

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0005457 del 10/05/2021
04 (Uscita)



ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

*"L'impegno di oggi per
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

TURISMO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

CORSI SERALI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE QUINTA Sez. B

INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

©ART. ENOGASTRONOMIA - IPEN

©ART. ENOGASTRONOMIA opzione : Prodotti dolciari artigianali e industriali -IPPD

Indice

1. Presentazione dell'Istituto

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
- 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

2. Indirizzi di studio

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
 - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
- 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3. Il Consiglio di classe

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

4. Composizione della Classe

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

5. Programmazione del C. d. C.

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Metodologia e strumenti didattici
- 5.3 Attività di recupero

6. Indicazioni generali attività didattica

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
- 6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale
- 6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione civica
- 6.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

7. Valutazione

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.
- 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Allegati:

- Schede individuali per disciplina
- Griglia di valutazione della prova orale (Allegato B- O.M n. 53 ESAME DI STATO)
- Relazione docenti di sostegno per gli alunni con disabilità

1. Presentazione dell'Istituto

1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (anno di nascita 2007) dell' IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 47 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate. S.Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano , C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

Finalità educative:

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante .
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

Obiettivi formativi

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

Priorità didattiche

L'impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;

- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologi-obiettivi della DAD

L'eccezionale situazione vissuta al fine di contrastare e contenere la diffusione del Coronavirus ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

La sospensione forzata ha interrotto bruscamente la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica.

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS "G. Fortunato" si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

- **Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze**, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.
- **Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza**, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.
- **Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche** degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.
- **Continuare a garantire l'informazione alle famiglie** sulle attività svolte attraverso la Bacheca del registro elettronico.

2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

A. Istituto Tecnico

- Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing

articolazione: Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

- Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria

art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio

B. Istituto Professionale - Settore servizi

- Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:

- Enogastronomia

- Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica.
- Corso serale- ind. Enogastronomia

2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

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

L'articolazione **"Enogastronomia"** è ulteriormente declinata, per rispondere in modo più flessibile e personalizzato ai progetti professionali di ciascuno, nell'opzione **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"**. Le peculiari e principali competenze specifiche dell'opzione sono: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

2.3 Quadro orario

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
Ore totali settimanali	32		32	32	32

**Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA-
articolazione "Enogastronomia" opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbio. dei prod. alim.			3	3	3
Dir. e Tecn. Ammin.				2	2
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari				3	2
Lab. di serv. enogastronomici – settore pasticceria			9	3	3
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi			2	3	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

3. Docenti del Consiglio di classe

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Indirizzo	Continuità		
			III anno	IV anno	V anno
Sgaglione Ilaria	Italiano/Storia	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Vicinanza Antonella	Lingua Inglese	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Corcione Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	Cucina		X	X
Carrese Marina	Scienza e cultura dell'alimentazione	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Zullo Anna Maria	Lingua Francese	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Baldi Gina	Analisi e controlli chimici	Pasticceria		X	X

	dei prodotti alimentari				
Saverino Giuseppe	DTA	Cucina			X
Capone Anna Maria	DTA	Pasticceria			X
Della Rosa Paolo	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria	Pasticceria	X		X
Savarese Giuseppe	Scienze motorie	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Iannone Gaetana	Matematica	Cucina/Pasticceria			X
Silvestri Teresa	Religione	Cucina/Pasticceria	X	X	X
Senatore Antonella	Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Pasticceria			X
Civale Bernardetta	Sostegno	Pasticceria			X
Natale Annalisa	Sostegno	Pasticceria			X
Vastola Generoso	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita	Cucina			X
Tortora Augusto	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Pasticceria			X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

COORDINATORE: prof.ssa Sgaglione Ilaria

La classe V sez. B, suddivisa nelle articolazioni professionali di Cucina e Pasticceria, è composta da 25 alunni (15 F e 10 M) tutti frequentanti. Sono ragazzi abbastanza vivaci ma sempre nel rispetto delle regole scolastiche, non sempre sono stati adeguatamente attenti, partecipi e motivati. Sotto l'aspetto socio-culturale la classe si presenta abbastanza omogenea. La maggior parte degli allievi ha già alle spalle un discreto bagaglio di esperienze lavorative che incide sulla loro generale formazione, nonché sui loro ritmi di apprendimento. L'impegno nel mondo del lavoro, per alcuni di essi, ha rappresentato da una parte un elemento di maturazione professionale e personale, dall'altra un rallentamento nel ritmo di studio. E' stato necessario, dunque, tarare gli insegnamenti sulle possibilità di ricezione e partecipazione dei singoli allievi, cercando di cogliere gli aspetti positivi del loro percorso di apprendimento, nell'ottica di una formazione eminentemente professionale, dando maggior spazio all'esperienza lavorativa.

All'inizio dell'anno la classe si attestava su un livello generale accettabile e mostrava un ventaglio di conoscenze sostanzialmente generico.

Il gruppo classe può essere diviso in tre sottogruppi rispetto alle conoscenze, competenze e abilità: il primo gruppo è composto da allievi che per l'intero corso di studi ha conseguito buoni risultati nel profitto delle singole discipline, raggiungendo una preparazione completa, frutto di un interesse autentico per lo studio e la cultura, nonché per motivazioni specifiche, che hanno anche maturato capacità di rielaborazione critica dei contenuti ed orientamento interdisciplinare, riuscendo anche a trovare legami con la realtà quotidiana; il secondo gruppo comprende alunni con discrete capacità logiche-deduttive, non sempre utilizzate al meglio, che hanno partecipato alla vita scolastica ed hanno dimostrato un certo interesse al dialogo estesi in egual misura a tutte le discipline; il terzo gruppo è composto da allievi che, pur dotati di sufficienti capacità logiche, hanno però dimostrato un alterno

interesse verso lo studio e sono stati poco impegnati nel lavoro scolastico in classe e domestico, pervenendo ad una preparazione superficiale .

In relazione al possesso dei prerequisiti, dunque, è stato possibile individuare, per questa classe, tre fasce di livello:

- Prima Fascia – Alunni che evidenziano sostanziale possesso dei prerequisiti: 9/25
- Seconda Fascia – Alunni che evidenziano generico possesso dei prerequisiti: 8/25
- Terza fascia – Alunni con conoscenze essenziali, guidati riescono a compiere collegamenti semplici, mostrano difficoltà nel colloquio, si esprimono in maniera elementare: 8/25

Il profilo della classe è comunque abbastanza vario: ci sono alcuni studenti che hanno seguito in maniera seria il percorso formativo e hanno mantenuto un profitto più che sufficiente, altri invece pur avendo delle buone potenzialità non hanno raggiunto gli obiettivi attesi, altri ancora hanno diligentemente seguito il dialogo educativo colmando così le proprie fragilità ed esprimendo un profitto sufficiente.

A fronte di tale situazione il Consiglio di Classe ha attivato delle adeguate strategie per il recupero e il potenziamento delle competenze necessarie per concludere il presente anno scolastico con un profitto mediamente sufficiente. Tenendo presente che l'obiettivo principale di un Istituto Professionale è quello di far sviluppare competenze professionali tali da spendere immediatamente nel mondo del lavoro, e allo stesso tempo è quello di fornire una consapevolezza individuale di persona e cittadino inserito in una società civile, allora possiamo dire che la classe ha pienamente risposto a questa opportunità educativa.

Il Consiglio di Classe, inoltre, individuate nel ramo di Pasticceria due alunne BES, ha ritenuto opportuno predisporre i Piani Didattici Personalizzati con opportune misure compensative e dispensative. I suddetti PDP, che definiscono obiettivi di apprendimento specifici ed adeguati alle effettive capacità delle studentesse, al fine di consentirne lo sviluppo delle potenzialità e la piena partecipazione alle attività educative e didattiche, sono stati approvati all'unanimità dai relativi docenti e firmati dai genitori delle alunne che, in accordo con le indicazioni del Consiglio di Classe hanno espresso parere favorevole ad una personalizzazione del percorso formativo della proprie figlie, come previsto dal D.M. 27/12/2012 e successiva Circolare n° 8 del 06/03/2013. Una copia dei PDP sarà allegata a codesto documento. E' anche presente un'alunna con disabilità, ben integrata nel gruppo classe e affiancata dalle docenti di sostegno e la cui documentazione è tra gli allegati in un fascicolo riservato.

4.2 Prospetto dati della classe

CLASSE 3 ^a 2018/20219	N.		CLASSE 4 ^a 2019/2020	N.		CLASSE 5 ^a 2020/2021	N.	
	IPEN	IPPD		IPEN	IPPD		IPEN	IPPD
ISCRITTI	17	10	ISCRITTI	22	7	ISCRITTI	19	6
AMMESSI	17	8	AMMESSI	20	7	AMMESSI	19	6
NON AMMESSI	0	2	NON AMMESSI	2	0	NON AMMESSI	0	0

5. La programmazione del Consiglio di classe

La programmazione del Consiglio di classe definita ad inizio anno scolastico è stata modificata a causa delle frequenti interruzioni dell'attività didattica in presenza e, pertanto, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti del Consiglio di classe, tenuto conto anche delle attività a distanza svolte nei periodi di sospensione dell'attività didattica e di chiusura della scuola per emergenza epidemiologica, hanno realizzato un progetto educativo e formativo inteso come sviluppo di conoscenze, competenze, capacità segnate da puntualità, essenzialità cognitiva, disponibilità al cambiamento, ordine logico, creatività, capacità, problem solving e finalizzate, nell'ottica di un'istruzione che sceglie e persegue obiettivi formativi in funzione della realizzazione e formazione dell'uomo, del cittadino, del professionista.

5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
Costruzione del sé	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

5.2 Metodologia e strumenti didattici

Il Consiglio di classe ha cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti attraverso: il dialogo quotidiano, l'attenzione agli aspetti motivazionali, l'ascolto, l'attivazione di strategie di prevenzione e riduzione delle situazioni di disagio; l'esplicitazione dei percorsi; la chiarezza nella comunicazione; la

trasparenza nelle procedure; esercitazioni e lavori di gruppo (riuniti tramite Google Meet) mirati al recupero e al consolidamento delle conoscenze basilari dei programmi svolti.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19 è stata attivata la Didattica a distanza.

L'I.S.I.S. "G. Fortunato" ha provveduto a rimodulare gli insegnamenti, implementando la piattaforma di Google Suite for Education, che ha consentito alle scuola di attivare account personali per i docenti ed alunni, classi virtuali, video-lezioni.

Le lezioni sono state tenute tramite gli strumenti della GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Nella DAD i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet"
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Bacheca, Materiale didattico;
- WhatsApp per contattare e comunicare con i ragazzi, ricevere ed inviare correzione degli esercizi

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio, per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, spesso, alleggerito, esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dalla non disponibilità della strumentazione digitale.

5.3 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti pregressi.

6. Indicazioni generali attività didattica

6.1 Schede informative su singole discipline

*Allegati per disciplina.

6.2 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	Discipline coinvolte	ARTICOLAZIONI	
		IPEN	IPPD
Dieta mediterranea	tutte	X	X
Il potere della psicologia	tutte	X	
La società ecocompatibile	tutte	X	
Expo	tutte	X	
Diritti delle comunità Lgbt	tutte	X	
Bullismo e cyberbullismo	tutte	X	

Coronavirus in soggetti con patologie	tutte	X	
L'umorismo	tutte		X
L'amore	tutte	X	
La fame nel mondo	tutte	X	
Il femminismo	tutte	X	
La natura	tutte	X	X
Alimentazione e pubblicità	tutte		X
La celiachia	tutte	X	
Il diabete e l'adolescenza	tutte	X	
La crisi del mondo	tutte	X	
Alimentazione di inizio '900	tutte	X	
Lo sport	tutte	X	
Il commercio	tutte	X	
La donna	tutte		X
Cibi a Km 0	tutte		X
Stalking	tutte	X	

6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio

L'argomento dell'elaborato è stato assegnato a ciascun candidato il 16/04/2021 dal Consiglio di classe. Gli studenti avranno la possibilità di curarlo col supporto di un docente che lo accompagnerà durante questo percorso, aiutandolo a valorizzare quanto appreso.

I docenti di classe, dalla data di assegnazione della tematica e fino alla consegna dell'elaborato, sono a disposizione per il supporto e la realizzazione degli elaborati stessi, guidando e consigliandoli.

Le discipline caratterizzanti:

- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina

Argomenti dell'elaborato

Comunicazione argomento dell'elaborato e del docente di riferimento

6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale

Come da O.M. 53 del 03.03.2021 i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio sono di seguito indicati. Si precisa, inoltre, che qualora il testo proposto presenti un'estensione ampia, è stata operata una scelta tra una selezione di versi o un breve estratto in prosa, in modo da consentire all'alunno di orientarsi rapidamente nella lettura ed analisi del testo.

Autore	Opera
Gabriele D'Annunzio	Alcyone, "La pioggia nel pineto"
Giovanni Verga	I Malavoglia, "Il commercio dei lupini"
Luigi Pirandello	Il fu Mattia Pascal, "Nascita di Adriano Meis"
Giovanni Verga	Vita dei campi, "La roba"
Giovanni Pascoli	Myricae, "Lavandare"
Filippo Tommaso Marinetti	Manifesto della cucina futurista
Giovanni Verga	Vita dei campi, "La lupa"
Gabriele D'Annunzio	Il piacere, "Ritratto di un esteta"
Umberto Saba	Canzoniere, "Goal"
Italo Svevo	La coscienza di Zeno, "L'ultima sigaretta"
Giuseppe Ungaretti	L'Allegria, "Veglia"
Giovanni Verga	Vita dei campi, "La roba"
Gabriele D'annunzio	Il piacere, "L'attesa dell'amante"
Umberto Saba	Ernesto, "La confessione alla madre"
Giovanni Verga	Vita dei campi, "Rosso Malpelo"
Eugenio Montale	Xenia II, "Ho sceso dandoti il braccio"

6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nelle tabelle in allegato al documento.

6.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso PCTO	Descrizione del percorso	Anno scolastico
Le giornate della legalità	Convegni sulla "Cultura della Legalità" con i locali rappresentanti delle Istituzioni e associazioni (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Guardia di Finanza, Agenzia delle entrate etc..) per trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di : -agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" responsabili - far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici - "Violenza negli stadi" – ISIS "Fortunato" - Settimana della Legalità - "Un pallone finito ad Auschwitz" - Nocera InF	2018-2019 2019-2020 2020-2021
Partecipiamo ad eventi e fiere	Attraverso questo progetto l'istituto ha potuto sviluppare un rapporto dialettico con le realtà istituzionali, culturali e sociali del territorio, offrendo agli allievi un' occasione di conoscenza e di formazione direttamente collegata agli apprendimenti disciplinari. - "Festa della Polizia"- Ravello - "Eventi Ravello" - "Festa dell'albero" - Incontri Lions, - "Pizza Day" – ISIS "Fortunato" - "Festa della Polizia" –Nocera Inferiore - Aibes – Meets Our Future - Lezione di ospitalità e banqueting management – Nello Di Caprio - Farine da Chef - La carne, il baccalà - Formazione FIC "Le paste" - L'Importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale -Backstage di un piatto perfetto, il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio -La ristorazione ai tempi del covid- Chef Luigi Vitiello - La Terra vista da un professionista	2018-2019 2019-2020 2020-2021
Le giornate del gusto	Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio in sala, abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione	2018-2019 2019-2020
Bar didattico	Realizzazione, all'interno dell'istituto, di un bar didattico con produzione e somministrazione di alimenti e bevande con l'obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali.	2018-2019 2019-2020

Accogliere a Scuola	Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa - Open Day – ISIS "Fortunato" - Open day – Pagani	2018-2019 2019-2020
Orientamento	Orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze. - Unisa – Fisciano - Suor Orsola Benincasa – ISIS "Fortunato" - Conferenza "Cavalleggeri Guide" e altri reparti Esercito - Unisa- Ingegneria del sottosuolo - Orientamento al lavoro nel turismo	Orientamento

7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI

OBIETTIVI COGNITIVI

Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5

Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scasso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
SITUAZIONE DI PARTENZA		PROGRESSI CURRICULARI		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

COMPORTAMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

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

7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta avviene sulla base dell'Allegato A - TAB. C dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03.03.2021

Allegato A

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
$M < 6$	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

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

La conversione del credito scolastico attribuito al termine della **classe terza e della classe quarta** avviene in sede di scrutinio finale sulla base rispettivamente delle tabelle A e B

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 07/05/2021

Docente	Materia
Sgaglione Ilaria	Italiano/Storia
Vicinanza Antonella	Lingua Inglese
Silvestri Teresa	Religione
Civale Bernardetta	Sostegno
Natale Annalisa	Sostegno
Iannone Gaetana	Matematica
Savarese Giuseppe	Scienze motorie e sportive
Corcione Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina
Della Rosa Paolo	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria
Carrese Marina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Saverino Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative Cucina
Capone Annamaria	Diritto e tecniche amministrative Pasticceria
Tortora Augusto	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Senatore Antonella	Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari
Vastola Generoso	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita
Baldi Gina	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

ALLEGATI

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 curricolo, 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 in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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 comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	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				

Classe 5° b eno

DisciplinaItaliano.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Tra Ottocento e Novecento - Naturalismo francese, Verismo in Italia Giovanni Verga - Le novelle, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo Scapigliatura Giosuè Carducci - Rime nuove Decadentismo e Simbolismo Gabriele D'Annunzio - Prosa, Alcyone Giovanni Pascoli - Myricae, Canti di Castelvecchio Novecento Avanguardie: Futurismo, Crepuscolari, Vociani Futurismo - Il testo manifesto, Marinetti, Palazzeschi Prosa Luigi Pirandello - L'umorismo, Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno, centomila Italo Svevo - La coscienza di Zeno Poesia Umberto Saba - Il Canzoniere - Ernesto Giuseppe Ungaretti - L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore L'Ermetismo Eugenio Montale - Ossi di seppia, Le occasioni
---	--

<u>ABILITA'</u>	- Acquisire la capacità di comprensione e analisi di una vasta gamma di tipologie testuali. - Formulare commenti motivati e coerenti ai testi letti (scritti e orali). - Operare sintesi e trans-codificazioni (ad esempio da linguaggi visivi a linguaggi verbali). - Essere in grado di storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico - culturale.
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezioni frontali (ove possibile) - Lezioni interattive e dialogiche (DAD)
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	- Intervento breve durante la lezione - Compiti assegnati per casa - Interrogazione orale e/o scritta - Mappe, tabelle, grafici - Elaborato scritto (sintesi – relazioni) - Discussione collettiva
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Libro di testo “Letteraturamondo”, di Cataldi – Angioloni – Panichi; - appunti forniti dal docente - schemi, mappe, immagini, video forniti dalla rete

Angri, 5 Maggio 2021

La docente
Sgaglione Ilaria

Classe 5B Eno

DisciplinaStoria.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

CONOSCENZE O CONTENUTI

TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

L'Europa dei nazionalismi

- La Belle Epoque
- Nascita della società di massa
- L'Italia industrializzata ed imperialista
- Il progetto politico di Giolitti
- L'Italia conquista la Libia

L'Europa verso la guerra

- Un clima di tensione tra le nazioni europee
- Il "caso Dreyfus"
- La triplice Intesa e la Triplice Alleanza

La Prima guerra mondiale

- Come nasce una guerra che causerà milioni di morti
- Il fallimento della guerra-lampo e le trincee
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La disfatta di Caporetto
- La Rivoluzione russa e l'entrata in guerra degli Stati Uniti
- La sconfitta della Germania e dell'Austria

Una pace instabile

- La Conferenza di Parigi
- Il Trattato di Versailles

L'Europa dei totalitarismi

- La Rivoluzione russa ed il totalitarismo di Stalin
- Lenin, l'URSS e lo stalinismo
- Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario

Mussolini, "inventore" del fascismo

- Il Biennio rosso in Italia
- D'Annunzio e Fiume, Mussolini e i Fasci di combattimento
- La Marcia su Roma
- Il duce e le leggi fascistiche
- I Patti lateranensi e la fine dell'ostilità della Chiesa verso lo Stato
- La conquista dell'Etiopia

1929: la prima crisi globale

- 24 Ottobre 1929: il crollo di Wall Street
- 29 Ottobre: il crollo del sistema bancario
- La Grande depressione ed il New Deal di Roosevelt

Il nazismo

- La Germania dopo il Trattato di Versailles
- Hitler ed il Partito nazista
- Il Terzo Reich e la "nazificazione" della Germania
- La razza ariana

Il crollo dell'Europa e la Seconda guerra mondiale

- L'Italia entra in guerra
- Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti
- L'olocausto: i campi di concentramento e di sterminio

	- 1943: la svolta nelle sorti della guerra - Il crollo del Terzo Reich - La resa del Giappone e la fine della guerra La guerra parallela dell'Italia - Gli Alleati sbarcano in Sicilia: cade il fascismo - 8 Settembre 1943 - La Repubblica di Salò - Gruppi partigiani e la Resistenza - Il giorno della Liberazione Il quadro internazionale del dopoguerra - Gli effetti della guerra - Nascita di due superpotenze: Stati Uniti e Unione Sovietica - Blocco comunista e Blocco capitalista - Il Piano Marshall
<u>ABILITA'</u>	- Cogliere nel passato i nodi storici fondamentali che consentono di interpretare il momento storico preso in considerazione ed eventualmente intuire assetti futuri - Rielaborare ed esporre in modo adeguato il contenuto appreso - Scoprire la dimensione storica del presente - Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare e periodizzare gli eventi storici - Interpretare criticamente gli elementi fondamentali del periodo studiato
<u>METODOLOGIE:</u>	- Brainstorming - Lezioni frontali o interattive e dialogiche - Esercitazioni guidate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	- Intervento breve - Compiti assegnati per casa - Interrogazione orale e/o scritta - Elaborato scritto (sintesi – relazioni) - Discussione collettiva - Interesse - Partecipazione, spirito critico e capacità di osservazione - Assiduità e frequenza
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Libro di testo di Leone- Casalegno, "Storia aperta"; - Appunti - Fotocopie - Schemi, mappe concettuali, tabelle, grafici

Angri, 5 Maggio 2021

La docente
Ilaria Sgaglione

Scheda

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa Anna Maria Capone**

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 (16 ore) • Dignità e diritti umani (17 ore)
<u>COMPETENZE</u>	• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda • Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali
<u>METODOLOGIE:</u>	• Didattica integrata • Flipped classroom • Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testi di educazione civica • Costituzione • Agenda 2030 • Dichiarazione universale dei diritti umani • Materiale audiovisivo selezionato in rete
<u>Materie coinvolte</u>	DTA, Inglese, Chimica, Alimentazione, Italiano, Storia, Religione
<u>Ore svolte</u>	33

SCHEDA DISCIPLINARE

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina

A.S: 2020/ 2021

Classe: V sez. B

Docente: CORCIONE DOMENICO

Libro di testo: laboratorio dei servizi di enogastronomia master lab "cucina"

MACROARGOMENTI SVOLTI NELL' ANNO	OBIETTIVI RAGGIUNTI	CRITERIO ADOTTATO PER LA VALUTAZIONE	TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE
Il menù	- Sanno definire le varie tipologie di menù - Sanno pianificare e programmare in base alle diverse circostanze	CONOSCENZA Conoscenza degli argomenti essenziali, completa ma non approfondita	Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi nei laboratori.
Programmazione e organizzazione del lavoro	- Sanno programmare un lavoro in base alla produzione e distribuzione di un esercizio ricettivo - Sanno organizzare il lavoro in base alle diverse realtà aziendali adattandosi alla domanda dell'utenza	COMPRESIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime	
Catering e banqueting	- Sanno riconoscere le principali forze di azienda di catering, ed hanno conoscenza della definizione esatta di banqueting - Sanno capire e utilizzare le forme di servizio più adatte alle diverse circostanze	ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti LINGUAGGIO SPECIFICO Utilizzo di un linguaggio semplificato seppur specifico	
I metodi di cottura	- Sanno riconoscere i vari metodi di cottura da applicare ad alimenti di natura diversa per la conservazione delle caratteristiche organolettiche	LINGUAGGIO TECNICO Utilizzare al meglio il linguaggio tecnico specifico della materia	

ANGRI 06/05/2021

FIRMA

Domenico Corcione

SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA**Indirizzo Enogastronomia IPPD****DISCIPLINA INGLESE****DOCENTE VICINANZA ANTONELLA**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Acquisizione di competenze linguistico-professionali di base. Competenze nell'uso della lingua di settore (enogastronomia). Sviluppo di capacità di mediazione interculturale finalizzate a favorire la mobilità di studio e di lavoro.
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Career paths; Sustainability; HACCP Food safety Diet and Nutrition
---	---

<u>ABILITA':</u>	Esprimere ed argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro nell'interazione; Comprendere testi orali e scritti riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio; Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico professionali riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; Trasporre in lingua italiana brevi tesi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica
<u>METODOLOGIE:</u>	Colloqui disciplinari Verifiche di comprensione e produzione scritta Verifiche di comprensione e produzione orale. Lavoro di sintesi attraverso relazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina Padronanza delle competenze relative all'uso del linguaggio settoriale Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando il linguaggio specifico.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Bake it! Loescher Editore Malchiodi Giovanna - Cook Book Club Up. Clitt Olga Cibelli/Daniela D'Avino

SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA**Indirizzo Enogastronomia IPEN****DISCIPLINA INGLESE****DOCENTE VICINANZA ANTONELLA**

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Acquisizione di competenze linguistico-professionali di base. Competenze nell'uso della lingua di settore (enogastronomia). Sviluppo di capacità di mediazione interculturale finalizzate a favorire la mobilità di studio e di lavoro.
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	- Career paths; - Sustainability; - HACCP - Food safety - Diet and Nutrition
<u>ABILITA':</u>	Esprimere ed argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro nell'interazione; Comprendere testi orali e scritti riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio; Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico professionali riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; Trasporre in lingua italiana brevi tesi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica

<u>METODOLOGIE:</u>	Colloqui disciplinari Verifiche di comprensione e produzione scritta Verifiche di comprensione e produzione orale. Lavoro di sintesi attraverso relazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina Padronanza delle competenze relative all'uso del linguaggio settoriale Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando il linguaggio specifico
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Well done!Cooking. Eli Morris Katrin Ellen - Cook Book Club Up. Clitt Olga Cibelli/Daniela D'Avino

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : CARRESE MARINA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica. Infezione, intossicazione e tossinfezione Certificazioni di qualità e Sistema HACCP Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche Dieta razionale ed equilibrata. Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Dieta nell'obesità. Allergie e intolleranze
---	---

<u>ABILITA':</u>	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
<u>METODOLOGIE:</u>	Questionari Interrogazioni Lavoro di sintesi attraverso relazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Alimentazione Oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita Silvano Rodato Clitt

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO PASTICCERIA

DOCENTE :CARRESE MARINA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica. Infezione, intossicazione e tossinfezione Certificazioni di qualità e Sistema HACCP Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche Dieta razionale ed equilibrata. Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Dieta nell'obesità. Allergie e intolleranze
---	--

<u>ABILITA':</u>	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
<u>METODOLOGIE:</u>	Questionari Interrogazioni Lavoro di sintesi attraverso relazioni
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Alimentazione Oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita Silvano Rodato Clitt

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria

Docente: Paolo Della Rosa

Libro di testo: PRODOTTI DOLCIARI E ARTIGIANALI - GESTIONE
MANAGERIALE / 5° ANNO

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Valore culturale del cibo e rapporto tra pasticceria e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Tecniche di catering e banqueting. Le creme e i semifreddi. Il cioccolato. I lievitati. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Pasticceria tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
<u>ABILITA'</u>	Individuare le componenti culturali della pasticceria. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Conoscere la storia del cacao e le sue caratteristiche. Riconoscere le creme e le temperature di conservazione. Conoscere le ricette più significative della tradizione della pasticceria italiana. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire <i>menu</i> adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i> . Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
<u>METODOLOGIE:</u>	Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento. In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante. Video, slide, ricerche, esercitazioni pratiche on line.

Scheda informativa

Disciplina: Chimica

Docente: Baldi Gina

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>UNITA' DI APPRENDIMENTO 1</u> <u>GLI OLI E I GRASSI</u> • I lipidi: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli. • Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno. • L'olio d'oliva, gli oli di semi. • I grassi: Il burro, lo strutto, la margarina. • I grassi vegetali solidi. • Analisi sui grassi alimentari: a) Determinazione dell'acidità di un olio, b) Valutazione della rancidità di un olio, c) Misura del contenuto in grassi di un burro. <u>UNITA' DI APPRENDIMENTO 2</u> <u>LE SOSTANZE ZUCCHERINE</u> • Glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi. • I dolcificanti principali: lo zucchero da tavola, il miele. • Principali analisi del miele: misura del contenuto d'acqua, determinazione del contenuto in zuccheri riducenti con metodo di Fehling, misura del saccarosio con metodo di Fehling. <u>UNITA' DI APPRENDIMENTO 3</u> <u>IL LATTE</u> • Il latte, alimento completo. • Gli amminoacidi. • Le proteine. • Ruolo delle proteine nelle produzioni da forno. • Composizione chimica del latte. • Tipi di latte reperibili in commercio. • I liofilizzati. • I controlli e le frodi: il contenuto proteico secondo il metodo Kjeldahl, misura dell'acidità, misura del tenore in ceneri. <u>UNITA' DI APPRENDIMENTO 4</u> <u>LE FARINE</u> • I cereali. • Il frumento. • Cariosside: composizione chimica. • La molitura. • Farine e semole. • Il processo di panificazione. • Analisi chimico-fisiche degli sfarinati. • Valutazione tecnologica delle farine: caratteristiche reologiche e fermentative. • Indice Sintetico di Qualità. • Misura del tenore in ceneri di una farina. • Misura dell'acidità.
<u>ABILITA'</u>	• Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. • Conoscere le principali metodiche analitiche applicate ai grassi alimentari. • Conoscere la classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi. • L'uso dei glucidi nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele e altri dolcificanti. • Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. • Conoscere le caratteristiche chimiche-merceologiche del latte. • Conoscere le principali metodiche analitiche utilizzate nell'ambito dei controlli sul latte. • Conoscere le caratteristiche e gli impieghi del frumento e dei cereali in generale.

	• Conoscere le proprietà e le caratteristiche chimico-fisiche del processo di panificazione. • Conoscere le principali analisi degli sfarinati. • Saper riconoscere le caratteristiche tecnologiche delle farine. • Saper individuare l'impiego cui è destinata una farina per le sue caratteristiche chimico-fisiche.
<u>METODOLOGIE:</u>	Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. Oltre alla lezione frontale, intesa come sistemazione di conoscenze per la comprensione del modulo, si è dato largo spazio alla visione di video relativi ad attività laboratoriali. Sono state avviate attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione si è basata sulla comprensione degli argomenti di maggiore rilievo; capacità di sintesi degli argomenti; uso di un linguaggio specifico. Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento. Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Cassese-Capitano - Esplorare gli alimenti- Clitt Altri testi, appunti, dispense, video di laboratorio

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINA

DISCIPLINA: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: VASTOLA GENEROSO

CLASSE: V B articolazione ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO: 2020-2021

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	MODULO 1: LA RISTORAZIONE - Le aziende della ristorazione - La sicurezza alimentare - La sicurezza sul lavoro MODULO 2: LA COMUNICAZIONE - Comunicare con il cliente - Il ciclo cliente MODULO 3: DALLA VITE AL VINO - La produzione vitivinicola - La normativa del settore vitivinicolo - Il sommelier - Gli strumenti di lavoro - Il servizio del vino MODULO 4: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO - La produzione vitivinicola delle regioni italiane - La produzione vitivinicola in Europa - La produzione vitivinicola extraeuropea MODULO 5: ANALISI SENSORIALE - L'analisi sensoriale - La degustazione dei cibi - La sommellerie - L'analisi organolettica del vino - L'abbinamento tra cibo e vino MODULO 6: IL CATERING E BANQUETING - Il catering - Il banqueting - La preparazione di un evento speciale MODULO 7: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA - La pianificazione dell'offerta enogastronomica: il marketing - Il menu - Le Tipologie di menu - Le fasi della costruzione del menu - Food cost and beverage cost - Comunicare attraverso il menu MODULO 8: LA GESTIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE - Le forme di gestione delle aziende turistico-ristorative e nuove tendenze - La gestione degli acquisti - Le tecnologie informatiche - I vantaggi per le aziende enogastronomiche - I software per il settore ristorativo MODULO 9: LA QUALITA' - Riconoscere la qualità - I diversi aspetti della qualità - Classificazione dei riconoscimenti di qualità MODULO 10: LE ABITUDINI ALIMENTARI - Le abitudini alimentari - I fattori che influenzano le scelte gastronomiche MODULO 11: IL SERVIZIO DI SALA - La cucina alla lampada MODULO 12: LA CUCINA REGIONALE - La cucina delle regioni italiane
---	---

<u>ABILITA'</u>	- Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. - Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. - Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. - Eseguire analisi sensoriali del vino. - Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. - Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezione frontale - videolezione - Brainstorming - Problem solving - Discussione guidata - Didattica digitale integrata
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Nella valutazione dello studente si tiene conto dell'acquisizione ed elaborazione delle conoscenze, dell'impegno speso nello studio, della partecipazione dimostrata durante le lezioni, della puntualità nello svolgere i compiti assegnati e del comportamento.
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Lezione frontale - Didattica Digitale Integrata (registro elettronico portale argo, gsuite, classroom, meet) - Videolezioni - Uso del libro di testo anche in formato multimediale - Dispense - Riassunti - Mappe di sintesi - Modulistica di settore - Lavori di ricerca - Discussioni guidate e colloqui in classe - Lavori di gruppo - Verifiche orali e scritte

Disciplina Diritto e Tecniche Amministrative delle Attività Ricettive

Docente: Prof. Saverino Giuseppe

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	1. Il Mercato turistico nazionale ed internazionale - Andamento del mercato - Organismi nazionali ed internazionali - Fonti Normative nazionali ed internazionali - Norme specifiche - Le dinamiche del turismo - Gli strumenti di analisi Competenze: - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Conoscenze: - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale - Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore 2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing - Concetti di base - Soddisfazione del cliente - Marketing Strategico: fasi, fonti normative, analisi interna ed esterna, la concorrenza, la gestione della domanda e dell'offerta, segmentazione, target e posizionamento. - Gli obiettivi strategici - Marketing Operativo: caratteristiche del prodotto, le leve, canali di distribuzione, la comunicazione. - Il Web marketing - Piano di Marketing: caratteristiche ed elaborazione Competenze: - Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. - Interpretare la richiesta e la sviluppo dei mercati - Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Conoscenze: - Tecniche di marketing turistico - Tecniche di web marketing 3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione - Strategia di ottimizzazione d'azienda - Pianificazione d'azienda - Programmazione - Rapporto tra pianificazione e programmazione - Valutazione dei punti di forza e di debolezza - Vision e Mission aziendale
---	--

	- Controllo di gestione - Il Budget: concetto generale - Articolazione ed elaborazione di un Budget - Il Budget degli investimenti e il Budget economico - Il Business Plan Competenze: - Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Conoscenze: - Strategia dell'impresa e scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Budget 4. La normativa del settore turistico - ristorativo - Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di una Società - Le forme giuridiche d'impresa - Normativa obbligatoria del settore: T.U. Sicurezza, la Normativa antincendio, Normativa Haccp, Legge privacy - La normativa di igiene alimentare ▪ La rintracciabilità ▪ La tracciabilità ▪ La filiera agro-alimentare ▪ L'etichettatura: importanza, metodologie, e normativa - Le norme sulle certificazioni di qualità: certificazioni ISO 9000 - Gli elementi costitutivi di un contratto - Contratti tipici e contratti atipici nel C.C. italiano - Il codice del consumo - Principali contratti delle imprese di settore: ▪ Imprese ristorative: Ristorazione, catering e banqueting ▪ Imprese ricettive: contratto d'albergo, di deposito e diritto di risarcimento ▪ Imprese di viaggio: contratto di vendita e contratto di trasporto, il codice del turismo - Effetti giuridici della prenotazione: caparra confirmatoria e anticipo e risarcimento del danno. Competenze: - Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Conoscenze: - Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti - Normativa di tutela della Privacy - Norme volontarie ISO 9000 - Contratti delle imprese turistico - ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto - Responsabilità degli operatori di settore - Contratti di allotment e vuoto per pieno
--	---

	5. Le abitudini alimentari e le economie del territorio - Fattori di influenza, caratteristiche ed aspetti, tendenze - I marchi di qualità: prodotti a Km 0 Competenze: - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela - Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali - Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela Conoscenze: - Abitudini alimentari ed economia del territorio - Normativa di settore - Prodotti a chilometro zero
ABILITÀ	1. Il Mercato turistico Nazionale ed internazionale - Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica 2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico 3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore - Individuare fasi e procedure per redigere un business plan 4. La normativa del settore turistico - ristorativo - Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti - Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica - Predisporre contratti di viaggio e di trasporto 5. Le abitudini alimentari e le economie del territorio - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

<i>METODOLOGIE</i>	1. Oltre alla classica lezione frontale a metodologia tradizionale per l'insegnamento della disciplina ci si è avvalsi di tecniche didattiche innovative. Nella fattispecie: - Flipped Classroom (classe capovolta) - Cooperative Learning - Simulazione di casi concreti - Contributi (esercitazioni e/o relazioni, ecc.) da parte degli studenti - Verifica costante dell'apprendimento: conversazioni/confronti orali, colloqui collettivi - Brainstorming
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Alfine di attuare una valutazione coerente si è fatto riferimento, secondo quanto definito nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio Europeo e recepito dallo Stato italiano in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF), dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze - Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari giuridici/economici/aziendali proposti con l'obiettivo di indicare il risultato raggiunto nell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Per acquisizione di nozioni si è ritenuto di identificare l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio. - Abilità/Capacità (sfera del saper essere): acquisizione della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti alfine di individuare la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. È stato delineato come cognitivo sia l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo sia l'abilità nell'uso e nell'adeguamento ai metodi di apprendimento, teorici e materiali, proposti. - Competenze (sfera del saper fare): concretizzazione nel reale di una o più conoscenze ed impiego delle categorie linguistiche, tecnico/specifiche e terminologiche delle discipline giuridici/economici/aziendali, anche in contesti problematici nuovi. Per determinare tale concretizzazione si è stimata la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, descritte in termini di responsabilità e autonomia, in situazioni di studio, nell'ipotetico sviluppo professionale e/o personale nonché nella simulazione di un ambiente lavorativo.
<i>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</i>	1. Libro di testo: <i>Gestire le Imprese Ricettive</i> vol. III S. Rascioni – F. Ferriello, Casa Editrice Tramontana, Cod. ISBN 978 88 233 4649 9 2. Integrazioni di dispense e appunti, testi normativi Ordinanze relativamente alle riforme legislative sopraggiunte 3. Dispense aggiuntive esplicative di argomenti correlati 4. Riviste 5. Testi normativi specifici 6. Nella fase di Didattica a Distanza: - Lezioni in presenza online tramite le piattaforme Meet e WeSchool - Somministrazione dei materiali con le piattaforme Argo-DidUp e WhatsApp - Utilizzo di e-mail e piattaforme varie di messaggistica per il rientro dei materiali di esercitazione.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	1. Lettura e studio di concetti base relativi ad Agenda 2030. 2. Il problema ambientale e l'inquinamento. Obiettivo 13 - le emissioni di gas serra - le polveri sottili - l'ozono: un veleno indispensabile - Gli accordi di Kyoto e Parigi - Obiettivo finale: emissioni zero Competenze: - Ridurre l'aumento delle temperature - Trovare soluzioni per adattarsi agli effetti del riscaldamento globale Conoscenze: - Fare in modo che si venga informati dei cambiamenti climatici e trovare metodologie di contrasto. 3. La vita nel mare. Obiettivo 14 - I mari in pericolo - La pesca intensiva - La plastica: il nemico numero 1 - La pesca sostenibile Competenze: - Proteggere l'ecosistema marino e costiero - Lo sfruttamento sostenibile - Ridurre l'inquinamento di mari e oceani Conoscenze: - Affrontare il problema dell'acidificazione degli oceani - Regolamentare la pesca 4. La vita sulla terraferma, l'ecosistema terrestre (deforestazione, biodiversità, dissesto idrogeologico) - Obiettivo 15 - La deforestazione e i suoi effetti deleteri - L'inquinamento del suolo - Il dissesto idrogeologico - La desertificazione - Proteggere la biodiversità Competenze: - Protegger e ripristinare l'ecosistema terrestre - Gestire in modo sostenibile le foreste Conoscenze: - Contrastare la desertificazione - Fermare la perdita di biodiversità 5. Consumi responsabili, risorse, riciclo - Obiettivo 12 - Lo spreco del cibo - Un'economia troppo veloce - Troppi rifiuti, troppi squilibri - Consumare meno e mangiare tutti - Il riciclo: rifiuti come risorse - L'economia circolare - Le alternative alla plastica / cambiare mentalità
---	---

	Competenze: - Dimezzare lo spreco alimentare - Gestire in modo sostenibile ed efficiente le risorse naturali Conoscenze: - Diminuire la produzione di rifiuti - Ridurre i consumi per diminuire lo spreco - Incrementare e sostenere il riuso e il riciclo 6. I Diritti Umani: Verso la dichiarazione Universale dei Diritti Umani e i diritti dei bambini e dei ragazzi 7. Ridurre le diseguaglianze - Obiettivo 10 - I mille volti delle diseguaglianze - Protezione sociale per i poveri - Il diritto di emigrare Competenze: - Aumentare il reddito della fascia povera della popolazione mondiale - Promuovere l'inclusione di tutti - Promuovere l'abolizione delle differenze basate su età, sesso, etnia, religione, disabilità e origine Conoscenze: - Metodologie ed applicazione delle tecniche di accoglienza - Modi per regolamentare i flussi migratori 8. Ridurre la povertà - Obiettivo 1 - Le principali cause della povertà mondiale - Le cause ieri e oggi - Pochi ricchi molti poveri - Emigrare per sopravvivere Competenze: - Eliminare la povertà estrema - Assicurare a tutti l'accesso alle risorse Conoscenze: - Promuovere i servizi di base per l'intera popolazione mondiale - Rendere le persone meno vulnerabili di fronte agli eventi catastrofici 9. Le Migrazioni - Obiettivo 1 - Perché si emigra - Lo status di Rifugiato - Migranti volontari - Le conseguenze dei viaggi della speranza - Le iniziative dell'ONU: i corridoi umanitari e le forme di solidarietà/ volontariato Competenze: - Eliminare alla base le motivazioni delle migrazioni - Attivare le procedure di aiuto nei paesi del sud del mondo Conoscenze: - Promuovere l'accoglienza - Promuovere lo sviluppo delle aree a rischio e ridurre lo sfruttamento delle popolazioni deboli 10. Sconfiggere la fame – Obiettivo 2 - Le guerre - I cambiamenti climatici - L'insicurezza alimentare
--	--

	- Malnutrizione e obesità - Le azioni della FAO Competenze: - Eliminare la fame e la malnutrizione nel mondo - Raddoppiare la produttività dell'agricoltura Conoscenze: - Trovare sistemi di agricoltura sostenibile - Promuovere la capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici 11. La parità tra uomini e donne – Obiettivo 5 - Le culture patriarcali - Una società "al Maschile" - Limiti alle libertà delle donne - I matrimoni precoci - La discriminazione come violenza sulle donne - L'esclusione dai ruoli di responsabilità - La violenza dentro casa Competenze: - Porre fine a ogni tipo di discriminazione verso le donne e le ragazze - Eliminare ogni forma di violenza Conoscenze: - Consentire alle donne pari opportunità nell'istruzione, nella ricerca scientifica, nella politica e nell'economia - Promuovere il contrasto alle fedi religiose e alle ideologie politiche che fomentano la discriminazione basata sul sesso. 12. L'acqua pulita e l'igiene – Obiettivo 6 - Ridurre lo spreco dell'acqua, risorsa preziosa per l'umanità - La contaminazione delle acque - La scarsità di acqua incide sulla salute globale - Educazione all'igiene ed uso consapevole Competenze: - Fornire accesso all'acqua potabile, sicura ed economica per tutti - Garantire a tutti impianti igienici e sanitari adeguati Conoscenze: - Ridurre in modo significativo lo spreco e l'inquinamento delle risorse idriche 13. Salute e benessere – Obiettivo 3 - L'impossibilità di prevenire e curare - L'uomo contro se stesso - Epidemie ed infezioni - Comportamenti irresponsabili - La mortalità infantile, - L'AIDS e Il COVID19 Competenze: - Ridurre la mortalità dei neonati, dei bambini e delle madri - Garantire a tutti l'assistenza sanitari essenziale e l'accesso ai medicinali e ai vaccini Conoscenze: - Ridurre in modo significativo le malattie e le morti a causa di stupefacenti, incidenti ed inquinamento 14. Fair trade - Fair trade and the environment - Sustainability and food miles Competenze:
--	---

	- conoscere e capire cos'è il Fair Trade e come esso sia collegato al rispetto dei diritti umani e dell'ambiente - conoscere e capire le cause del disastro ambientale e della necessità di uno sviluppo sostenibile Conoscenze: - il commercio equo e solidale, i diritti umani e la sostenibilità. - La sostenibilità: inquinamento, danni all'ambiente e necessità di uno sviluppo sostenibile 15. Stato, Diritto e Costituzione / The American Declaration of Indipendence - I diritti 'inviolabili dell'uomo/ articolo 2 della Costituzione - Il principio di uguaglianza/ articolo 3 della Costituzione/ The Suffragettes/ 'I have a dream' Competenze: - Capire cos'è uno Stato, cos'è il Diritto nelle sue 2 accezioni, cos'è la Costituzione/ conoscere i principi di base della dichiarazione d'Indipendenza degli USA - Riconoscere i diritti fondamentali dell'uomo/ capire cos'è il diritto alla salute e perché rispettarlo è un dovere - Capire cos'è l'uguaglianza e la differenza tra uguaglianza formale e sostanziale/ comprendere quali sono i diritti degli uomini e delle donne e cos'è la parità tra i sessi/ comprendere e saper spiegare l'articolo 3 della Costituzione Conoscenze: - I concetti di Stato, Diritto e Costituzione/ Il cammino delle Costituzioni/ La dichiarazione di Indipendenza degli USA - Il concetto di 'inviolabilità'/ i principali diritti inviolabili e l'articolo 2 della Costituzione/ La salute come diritto e dovere - differenza tra uguaglianza sostanziale e formale/ diritti delle donne, parità e femminicidio 16. La sostenibilità, le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari - l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani - i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati - alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali 17. Nuove gamme e le nuove tendenze alimentari - il mercato equo e solidale - slow food - filiera biologica Competenze: - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse Conoscenze: - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. 18. Parità di genere - Mutilazioni genitali femminili - Il dramma delle spose bambine Competenze: - Rispetto delle persone al netto delle differenze
--	--

	- Riconoscere messaggi fuorvianti rispetto alla realtà dei fatti. - Utilizzare e reperire informazioni da varie fonti. - Utilizzare le conoscenze acquisite in nuovi contesti, rielaborandole in modo creativo e personale. - Conoscere contenuti disciplinari e utilizzare linguaggi e strumenti specifici, stabilendo adeguati rapporti di relazione tra situazioni ambientali, sociopolitiche ed economiche. Conoscenze: - Saper riconoscere le ragioni culturali, religiose, economiche e sociali che tengono la donna in subordine rispetto all'uomo in alcune aree del mondo - Scoprire autonomamente quegli atteggiamenti culturalmente accettati che stridono con il concetto di uguaglianza fra uomo e donna - mettere in atto comportamenti diversi indirizzati verso un rapporto uomo-donna paritetico nei fatti
<i>METODOLOGIE</i>	1. Oltre alla classica lezione frontale a metodologia tradizionale per l'insegnamento della disciplina ci si è avvalsi di tecniche didattiche innovative. Nella fattispecie: - Flipped Classroom (classe capovolta) - Cooperative Learning - Simulazione di casi concreti - Contributi (esercitazioni e/o relazioni, ecc.) da parte degli studenti - Verifica costante dell'apprendimento: conversazioni/confronti orali, colloqui collettivi - Brainstorming
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Alfine di attuare una valutazione coerente si è fatto riferimento, secondo quanto definito nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio Europeo e recepito dallo Stato italiano in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF), dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze - Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari giuridici sociali proposti con l'obiettivo di indicare il risultato raggiunto nell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Per acquisizione di nozioni si è ritenuto di identificare l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio. - Abilità/Capacità (sfera del saper essere): acquisizione della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti alfine di individuare la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. È stato delineato come cognitivo sia l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo sia l'abilità nell'uso e nell'adeguamento ai metodi di apprendimento, teorici e materiali, proposti. - Competenze (sfera del saper fare): concretizzazione nel reale di una o più conoscenze ed impiego delle categorie linguistiche, tecnico/specifiche e terminologiche delle discipline e degli argomenti trattati anche in contesti problematici nuovi. Per determinare tale concretizzazione si è stimata la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, descritte in termini di responsabilità e autonomia, in situazioni di

	studio, nell'ipotetico sviluppo professionale e/o personale nonché nella simulazione di un ambiente lavorativo. Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento
<i>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</i>	1. Testi di Educazione Civica 2. Integrazioni di dispense e appunti, testi normativi Ordinanze relativamente alle riforme legislative sopraggiunte 3. Dispense aggiuntive esplicative di argomenti correlati 4. Riviste 5. Testi specifici 6. Nella fase di Didattica a Distanza: - Lezioni in presenza e online tramite le piattaforme Meet - Somministrazione dei materiali con le piattaforme Argo-DidUp, Classroom e WhatsApp - Utilizzo di e-mail e piattaforme varie di messaggistica per il rientro dei materiali di esercitazione.
<i>Materie Coinvolte</i>	Diritto e Tecniche Amministrative dell'Attività Ricettiva – Scienza dell'Alimentazione – Storia – Inglese – Laboratorio Sala - Italiano – Religione
<i>Ore effettivamente Svolte</i>	33

DISCIPLINA LINGUA FRANCESE

DOCENTE ZULLO ANNA MARIA

CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2020/21 TESTO A TABLE HOEPLI

<i>Macroargomenti svolti nell'anno</i>	Obbiettivi raggiunti	Criteri di sufficienza	Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione
LA CONSERVATION DES ALIMENTS ALIMENTATION DIETETIQUE REGIME ET NUTRITION SANTE' ET SECURITE'	Acquisizione dei contenuti disciplinari; abitudine a comunicare le conoscenze attraverso un linguaggio corretto e approfondito; capacità di utilizzare concretamente quanto appreso.	Ampliamento e approfondimento dello studio e consolidamento dei linguaggi settoriali.	Interesse e partecipazione, esposizione coerente e corretta degli argomenti, capacità di comunicare nel linguaggio specifico della disciplina. Esercizi V/F. Comprensione scritta. Interazione in videolezione

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	➤ FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE • Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno. • Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente. • Regole di derivazione delle funzioni elementari, delle funzioni razionali fratte e intere. • Concetto di massimo e di minimo relativo e di massimo e minimo assoluto. • Definizione di diagramma o grafico di una funzione. ➤ PREVISIONI • Eventi aleatori • Definizione classica di probabilità. • Probabilità dell'evento contrario. • Eventi indipendenti e dipendenti . • Probabilità totale : eventi incompatibili e compatibili. • Probabilità composta. ➤ STATISTICA E DATI • Raccolta, organizzazione e rappresentare graficamente un insieme di dati. • Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.
<u>ABILITA'</u>	• Saper -determinare il dominio e il segno di una funzione - rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano -condurre un'indagine preliminare sulle caratteristiche di una funzione e saperne tracciare un grafico probabile - calcolare la derivata delle funzioni elementari - calcolare la derivata di una funzione razionale fratta e intera - individuare gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce e determinare i punti di massimo e minimo relativo. - costruire il grafico di una semplice funzione (razionale fratta o intera). • Saper calcolare la probabilità di eventi elementari. • Saper : -spogliare i dati di una rilevazione, -rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici; -leggere un grafico relativo alla situazione dei contagi da Coronavirus - calcolare i principali indici statistici.
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale e coinvolgimento degli alunni nella spiegazione degli argomenti e nella risoluzione dei problemi proposti. • Esercizi in classe.

	• Correzione delle prove di verifica e, su richiesta, del lavoro svolto a casa. • Apprendimento collaborativo. • Rimessa di report ed esercizi mandati su piattaforma. Durante il periodo di emergenza epidemiologica e in modalità DAD gli esercizi sono stati caricati dagli studenti sulla bacheca o inviati per posta elettronica con <i>screenshot</i> del quaderno con i compiti assegnati e svolti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	➤ CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita ➤ COMPRENSIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici ➤ APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime ➤ ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti ➤ In modalità DAD si è proceduto con: • colloqui e verifiche orali in videoconferenza • test a tempo anche attraverso piattaforme • regolarità e rispetto delle scadenze; • impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	➤ Libro di testo ➤ Appunti delle lezioni ➤ Per la DAD si è adottata la call-conference con l'ausilio dei seguenti strumenti: • Meet

Scheda informativa

Disciplina: Scienze Motorie e sportive

Docente: SAVARESE GIUSEPPE

Libro: STUDENTI INFORMATI AUTORE:IL CAPITELLO

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	- Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali) - Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative) - Acquisizione delle capacità operative e sportive. - L'alimentazione dello Sportivo - Il Doping - Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I. - Enti di promozione sportiva. - Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.
<u>ABILITA'</u>	- Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto. - Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto. - Miglioramento della capacità di resistenza organica. - Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione attitudini personali e allo sport in oggetto. - Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace - Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate - Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo - Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo - Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive. - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute
<u>METODOLOGIE:</u>	- Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo. - Studio in autonomia - Video chiamate - Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube - Materiale prodotto dai docenti (slide).
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	- Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - Test e questionari - Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati - Restituzione elaborati posta elettronica

<u>TESTI E MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati
---	---

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o Moduli)</u>	1. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione di prodotti dolciari e da forno; 2. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno
<u>ABILITA'</u>	1. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione di prodotti dolciari e da forno; 2. Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore 3. Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi 4. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno
<u>METODOLOGIE</u>	1. Lezioni frontali 2. Risoluzione guidata di problemi semplici 3. Lavoro individuale e di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	Gli alunni sono stati valutati in funzione dei risultati ottenuti nelle prove scritte, orali e nei lavori di gruppo, tenendo conto delle conoscenze e delle abilità acquisite nello svolgimento delle stesse. Si è tenuto conto inoltre della contestualizzazione delle conoscenze all'interno del contesto produttivo e delle capacità deduttive acquisite.
<u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</u>	1. Appunti, dispense elaborati dal docente 2. Proiezione di filmati, elaborati in .ppt 3. Schemi, tabelle e cataloghi tecnici

Scheda informativa

Disciplina: Religione

Docente: Teresa Silvestri

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO" - ANGRI

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	• I valori che difendono la diversità • Pena di morte ed etica religiosa • Razzismo • Il dramma della Shoah • Antisemitismo e Antigiudaismo • Eutanasia : pro e contro • Il Decalogo : ieri e oggi • I valori cristiani e scelte di vita
<u>ABILITA' :</u>	Lo studente : -motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; -individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; -rivela in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale ;
<u>METODOLOGIE:</u>	Partendo dalle esperienze di vita, gli alunni si avvicinano all'universalità/molteplicità del fatto religioso ed alla specificità del cristianesimo cattolico mediante la discussione, la riflessione e la memorizzazione. Aggiunte a queste vi sono attività che prevedono l'utilizzo mediato delle fonti in particolar modo del documento biblico corredato da elementi minimi di analisi del testo e di ricerca;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	-Comprensione ed acquisizione dei contenuti; -Essere in grado di operare dei collegamenti tra le tematiche esposte in classe;
<u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	-Libro di testo; -Sussidi audiovisivi e multimediali, strumenti e piattaforme digitali;

Scheda informativa

Disciplina: Religione

Docente: Teresa Silvestri

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO" - ANGRI

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	• I valori che difendono la diversità • Pena di morte ed etica religiosa • Razzismo • Il dramma della Shoah • Antisemitismo e Antigiudaismo • Eutanasia : pro e contro • Il Decalogo : ieri e oggi • I valori cristiani e scelte di vita
<u>ABILITA' :</u>	Lo studente : -motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; -individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; -rivela in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale ;
<u>METODOLOGIE:</u>	Partendo dalle esperienze di vita, gli alunni si avvicinano all'universalità/molteplicità del fatto religioso ed alla specificità del cristianesimo cattolico mediante la discussione, la riflessione e la memorizzazione. Aggiunte a queste vi sono attività che prevedono l'utilizzo mediato delle fonti in particolar modo del documento biblico corredato da elementi minimi di analisi del testo e di ricerca;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	-Comprensione ed acquisizione dei contenuti; -Essere in grado di operare dei collegamenti tra le tematiche esposte in classe;
<u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	-Libro di testo; -Sussidi audiovisivi e multimediali, strumenti e piattaforme digitali;