



Ministero dell' Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 0697859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

DOCUMENTO
DI CLASSE
CLASSE V SEZ. KB

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2021**

Anno scolastico **2020/2021**

PREMESSA

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

1.1 FINALITÀ DELL'ISTITUTO

1.2 CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

1.3 CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO E DEL PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.4 QUADRO ORARIO

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

2.2 PROFILO DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI STUDENTI

2.3 RELAZIONE SCUOLA FAMIGLIA

2.4 PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2.5 PCTO

3. PERCORSO FORMATIVO

3.1 OBIETTIVI TRASVERSALI

3.2 TEMI E PROGETTI PLURIDISCIPLINARI

3.3 METODI

3.4 MEZZI E SPAZI

3.5 CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

3.6 TEMPI

3.7 ATTIVITÀ ESTERNE

4. ALLEGATI

A. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

B. PROGETTO PCTO

C. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

D. ELABORATO FINALE

5. PROGETTAZIONE DISCIPLINARE

- ITALIANO E STORIA**

- **MATEMATICA**
- **I LINGUA(INGLESE)**
- **II LINGUA (FRANCESE)**
- **SCIENZE MOTORIE**
- **IRC**
- **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**
- **DIR. E TEC. AMMINISTRATIVE**
- **LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – CUCINA**
- **LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA**

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.S.I.S. "**Giuseppe Di Vittorio**" di Ladispoli è un Istituto Statale d'Istruzione Superiore formato dall'unificazione di due istituti di istruzione secondaria di 2° grado. Gli Istituti riuniti nell'ISIS sono: Istituto Tecnico (con due corsi di studio differenti) situato in via Y. De Begnac 6, ed un Istituto Professionale situato in Via Federici snc, entrambi gli Istituti sono situati nel comune di Ladispoli (RM). Inoltre, nella sede dell'Istituto Tecnico è presente un C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti. Sono presenti nell'Istituto i seguenti indirizzi di studio quinquennali:

- **Istituto Tecnico (Economico) - Amministrazione, Finanza e Marketing:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le discipline economiche, che offre una preparazione in ambito amministrativo e commerciale. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, inoltre, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6.
- **Istituto Tecnico (Tecnologico) – Costruzioni, Ambiente e Territorio:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le tecniche di progettazione e costruzione, che offre una preparazione in ambito edile ed impiantistico. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6
- **Istituto Professionale (Servizi) – Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso i servizi ristorativi, ricettivi, e turistici, che offre una preparazione nell'ambito dell'accoglienza alberghiera, turistica ed enogastronomica. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Nuova sede in Via Federici.
- **C.P.I.A. – Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti:** Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti è una scuola pubblica che organizza corsi pomeridiani di Italiano, di Inglese, di Informatica, Corso per il conseguimento della Licenza Media, per ragazzi ed adulti, italiani e stranieri. Sede situata in Via De Begnac 6.

1.1 Finalità dell' Istituto

All'interno di una cornice di sistema rinnovata dal decreto interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92 e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, gli istituti professionali si identificano come scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e originalità didattica. Vengono pertanto introdotti rilevanti cambiamenti nell'assetto organizzativo e didattico dei percorsi per restituire a questo ordinamento di studi il ruolo che lo contraddistingue all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione, che

possiamo sintetizzare richiamandone alcuni concetti-chiave: sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a livello terziario; corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione; personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi.

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

- l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio.
- l'attivazione e l'"ingaggio" diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio rappresenta un importante punto di riferimento territoriale per l'istruzione professionale nel settore turistico alberghiero, infatti, la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione turistica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale.

1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale in uscita

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far

acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia • Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” e “Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione “**Accoglienza Turistica**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela

- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale;
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione Servizi commerciali.

1.4 Quadro orario

Di seguito è riportato il quadro orario relativo ai cinque anni del corso di studi per l'indirizzo di enogastronomia:

	1° ANNO		2° ANNO		MATERIA	3° ANNO		4° ANNO		5° ANNO	
	SETT.	ANNUO	SETT.	ANNUO		SETT.	ANNUO	SETT.	ANNUO	SETT.	ANNUO
MATERIA					MATERIA						
ITALIANO (A12)	4	132	4	132	ITALIANO (A12)	4	132	4	132	4	132
STORIA (A12)	1	33	1	33	STORIA (A12)	2	66	2	66	2	66
INGLESE (AB24)	3	99	3	99	INGLESE (AB24)	3	99	3	99	3	99
MATEMATICA (A026)	4	132	4	132	MATEMATICA (A026)	3	99	3	99	3	99
GEOGRAFIA (A21)	1	33	1	33							
DIRITTO (A46)	2	66	2	66	DIR. TEC. AMMINISTRATIVE (A45)	4	132	3	99	4	132
SCIENZE INTEGRATE (A20-A34-A50)	2	66	2	66							
TIC (A41)	2	66	2	66							
SEC. LINGUA FRANCESE (AA24)	2	66	2	66	SEC. LINGUA FRANCESE (AA24)	3	99	3	99	3	99
SCIENZE DEGLI ALIMENTI (A31)	2	66	2	66	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A31)	4	132	3	99	3	99
ENOGASTRONOMIA (B20)	2	66	2	66							
BAR & SALA E VENDITA (B21)	2	66	2	66	ENOGASTRONOMIA (B20)	4	132	4	132	4	132
ACCOGLIENZA TURISTICA (B19)	2	66	2	66	BAR & SALA E VENDITA (B21)	2	66	2	66	2	66
SCIENZE MOTORIE (A048)	2	66	2	66	SCIENZE MOTORIE (A048)	2	66	2	66	2	66
IRC	1	33	1	33	IRC	1	33	1	33	1	33
TOTALE	32	1056	32	1056	TOTALE	32	1056	32	1056	32	1056

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 19 studenti di cui 7 ragazze e 12 ragazzi. Nella classe sono inseriti 5 ragazzi DSA e 1 DA. La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede associata dell'Istituto situata in via Federici (Ladispoli), contestualmente le lezioni pratiche del corso di enogastronomia sono state svolte presso i laboratori di enogastronomia della stessa sede. Nel presente anno scolastico, il gruppo classe è costituito completamente da studentesse e studenti provenienti dalla precedente classe (4KB) i quali hanno frequentato con successo l'intero triennio di indirizzo.

Nell'ALLEGATO n. 1 sono riportati i dati (Cognome e Nome) degli studenti frequentanti la classe 5KB.

2.1 Analisi della situazione iniziale

La classe, nonostante l'alternanza della didattica in presenza e della didattica a distanza a causa del perpetuarsi del periodo pandemico, nel suo complesso risulta essere unita e collaborativa nei confronti dei docenti. Gli allievi sono abbastanza attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro un rapporto sereno che ha portato benefici anche al dialogo educativo anche con i docenti. Infatti, salvo qualche raro episodio, i rapporti interpersonali tra gli studenti e con i docenti sono stati buoni e corretti, ciò ha consentito di svolgere in maniera serena le attività didattiche e superare le difficoltà che la didattica a distanza ha comportato. I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli. Le attività didattiche si sono svolte sia nel periodo in presenza sia nel periodo di didattica a distanza (DaD) in un clima sempre sereno e tranquillo con un livello di partecipazione medio-alto. La classe ha goduto della continuità didattica alcuni insegnamenti, mentre per le materie di indirizzo (Scienze degli alimenti e Enogastronomia) si segnala il cambio dei docenti rispetto agli anni precedenti.

2.2 Profilo della classe e provenienza degli studenti

a) Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli e Cerveteri. Nonostante le diverse origini, da un punto di vista socio ambientale si rileva una sostanziale omogeneità dei bisogni e delle necessità che evidenzia, in sintesi, per tutti i ragazzi una ricerca di valori e di punti di riferimento.

b) Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico sia in presenza sia durante lo svolgimento della DaD non è emerso alcun tipo di difficoltà nei rapporti interpersonali all'interno della classe, non si sono, infatti, evidenziate situazioni che producessero in alcun modo competizione o rivalità tra gli studenti, i quali hanno saputo instaurare tra loro un rapporto di collaborazione, anche se non fruito da tutti in egual modo. Le attività didattiche, incluse quelle a distanza, si sono svolte tuttavia in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono sempre stati corretti e basati sul reciproco rispetto. Tuttavia, nell'arco dell'anno sia durante la didattica in presenza e sia all'inizio delle lezioni con la DaD è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. L'attenzione prestata in classe, dai più, non sempre è stata supportata dallo studio individuale, in quanto lo studio a casa è stato discontinuo e opportunistico (orientato solo all'imminente verifica), pertanto i docenti hanno fornito indicazioni operative per raggiungere con successo gli obiettivi prescritti.

La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze. Alcuni studenti hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline raggiungendo, così, un discreto livello di preparazione. Una parte del gruppo classe ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati e, pur avendo dimostrato un impegno a volte discontinuo, presenta livelli di profitto mediamente sufficienti. Infine, alcuni alunni non hanno raggiunto gli obiettivi minimi in tutte le discipline, la loro preparazione risulta mediocre, coerentemente con la partecipazione al dialogo educativo, lo studio individuale e le numerose assenze. Pertanto, per quanto riguarda la sua "fisionomia didattica", la classe può essere suddivisa in 3 fasce di rendimento:

- la prima composta da pochi alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione. Questi alunni, dotati anche di una buona spinta umana e forte senso di appartenenza al gruppo classe, sono stati spesso da traino per il buon andamento didattico. Questo ha favorito il progressivo miglioramento delle abilità e conoscenze di base degli altri discenti e ha permesso loro di realizzare un percorso educativo e formativo adeguato a raggiungere gli obiettivi specifici delle singole discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell'impegno, della partecipazione e delle potenzialità personali. Tra di loro in particolare, spicca una componente che sin dal primo anno ha manifestato spiccate doti nei diversi ambiti, mantenendo sempre attiva la sua partecipazione alla vita della classe.

- un gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline
- un gruppo, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

Nonostante le iniziali difficoltà riscontrate con lo svolgimento della DaD, i programmi degli insegnamenti previsti dall'indirizzo di studio sono stati svolti regolarmente e nei tempi stabiliti.

Per gli alunni che hanno diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, si fa riferimento agli obiettivi indicati in ciascun Piano Educativo Individualizzato. Sarà consegnata alla commissione una relazione riservata, secondo quanto previsto dalla normativa, in cui saranno specificate le modalità di svolgimento dell'esame.

Per quanto riguarda gli alunni con DSA, il consiglio di classe ha predisposto per ciascuno di essi un Piano Didattico Personalizzato, al quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l'anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state sporadiche e gli incontri limitati, ovviamente, a causa delle difficoltà riscontrate con l'evoluzione della pandemia. Tuttavia, i mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire anche con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

2.4 Profilo del Consiglio di classe

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Infatti per la maggior parte degli insegnamenti c'è stata un cambiamento del docente di riferimento. In particolar modo si segnala il cambio dei docenti per tutte le materie di indirizzo.

In tabella è riportata la composizione del consiglio di classe per la classe 5KB nell'anno scolastico 2020/2021.

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA
<u>AREA COMUNE</u>		
ITALIANO E STORIA	FINOCCHIARO CHIARA	SI
MATEMATICA	ALFARANO LOREDANA	SI
LINGUA FRANCESE	BORRELLO MARTA	SI
EDUCAZIONE FISICA	GALLACE ILARIA	NO
RELIGIONE	NARDUCCI CARLO	SI
LINGUA INGLESE	GARGIULO ISABELLA	NO
<u>AREA DI INDIRIZZO</u>		
DIR. E TEC. AMM.DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ONORATI GIANLUCA	NO
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	CALVANESE ALESSIO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RADICETTI EMANUELE	NO
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA.	DE LUCA RAFFAELLA	NO

2.5 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno, ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili proficue applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage della durata minima di 210 ore presso rinomate strutture. Si tratta, quindi, di mettere alla prova le competenze Tecnico - Pratiche relative agli indirizzi di studio e di permettere agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova presso strutture che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con la nostra scuola. Il Progetto quindi, vuole rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. Tale progettazione condivisa permette di agire sul rafforzamento delle competenze di tipo culturale, di specializzazione professionale ed educativa previsto dal corso di studi e di sviluppare quelle richieste dalla aziende. Gli studenti della classe hanno svolto l'attività di PCTO in presenza all'interno delle strutture della sede dello stage per compiere un periodo a scopo cognitivo (compreso l'uso di eventuali apparecchiature) non retribuito a complemento delle azioni di formazione ed di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

Specificare come e dove hanno svolto le attività di PCTO

Nell'ALLEGATO n. 2 sono riportati i dati relativi all'esperienze PCTO nel triennio per gli studenti frequentanti la classe 5KB.

3. PERCORSO FORMATIVO

3.1 Obiettivi trasversali

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Obiettivi educativi trasversali

Area socio- relazionale

- riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria
- sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività
- sviluppare adeguate capacità organizzative

Area operativa

- acquisire le competenze professionali specifiche
- saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

Obiettivi didattici comuni

- consolidare le competenze linguistiche
- acquisire padronanza degli strumenti concettuali e del linguaggio specifico di ogni disciplina
- acquisire la capacità di progettare lavori didattici significativi
- potenziare l'autonomia nello studio

Obiettivi specifici del Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "*Enogastronomia*", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In termini di conoscenze (sapere)

- ✓ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;
- ✓ Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

- ✓ Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- ✓ Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
- ✓ Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- ✓ Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- ✓ Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

- ✓ Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- ✓ Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- ✓ Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✓ Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

In termini di competenze (saper fare)

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- ✓ Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- ✓ Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di *customer care*.

In termini di capacità (saper essere)

- ✓ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico

- ✓ Strategie di comunicazione del prodotto.
- ✓ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- ✓ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)
- ✓ Principi di fidelizzazione del cliente.
- ✓ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- ✓ Il sistema di *customer satisfaction*.
- ✓ Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

3.2 Temi e progetti pluridisciplinari

Ciascun docente pur concentrandosi, soprattutto, sullo svolgimento degli argomenti previsti dal proprio insegnamento specifico ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, possono avere una valenza multidisciplinare e quindi affrontate parallelamente nelle varie discipline (esempio il sistema HACCP è stato affrontato oltre che dagli insegnamenti di indirizzo, quali scienze degli alimenti e enogastronomia, anche da discipline quali inglese e francese). Premesso che il compito della scuola è quello di formare gli studenti al benessere personale e sociale, i valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà sono sempre stati parte integrante di numerose attività e progetti svolti dal nostro istituto.

3.2.1 Simulazione prove di esame

All'inizio dell'A.S. durante la pianificazione delle attività è stata prevista la simulazione di esame per far prendere "confidenza" agli studenti delle modalità di svolgimento dell'esame. Per la definizione della simulazione si sono attese le modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione, di conseguenza è stato scelto il periodo di svolgimento, che sarà nell'ultima decade di maggio.

3.3 Metodi

a) Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe al fine di integrare al meglio la didattica in presenza con la didattica a distanza. In linea generale si è provveduto con:

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.

3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, *flipped classroom*;

Utilizzo delle piattaforme *Microsoft Teams*, Registro elettronico, Collabora come risorse e approfondimento hanno consentito la condivisione dei dati e di materiale elettronico integrativo utili per una migliore preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alle relazioni di ogni singolo docente.

In seguito alla sospensione dell'attività didattica in presenza la didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali.
Svolgimento programma
Sicuramente in molte materie è stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza e in linea generale si è cercato di spostare la centralità del sapere dei contenuti, alla centralità delle competenze acquisite.
Materiale di studio
Libro di testo, schede di lavoro, appunti, slides, dispense, video o filmati.
Gestione delle interazioni con gli alunni
Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni.
Piattaforme e canali di comunicazione
Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Microsoft teams OFFICE 365, Collabora, Zoom meet, posta elettronica,
Modalità di verifica e valutazione
Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna.

b) Attività di recupero/sostegno e approfondimento

Sono stati svolti interventi di recupero/sostegno e approfondimento attraverso: Interventi individualizzati; Prove di verifica in itinere del recupero delle insufficienze.

Recupero in itinere: le attività sono definite dal docente e sono calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, secondo la logica della didattica su misura. Sono state svolte attività del tipo: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si definiscono ulteriori criteri per la sua attuazione in ogni singola disciplina e a seconda delle necessità. Inoltre, attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di attività sulla base di interventi individualizzati o a piccoli gruppi con apposite video lezioni, inoltre l'impiego di materiale multimediale (es. slide o link) ha consentito un facile utilizzo, come strumento integrativo, agli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.4 Mezzi e spazi

Uso prevalente del libro di testo e delle piattaforme didattiche (Microsoft Teams) per le attività di ricerca, elaborazione di mappe concettuali e contenuti, materiale cartaceo.

Inoltre:

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Video-lezioni;
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato.

3.5 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni;
- Compiti scritti;
- Relazioni;
- Prove strutturate;
- Prove di comprensione;
- Analisi del testo;
- Test a risposta aperta e chiusa (V/F, risposta multipla);
- Articolo di giornale;

- Saggio breve .
- Interesse e coinvolgimento nelle attività proposte.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI

Con riferimento alla situazione della classe, la valutazione sommativa ha tenuto in considerazione i seguenti elementi: la partecipazione all'attività didattica, l'impegno, il metodo di studio e il profitto in termini di conoscenze, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e capacità valutativa (intesa come l'autonomia di giudizio da parte del discente). La valutazione globale ha tenuto conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza.

Il consiglio di classe, quindi, ha adottato sin dall'inizio dell'anno una griglia di orientamento valutativo suggerita dal Sistema di valutazione scolastico presente nel PTOF, adattandola di volta in volta alle diverse prove scritte e orali con l'individuazione di griglie comuni tenendo conto, nell'indicazione dei descrittori, dell'attuale normativa e del livello della classe.

Il collegio dei docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23-10-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa. I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza. La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa.

Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills. Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle otto competenze chiave di cittadinanza:

Comunicazione nella madrelingua.

Comunicazione nelle lingue straniere.

Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia.

Competenza digitale.

Imparare ad imparare.

Competenze sociali e civiche.

Spirito di iniziativa e imprenditorialità

Consapevolezza ed espressione culturale.

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate a distanza nelle discipline di indirizzo.

Si valuteranno:

la partecipazione alla didattica a distanza;

l'interesse, la disponibilità,

l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica a distanza;

la puntualità nelle consegne;

i contenuti degli elaborati, dei colloqui in video conferenza e dei compiti di realtà;

la capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza.

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono 8/9 livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semi-strutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi, elaborati da consegnare per via telematica e compiti di realtà. Le prove porteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo voto 10	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo eccellente con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui in videoconferenza e dei compiti di realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta in modo eccellente e utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono voto 9	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta benissimo e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo
III livello: buono voto 8	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta bene e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto voto 7	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto

V livello: sufficiente voto 6	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile
VI livello: insufficiente voto 5	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Solo se sollecitato interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si organizza in modo non del tutto organico e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale
VII livello: gravemente insufficiente voto 4	Partecipazione alla DaD	Non sempre utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce poco con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione insufficienti
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione
VIII livello: molto scarso voto 3	Partecipazione alla DaD	Non utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Non interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarse
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	La capacità organizzativa e l'utilizzo, rispetto ad un compito assegnato, dei tempi, degli strumenti e delle risorse nello specifico contesto a distanza risultano fortemente inadeguati

Criteria per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica a distanza.

Il collegio dei docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni già approvati nella seduta del 30-9-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

VOTO 5

Offese verbali durante la DaD.

Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la DaD.

VOTO 6

Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non regolare delle attività di DaD.

Puntualità saltuaria nell'entrata in piattaforma.
Scarsa partecipazione alle varie attività a distanza.
Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni: continui episodi di disturbo alle lezioni.

VOTO 7

Episodiche inosservanze delle norme che regolano la DaD.
Frequenza non sempre regolare delle attività di DaD.
Poca puntualità nell'entrata in piattaforma.
Partecipazione accettabile alle varie attività a distanza.
Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 8

Osservanza alle norme che regolano la DaD.
Frequenza regolare nelle attività di DaD.
Puntualità costante nell'entrata in piattaforma.
Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività a distanza, ma non sempre propositiva.
Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

VOTO 9

Rispetto delle norme che regolano la DaD.
Frequenza regolare e precisa nelle attività di DaD.
Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata in piattaforma.
Partecipazione attiva e motivata alle varie attività a distanza.
Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe e dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 10

Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la DaD.
Assiduità nella frequenza delle attività di DaD.
Puntualità assidua nell'entrata in piattaforma.
Partecipazione motivata e propositiva varie attività a distanza.
Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

Criteri per la valutazione del credito scolastico

Elementi che concorrono alla valutazione del credito formativo per la determinazione del credito scolastico, nell'ambito della banda di oscillazione delle singole fasce:

- media aritmetica delle valutazioni;
- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- valutazione almeno "discreto" nelle attività di alternanza scuola lavoro;
- lavoro di ricerca individuale
- capacità di utilizzo di strumenti multimediali;

- interesse e profitto nell'IRC/ materia alternativa, ai sensi dell'OM 128/99;
- presenza di crediti formativi, per il corrente anno scolastico, accertati e documentati .
- attività di collaborazione e partecipazione alla vita scolastica;
- partecipazione alla didattica a distanza;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- lavoro di ricerca individuale e di gruppo
- capacità di utilizzo di strumenti multimediali.

Allegato A

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

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

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

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

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

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

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

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

3.6 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre. In seguito alla sospensione delle attività didattiche i tempi di svolgimento delle attività sono state svolte attraverso l'impostazione della didattica a distanza favorendo, nella consegna di compiti o verifiche di apprendimento, il più possibile le esigenze degli studenti.

3.7 Attività esterne

La classe, o parte di essa, ha partecipato ad alcune attività proposte e programmate dal nostro Istituto.

Nella sottostante tabella sono stati omessi i nomi degli allievi partecipanti

ATTIVITA' SVOLTE
Circolare 193 – Corsi HACCP
Circolare 174 – UniVAX DAY'21

4.A. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti (40), tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

4.B. PROGETTO PCTO

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si inserisce nel contesto scolastico al fine di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. Obiettivo importante è quello di fornire agli studenti gli strumenti e le strategie più adeguate all'inserimento in un contesto di cui non hanno ancora esperienza. All'interno di questo tipo di percorso diventa quindi importante fornire agli studenti anche tutti gli elementi che possano facilitare la comprensione delle dinamiche del mondo organizzativo e della loro collocazione in esso.

Questo progetto si configura come una proposta formativa nuova che tiene conto delle trasformazioni in atto sia nel mondo della scuola sia in quello del lavoro e che considera un valore aggiunto l'ipotesi formativa integrata: si offre quindi allo studente una modalità innovativa che assicuri oltre alle conoscenze di base l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e che coinvolge le imprese nella formazione dello studente. Si delinea, quindi, come una nuova modalità di studio da inserire nel sistema educativo, che consente di superare divisioni e differenze per attuare un percorso flessibile e personalizzato, fortemente modulare, per arrivare insieme (scuola e mondo del lavoro) alla certificazione di competenze ritenute unitariamente valide.

Lo studente durante il tirocinio redigerà il Diario di bordo. Il Diario di bordo una documentazione della attività del tirocinante; si sostanzia in una descrizione di eventi, situazioni, comportamenti vissuti ed osservati nel periodo di tirocinio. Esso serve per una riflessione successiva sulle esperienze che al tirocinante sono apparse particolarmente significative. È uno strumento per facilitare l'analisi, l'approfondimento e l'elaborazione dell'esperienza del tirocinante.

OBIETTIVI

1. Costruire un sistema stabile di rapporti fra la scuola e il mondo del lavoro così come previsto dalla riforma dell'Istruzione Scolastica superando divisioni e contrapposizioni per acquisire una cultura della partnership, valorizzando i bisogni del territorio.
2. Creare modalità didattiche innovative che – attraverso esperienze in specifiche realtà di lavoro - consentano di conseguire obiettivi formativi tradizionalmente considerati di competenza del mondo dell'istruzione Secondo quanto previsto dall'art. 4 della Legge Moratti l'alternanza scuola-lavoro si pone come modalità didattica innovativa che assicuri ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.
3. Identificare unità formative e le relative competenze acquisibili attraverso esperienze di

lavoro attraverso un'analisi disciplinare si individuano le unità formative le cui competenze possono essere acquisite anche nel mondo del lavoro. La certificazione dei percorsi è costruita insieme dalla scuola e dalle aziende e reciprocamente riconosciuta.

4. Rendere più percepibile il lavoro ai giovani e proporre una “cultura del lavoro” oggi i giovani conoscono il lavoro solo dai libri di scuola o dai vissuti personali dei genitori o dei propri docenti. Vi è quindi la necessità di azioni specifiche mirate a far conoscere i diversi settori lavorativi e quelli che offrono le maggiori opportunità di lavoro nonché le competenze e le capacità necessarie per svolgere una professione. Per realizzare questo occorre la collaborazione stabile e continuativa di un consistente numero di aziende disposte ad investire sui giovani e con la scuola.

5. Facilitare le scelte di orientamento dei giovani l'orientamento si pone come base fondamentale di tutto il processo, in quanto dovrà accompagnare lo studente durante tutto il percorso formativo in alternanza. Nell'orientare gli alunni occorre sviluppare capacità auto orientative, attraverso l'azione delle singole discipline e il supporto di figure aggiuntive che affrontino altri aspetti quali: conoscenza di sé, conoscenza del mondo del lavoro, attese degli studenti, motivazione allo studio e orientamento alle scelte successive.

6. Sensibilizzare i docenti alla didattica orientativa e alla formazione professionale la figura del docente deve assumere anche la funzione di tutor formativo e facilitatore dei processi di apprendimento. Si tratta di una condizione indispensabile per la riuscita del progetto: la preparazione di tutor scolastici ma soprattutto la condivisione generale.

COMPETENZE TRASVERSALI:

1. Comprendere l'attività aziendale ed il proprio ruolo all'interno dell'azienda.
2. Utilizzare di strumenti comunicativi conformi ed adeguati alla realtà aziendale.
3. Attitudine al lavoro di gruppo ed alla collaborazione col personale dell'azienda.

COMPETENZE TECNICHE:

- Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza del lavoro e degli ambienti;
- conoscere l'organizzazione delle diverse aziende ristorative che operano nel territorio;
- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale;
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura;
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale ;
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (cucina, pasticceria, sala/bar, ricevimento);
- saper confrontare le metodologie lavorative di quanto si è appreso in classe e di quelle in uso

nelle aziende;

- conoscere e saper applicare la legislazione specialistica;
- conoscere e saper applicare le normative relative all'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

RELAZIONE FINALE PCTO

CLASSE 5 KB

Tutta la classe durante gli anni scolastici 2018/19, 2019/20, 2020/21, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in :

nell'anno corrente, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (Idea Imprenditoriale, HACCP, Curriculum Vitae);

nell'anno 2019/20, sempre per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, la classe non ha potuto effettuare lo stage programmato per la fine di maggio 2020;

nell'anno 2018/19, la classe dal 01/04/19 al 13/04/19 ha svolto uno stage con un ponte ore di 80 in strutture ricettive del territorio e attività integrative volte al mondo del lavoro. (AIC, corso sulla sicurezza).

Durante questi tre anni (ovviamente prima dell'emergenza Covid) sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche; inoltre la classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (Comune, ecc.).Attraverso queste interazioni i ragazzi, fin quando si è potuto hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche.

Funzioni Strumentali

Giovanna albanese

Renato D'Aloia

Carmen Piccolo

Allegato n. 2. Scheda riassuntiva delle attività previste per il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PTCO). Attività nel triennio.

4.C. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

A.S. 2020 / 2021

- Costruzione e mantenimento della pace;
- Le radici storiche dell'antisemitismo/ La Shoah e la persecuzione razziale;
- I valori fondativi della Costituzione italiana dallo Statuto Albertino del 1848 alla nascita della Costituzione italiana e relativa lettura e analisi degli articoli della stessa.
- Il mercato del lavoro: Diritti e tutela del lavoro tra '800 e '900;
- Le riforme sociali di Giolitti; Nascita e ruolo Italiano dei sindacati.
- Il problema della fame e lo spreco di cibo;
- La sostenibilità ambientale.

4.D. ELABORATO FINALE(Traccia da sviluppare)

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo

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

Traccia di elaborato per

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA SCIENZA E
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE

È importante sottolineare che non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti. La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana. Ma generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e dell'attività fisica svolta. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. Il candidato definisca le caratteristiche di una dieta a scelta tra le differenti condizioni fisiologiche o patologiche, predisponendone un menu adatto.

Inoltre al candidato viene chiesto di affrontare un'analisi relativa alle problematiche salutari relative alle tendenze alimentari della società moderna e come poter intervenire per migliorare la sostenibilità produttiva ambientale.

Il consiglio di classe ha indicato i docenti di riferimento dell'elaborato, tra tutti i membri della commissione, assegnando a ciascuno un gruppo di studenti.

5. PROGETTAZIONE DISCIPLINARE

ITALIANO E STORIA

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE ITALIANO E STORIA

ANNO SCOLASTICO	MATERIA	DOCENTE	CLASSE E SEZ.
2020/2021	ITALIANO E STORIA	Prof.ssa CHIARA FINOCCHIARO	5 K B

La classe si compone di 19 alunni (7 femmine e 12 maschi).

La docente di lettere segue la classe dall'anno scolastico 2019/20.

Nel corso del corrente anno scolastico, a seguito dell'emergenza pandemica, le lezioni si sono svolte in presenza, in modalità di didattica digitale integrata e/o in didattica a distanza.

Gli alunni si sono mostrati complessivamente entusiasti e partecipativi alle lezioni (frontali, discorsive, in presenza e/o in didattica integrata), hanno risposto positivamente all'utilizzo di video e/o audio didattici che hanno integrato la didattica durante l'anno scolastico. Sia nelle lezioni, sia soprattutto nelle verifiche orali, la classe ha compiuto un percorso di maturazione dello studio, con interventi, osservazioni, producendo approfondimenti personali.

Gli alunni sono stati motivati al fine di attivare l'attenzione su attività come la lettura e l'analisi dei testi letterari; o come la spiegazione degli eventi storici, con taglio diacronico (successione cronologica) e sincronico (confronto con eventi coevi); oppure come la visione commentata di documentari e film di argomento storico-letterario.

OBIETTIVI SPECIFICI DI ITALIANO E STORIA CONOSCENZE

Gli alunni conoscono momenti della storia letteratura italiana (biografie inquadrare nel basilare contesto storico evenemenziale) a partire dalla produzione di metà '800, attraverso un numero selezionato di autori e delle loro prose e poesie significative, lette con la guida dell'insegnante.

Gli alunni hanno raggiunto diversi livelli di preparazione, più che soddisfacente; alcuni, nondimeno, si sono limitati a un'acquisizione superficiale, studiando solo in prossimità delle verifiche; altri, invece, hanno dimostrato una profonda coscienza e conoscenza degli argomenti, lo studio dei quali è stato condotto con spirito critico e di iniziativa, dimostrando di avere reso proprie, attraverso un metodo di studio proficuo, le competenze fondamentali dell'imparare ad imparare.

Periodicamente è stato eseguito anche il ripasso degli argomenti già svolti , per consolidare le conoscenze acquisite.

Le lezioni di letteratura e di storia sono state frontali, con il supporto del libro di testo e di documenti visivi (immagini, documentari), ma hanno implicato la partecipazione attiva degli alunni, specialmente nella lettura e nell'analisi dei testi letterari e storici. Durante il primo quadrimestre, poiché, inizialmente era previsto la prova scritta di italiano, si sono svolte le lezioni di esercitazione di scrittura, che hanno previsto la lettura, l'analisi e l'abbozzo di composizione di temi secondo le tipologie A, B, C e tema storico, sui modelli dei titoli usciti negli esami di Stato dal 1999 al 2019.

In seguito alla persistenza della situazione sanitaria nazionale e internazionale di emergenza COVID-19, anche per l'anno scolastico 2020/2021 non è prevista la prova scritta di Italiano, ma il

candidato dovrà analizzare un testo fra i brani di letteratura studiati durante l'anno, quindi nel corso del secondo quadrimestre, si è focalizzata l'attenzione sulla analisi testuale di testi letterari, svolta con il supporto e la guida del docente.

La piattaforma del registro online e l'indirizzo personale del docente sono serviti come opportunità di scambio ufficiale di documenti aggiunti e di mappe concettuali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per quanto riguarda la letteratura, le verifiche scritte e orali hanno contenuto domande sulla biografia dell'autore, sulla sua poetica, con eventuale lettura e analisi di brevi brani da testi letti in classe e con collegamenti e confronti, suggeriti dal docente, con temi affini ad altri autori o con momenti storici. Le verifiche scritte sono state temi delle varie tipologie tratti dalle prove degli anni precedenti o costruiti dall'insegnante, le verifiche orali sono state impostate con domande sul contenuto di testi letti e commentati insieme.

Le verifiche di storia sono state strutturate con domande aperte, a risposta multipla e con domande atte a valutare le capacità di mettere in relazione causa ed effetto degli eventi storici.

Altre verifiche scritte sono state strutturate con quesiti a risposta aperta su argomenti circoscritti, preannunciati e preparati per tempo con opportune esercitazioni. In entrambi i casi si è valutata la correttezza, la pertinenza, l'ordine espositivi e la competenza nell'istituire collegamenti interdisciplinari e nell'attualizzare determinate problematiche

ABILITÀ E COMPETENZE

Gli alunni, in generale, sanno comprendere e produrre in modo più che discreto, con punte di eccellenza, elaborati orali e scritti, articolati, coerenti e coesi sia di argomento letterario sia di argomento storico.

Gli alunni sono generalmente in grado di presentare testi già letti insieme e argomenti, sanno formulare giudizi critici originali; in generale tutti gli alunni sanno attribuire un'opera al contesto storico, alla corrente letteraria, e al suo autore, inoltre dimostrano di saper elaborare un percorso trasversale in ambiti culturali diversi del tutto autonomamente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per coinvolgere nel processo di apprendimento in modo attivo gli allievi è stato usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazioni e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, si è cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

MATERIALI E STRUMENTI:

Dall'inizio delle attività didattiche in presenza, in didattica digitale integrata (DDI) e a distanza (DAD), l'obiettivo principale è stato quello di mantenere sempre vivo e attivo un canale comunicativo con gli studenti attraverso attività sincrone e asincrone svolte nelle varie classi virtuali create sulla piattaforma Microsoft Teams 365 prescelta dall'Istituto, ma anche agenda e bacheca del registro elettronico, e-mail come canale di comunicazione.

I materiali di studio utilizzati sono stati:

- Libro di testo cartaceo e digitale;

- Lezioni registrate dalla Rai, youtube, Treccani, ecc.;
- Mappe, schemi e schede digitali;
- Materiali prodotti dall'insegnante;
- Siti didattici;
- Documentari e visione di filmati.

Le modalità di interazione con gli alunni durante la DDi e/o la DAD sono state:

- Audio e video lezioni registrate dall'insegnante in modalità asincrona;
- Video lezioni in modalità sincrona;
- Chat di teams in modalità sincrona e asincrona;
- Comunicazioni o scambio di dati tramite posta elettronica

PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELLA CLASSE V KB A.S. 2020/2021

LETTERATURA AUTORE:A.Ronconi-M.M. Cappellini- A. Dendi-E. Sada –O.

Tribularo TITOLO: La mia Letteratura **EDITORE:** Signorelli Scuola **DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI –**

Il Romanticismo STORIA E CULTURA : IL SECONDO OTTOCENTO

- Il positivismo, la letteratura naturalista, la letteratura realista, la letteratura verista
- Le nuove scienze umane: sociologia e antropologia; la teoria dell'evoluzione; il socialismo scientifico.
- Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizio Novecento
- La situazione economica in Europa e in Italia

Giovanni VERGA: Vita, opere, pensiero e poetica

- VITA DEI CAMPI : Rosso Malpelo; La roba, Fantasticheria
- NOVELLE RUSTICANE: Libertà
- Da Tutte le novelle: Nedda
- I MALAVOGLIA: La famiglia Malavoglia (cap. 1); L'addio di 'Ntoni (cap. XV).
- MASTRO DON GESUALDO: La morte di Don Gesualdo (cap. V, parte IV)

STORIA E CULTURA: IL DECADENTISMO

- L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo
- Il simbolismo Scapigliatura e Classicismo
- Il primo Novecento: un'epoca nuova

Giovanni PASCOLI : Vita, opere, pensiero e poetica

- MYRICAE: Lavandare; X Agosto; Temporale; Il lampo; Il tuono;
- CANTI Di CASTELVECCHIO: Il gelsomino notturno

Gabriele D'ANNUNZIO: Vita, opere, pensiero e poetica

- Notturmo: Scrivo nell'oscurità
- ALCYONE: La pioggia nel pineto; I pastori

STORIA E CULTURA: IL PRIMO NOVECENTO - L'ETA DELLE AVANGUARDIE

- La cultura nell'età delle avanguardie
- La cultura filosofica e scientifica
- La cultura durante il fascismo
- La narrativa nell'età delle avanguardie
- La poesia delle Avanguardie

F. MARINETTI – ZANG TUMB TUMB

- Il Manifesto del Futurismo
- Il Manifesto della cucina futurista.

Luigi PIRANDELLO: Vita, pensiero, poetica e opere

- NOVELLE PER UN ANNO: Il treno ha fischiato, La patente; Ciaula scopre la Luna
- IL FU MATTIA PASCAL: La nascita di Adriano Meis (cap. VII)
- UNO, NESSUNO E CENTOMILA: Un piccolo difetto (libro I, cap. I)
- I PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE: L'ingresso in scena dei sei personaggi

Italo SVEVO: La Coscienza di Zeno La vita, le opere, il pensiero

- LA COSCIENZA DI ZENO: L'ultima sigaretta; Lo schiaffo del padre; Un'esplosione enorme

LA LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE: La cultura dell'impegno

- **Giuseppe UNGARETTI e L'ERMETISMO**

Giuseppe Ungaretti vita, poetica, opere

- "L'ALLEGRIA": Veglia, Fratelli, Sono una creatura; Soldati; Mattina
- "IL DOLORE": Non gridate più

Eugenio MONTALE : vita, poetica, opere

- OSSI DI SEPPIA: Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato;
- SATURA: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di volte

Il neorealismo

Primo LEVI: vita, poetica e opere

- Se questo è un uomo: Questo è l'inferno; Il canto di Ulisse

Cittadinanza e Costituzione In Letteratura italiana e in Storia sono state trattate le seguenti tematiche:

- Costruzione e mantenimento della pace: Letteratura italiana : Ungaretti uomo di pace : Non gridate più

- Primo Levi l'orrore della Shoah in Letteratura e Storia: Le radici storiche dell'antisemitismo/ La Shoah e la persecuzione razziale
- Storia.: I valori fondativi della Costituzione italiana
- art.3 della Costituzione
- art. 11 della Costituzione
- Il mercato del lavoro: diritti e..... Storia: Diritti e tutela del lavoro tra '800 e '900 Le riforme sociali di Giolitti I sindacati nascita e ruolo Italiano: Rappresentazione del mondo del lavoro nella letteratura italiana tra '800 e '900: G.Verga/ L.Pirandello

Percorsi interdisciplinari - nuclei tematici LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO:
Realizzazione di itinerari enogastronomici:

IL TEMA DEL VIAGGIO NELL'IMMAGINARIO STORICO-LETTERARIO

- GIOVANNI VERGA : da I Malavoglia - Il viaggio di non-ritorno di 'Ntoni
- L. PIRANDELLO - Il viaggio come evasione dalla propria identità Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal
- GIUSEPPE UNGARETTI: l'umano naufragio del soldato Ungaretti e il suo disperato viaggio verso la riaffermazione della vita
- EUGENIO MONTALE: Il viaggio come esperienza di vita insieme - Ho sceso dandoti il braccio

IL CIBO NELL'IMMAGINARIO LETTERARIO e STORICO :

- F.T. Marinetti, Manifesto della cucina futurista; I cibi inquietanti e l'orrore della fame:
- Percorso di storia settoriale riguardante la fame e lo spreco di cibo

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELLA CLASSE V KB A.S. 2020/2021

STORIA AUTORE: G. De Vecchi- G. Giovannetti TITOLO: La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione vol.3 EDITORE: Edizioni scolastiche B. Mondadori

- La seconda rivoluzione industriale e la nascita della società di massa
- Nazionalismo e Imperialismo Le grandi potenze fra Ottocento e Novecento
- CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO
- L' Europa e il mondo all'inizio del Novecento
- L' Italia nell'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- La crisi degli imperi coloniali
- Il declino europeo e il primato americano
- I REGIMI TOTALITARI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
- Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal
- Il fascismo: la presa del potere e la dittatura
- La Germania dalla crisi al nazismo
- L'Urss di Stalin

- La Seconda guerra mondiale
- IL MONDO BIPOLARE Il mondo diviso
- L'Italia ricostruita
- Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica
- CITTADINANZA e COSTITUZIONE:
- Nazioni Unite
- Referendum e Costituzione.
- L'Italia repubblicana e democratica
- L'Italia del dopoguerra

Luogo e data, Ladispoli, 20/04/2021

La docente di Lettere

Prof.ssa Chiara Finocchiaro

MATEMATICA

RELAZIONE DELL'INSEGNANTE SULLA CLASSE

MATERIA:MATEMATICA

INSEGNANTE:PROF.SSA LOREDANA ALFARANO

La classe 5B enogastronomia, che ho seguito per tutto il triennio, è attualmente composta da 19 alunni. Secondo quanto previsto dalla normativa, l'anno scolastico ha visto l'alternarsi di periodi di didattica a distanza e in presenza (al 50%, 70% o 100%) e ciò ha sicuramente determinato un rallentamento al normale svolgimento dell'attività didattica tenendo anche conto della riduzione oraria data da due ore settimanali compensata da un'ora di lezione asincrona.

Il giudizio sulla classe risulta nel complesso positivo: gli studenti sono vivaci, ma sostanzialmente corretti, pertanto le lezioni si sono svolte in maniera ordinata e costruttiva. A questo atteggiamento positivo in alcuni casi si è contrapposta superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti, in alcuni casi accompagnata da una preparazione di base fragile e lacunosa e da un metodo di studio mnemonico e poco organizzato. Occorre, tuttavia, evidenziare all'interno della classe un piccolo gruppo che si è sempre distinto per particolari capacità e interesse e che ha raggiunto ottimi risultati. Ci sono poi alunni con ritmi di apprendimento diversi, che necessitano di tempi più lunghi ma che comunque hanno dimostrato un buon impegno anche nel lavoro a casa. Anche in modalità remota gli alunni sono stati continuamente coinvolti nello svolgimento di attività ed esercitazioni necessari al consolidamento degli argomenti trattati. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti; la classe ha maturato nel complesso una buona conoscenza degli argomenti di analisi con riferimento al calcolo dei limiti, allo studio di una funzione con relativo tracciamento del grafico.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Testo in adozione: Leonardo Sasso LA MATEMATICA A COLORI-edizione gialla leggera vol 4-
Petrini

Obiettivi realizzati:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere i passi di un ragionamento e saperlo ripercorrere.
- Utilizzare informazioni applicando metodi e strumenti di calcolo.
- Possedere gli strumenti matematici necessari per la comprensione delle discipline scientifiche.

Obiettivi minimi:

- Classificare una funzione e determinarne: dominio, segno, intersezioni con gli assi cartesiani (limitatamente a funzioni razionali intere e frazionarie).
- Calcolare limiti e alcune forme indeterminate, asintoti e tracciare il grafico probabile.
- Calcolare la derivata delle funzioni elementari e applicare la regola di derivazione del quoziente.
- Riconoscere, dal segno della derivata prima, se una funzione è crescente o decrescente.
- Individuare eventuali punti di massimo e minimi relativi.
- Tracciare il grafico di una funzione razionale intera e frazionaria.
- Leggere il grafico di una funzione individuandone le principali caratteristiche.

Conoscenze e competenze:

Individuare le principali proprietà di una funzione

- Conoscere il concetto di limite di una funzione
- Saper calcolare i limiti di funzioni con particolare riguardo alle forme indeterminate $\infty-\infty$, ∞/∞

Calcolare la derivata di una funzione e applicare i teoremi sulle funzioni derivabili

- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica

Programmasvolto

MODULO 1: LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE	Contenuti
U.D.1: DOMINIO E SEGNO	Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Gli zeri di una funzione Gli intervalli di positività e negatività
U.D.2: LIMITI	Limiti di una funzione Teoremi fondamentali sui limiti Forme indeterminate
U.D.3:CONTINUITA'	Continuità di una funzione Asintoti di una funzione Grafico probabile di una funzione.
U.D.4: DERIVATA	Derivata di una funzione Derivate di funzioni elementari Regole di derivazione: derivata della sommae del quoziente di due funzioni.
U.D.5: STUDIO DI FUNZIONI	Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e minimi relativi Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.
U.D. 6: LETTURA GRAFICO DI UNA FUNZIONE	Letture del grafico di una funzione: individuazione di dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui, intersezioni assi, studio del segno, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo, intervalli di concavità e convessità, punti di flesso, continuità, funzioni pari e dispari.
Modulo 2: FUNZIONE ESPOENZIALE	
U.D. 1	Funzione esponenziale: definizione, caratteristiche e grafico.

Metodi e strumenti di lavoro:

- lezioni in presenza;
- video lezioni sincrone e asincrone;
- libro di testo, appunti;
- studio guidato in classe;
- esercizi da svolgere a casa o in classe di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze.

Strumenti di verifica:

Nel corso dell'anno sono state effettuate: 1 verifica scritta a quadrimestre e 1 o 2 verifiche orali.

Per la valutazione si tiene conto:

del livello di partenza;

dell'attenzione e partecipazione al dialogo educativo;

dell'impegno dimostrato nell'esecuzione del lavoro personale svolto sia in classe che a casa;

della capacità di rielaborazione e di approfondimento dei temi trattati e del raggiungimento degli obiettivi proposti;

della capacità di collegare le conoscenze acquisite;

della puntualità nella consegna dei compiti.

Ladispoli, 14 maggio 2021

Gli Alunni

L'Insegnante
(Prof.ssa Loredana Alfarano)

I LINGUA (INGLESE)

RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CULTURA INGLESE CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA SEZ. B DOCENTE: ISABELLA GARGIULO A.S.2020/2021

OBIETTIVI DISCIPLINARI: in questo quinto anno di studio l'insegnamento della Lingua Inglese ha avuto lo scopo di potenziare le abilità linguistiche e funzionali di base acquisite negli anni precedenti, fornendo agli alunni gli strumenti necessari per la comprensione di testi scritti e orali di tipo professionale e per esprimersi in situazioni e contesti collegati al mondo della ristorazione. L'attività didattica ha inoltre mirato a far acquisire una terminologia specifica strettamente collegata all'area dell'Enogastronomia, sia nella produzione scritta che in quella orale.

BILANCIO DIDATTICO-DISCIPLINARE- la classe è composta da 19 alunni, di cui 5 con un PDP ed un'alunna che ha seguito una programmazione differenziata. Il gruppo classe ha partecipato in modo positivo al dialogo didattico-educativo, attraverso un comportamento corretto ed un rapporto sereno con l'insegnante. Si presenta piuttosto disomogeneo per ciò che riguarda le conoscenze di base della lingua, l'autonomia espressiva, l'interesse per la materia e l'impegno nello studio. Alcuni di loro, nonostante l'esercizio e l'impegno, presentano alcune difficoltà comunicative e lacune morfosintattiche che rendono l'esposizione orale poco fluida e piuttosto mnemonica. Relativamente al rendimento scolastico, l'impegno profuso da parte degli alunni è stato complessivamente costante sia per le attività sincrone che asincrone ed alcuni di loro si sono impegnati con volontà e perseveranza raggiungendo ottimi risultati. Lo svolgimento del programma ha seguito gli itinerari stabiliti nella programmazione iniziale anche se nel passaggio dalla didattica in presenza a quella in DDI ho riformulato la mia programmazione adattandola alla nuova modalità.

METODI E STRUMENTI: l'attività didattica in presenza è stata di tipo comunicativo-funzionale ed il lavoro in classe si è svolto in parte in italiano in parte in inglese, attraverso lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni in classe. Nella DDI mi sono avvalsa di strumenti didattici digitali come la Piattaforma Microsoft Teams su cui ho inviato materiale, video e documentazione per lo studio.

VERIFICHE: la verifica, parte integrante del processo didattico educativo, si è avvalsa soprattutto di reading comprehension in modalità asincrona (per le verifiche scritte), interventi nell'ambito della lezione partecipata ed interrogazioni. Nella DDI ho attivato interrogazioni on line e ho tenuto conto delle attività scritte sugli argomenti trattati, inviate dagli alunni sulla piattaforma digitale Microsoft Teams.

CRITERI DI VALUTAZIONE: i criteri di valutazione utilizzati sono stati i seguenti: comprensione del testo (per le verifiche scritte), conoscenza degli argomenti trattati, padronanza del lessico e delle strutture linguistiche, pronuncia e scorrevolezza nell'esposizione. Nella DDI ho adottato una griglia di osservazione delle attività svolte dagli alunni con i seguenti descrittori: assiduità ed impegno nel partecipare alle lezioni e attività proposte, rispetto dei tempi delle consegne, interesse, cura e approfondimento delle attività, capacità di relazione a distanza.

PROGRAMMA DI INGLESE

CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA SEZ. B

DOCENTE: ISABELLA GARGIULO

A.S. 2020/2021

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo “Welldone! Cooking” e nel materiale inviato sulla piattaforma Microsoft Teams:

MODULE 4

FOOD PRESERVATION:Physical methods, Chemical methods, Physico-chemical and biological methods.

COOKING TECHNIQUES:Water cooking techniques, Fat cooking techniques, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques

MODULE 6

HEALTH AND SAFETY:HACCP, HACCP principles, Food transmitted infections and food poisoning.

DIET AND NUTRITION: The Eatwell diet, Nutrients, The Mediterranean diet, Organic food and GMOs, Teenagers and diet, Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan and raw food diet, Food allergies and intolerances.

GRAMMAR:

The passive voice

If-clauses

Relativamente agli obiettivi minimi ho stabilito quanto segue:

Conoscere la terminologia di base relativa al settore di indirizzo.

Comprendere globalmente le informazioni principali contenute in testi scritti e orali.

Saper riferire i contenuti appresi in forma orale e scritta in modo comprensibile anche se con errori.

Descrivere situazioni con sufficiente chiarezza.

Ladispoli, 24/04/2021

La docente

Isabella Gargiulo

II LINGUA (FRANCESE)

LINGUA FRANCESE
Classe 5 K B -a.s. 2020/2021
Prof.ssa Borello Marta

TESTO ADOTTATO: SAVEUR DE FRANCE, I. Medeuf - B. Monaco - A. Bailly
CoéditionÉditionsDucroz - Eurelle Edizioni - IL CAPITELLO

Ascolto: lo studente ha estratto informazioni, compreso messaggi e il senso generale del dialogo o del passage proposto.

Produzione orale: lo studente si è espresso, ha capito domande e dato risposte appropriate su singoli argomenti tenendo conto di una buona pronuncia e intonazione.

Scrittura: lo studente è stato in grado di scrivere brevi frasi, completare testi semplici ed effettuare descrizioni essenziali su oggetti e persone riguardanti la sfera enogastronomica.

Lettura: lo studente ha letto testi brevi dimostrando di comprenderne il senso generale ed estrapolando le informazioni essenziali.

Metodo

Lezioni frontali, preferibilmente in lingua francese, limitando alla lingua madre le spiegazioni qualora necessario. All'inizio dell'anno scolastico molto tempo è stato dedicato alla pronuncia e all'intonazione, elementi essenziali per un corretto apprendimento della lingua francese. Lo strumento primario è stato il testo in adozione opportunamente integrato da altri materiali per permettere agli studenti di operare un confronto tra i diversi aspetti della cultura enogastronomica di Francia e Italia. L'obiettivo: l'acquisizione dei contenuti disciplinari e delle competenze linguistiche necessarie per affrontare le diverse situazioni che si presentano nell'esercizio della professione.

Valutazione

La valutazione conclude e misura il successo del processo formativo, ovvero evidenzia l'avvenuto raggiungimento degli obiettivi stabiliti precedentemente e sottolinea le difficoltà incontrate dagli studenti. Le verifiche orali sono state frequenti ed i voti finali formulati sulla base della media dei voti delle prove scritte e orali.

L'insegnante, per ciò che concerne lo scrutinio di fine anno, ha tenuto presente, ai fini della valutazione, la partecipazione, l'impegno, a casa e in classe, la frequenza delle lezioni nonché la capacità e le potenzialità del singolo discente. Il voto finale, infatti, non è solo una mera media dei voti ma tiene conto delle problematiche dello studente, dei suoi sforzi e dei suoi progressi.

Révisiongrammaire	Quelques régions françaises
Les verbes au présent et passé composé- Méthode de formation	La Bretagne La Normandie
L'article partitif	LesPays de la LOIRE
Les adjectives possessifs	L' Alsace

<p>Les gallicismes L'accord du participe passé Les verbes SAVOIR VOULOIR DEVOIR POUVOIR VENIR FAIRE</p>	<p>La LORRAINE</p>
---	--------------------

<p>Pour aller plus loin...</p> <p>L' Ecole Ferrandi Thierry Marx et Raphaël Haumont conjuguent chimie et cuisine, pour le meilleur Top 10 DÉLICIEUSES spécialités françaises! Comment pratiquer le droit de bouchon? LA CUISINE DE BISTROT DE BRUNO DOUCET</p>	<p>Quelques spécialités françaises</p> <p>La crêpe bretonne "Tarte Flambée" et "choucroute garnie"</p>
--	--

<p>Notre Parcours</p> <p>La cuisine végétane Végétarien, végétalien et végan: quelles différences? La cuisine moléculaire Les guides gastronomiques Le HACCP et ses principes Les labels de qualité et d'origine La chimie verte et ses douze principes La pyramide alimentaire et Les nutriments Les OGM Les allergies alimentaires Intolérances et allergies: quelle différence?</p>
--

SCIENZE MOTORIE

RELAZIONE FINALE A.S.2020-21

Premetto che l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive concorre con le altre componenti educative alla formazione degli alunni, allo scopo di favorire l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.

Il programma di Scienze Motorie è stato, quindi, impostato per quanto concerne la parte pratica con l'obiettivo di migliorare progressivamente le capacità coordinative e condizionali degli alunni, limitatamente alle possibilità offerte dall'alternanza tra didattica in presenza e didattica a distanza.

PRATICA

- Potenziamento dei principali gruppi muscolari
- Lavoro sulle capacità condizionali e coordinative
- Equilibrio statico, dinamico e in volo

TEORIA

- Cenni sulla terminologia
- Principali apparati e sistemi (circolatorio, respiratorio)
- Regolamenti tecnici (pallavolo, calcetto)
- Visione di film relativi ad eventi sportivi o personaggi del mondo dello sport per meglio sensibilizzare gli alunni ai concetti di: fair play, rispetto per l'altro e per le reciproche differenze, concetto di squadra, percezione di valori e finalità condivise applicabili all'ambito sportivo e alla vita quotidiana in generale.

DOCENTE:

GALICE ILARIA

Classe e sez.

5KB

DISCIPLINA:

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA	parziale	
	regolare	X
	approfondito	

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SOMMATIVE	Scritte	X
	Orali	X
	Pratiche	X
	Altro	

METODOLOGIA	Lezioni frontali	X
	Visione film	X
	Ricerche individuali	X
	Verifiche	X

INTERESSE		PARTECIPAZIONE		COMPORTAMENTO	
Scarso		Scarsa/Passiva		Indisciplinato	
Modesto		Superficiale		Non sempre disciplinato	
Opportunistico		Leale e fiduciosa		Corretto	
Discreto		Collaborativa	X	Consapevolmente Disciplinato	X
Buono/eccellente	X	Propositiva		Esemplare	

STRATEGIE DI RECUPERO O POTENZIAMENTO	Adattamenti in itinere del programma	X
	Corso di recupero	
	Interventi individualizzati	X
	Differenziate per livelli	X

Firma del docente
ILARIA GALICE

IRC

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: VKB Enogastronomia

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio) cenni di filosofia ermeneutica in rapporto al cristianesimo

- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica

- Questioni di etica

- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo.

- Il “dubbio cartesiano”

RELAZIONE: Buona partecipazione alle lezioni, comportamento adeguato.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Relazione Finale

Classe:	VSA – Indirizzo “Sala e Vendita”
Disciplina:	Scienze degli Alimenti
Libro di testo:	Alimentazione – Versione Enogastronomia, sala e vendita (PLAN)
N° ore settimanali:	3
Docente:	Prof. Emanuele Radicetti

Presentazione iniziale della classe:

La classe VSA è costituita da 30 studenti, dei quali 13 sono ragazzi e 17 ragazze. Per quanto riguarda l'insegnamento di Scienze degli Alimenti, la classe non ha una continuità didattica con l'anno scolastico precedente (2019/2020), pertanto l'obiettivo principale del docente al momento dell'insediamento in classe è stato quello di sviluppare un canale comunicativo che consentisse di poter espletare al meglio i concetti afferenti all'insegnamento. Inoltre, all'inizio dell'anno scolastico il gruppo classe è stato valutato al fine di determinare il livello delle conoscenze degli argomenti chiave affrontati negli anni precedenti. Il livello di preparazione è risultato appena sufficiente e se sono state evidenziate delle difficoltà che hanno reso necessario riprendere tematiche chiave dell'insegnamento (es. la conservazione). Tali difficoltà sono imputabili ad un impegno domestico poco efficace e discontinuo, soprattutto in considerazione del periodo pandemico dove le attività didattiche sono state svolte tramite la didattica a distanza.

Obiettivi della disciplina:

La disciplina concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento:

- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti impiegati a livello domestico e industriale;
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le conseguenze sulla salute umana.
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti.
- Le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti.
- Saper dare indicazioni dietetiche razionali ed equilibrate per persone sane a seconda delle varie età e condizioni fisiologiche.
- Saper dare indicazione dietetiche razionali per persone affette da particolari patologie.

Obiettivi raggiunti:

Il programma previsto è stato svolto con molta fatica a causa della numerosità e vivacità della classe, oltre che dell'alternarsi della didattica in presenza a quella a distanza come conseguenza del perpetuarsi del periodo pandemico. Al momento della stesura della presente relazione rimane ancora da svolgere il modulo relativo alla “dieta in particolari condizioni patologiche” che verrà comunque affrontato nelle ultime settimane prima della conclusione delle attività didattiche. Ad ogni modo gli obiettivi raggiunti nella classe sono in linea con le aspettative e anche se al di sotto delle potenzialità degli alunni. Diversi alunni hanno frequentato con irregolarità le lezioni, e tutto ciò ha influito sullo svolgimento delle lezioni. La maggior parte degli alunni riesce meglio nelle prove scritte, mentre mostra difficoltà nelle esposizioni orali con ancora una non completa padronanza dei termini tipici dell'insegnamento.

Metodi utilizzati:

Le lezioni sono state articolate su due livelli: un livello minimo nel quale sono stati introdotti contenuti fondamentali e un livello superiore nel quale sono stati approfonditi i contenuti minimi. I contenuti sono stati proposti attraverso lezioni frontali, slides e approfondimenti.

Mezzi (strumenti) utilizzati:

Nella presentazione dei contenuti ho sempre fatto riferimento all'esperienza diretta e quotidiana con gli allievi. Le lezioni sono state frontali, ma spesso intercalate da discussioni e chiarimenti su eventuali problematiche inerenti la disciplina e riguardanti la realtà lavorativa. Per aiutare gli allievi ad acquisire una terminologia chiara e precisa ho spesso insistito sull'esposizione orale dei contenuti. Dove si è reso necessario, ho attuato un insegnamento individualizzato per un migliore approfondimento degli argomenti trattati. Per le lezioni sono state utilizzate presentazioni (slides) che sono state fornite gradualmente e giornalmente agli studenti offrendo un supporto integrativo agli appunti delle lezioni e al libro di testo adottato.

Criteri di valutazione:

La valutazione degli apprendimenti è stata svolta nell'accertare la comprensione dei contenuti, i livelli di competenze raggiunte nella proprietà nell'uso del linguaggio specifico della disciplina, tenendo conto anche l'interesse, lo spirito di collaborazione e la partecipazione alle attività didattiche oltre che l'impegno profuso, valutando il percorso rispetto la situazione di partenza e non solo la performance.

Strumenti di verifica:

L'accertamento del raggiungimento dei singoli obiettivi è stato realizzato attraverso verifiche formative e sommative. Le prime consistevano in domande informali rivolte agli studenti all'inizio di ogni lezione, le seconde in test di verifica (svolti tramite la piattaforma Microsoft Teams – Forms) e in colloqui orali. Le verifiche sono state a risposta aperta, risposta multipla e vero/falso fornendo preventivamente un pool di domande da sviluppare, nel secondo quadrimestre le verifiche sono state elaborate quanto più simili alla prova dell'esame di Stato prevista e quindi favorendo lo sviluppo di un ragionamento e/o elaborazione di una determinata tematica. Le interrogazioni orali sono state riservate soprattutto agli alunni insufficienti per verificare le difficoltà emerse nello scritto e offrire la possibilità di recupero. In alcuni casi anche gli interventi dal posto, particolarmente significativi, come riepiloghi, ripassi o precisazioni, sono stati valutati.

Strumenti di valutazioni adottati:

Attività di recupero e approfondimento: durante l'anno scolastico, sulla base dei risultati delle verifiche sommative, sono stati previsti interventi di recupero in itinere.

Rapporti con le famiglie:

I contatti con le famiglie è avvenuto solo per alcuni studenti e si sono concentrati principalmente in prossimità del termine del primo quadrimestre. Per il resto i rapporti con le famiglie sono risultati essere assenti.

Rapporti con i colleghi del Consiglio di Classe:

Il clima organizzativo all'interno del consiglio di classe è stato positivo e questo ha permesso di definire in pieno accordo gli obiettivi didattico-disciplinari trasversali, gli obiettivi minimi e le modalità degli interventi di recupero.

Situazione finale della classe:

La frequenza alle mie lezioni è stata discontinua, il programma è stato interamente svolto, ma su alcuni argomenti non è stato possibile soffermarsi. La classe ha dimostrato partecipazione ed interesse modesti nei confronti delle attività proposte ed una motivazione non sempre adeguata dovuta anche al carico di lavoro complessivo. Le proposte di studio e lavoro, finalizzate anche alla buona riuscita e preparazione in vista della prova finale, sono state viste da alcuni alunni come una risorsa, mentre altri si sono impegnati solo superficialmente. In classe l'impegno degli alunni è stato discontinuo, a casa hanno spesso dimostrato di non sapersi organizzare, eseguendo i compiti in modo incompleto e saltuario. La collaborazione e l'aiuto reciproco risultano buoni. Una parte della classe ha comunque dimostrato senso di responsabilità, cercando di migliorare la preparazione ottenendo quindi buoni risultati di apprendimento. Le conoscenze raggiunte alla fine dell'anno

risultano appena soddisfacenti, anche se spesso sono legate ad uno studio mnemonico, poco approfondito e finalizzato alle prove di verifica. Alcuni alunni si distinguono per una buona capacità di comprensione, critica e collegamento degli argomenti. La classe si è distinta, per il comportamento sempre rispettoso ed educato e ciò ha permesso di instaurare un rapporto decisamente positivo e costruttivo.

Programma svolto:

Modulo 1: Definizione del concetto di conservazione e alterazione degli alimenti; fattori che determinano l'alterazione degli alimenti; principi per la conservazione degli alimenti; descrizione delle diverse modalità di conservazione degli alimenti al fine di garantire la loro sicurezza alimentare per il consumatore; metodi fisici per la conservazione degli alimenti (basse e alte temperature, liofilizzazione, concentrazione, essiccamento, modificazione dell'atmosfera); metodi chimici per la conservazione degli alimenti; metodi biologici per la conservazione degli alimenti.

Modulo 2: Sistema HACCP e qualità degli alimenti: Descrizione dei requisiti generali in materia di igiene (igiene dei locali e igiene del personale). Descrizione dei Manuali di Buona Prassi Igienica. Descrizione dei principi dell'HACCP. Distinguere tra frode commerciale e frode alimentare. Gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari. Marchi di qualità e la certificazione dei prodotti alimentari.

Modulo 3: Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti: Descrizione delle possibili cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti. Fattori che influiscono sulla crescita microbica (temperatura, presenza di ossigeno, pH, acqua). Le contaminazioni chimiche: sono state classificate alcune sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Esempi cause ed effetti di contaminazione radioattiva. Le contaminazioni fisiche: sono state descritte le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari e alcune delle parassitosi più comuni. Le contaminazioni biologiche: sono state analizzate le principali malattie alimentare causate da fattori biologici quali: virus epatite A, salmonellosi, botulismo, parassitosi.

Modulo 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche: Sono state messe in evidenza le caratteristiche alimentari con riferimento ad un regime di alimentazione equilibrata: definizione del fabbisogno energetico (metabolismo basale e livello di attività fisica), valutazione dell'indice di massa corporea. Inoltre, sono state analizzate le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata. Descrizione degli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale, per la gestante e per la nutrice. Descrizione dell'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile.

Modulo 5: Dieta in particolari condizioni patologiche: Sono stati messi in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie (obesità, diabete, aterosclerosi) ed ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali. Sono stati individuati alcuni alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari, analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.

Ladispoli, 20.04.2021

Prof. Emanuele Radicetti

DIR. E TEC. AMMINISTRATIVE

DOCENTE GIANLUCA ONORATI	CLASSE 5KB	TESTO IN USO De Luca Fantozzi "Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica" Nuova Edizione – Enogastronomia e servizi di sala e vendita
------------------------------------	----------------------	---

1. Analisi della situazione di partenza della classe

La classe è composta da un totale di N° 19 allievi, di cui

Dagli elementi di giudizio sinora raccolti, tramite osservazione della classe e colloqui con gli alunni, si delinea un quadro complessivo della classe che evidenzia:

Un livello cognitivo globale di ingresso	<input type="checkbox"/> Problematico <input type="checkbox"/> Accettabile <input checked="" type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
Un possesso di abilità trasversali minime	<input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/> Insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato
Lo svolgimento del programma precedente	<input type="checkbox"/> La materia è nuova <input type="checkbox"/> Incompleto <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Completo <input type="checkbox"/> Anticipato
Un clima della Classe in termini di interesse e partecipazione	<input type="checkbox"/> Problematico <input type="checkbox"/> Accettabile <input checked="" type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo

In questa prima fase di anno scolastico emerge inoltre, in merito alla preparazione di base, una suddivisione della classe in quattro livelli:

<i>Livello molto basso</i> (voti inferiori al quattro)	<i>Livello basso</i> (voti 4-5)	<i>Livello medio</i> (voti 6-7)	<i>Livello alto</i> (voti 8-9-10)
N. alunni	N. alunni	N. alunni 15	N. alunni 4
Prove utilizzate per la rilevazione dei requisiti iniziali	<input type="checkbox"/> test d'ingresso <input checked="" type="checkbox"/> prove orali <input type="checkbox"/> prove scritte <input type="checkbox"/> prove pratiche		

2. Conoscenze, abilità, competenze finali (secondo il Quadro Europeo delle Qualifiche)

In relazione ai programmi ministeriali, al P.T.O.F, agli obiettivi disciplinari, agli obiettivi educativo-cognitivi del consiglio di classe e tenendo conto della situazione di partenza della classe e del monte ore previsto dal curriculum (99 ore annuali) si prevede il conseguimento dei seguenti obiettivi disciplinari in termini di:

CONOSCENZE

Il turismo e la sua evoluzione

Aspetti sociali ed economici del turismo

Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese

Il turismo sostenibile e responsabile

Fonti di diritto nazionale, comunitario ed internazionale
Requisiti e obblighi dell'imprenditore
Capacità all'esercizio d'impresa
Norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro, alimentare e antincendio
Caratteristiche e norme del contratto ristorativo
Responsabilità del ristoratore
Evoluzione del concetto di marketing
Il marketing territoriale

ABILITÀ

Comprendere il valore del turismo, distinguere le diverse tipologie turismo, riconoscere diritti e doveri di un rapporto di lavoro, applicare le principali norme di sicurezza nei laboratori professionali e riconoscere la loro autenticità

Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi dell'imprenditore; riconoscere i diversi elementi delle tipicità delle normative di settore in base alle loro caratteristiche; distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio

Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti economico-giuridici; riconoscere l'importanza dei marchi e delle certificazioni ISO per il riconoscimento della qualità delle aziende biologiche

1.COMPETENZE

Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici

Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese

Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Distinguere le diverse fonti del diritto

Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali

Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa

Riconoscere e comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul luogo di lavoro ed alimentare

Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore

Riconoscere nel tempo l'evoluzione del concetto di marketing

2.3.Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli

Modulo A IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

Unità 1 Il fenomeno turistico

1.1 Chi è il turista

1.2 Forme di turismo

1.3 Il turismo sostenibile e responsabile

1.5 Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

1.6 La bilancia dei pagamenti

Unità 2 Il fenomeno turistico

2.1 La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

2.2 Le istituzioni dell'UE

2.3 Le fonti del diritto comunitario

APPROFONDIMENTO: Gli organi dello Stato Italiano

✓ Il Parlamento

✓ Il Governo

- ✓ Il Presidente della Repubblica
- ✓ La Magistratura

Modulo B LA LEGISLATURA TURISTICA

Unità 1 Le norme obbligatorie per l'impresa

- 1.1 Gli obblighi per l'imprenditore
- 1.2 I requisiti per l'avvio dell'impresa
- 1.3 La capacità dell'esercizio dell'impresa
- 1.4 L'obbligo delle scritture contabili
- 1.6 La tutela della privacy
- 1.7 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

Unità 2 Le norme sulla sicurezza alimentare

- 2.1 Il problema della sicurezza alimentare
- 2.2 La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- 2.3 Il piano di autocontrollo HACCP
- 2.4 I controlli integrati di filiera
- 2.5 La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- 2.6 Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Unità 3 La disciplina dei contratti di settore

- 3.1 Il contratto ristorativo
- 3.2 Le caratteristiche del contratto ristorativo
- 3.3 Il contratto di catering
APPROFONDIMENTO: Il sistema dei TICKET RESTAURANT
- 3.4 Il contratto di banqueting
- 3.5 Le norme da applicare ai contratti ristorativi

Unità 4 Le norme volontarie

- 4.1 Il sistema di qualità
- 4.2 Gli organismi di normazione e le ISO
APPROFONDIMENTO: Le norme ISO
APPROFONDIMENTO: La certificazione della qualità ISO 9001
- 4.3 I marchi
- 4.4 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
APPROFONDIMENTO: I principi dell'agricoltura biologica
- 4.5 I marchi di qualità dei vini
- 4.6 I prodotti a chilometro zero

Modulo C LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Unità 1 Il marketing: concetti generali

- 1.1 L'evoluzione del concetto di marketing
APPROFONDIMENTO: Il marketing online
- 1.2 Il Customer Relationship Manager (CRM)
- 1.3 Il marketing turistico territoriale
APPROFONDIMENTO: L'ENIT: natura giuridica e funzioni

5. Mezzi

Libri di testo

Dispense
Materiale online

6. Spazi

Aula scolastica

7. Criteri e strumenti di valutazione

prove	cadenza	Tipologia e modalità prove
Prove di verifica orale	II quadrimestre	Lettura Esercizi di comprensione Esercizi di completamento Riassunti orali Prove strutturate, semi-strutturate. Domande a risposta aperta Descrizioni
Prove di verifica scritta	II quadrimestre	Prove strutturate, semi-strutturate Domande a risposte aperta Esercizi di completamento Dialoghi Riassunti Descrizioni

MODALITÀ DI RECUPERO	corso di recupero sportello didattico recupero in itinere
MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE	lavori di gruppo ricerche su Internet corso di potenziamento corso specifico in lingua straniera con certificazione delle competenze raggiunte: corsi KET e PET

La valutazione quadrimestrale e finale sarà di tipo globale e terrà conto di vari elementi:

- preparazione e competenze raggiunte nel biennio;
- attenzione, partecipazione, impegno verso la disciplina e frequenza alle lezioni;
- conoscenze e abilità acquisite;
- capacità di rielaborazione personale dei contenuti.

Tenuto conto che in classe sono presenti studenti D.S.A. e B.E.S., si stabilirà per loro una programmazione che terrà conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla normativa, a seconda delle difficoltà riscontrate.

Ladispoli, li 19.04.2021

Il docente

Gianluca Onorati

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – CUCINA

La V KB “ENOGASTRONOMIA CUCINA ” è formata da 19 alunni (12 maschi e 7 femmine).

Dato il protrarsi della situazione pandemica e a seguito dei diversi DPCM in materia di sicurezza si sono alternati periodi di attività in presenza al 50% e didattica a distanza al 100% (lasciando attivi solo i laboratori); con il supporto della piattaforma ufficiale Microsoft Teams.

Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe quarta e questo ha rinsaldato un senso di coesione e appartenenza. Nella classe sono presenti una alunna diversamente abile; seguita dal docente di sostegno, che segue una progettazione differenziata; cinque alunni DSA, per i quali è stato predisposto il PDP al quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l'anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative. (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione.

Il gruppo-classe ha sempre evidenziato una disponibilità affettuosa e confidente al dialogo educativo; ha mostrato un costante e generalizzato interesse per le problematiche culturali presentate dai docenti. Nei confronti del docente la classe si è sempre rapportata in maniera rispettosa e leale. Nella classe alcuni studenti hanno dimostrato consapevolezza e reale voglia di apprendere e sono riusciti a raggiungere risultati più che soddisfacenti attraverso uno studio costante ed organizzato anche durante la fase della didattica a distanza utilizzando la piattaforma Microsoft Teams .

Sul piano del profitto alcuni studenti si sono distinti conseguendo ottimi risultati, per gli altri l'interesse, ma soprattutto lo studio verso le tematiche affrontate non è, in genere, andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti.

Durante le ore laboratoriali, sono stati divisi in brigata e assegnato ad ognuno di loro un compito, molti hanno mostrato una attitudine al lavoro di squadra ed al rispetto delle regole base soprattutto visto il periodo pandemico in atto.

PROGRAMMA SVOLTO

RICHIAMI DELLE CONOSCENZE PREGRESSE: SISTEMI DI COTTURA E L'USO DEL CALORE

- Pastorizzazione
- Sterilizzazione
- Trattamento UHT

RICHIAMI DELLE CONOSCENZE PREGRESSE: LE CARNI DA MACELLO

- Carni da macello
- Le caratteristiche organolettiche della carne
- La frollatura
- La macellazione

ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA RIOSTORATIVA

- Organizzazione degli spazi
- Organigramma operativo
- I principi di sicurezza

CENTRO PRODUZIONE PASTI

- La produzione nelle varie tipologie di aziende
- Produzione per veicolazione calda
- Produzione per veicolazione fredda
- D.P.R. 327/80 decreto per il trasporto dei pasti
- Banqueting - Catering

IL SOTTOVUTO

- La cottura e la conservazione con la tecnica del sottovuoto
- I vantaggi della cottura del sottovuoto
- Macchine utilizzate per il sottovuoto

IL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE

- Somministrazione di cibo e bevande
- Servizio a fronte
- Servizio a retro

MARCHI DI QUALITÀ E ALTRE TUTELE ALIMENTARI

- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni dei prodotti
- Marchi comunitari D.O.P. , I.G.P., S.T.G.
- I prodotti P.A.T.
- Prodotti biologici

REALIZZARE UN MENU'

- Il menu e le sue funzioni
- Tipologie di menù
- Menu fissi non concordati
- Menu fissi concordati
- Menu con scelta
- Principali regole per la stesura di un menù
- Realizzare menu per un ristorante
- Realizzare menu per un hotel stagionale
- Realizzare menu per la ristorazione collettiva
- Realizzare menu per banchetti
- Costo pasto

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

- I dispositivi di protezione individuale
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

GLI ALIMENTI

- I sette gruppi alimentari
- Alimenti di gamma
- Alimenti biologici
- La qualità degli alimenti
- Prodotti vegetariani

Ladispoli,04/05/2021

Il Docente
CALVANESE ALESSIO

Prof.ssa Raffaella De Luca
Classe 5KB
A.S. 2020/2021

La classe è composta da 20 alunni, 13 maschi e 7 femmine.

Gli alunni hanno sempre mostrato un comportamento corretto nei confronti dei compagni e dell'insegnante. La frequenza della maggior parte degli alunni è stata mediamente nella norma. La programmazione didattica si è svolta durante il corso dell'anno scolastico in modo regolare alternando lezioni totalmente in didattica digitale integrata, lezioni in didattica digitale al 50% e sul finire dell'anno scolastico lezioni in presenza al 70%. La classe ha mostrato interesse per la disciplina e la maggior parte degli alunni ha partecipato in maniera continua e attiva alle lezioni. La classe ha lavorato in modo produttivo, valorizzando le proprie competenze eraggiungendo un apprendimento complessivo soddisfacente.

La classificazione degli alimenti Le etichette alimentari

L'olio e l'aceto Il caffè e il tè

Le bevande analcoliche confezionate La birra

Le bevande spiritose

Il Vino

La classificazione dei vini La produzione del vino L'invecchiamento del vino L'attrezzatura del sommelier

La degustazione del vino, esame : visivo, olfattivo, degustativo

Gli abbinamenti cibo-vino e i menù

L'analisi organolettica del cibo L'abbinamento cibo-vino

La carta e i menù

Criteri di stesura dei menù

La cucina di sala

L'evoluzione storica della cucina di sala

La mise en place della cucina di sala

Le tecniche della cucina di sala

I servizi di catering e banqueting

L'organizzazione dei banchetti

La preparazione della sala per i banchetti

Il personale di servizio nei banchetti

L'organizzazione dei buffet

Le tipologie dei buffet

Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa

Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa

La figura del food & beverage manager

Ladispoli 15/05/2021 Il Docente

Prof.ssa Raffaella De Luca

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE
Scienze degli Alimenti	Radicetti Emanuele
Italiano	Finocchiaro Chiara
Storia	Finocchiaro Chiara
Inglese	Gargiulo Isabella
Matematica	Alfarano Loredana
Dir. e tec. amministrative	Onorati Gianluca
Francese	Borrello Marta
Lab. Serv. Enogastr. - Cucina	Calvanese Alessio
Lab. Serv. Enogastr. – Sala e Vendita	De Luca Raffaella
Scienze motorie	Galice Ilaria
I.R.C.	Narducci Carlo
Sostegno	Renzullo Loredana

IL COORDINATORE DELLA CLASSE

Prof. Emanuele Radicetti
