni** -Consuetudini alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste.
- **Nuovi prodotti alimentari-** alimenti arricchiti, light, alimenti funzionali, integratori alimentari, ogm.

U.d.A.N°2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:** la dieta del neonato, la dieta del bambino, la dieta nell'adolescente, nell'adulto e nella terza età.
- **Diete e stili alimentari :** l'importanza della dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta nordica, la dieta e lo sport,la dieta sostenibile.
- **L'alimentazione nella ristorazione collettiva:** generalità.

U.d.A. N°3: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- **La dieta nelle malattie cardiovascolari:** ipertensione, iperlipidemie, aterosclerosi.
- **La dieta nelle malattie metaboliche:** diabete, obesità e iperuricemia.
- **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente :** i disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche.
- **Allergie e intolleranze alimentari:** celiachia, favismo, intolleranza al lattosio.
- **Alimentazioni e tumori**

U.d.A. N°4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti-** le micotossine ,i fitofarmaci, gli zoofarmaci, i metalli pesanti, sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i radionuclidi.
- Contaminazione biologica degli alimenti** – i prioni ,i virus, i batteri e le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi.
- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.**
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

DISCIPLINA: RELIGIONE**DOCENTE: Valeria Greco****Libro di Testo: Itinerari 2.1****Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali 1
- Ore complessive (a.s. 2019/2020) : 33
- Ore effettive di lezione al 30/05/ 2020: 27

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici e le strategie messe in atto hanno tenuto conto i seguenti principi:

- **Significatività:** proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti.
- **Motivazione:** per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:
 - ✓ condivisione di strategie e materiali,
 - ✓ carichi cognitivi calibrati,
 - ✓ dilatazione del tempo consegna ,
 - ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento
 - ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti.
 - ✓ Feedback per monitorare il percorso,
 - ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat
 - ✓ rapporto solidale con le famiglie.
- **Reiterazione:** ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà.
- **Trasferibilità:** proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (visione consigliata di film, file, video di spiegazioni informali, mappe concettuali, ecc.)

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Documenti del Concilio Vaticano II, riviste, giornali, cineforum, Lim, documentari, Passi della Bibbia. Il lavoro didattico è stato svolto in classe secondo la scansione temporale prevista (1 ora settimanale)	Piattaforma E-DIDA Aletti classroom, dispositivi digitali , App per videoconferenze whatapp, Jitsi meet

--	--

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video prodotti dall'insegnante, visione film, , mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, documentari YouTube

Didattica inclusiva

Il processo si è canalizzato nella direzione enucleata nei PdPe nei PEI . Sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di diverse ed è stata attivata la “ didattica della vicinanza, I Care” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Conversazioni/dibattiti Cooperative learning. Cineforum. Circle time</p>	<p>Interazione ON LINE , anche emozionale, con gli alunni L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali. Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feed back o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate , correzione prove in videoconferenza, didattica per ESA, la didattica” I Care “</p>

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
<p>- <i>Verifiche orali</i> - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • colloqui in videoconferenza • feedback in chat o in videoconferenza • controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse,

partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 1 Un' Etica per la vita	<p style="text-align: center;">COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <p style="text-align: center;">Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso ,gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica.</p>
COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 2 La terra: Una casa da salvaguardare	<p style="text-align: center;">COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <p style="text-align: center;">Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali</p>
COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 3 La responsabilità sociale	<p style="text-align: center;">Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle della globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.</p>

CONTENUTI IN PRESENZA

UNITA' FORMATIVA 1 : Un'etica per la vita

- **La bioetica e i suoi criteri di giudizio**
- **L'aborto: Implicazioni etiche**
- **Gianna Jassen, nata da aborto salino (Video/ testimonianza)**
- **Manipolazioni genetiche: Valutazioni etiche**
- **La clonazione: quale futuro per l'uomo?**
- **La prospettiva cristiana sulla clonazione.**
- **Eutanasia: La prospettiva cristiana**

UNITA' FORMATIVA 2 in DAD : La terra: Una casa da salvaguardare

- **Il creato come dono di Dio**

- Uno sguardo all' Enciclica 0 Laudato si" di Papa Francesco " Casa comune"
- La necessità di uno sviluppo sostenibile per salvaguardare la nostra " Casa comune"
- Dio, l' uomo e l'ambiente.

UNITA' FORMATIVA 3

- La Dottrina sociale della Chiesa: Introduzione alle encicliche sociali " Rerum Novarum" e " Quadragesimo anno", in difesa della dignità del lavoratore.
- La dignità del lavoro.
- Lo sfruttamento del lavoro minorile La storia del giovane Iqbail.
- Un'economia globalizzata: Vantaggi e svantaggi. Squilibri crescenti tra paesi ricchi e paesi poveri. La posizione della Chiesa.
- La comunicazione: Il mondo virtuale, vantaggi e rischi – Il rischio della disumanizzazione.

Altri argomenti non previsti nella programmazione iniziale , ma dettate dall' esigenza pandemica.

Dato il periodo straordinario di emergenza a causa del coronavirus, sono stati trattati i seguenti argomenti:

- **Noi contro il coronavirus: Un messaggio di speranza.**
- **La situazione che stiamo vivendo. Conversazione sul periodo di quarantena.**

Si fa presente che quanto proposto nella programmazione iniziale, dopo il 5 marzo, ha risposto ad una formula di intervento didattico-educativo in tempo di Coronavirus e di, consequenziale, didattica a distanza. Dato che **l'interazione on-line anche emozionale, ha** richiesto una duttilità e una disponibilità al riadattamento più veloce e disorganico della didattica in aula fisica, la stessa è stata suscettibile ad adattamenti in corso di svolgimento.

INGLESE

prof. La Cava Francesco

- SCHEDA MATERIA OGGETTO DI STUDIO: INGLESE

Classe: V H I

numero di ore settimanali: 3

ore annuali previste: 80; ore impiegate: 74,(in aula e in D.a.D.) alla data del 30/5/2020

OSSERVAZIONI DEL DOCENTE (relativamente al profilo della classe e alla propria disciplina)

Una parte della classe, all'inizio dell'anno, presentava svantaggi di base a causa di alcune difficoltà di applicazione degli strumenti linguistici (specialmente nella produzione scritta) e di un approccio allo studio saltuario e superficiale. Nel corso dell'attività didattico-formativa, solo una piccola parte degli studenti ha manifestato interesse spontaneo, partecipando al dialogo educativo e allo studio della lingua

inglese. Grazie, poi, all'attuazione di attività didattiche specifiche, volte a sviluppare le potenzialità individuali, l'impegno è gradualmente migliorato determinando un effettivo progresso rispetto ai livelli culturali di partenza.

OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

Al termine del percorso formativo, si è constatato che gli obiettivi minimi prefissati, finalizzati non solo alla conoscenza dei contenuti ma anche allo sviluppo di adeguate capacità rielaborative, risultano sufficientemente conseguiti dalla classe, pur in presenza di qualche difficoltà espressiva e inadeguatezza in fase di approfondimento critico.

Gli obiettivi didattici mediamente conseguiti, in termini di conoscenze, competenze e capacità sono i seguenti.

Conoscenze:

- Conoscere gli aspetti socio linguistici e paralinguistici dell'interazione orale, in relazione al contesto e all'interlocutore.
- Conoscere le caratteristiche delle varie tipologie di testo, soprattutto quelle professionali.

Abilità:

- Saper interagire sufficientemente nelle varie situazioni, anche professionali
- Saper redigere testi professionali utilizzando il lessico specifico

Competenze:

- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in contesti professionali.
- Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi

CONTENUTI TRATTATI

Libro di testo: Catrin Elen Morris, WELL DONE!, ed. ELI

N. Modulo	Titolo Modulo	Contenuti
1	The Catering Industry	<ul style="list-style-type: none"> • The world of hospitality • Commercial vs non-profit catering • Types of bars • Types of restaurants • Bars and restaurants: services and facilities <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present simple vs Present continuous

		<ul style="list-style-type: none"> • Zero conditional
2	Food Storage and Preparation	<ul style="list-style-type: none"> • Pulses • Cereals • Fats • Fruits and vegetables <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> • The future • First conditional
3	Safety Procedures and Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • HACCP principles • Food transmitted infections and food poisoning • Food contamination: risks and preventive measures • The Mediterranean Diet • The food Pyramid
4	At the bar	<ul style="list-style-type: none"> • Bar service • Understanding and serving wine • Wine appellation • Beer • Spirits and liqueurs • Cocktails

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRATEGIE DI RECUPERO

Il processo metodologico, basandosi principalmente sul metodo funzionale comunicativo, ha tenuto conto anche della situazione di partenza degli studenti, della motivazione e della strutturazione degli argomenti trattati, perciò, alcune volte, si è utilizzato un approccio di tipo induttivo/deduttivo. Ogni argomento è stato esposto oralmente, letto, analizzato, semplificato con mappe concettuali, schematizzato e rielaborato. Grande attenzione è stata riposta alle abilità di produzione scritta e orale e quindi alla padronanza dei vari codici espressivi; è stata data importanza alla correttezza grammaticale e sintattica, all'uso corretto e appropriato delle funzioni linguistiche e del lessico specifico, alle capacità di comprensione, rielaborazione e produzione. Alla lezione frontale, utilizzata per esplicitare i concetti-chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva, volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, spingendoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti ad elaborare ipotesi di soluzioni a problemi e quesiti, che sono scaturiti dalle spiegazioni dell'insegnante e dalle riflessioni dei compagni.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Per l'attività didattica sono stati utilizzati:

- LIM
- libro di testo
- vocabolario online
- materiale autentico
- Classe virtuale WeSchool
- DAD

DISCIPLINA: MATERIA ALTERNATIVA**DOCENTE: Giuseppe Falabella****Libro utilizzato: Educazione Stradale (Educazione alla convivenza civile)****Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali 1
- Ore complessive : 33
- Ore effettive di lezione al 30/05/ 2020: 22 (11 ore in presenza e 11 ore in DAD)

METODI D'INSEGNAMENTO E ATTIVITA' SVOLTE DA REMOTO

I metodi didattici applicati sono stati espletati in relazione alle potenzialità dell'alunna, per tenere alto il livello di attenzione è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:

- ✓ condivisione di strategie e materiali,
- ✓ carichi cognitivi calibrati,
- ✓ conoscenze attraverso forum, chat

STRUMENTI DIDATTICI, SPAZI UTILIZZATI sia in presenza sia da remoto

IN PRESENZA	DA REMOTO
Documenti vari: ricerche su internet – articolo di riviste – articoli di convivenza civile	Piattaforma E-DIDA Aletti - classroom,

Materiali di studio DAD

Materiali audio e video prodotti su piattaforme alternative

Didattica inclusiva

E' stata garantita la disponibilità di diverse attività disciplinari finalizzate al processo didattico

METODOLOGIE

IN PRESENZA	DA REMOTO
Lezione partecipata e interattiva con semplificazione degli argomenti attraverso. Conversazioni/dibattiti Cineforum	Interazione ON Line : audio e chat su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e confrontarsi sull'emergenza.

STRUMENTI DI VERIFICHE

IN PRESENZA	DA REMOTO
--------------------	------------------

<i>Verifiche orali</i> - condotte dopo ogni lezione con rapide domande.	Domande e risposte in chat
---	----------------------------

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione complessiva, oltre ai risultati delle prove, si terrà conto dei livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo (impegno, interesse, partecipazione), dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione.

Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi nella discussione sulle problematiche trattate e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione, che in DaD assumono un maggior peso, per come deliberato in CD del 24 Aprile 2020 in videoconferenza.

COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 1 Alla ricerca dei valori perduti	COMPETENZE DISCIPLINARI Individuare, sul piano etico-morale il corretto rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla convivenza civile.
COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 2 La necessità di regole e leggi	COMPETENZE DISCIPLINARI Comprendere la necessità di regole comuni in cui riconoscersi nel rispetto per l'altro come per se stesso. Comprendere la differenza tra diritti e doveri.
COMPETENZE DISCIPLINARI U. F 3 La responsabilità civile	Individuare il giusto rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento all'educazione stradale.

CONTENUTI IN PRESENZA

UNITA' FORMATIVA 1: Alla ricerca dei valori perduti

- Convivenza civile
- Due culture a confronto
- Il valore della vita

UNITA' FORMATIVA 2 : La necessità di regole e leggi

- Convivenza civile
- Il valore della sicurezza
- I diritti nascono dai doveri
- La tutela della salute

UNITA' FORMATIVA 3 DAD: La responsabilità civile

- Conosciamo la strada
- L'interpretazione delle norme
- Prevenzione e sicurezza stradale

Altri argomenti non previsti nella programmazione iniziale, ma dettate dall' esigenza pandemica. Dato il periodo straordinario di emergenza a causa del coronavirus, sono state tenute conversazione sulla situazione che stiamo vivendo in particolare sul periodo di quarantena.

ALLEGATO n. 2**I.I.S. - IPSIA – ITI “ EZIO ALETTI” - TREBISACCE (CS)****Scheda di valutazione Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano****Il candidato** _____**Classe** _____ **Sez.** _____ **Data** _____**Allegato B Griglia di valutazione della prova orale**

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline	10	

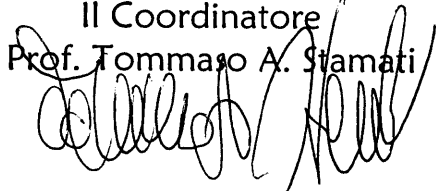
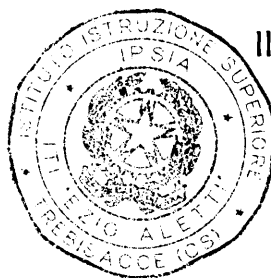
		in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.		
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie	1	

comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		esperienze, o lo fa in modo inadeguato	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5
Punteggio totale della prova			

Trebisacce 30/05/2020

Il Coordinatore

Prof. Tommaso A. Stamati

Il Dirigente Scolastico

Marilena Viggiano

