ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESTARI - RIGHI"
Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)
Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733
Cod. Mecc. VEIS02200R – C.F. 91021780274
e-mail: veis02200r@istruzione.it
e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it

I.T.C.S "Domenico Cestari"
Cod. Mecc. VETD022013 (diurno)
Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. "Augusto Righi"
Cod.Mecc.VETF022019 (diurno)
Cod.Mecc.VETF02251P (serale)

I.P.S.S.A.R "Giovanni Piindonà"
Cod. Mecc. VERH022011

www.cestari-righi.gov.it

UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI

PON 2014-2020

MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

I. I. S. "CESTARI - RIGHI"- CHIOGGIA
Prot. 0003921 del 28/05/2020
05-08 (Uscita)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI O.M. N.10 DEL 16 MAGGIO 2020)

CLASSE QUINTA SEZIONE B

CORSO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof. ssa Conte Valeria

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA

L'I.I.S. Cestari-Righi si colloca in una realtà territoriale caratterizzata da importanti realtà produttive legate alla pesca, all'agricoltura, al commercio e al turismo che hanno portato, soprattutto nei decenni passati, a un diffuso benessere, non sempre accompagnato da un adeguato livello di istruzione. In pratica i nostri studenti sono figli di una generazione che si è dedicata, in giovane età, al lavoro tralasciando la necessità di conseguire un titolo di studio.
Dai dati rilevati emerge che il contesto socio-economico dal quale provengono i nostri studenti risulta medio-basso, ciò favorisce alcune opportunità e presenta dei limiti/ vincoli.
Opportunità:
- studenti più orientati ad un precoce ingresso nel mondo del lavoro, quindi più motivati verso un tipo di istruzione tecnico-professionale;
- studenti con un desiderio di riscatto ed ascesa sociale, quindi più motivati verso risultati positivi;
- studenti con limitazioni economiche, quindi attenti alla gestione delle risorse;
- studenti con utilizzo, spesso prevalente, del dialetto come forma normale di comunicazione, che è ricchezza culturale e valore aggiunto rispetto alla sola conoscenza della lingua italiana.

INCIDENZA DI STUDENTI STRANIERI
Dai dati emerge una scarsa incidenza di studenti stranieri (in media minore di uno studente per classe), anche se questo dato sembra aumentare di anno in anno.
Opportunità:
- classi omogenee per lingua e percorso pregresso, anche se non completamente;
- scambi culturali tra la nostra realtà locale ed altre esperienze sociali;
- possibilità di apprendere nuove lingue dai compagni di classe (educazione peer to peer);
- possibilità di conoscere nuovi usi e costumi;
- (per i docenti) possibilità di confrontare stili educativi esteri con le nostre pratiche di insegnamento.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DI PROVENIENZA
Dai dati non emerge una particolare provenienza di studenti da zone svantaggiate.
Opportunità:
- classi omogenee per ceto sociale, con attività extrascolastiche condivise.

Vincoli:
- studenti con limitate risorse economiche per acquisto di libri o altro materiale, iscrizione a corsi di recupero, iscrizione ad attività extracurricolari, viaggi di istruzione;
- studenti che usano il dialetto come forma normale di comunicazione: difficile comprensione del testo in lingua italiana e interazione con i docenti (verifiche orali) e con i compagni stranieri;
- comportamento problematico sia tra studenti che con i docenti: frequenti problemi disciplinari in classe e conseguente diminuzione della qualità della didattica, sospensioni dalla frequenza delle lezioni.

Vincoli:

- tenere conto delle differenze linguistiche e culturali della minoranza;
- attivare corsi di italiano per stranieri, soprattutto per alcuni paesi di provenienza (ad es. Cina);

- classe disomogenea per programma svolto, didattica personalizzata anche in mancanza di stanziamento di risorse specifiche;
- difficoltà dello studente straniero di apprendere l'italiano dalla normale interazione con i compagni di classe, data l'abitudine diffusa degli altri studenti all'uso del dialetto.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DI PROVENIENZA

Nessuna.

Vincoli:

- mancanza di confronto diretto tra ceti sociali diversi, al fine di riflettere sulle disuguaglianze sociali

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "Cestari - Righi" è nato dall'accorpamento dei due Istituti di Chioggia, l'ITCS "D. Cestari" e l'ITIS "A. Righi", nell'ambito del dimensionamento della rete scolastica per l'a.s. 2013/14. con delibera n. 2893 del 28 dicembre 2012.

L**'Istituto Tecnico Commerciale Statale "D. Cestari"** è nato nel 1979 come sezione staccata del "Sarpi" di Venezia. E' diventato autonomo nel 1982 in risposta all'esigenza della città di Chioggia di disporre di un proprio Istituto Tecnico Commerciale ad indirizzo amministrativo.

Dall'anno scolastico 2015/16 è attivo il nuovo indirizzo di cinque anni:
"Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", i cui laboratori super accessoriati, sono stati inaugurati l'8 ottobre scorso, con grande soddisfazione di tutte le famiglie e dell'intera comunità scolastica.
La formazione delle nuove generazioni è l'unica strada attualmente percorribile, per rispondere consapevolmente ai bisogni della nostra realtà sociale particolarmente difficile, complessa e in continuo mutamento.
Scopo fondamentale dell'istruzione è fare in modo che lo studente sviluppi capacità e competenze per potersi posizionare nel mondo, vivendo un'esperienza scolastica positiva che lo renda responsabile e protagonista attivo nella sua crescita umana e culturale.
L'offerta formativa del nostro Istituto si inserisce concretamente nel tessuto socio-economico-culturale del territorio e, attraverso forme diverse di collaborazione, segue e sviluppa le potenzialità della città e del suo hinterland.
L'Istituto si propone inoltre di formare studenti che siano in grado di affrontare gli studi universitari cosicché possano diventare protagonisti dello sviluppo della propria città.
Dall'anno 2001/2002 l'Istituto dedica una giornata commemorativa, il 16 maggio, all'illustre cittadino al quale è intitolata la scuola, Domenico Cestari. Egli fu patriota, letterato, riformatore e politico che incoraggiò e difese la libertà commerciale.
Il "Cestari Day" si caratterizza per numerose iniziative culturali e ricreative, e ogni anno si arricchisce del contributo di associazioni, imprese, agenzie del territorio che operano per la formazione integrale delle nuove generazioni.
Questa festa dell'Istituto è organizzata dagli studenti, che diventano presentatori, attori, spettatori, si esibiscono in prove canore, allestiscono e curano l'offerta enogastronomica.
L'Istituto ha ottenuto in data 19 maggio 2006 l'Accreditamento quale organismo di Formazione per l'Orientamento e nel 2012 per la Formazione Superiore.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Cestari-Righi", tenuto conto delle finalità proprie dell'istruzione tecnica-professionale, della realtà del territorio in cui opera e dell'evoluzione del mondo del lavoro, dei bisogni e delle aspettative dell'utenza, delle risorse umane e materiali di cui dispone, si propone di raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- attuazione dei "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento";
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana;
- definizione di un sistema strutturato di accoglienza, orientamento e inclusione.
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- rafforzamento dell'insegnamento personalizzato;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla valorizzazione del merito degli alunni;

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
comunicare in almeno due lingue straniere;
-reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
-attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
-curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sono attivate due articolazioni:

- Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA l'allievo affronta e sviluppa le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale dalla cucina. Le competenze maturate gli consentono di operare in strutture ristorative di ogni livello oppure di gestire e creare in nome proprio una impresa. 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 a internazionali, individuando le nuove tendenza enogastronomiche.
- Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA, l'allievo conosce e approfondisce l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar ed è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il Diplomato Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso: ristoranti, bar, alberghi; navi da crociera e mense, attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita dei prodotti enogastronomici; villaggi turistici ed attività ricettive del territorio nazionale ed internazionale, attività turistiche nazionali ed internazionali.

Possibile l'accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.

QUADRO ORARIO:

ORARIO SETTIMANALE				
DISCIPLINE		III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		4	4	4
STORIA		2	2	2
LINGUA INGLESE		3	3	3
MATEMATICA		3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA				
GEOGRAFIA				
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)				
TECNOLOGIE INFORMATICHE				
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA o ATTIVITA' ALTERNATIVE		1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA		3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI				
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA				
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA				
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*		4	3(1)	3(1)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		4	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **		6	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **			2	2
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*		4	3(1)	3(1)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		4	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **			2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **		6	4	4
TOTALE ORE-->		32	32	32

* Tra parentesi le ore di laboratorio con docente di teoria e docente tecnico-pratico.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Conte Valeria	**Docente**	DIRITTO E TEC. AMM.STRUT.RIC
Doria Marco	**Docente**	RELIGIONE
Ricottilli Concetta	**Docente**	ITALIANO
Ricottilli Concetta	**Docente**	STORIA
Fabris Gimmy	**Docente**	MATEMATICA
Isabella Sandonà	**Docente**	SCIENZE MOTORIE
Simonetti Margherita	**Docente**	SCIENZE ALIMENTI
Guccione Beatrice	**Docente**	LINGUA FRANCESE
Malerba Valentina	**Docente**	LINGUA TEDESCO
Daniele Stefania	**Docente**	LINGUA INGLESE
Boscarato Diego	**Docente**	LAB.SERV.ENO.SETTORE CUCINA
Conte Giuseppe	**Docente**	LAB.SERV.ENO.SETTORE SALA
Baccarin Cristina	**Docente**	SOSTEGNO

CONTINUITA' DEI DOCENTI

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
DIRITTO E TEC. AMM.STRUT.RIC	Bianchi Tiziano	Conte Valeria	Conte Valeria

RELIGIONE	Doria Marco	Doria Marco	Doria Marco
ITALIANO	Ricottilli Concetta	Ricottilli Concetta	Ricottilli Concetta
STORIA	Ricottilli Concetta	Ricottilli Concetta	Ricottilli Concetta
MATEMATICA	Fabris Gimmy	Fabris Gimmy	Fabris Gimmy
SCIENZE MOTORIE	Isabella Sandonà	Isabella Sandonà	Isabella Sandonà
SCIENZE ALIMENTI	Simonetti Margherita	Napolitano Erminio	Simonetti Margherita
LINGUA FRANCESE	Grosso Albertina	Savoca Maria Antonia	Guccione Beatrice
LINGUA TEDESCO	Varagnolo Sara	Varagnolo Sara	Malerba Valentina
LINGUA INGLESE	Daniele Stefania	Daniele Stefania	Daniele Stefania
LAB.SERV.ENO.SETTORE CUCINA	----------	Friello/Auriemma	Boscarato Diego
LAB.SERV.ENO.SETTORE SALA	Conte Giuseppe	Conte Giuseppe	Conte Giuseppe

STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

DATI STATISTICI

CLASSE 5 B IGEA	ISCRITTI	RITIRATI	FREQUENTANTI	PROVENIENTI DA ALTRA CLASSE	PROMOSSI A GIUGNO	SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	PROMOSSI A SETTEMBRE
Terza 2016/17	22	3	19	4	14	5	5
Quarta 2017/18	17	1	16	1	16	4	2
Quinta 2019/20	14	0	14	0			

STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni: 6 maschi e 8 femmine. Quattro alunni si sono inseriti al terzo anno dopo aver terminato un percorso di IeFP con raggiungimento di una qualifica triennale regionale per tre di loro ed un'alunna proveniente da un altro Istituto, dopo aver ottenuto una qualifica professionale, si è trasferita all'inizio del quarto anno.

Tutti gli studenti hanno in comune la prima lingua (inglese), mentre per la seconda lingua la classe è equamente distribuita (francese 7 alunni, tedesco 7).

La maggior parte degli alunni si è dimostrata matura, partecipativa ed interessata alle attività didattiche proposte, qualcuno, però, nonostante le sollecitazioni degli insegnanti, ha continuato ad avere una frequenza saltuaria.

Approdati all'ultimo anno di corso, solo alcuni studenti si sono attivati per sviluppare le proprie abilità, e superare, con lo studio e l'impegno, incertezze e carenze nelle conoscenze pregresse.

Durante il periodo di DaD sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state inoltre condivise in Google Classroom video-lezioni registrate dai docenti, apprezzate dagli studenti perché hanno permesso di poter ascoltare la lezione più volte; sono stati infine condivisi materiali e sono stati assegnati compiti da svolgere per casa.

Anche in questa situazione, alcuni studenti hanno lavorato molto poco, sia come presenza alle video-lezioni, sia come risposta alle consegne dei docenti. Altri alunni, invece, hanno dimostrato un notevole ed apprezzabile impegno.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi formativi raggiunti dagli alunni rispetto a quelli prefissati e perseguiti nel corso dei cinque anni, in termini di capacità critiche, di osservazione, analisi e sintesi, di produzione personale e di collegamento, sono direttamente connessi con quanto descritto nel profilo della classe stessa.
La maggior parte degli alunni ha seguito un iter scolastico regolare e, in alcuni casi, permangono difficoltà più o meno significative che vanno dall'area linguistico - letteraria a quella tecnico - professionale.
Oltre a tali obiettivi si sono perseguiti obiettivi più specificatamente cognitivi: comunicare con efficacia facendo uso dei linguaggi settoriali; acquisire competenze operative spendibile nel campo professionale
Per ciò che concerne gli obiettivi didattici, si fa riferimento a quanto delineato nelle relazioni personali dei singoli docenti, dalle quali emergono livelli diversi di acquisizione delle varie discipline, in funzione della capacità e predisposizione degli studenti, del loro impegno, disponibilità allo studio e all'approfondimento, dell'organizzazione del lavoro a casa e della partecipazione attiva alla lezione.
Dal punto di vista delle conoscenze trasversali si è cercato di operare dei collegamenti tra le varie discipline affrontando argomenti da prospettive diverse. In particolare l'attività di P.C.T.O. che ha coinvolto più materie, ha avuto una ricaduta positiva sotto l'aspetto curriculare favorendo il processo di maturazione.

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Si veda documentazione allegata.

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate dai docenti della classe sono state varie: alla lezione frontale si é spesso alternata quella interattiva, allo scopo di stimolare la classe ad una partecipazione più viva.

Esempi tratti dal vissuto quotidiano degli studenti, rapporto diretto docente-discente, ausilio di mappe esplicative, controllo della voce, della postura, della durata e dei tempi della lezione da parte del docente hanno permesso una maggiore efficacia della lezione frontale in termini di apprendimento.
Per quanto riguarda le discipline pratiche, fondamentale è stato lo svolgimento di lezioni laboratoriali e di "compiti di realtà", al fine di avvicinare il più possibile le simulazioni e le esercitazioni ad una dimensione reale degli sbocchi professionali collegati all'indirizzo di studi.
Nel corso dell'anno scolastico, di fronte a situazioni di insufficienza, si è ricorso all'utilizzo delle risorse di recupero a disposizione e dell'attività di recupero in itinere.
Per il conseguimento delle finalità e degli obiettivi di ciascuna disciplina ogni docente ha avuto cura di motivare e coinvolgere gli studenti, suscitando il loro interesse, prestando attenzione alle loro esigenze, favorendo il dialogo e promuovendo l'autonomia nell'organizzazione dello studio.
Alla luce dell'emergenza coronavirus è stata attivata la didattica a distanza che ha permesso il proseguimento regolare delle attività didattiche.
Tuttavia le difficoltà riscontrate con l'utilizzo di tale modalità didattica (quale la difficoltà di connessione), unitamente alla riduzione del numero di ore di lezioni, hanno determinato un rallentamento e una rimodulazione della programmazione didattica.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

La classe non ha svolto attività con metodologia Clil.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

Il territorio clodiense ha da sempre presentato, grazie a cultura, tradizioni e alla propria localizzazione all'interno della laguna di Venezia, una forte vocazione produttiva indirizzata alle attività connesse alla pesca e all'annessa attività di commercializzazione del prodotto e una elevata propensione alle attività turistiche, all'erogazione dei servizi e all'agricoltura. In particolare, il settore ristorativo e turistico rappresentano una buona fetta dell'economia di Chioggia essendo quest'ultima meta indiscussa di turismo (culturale, balneare, enogastronomico, ecc...).
Il nostro Istituto si raccorda con il tessuto attivo e produttivo del territorio in collaborazione con associazioni di categoria, enti pubblici, studi professionali, piccole e medie imprese per:

- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Acquisire le competenze trasversali (Soft Skills) ritenute fondamentali nel mondo del lavoro;

- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività dei PCTO vengono realizzate attraverso:
- attività di apprendimento in contesto lavorativo presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.).
- formazione sulla sicurezza.
- formazione su programmazione definita dai Dipartimenti disciplinari (per esempio comunicazione, diritto del lavoro, ecc.).
- attività didattiche propedeutiche ai percorsi.
- visite aziendali.
- uscite didattiche.
- partecipazione a conferenze/seminari.
- partecipazione ad eventi.
- Incontri con esperti.

I PCTO iniziano al terzo anno con attività propedeutiche alla fase aziendale (apprendimento in una situazione lavorativa), relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al primo soccorso e alle programmazioni dei Dipartimenti disciplinari e dei consigli di classe.
Per le classi quinte, il periodo dei PCTO viene considerato come momento di consolidamento delle esperienze fatte e si prevedono prevalentemente attività di orientamento in uscita: orientamento al lavoro, incontri specifici con esperti di agenzie di lavoro, con referenti di Università di ITS; uscite didattiche specifiche: Job&Orienta, Open Day, ecc… programmate dai singoli Consigli di Classe.
Le attività della classe sono state svolte prevalentemente in terza e quarta, anche perché il monte ore è stato distribuito nel triennio tenendo presente il precedente obbligo normativo (poi ridotto) e comunque in modo da lasciare meno impegnati gli studenti nell'ultimo anno di studio per dare spazio prevalentemente alle attività di orientamento.
Nella classe terza sono state svolte attività di formazione propedeutiche in aula, nel corso dell'anno scolastico. Successivamente, alle attività di formazione, durante il periodo estivo e di maggior afflusso turistico, gli studenti sono stati accolti nelle strutture ospitanti (alberghi, ristoranti, pasticcerie, bar, panifici, cooperative, ecc.).
Nel corso del presente anno scolastico, essendo il monte ore ampiamente assolto nei precedenti anni scolastici, gli studenti hanno dedicato tempo alle attività di orientamento post diploma e alla partecipazione ad incontri ed eventi.

Per il dettaglio delle attività e i prospetti delle ore svolte si rinvia ai fascicoli personali, mentre per incontri e progetti svolti si rinvia alla successiva sezione del presente documento.

5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

CONTENUTI

Si rinvia alle relazioni dei singoli docenti

MEZZI

Oltre ai libri di testo per le singole discipline, sono stati utilizzati altri strumenti quali dizionari, quotidiani, la Costituzione italiana, riviste specializzate, sussidi audiovisivi, fotocopie ed altro materiale didattico in dotazione alla scuola.

SPAZI

Sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula 5^BP piano terra dell'Istituto, laboratori e palestra.
In relazione alle attività extracurriculari la classe ha effettuato le seguenti uscite a carattere didattico- culturale:

ATTIVITA' E PROGETTI

Le attività integrative ed extrascolastiche svolte nel corso dei tre anni sono state le seguenti:

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE TERZA

Attività didattiche interdisciplinari
Illustrazione di quelle effettuate e giudizio sui risultati

-Attività di Alternanza Scuola Lavoro per un complessivo di circa 180 ore.
-Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa "Libriamoci" (28-30 ottobre 2017).
-PROGETTO: "Il piacere di leggere": si è svolto in orario scolastico. Prestito di libri dalla biblioteca scolastica per imparare a leggere in modo più efficace.
-PROGETTO: "Il quotidiano in classe", lettura di quotidiani durante il secondo quadrimestre.
-PROGETTO: "A scuola con i disturbi specifici di apprendimento", il progetto rivolto a tutti gli studenti con DSA, ha avuto lo scopo di aiutare a superare una condizione di disagio che impedisce di raggiungere obiettivi comuni alla classe frequentata.
-PROGETTO "STUDIO ASSISTITO POMERIDIANO", alcuni insegnanti hanno avviato un percorso di studio assistito pomeridiano per gli studenti con difficoltà di apprendimento, dovute a scarsa motivazione e alla mancanza di un metodo di studio efficace.
-PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.
-GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI, partecipazione ad attività sportive curriculari ed extracurricolari (adesione di pochi studenti).
-SETTIMANA DELLO SPORT: 15 al 17 febbraio 2018 (buona adesione della classe).

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRASCOLASTICHE
-SPETTACOLO SULLA GRANDE GUERRA: lezione spettacolo promossa dalla Regione Veneto, in collaborazione con Arteven, in occasione delle celebrazioni del centenario della Grande Guerra:

10 novembre 2017, presso Aula Magna dell'Istituto Righi: "Uomini in trincea", regia di G. Rossetto.

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE
-(26/02/2018) uscita didattica alla fiera di settore enogastronomico "Gusto in scena" a Venezia.
-(26/02/2018) uscita a Palazzo Ducale a Venezia.
-(18/04/2018) Uscita didattica Cantina 47 Anno Domini a Roncade, Azienda Agricola il Giogo(caseificio) a Jesolo, Azienda Agrituristica "Al Taglio del Re".
-partecipazione di alcuni studenti alla rappresentazione teatrale in lingua francese "Saint Germain des Prés" a Padova.

INIZIATIVE SPECIFICHE DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO
PROGETTO "FOTOGRAFIA IN CUCINA": formazione rivolta agli studenti alla creazione e alla descrizione consapevole di immagini enogastronomiche e al loro utilizzo nel mondo della comunicazione, dei media e del marketing (adesione soprattutto durante gli eventi con la realizzazione di un libro di ricette).

Eventi di carattere Enogastronomico a cui ha partecipato la classe :
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE di buffet durante gli eventi Open Day (1-15dicembre 2017; 11-12 gennaio 2018): presso sede Righi, sede Cestari e Liceo Veronese.
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE Buffet IS Sandonà in occasione delle elezioni dei genitori (26/10/2017).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE Buffet presso Comune di Chioggia per SpecialItaly (21/04/2018).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE Buffet presso I.C. "S. Pellico" per l'inaugurazione dell'aula informatica (30/05/2018).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE della "Cena di Primavera"(21 marzo 2017).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE di supporto a "Cena con i genitori classi prime" (11 aprile 2018).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE Coffee break 9.03 in memoria di Chiara Pavanello.

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE QUARTA

Attività didattiche interdisciplinari
Illustrazione di quelle effettuate e giudizio sui risultati
- Attività di PCTO (ex ASL) per un complessivo di circa 142 ore. Dal 20 maggio 2019 al 08/06/2019 gli studenti hanno svolto un periodo in contesto lavorativo (fase aziendale dei PCTO).
-Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa "Libriamoci" (23-24-26 ottobre 2018).
-PROGETTO: "Il piacere di leggere": si è svolto in orario scolastico. Prestito di libri dalla biblioteca scolastica per imparare a leggere in modo più efficace.
-PROGETTO: "Il quotidiano in classe", lettura di quotidiani durante il secondo quadrimestre.
- PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.
PROGETTO "Donacibo" (iniziativa di raccolta di generi alimentari promossa dalla Federazione Nazionale Banchi di Solidarietà) e visite all'Emporio della solidarietà e al Banco Alimentare di Chioggia.
-GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI, partecipazione ad attività sportive curricolari ed extracurricolari.

-GIORNATE DELLO SPORT: 07 al 09 marzo 2019.
(buona adesione della classe).

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRASCOLASTICHE
-SPETTACOLO FOSCOLO RELOADED: lezione spettacolo promossa dalla Regione Veneto, in collaborazione con Arteven, "Foscolo Reloaded" con l'attore Filippo Tognazzo (21/09/2018).
-Partecipazione a Alì Family Run (6 ottobre 2018).
-Partecipazione Spettacolo sulla Shoah (1 febbraio 2018).
-Partecipazione Progetto:" Educazione all'affettività consapevole" condotto dalla dott.ssa Viviana Terzulli (22/11/2018).
-Partecipazione Presentazione progetto "FLYBOARD-SCUOLA" (13/12/2018).
-Partecipazione PROGETTO MARTINA incontro-lezione sul tema:"PARLIAMO AI GIOVANI DEI TUMORI - L' informazione aiuta a vivere" promosso dal Lions Club (22/01/2019).
-Partecipazione spettacolo teatrale "La cisterna"(8/02/2019).
-Partecipazione proiezione film "Una seconda volta"(05/04/2019).

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE
-FICO EATALY WORLD è il parco del cibo più grande del mondo a Bologna (02/10/2018).
-Fabbrica della Birra Pedavena a Belluno (23/10/2018).
-Fiera internazionale del gelato a Longarone (05/12/2018).

INIZIATIVE SPECIFICHE DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO
-Partecipazione di alcuni allievi ad attività di orientamento presso alcune scuole medie del territorio.
-Partecipazione all'incontro con la società di lavoro Umana S.p.A. che ha presentato il Programma nazionale "A scuola di lavoro con Umana" (18/12/2018).
-Partecipazione all'incontro "Il Colloquio di Selezione": Tecniche e Strumenti per svolgerlo nel migliore dei modi (21/04/2019).
-Partecipazione all'incontro di dimostrazioni e prove pratiche di antincendio (15/04/2019).

Eventi di carattere Enogastronomico a cui ha partecipato la classe:
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE di buffet durante gli eventi Open Day (19/24 Novembre 2018, 14 Dicembre 2018, 11 Gennaio 2019).
- ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE di buffet di Buffet a IS Sandonà in occasione delle elezioni dei genitori. (25/10/2018).
- PARTECIPAZIONE e SERVIZIO presso l'auditorium "S. Nicolò" di Chioggia all'evento "Incontriamoci a tavola" (04/06/2019).

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE QUINTA

ATTIVITÀ DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI
-Attività di PCTO (ex ASL) per un minimo di 15 ore.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRASCOLASTICHE
-Partecipazione all'Incontro di orientamento professionale con rappresentanti dell'esercito Italiano (13 dicembre 2019).
-Partecipazione a Alì Family Run (05 ottobre 2019).
-Partecipazione all'incontro con la società di lavoro Umana S.p.A.che ha presentato il Programma nazionale "A scuola di lavoro con Umana" (07 febbraio 2020).

-Partecipazione all'iniziativa "Il Quotidiano in classe".
-Partecipazione incontro ADMO (Associazione Donatori Midollo Osseo) (11 novembre 2019).
-Partecipazione all'incontro di diffusione della cultura del rispetto delle regole e informazione relativa all'attività di arbitro di calcio (11 gennaio 2020).
- PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE
-Uscita didattica, presso l'Ente Fiera di Verona, per partecipare alla manifestazione Job&Orienta 2019 (29 novembre 2019).
-La classe si è recata a Padova al Teatro Verdi per assistere allo Spettacolo del Teatro Stabile: "Pirandello. Uno, nessuno e centomila"; a seguire hanno visitato la Mostra "Van Gogh, Monet, Degas" presso Palazzo Zabarella (28 novembre 2019).
-Uscita didattica presso Riviera del Garda, a visitare il Vittoriale degli Italiani e Cantina Ca dei Frati a Sirmione per visita guidata (Casa di Gabriele D'Annunzio) (24 gennaio 2020).

INIZIATIVE SPECIFICHE DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO
-Partecipazione ad una lezione dello Chef Scaggiante Orlando (07-08 Ottobre 2019).
-Partecipazione ad una lezione del Pasticcere della rinomata "Pasticceria Penzo" (08 Ottobre 2019).
-Partecipazione incontro con lo Chef Penzo Federico partecipante a Masterchef (25 Ottobre 2019).
-Preparazione di stands enogastronomici durante gli OPEN DAY presso le sedi Righi.
-ORGANIZZAZIONE e PREPARAZIONE di buffet durante gli eventi "Inaugurazione nuovi laboratori enogastronomici" (07 e 08 ottobre 2019).

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte in itinere.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Le attività di "Cittadinanza e Costituzione" sono state affrontate dai docenti nell'ambito delle singole discipline con l'obiettivo di rendere consapevoli gli studenti sull'esercizio dei diritti quotidiano e sul compimento dei loro doveri derivanti dall'appartenenza alla società.
In particolare si è avuto particolare riguardo:

- alla promozione della legalità,
- al rispetto dei diritti umani e di libertà,
- all'esercizio dei diritti politici da parte del cittadino,
- alla nascita della Repubblica italiana e le sue fasi storiche,
- ai principi fondamentali della Costituzione italiana,
- al ricordo degli avvenimenti che hanno segnato la storia (giornate della memoria),

- alla solidarietà e all'integrazione.

6.3 Percorsi interdisciplinari

/

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

/

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

8.ARGOMENTI ELABORATI DI SECONDA PROVA (Sala + Alimentazione)

ALUNNO	ARGOMENTI ASSEGNATI 5BP
Boscarato Sara	Le fasi del servizio e gli stili alimentari
Boscolo Bacheto Lisa	Vino e salute
Boscolo Cegion Veronica	Ristorazione collettiva e sicurezza alimentare
Boscolo Pantalin Marco	Vino e sicurezza alimentare
Brazzo Martina	Birra e sicurezza alimentare
Gardin Riccardo	Cucina di sala e corretta alimentazione
Marangon Giulia	Prodotti agroalimentari di qualità e stili alimentari
Nordio Riccardo	Vini, spumante e qualità alimentare
Perini Mery	Room service e sicurezza alimentare
Salvagno Nicola	Cucina di sala e qualità alimentare
Tiozzo Brasiola Daniele	Prodotti agroalimentari di qualità e stili alimentari
Vianello Giulia	La carta nella ristorazione e gli stili alimentari
Zennaro Giulia	Vino e sicurezza alimentare
Zennaro Manuel	Birra e corretta alimentazione

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROF.SSA CONCETTA RICOTTILLI

La disciplina concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di **competenza**:

- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative nei vari contesti;

- Leggere, comprendere, interpretare testi di vario tipo;

- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi;

- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;

- Evincere dalla lettura dei testi o dei brani proposti gli elementi costitutivi della poetica e dell'ideologia degli autori;

- Contestualizzare opere ed autori, individuando le relazioni tra fatto letterario e contesto storico-culturale italiano ed europeo;

- Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e applicare adeguate modalità di analisi tematica e stilistica;

- Padroneggiare le strutture morfo-sintattiche e lessicali della lingua italiana per l'analisi letteraria e per l'uso linguistico vivo;

- Produrre testi orali e scritti di tipologia diversa, organizzando il discorso in funzione della situazione comunicativa e in forma corretta, coerente e coesa.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

Le conoscenze richieste in generale dalla disciplina sono le seguenti:

- Conoscere la storia della Letteratura italiana nelle sue linee evolutive;
- Conoscere le opere attraverso la lettura diretta dei testi;
- Conoscere poetica e pensiero dei principali autori italiani e internazionali;
- Conoscere il contesto storico-culturale degli autori e dei movimenti letterari.

Nel dettaglio, sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

I testi citati sono tratti dal testo di Letteratura:

RONCORONI, CAPPELLINI, SADA: *La mia Letteratura, vol. 3*, Signorelli Ed.

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- Positivismo, Decadentismo e Avanguardie
- Il Naturalismo Francese
- Il Verismo in Italia

Giovanni Verga

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica: *l'impersonalità*
- Analisi e interpretazione di brani scelti:
- *Rosso Malpelo (Vita nei campi)* pag. 69-77

- *La Lupa (Vita nei campi)* pag. 81-84
- *La Roba (Novelle rusticane)* pag. 93-96
- *Il ciclo dei vinti*: I Malavoglia: trama del romanzo. I personaggi
- *La famiglia Malavoglia (cap. 1)* (pag. 101-104)

Il Decadentismo

- Il romanzo decadente
- Oscar Wilde, estratti a pagina 49: ("*L'artista è il creatore di cose belle*"; "*La bellezza è una manifestazione del genio*").

L'Estetismo

La Scapigliatura (cenni)

Gabriele D'Annunzio

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica
- "Fare della propria vita un'opera d'arte": l'Estetismo, "Il piacere"
- Il "vivere inimitabile": il Superomismo
- La prosa: da "Il Piacere" a "Il Notturno"
- *Il Piacere*
- *Alcyone*: lettura, analisi e interpretazione dei seguenti testi:
- *La sera fiesolana*, pag. 204-205
- *La pioggia nel pineto,* pag. 208-210

Nota: il 24 gennaio 2020, le classi 5 AP e 5 BP si sono recate a Gardone Riviera per visitare il *Vittoriale degli Italiani*, casa di Gabriele d'Annunzio.

Giovanni Pascoli

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica: "***Il Fanciullino***"
- Opere scelte, lettura, analisi e interpretazione dei seguenti testi:
- *L'assiuolo (Mirycae)* pag. 234
- *X Agosto (Mirycae)* pag. 237
- *Il lampo (Mirycae)* pag. 241
- *Il tuono (Mirycae)* pag. 256
- *Il gelsomino notturno (I Canti di Castelvecchio)* pag. 244

Il Futurismo

- La poesia del nuovo secolo in Italia
- Il Futurismo
- Filippo Tommaso Marinetti "*Il Manifesto del Futurismo*" pag. 263
- Aldo Palazzeschi "*E lasciatemi divertire*!" pag. 270

Il nuovo romanzo europeo

- Marcel Proust: *La madeleine pag. 280-283*
- Franz Kafka: *Il risveglio di Gregor* da "La metamorfosi" pag.288

Luigi Pirandello

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica
- Brani dal saggio "*L'umorismo*": "La vita è un flusso continuo…"; "Conosco Tizio…"; "Vedo una vecchia signora" (pag. 313);

- I romanzi:
- *Novelle per un anno:* lettura e analisi delle seguenti novelle
- "*La patente*" pag. 319-324
- "*Il treno ha fischiato*" pag. 326-331
- ***Uno nessuno e centomila***
- *Un piccolo difetto* (pag.314-315)
- *Un paradossale lieto fine* (pag.341-342)
- Il Fu Mattia Pascal (solo trama)

La produzione teatrale è stata introdotta a livello generale senza approfondimenti.

Nota: il 28 novembre 2019 le classi 5 AP e 5 BP si sono recate a Padova al Teatro Verdi per assistere allo spettacolo teatrale "*Uno, nessuno e centomila*" del Teatro Stabile Veneto.

Italo Svevo

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica
- **La Coscienza di Zeno**
- *Prefazione e preambolo* (pag. 383-384)
- *L'ultima sigaretta* (pag. 388-391)
- *Lo schiaffo del padre* (pag. 394-398)

IL NOVECENTO (A partire da questo argomento la Didattica è stata svolta a Distanza)

Giuseppe Ungaretti

- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica
- "L'Allegria". Da "Il sentimento del tempo" a "Il dolore".
- Lettura, analisi e interpretazione delle seguenti poesie.
- *Veglia (L'Allegria)* pag. 464
- *Fratelli (L'Allegria)* pag.474
- *Sono una creatura (L'Allegria)* pag.477
- *I fiumi (L'Allegria)* pag.480-482
- *Soldati (L'Allegria)* pag.485
- *San Martino del Carso (L'Allegria)* pag. 496
- *Mattina (L'Allegria)* pag.492
- *Non gridate più (Il dolore)* pag.490

(Sulla Prima guerra mondiale durante l'anno scolastico sono stati anche letti in classe i seguenti brani consegnati in cartaceo agli studenti):

E. Lussu: "Il generale Leone" (tratto da "Un anno sull'altipiano": brano allegato)

W. Owen: "Dulce et decorum" (Brano allegato)

Canzone di F. De Andrè: "*La guerra di Piero*" con gli opportuni collegamenti.

- **Eugenio Montale**
- Vita e opere
- Il pensiero e la poetica
- Le Opere: da "Ossi di seppia" a "Satura":
  Lettura, analisi e interpretazione delle seguenti liriche:
- *Non chiederci la parola (Ossi di seppia)* pag. 535
- *I limoni (Ossi di seppia)* pag. 538-539

- *Meriggiare pallido e assorto (Ossi di seppia)* pag.542
- *Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di seppia)* pag. 545
- *Ho sceso, dandoti il braccio (Satura)* pag. 550
- *"Missione interrotta":* l'editoriale anonimo di Montale sulla morte di Gandhi .

ATTIVITA' EXTRA CURRICOLARI SVOLTE:

Progetto Libriamoci e #Ioleggoperchè (19-27 ottobre 2020).

Il 28 novembre 2019 le classi 5AP e 5BP (accompagnate dalle prof.sse Ricottilli, Conte V., Scudieri), si sono recate a Padova, Teatro Verdi, per assistere allo Spettacolo del Teatro Stabile: "*Pirandello. Uno, nessuno e centomila*". A seguire, a Palazzo Zabarella hanno visitato la Mostra d'arte "*Van Gogh, Monet, Degas*".

Il 24 gennaio 2020 le classi 5AP e 5BP (accompagnate dalle prof.sse Ricottilli, Daniele e Sandonà) si sono recate presso Gardone Riviera a visitare il **Vittoriale degli Italiani** (Casa di Gabriele d'Annunzio) e lungo il viaggio di ritorno si sono fermati a Sirmione per una visita guidata presso la storica Cantina Ca' dei Frati.

ABILITA':

Italiano (Lingua e Letteratura):

Acquisire capacità espressive e comunicative complesse e personali in vari settori, soprattutto di tipo professionale.

Riconoscere differenti registri comunicativi in un testo orale.

Arricchire il proprio patrimonio lessicale.

Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative: sviluppo di adeguate capacità di scrittura.

Acquisizione di autonoma capacità di lettura.

Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.

Leggere e interpretare in modo consapevole e autonomo un testo letterario, anche complesso.

Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e collocarlo storicamente.

Interpretare un articolo di giornale.

Produzione di testi di vario genere. Preparazione alla Prima Prova dell'Esame di Stato. Preparazione alla Prova Invalsi. Produzione e revisione della relazione PCTO.

METODOLOGIE:

Lezione frontale. Lezioni dialogate e/o interattive.

Parafrasi, analisi e interpretazione autonoma e guidata di brani letterari e testi di prosa e lirica.

Analisi di testi di giornale.

Proiezione di film.

Lavori di gruppo: brainstorming e cooperative learning.

Utilizzo di mappe concettuali e schemi riassuntivi ad uso di tutti gli studenti.

Didattica a Distanza (Registro elettronico, G Suite for Education).

Durante il periodo di DaD sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom video-lezioni registrate dalla docente, particolarmente apprezzate dagli studenti perché permettevano di poter ascoltare la lezione più volte; sono stati condivisi diversi materiali (testi in prosa o in poesia da analizzare) e sono stati proposti vari link a siti web e a video su YouTube. Durante il periodo di Didattica a Distanza gli studenti hanno dovuto comunque provvedere alla produzione di testi scritti, di tipo argomentativo oppure di analisi e interpretazione di testi letterari e non letterari. Si sono tenute interrogazioni in diretta, durante le videoconferenze su Meet, o in differita tramite registrazioni in video su consegna richiesta dalla docente. La programmazione ha inevitabilmente subito importanti revisioni e rimodulazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda ai regolamenti e al PTOF dell'Istituto Cap. 19 "Valutazione degli apprendimenti".

Fino al mese di febbraio la valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte e orali.

Accertamento delle conoscenze attraverso prove strutturate o semistrutturate.

Valutazione per soglie di livelli. (Valutazione di contenuti, correttezza espositiva, correttezza ortografica, testuale, lessicale, ricchezza di argomentazione e capacità riflessiva).

A partire da mese di marzo, in seguito alla chiusura della scuola a causa dell'emergenza sanitaria del Covid 19, per la valutazione si è fatto riferimento alle successive integrazioni dovute alla DaD compresa la Circolare n. 325 del 11 marzo 2020.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Volume di Letteratura:

Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato, "*La mia Letteratura. Dalla fine dell'Ottocento a oggi*". Vol. 3, Signorelli Editore

Brani consegnati dalla docente in forma cartacea e allegati al presente Documento di Maggio:

Lussu: "*Il Generale Leone*";

Owen: "*Dulce et decorum*"

WILFRED OWEN
Dulce et decorum

Il giovane studente inglese Wilfred Owen, come Ungaretti, parte per la Prima guerra mondiale con entusiasmo e desiderio di combattere per la propria patria. Ma anche per lui l'esperienza della guerra sarà devastante.

Il libro di poesie che da essa nascerà è un'accusa durissima contro la crudele stupidità di quel massacro. In Dulce et decorum, *una delle poesie più famose della raccolta, viene descritto con crudo realismo un attacco con i gas asfissianti. Fra i giovani soldati inglesi che strisciano nel fango uno non riesce a mettere in tempo la maschera antigas ed è trascinato via ridotto a un grottesco manichino. Il linguaggio di Owen descrive la scena con durezza e precisione, ottenendo un effetto di iperrealismo che richiama la pittura più moderna e trasgressiva dello stesso periodo.*

Wilfred Owen (1893-1918)
Inglese, partecipò come volontario alla Prima guerra mondiale, e fu ucciso dal fuoco nemico negli ultimi giorni prima dell'armistizio. Nei suoi versi, raccolti in *Poesie di guerra*, egli esprime sentimenti antiretorici e antimilitaristi e presenta una guerra ben diversa da quella della propaganda militare del tempo.

Piegàti in due, come vecchi straccioni, sacco in spalla,
le ginocchia ricurve, tossendo come megere, imprecavamo nel fango,
finché volgemmo le spalle all'ossessivo bagliore delle esplosioni
e verso il nostro lontano riposo cominciammo ad arrancare.
Gli uomini marciavano addormentàti. Molti, persi gli stivali,
procedevano claudicanti, calzati di sangue. Tutti finirono
azzoppati; tutti orbi;
ubriachi di stanchezza; sordi persino al sibilo
di stanche granate che cadevano lontano indietro.

Il gas! Il GAS! Svelti, ragazzi! Come in estasi annasparono,
infilandosi appena in tempo i goffi elmetti;
ma ci fu uno che continuava a gridare e a inciampare –
dimenandosi come in mezzo alle fiamme e alla calce...
Confusamente, attraverso l'oblò di vetro appannato e la densa luce verdastra
come in un mare verde, lo vidi annegare.

In tutti i miei sogni, davanti ai miei occhi smarriti,
si tuffa verso di me, cola giù, soffoca, annega.

Se in qualche orribile sogno anche tu potessi metterti al passo
dietro il furgone in cui lo scaraventammo,
e guardare i bianchi occhi contorcersi sul suo volto,
il suo volto a penzoloni, come un demonio sazio di peccato;
se potessi sentire il sangue, a ogni sobbalzo,
fuoriuscire gorgogliante dai polmoni guasti di bava,
osceni come il cancro, amari come il rigurgito
di disgustose, incurabili piaghe su lingue innocenti –
amico mio, non ripeteresti con tanto compiaciuto fervore
a fanciulli ansiosi di farsi raccontare gesta disperate,
la vecchia Menzogna: Dulce et decorum est
pro patria mori.[1]

Wilfred Owen, *Poesie di guerra*, traduzione di S. Rufini, Einaudi, Torino 1965

1. la vecchia Menzogna ... mori: il detto latino significa: "È dolce e onorevole morire per la patria". La mancanza di dolcezza e di dignità evidente nell'episodio raccontato trasforma la frase in una bugia retorica.

Emilio Lussu

Il generale Leone

Io lo incontrai [il generale Leone] la prima volta a Monte Spil, nei pressi del comando di battaglione. Il suo ufficiale d'ordinanza mi disse che egli era il nuovo comandante la divisione ed io mi presentai.
Sull'attenti, io gli davo le novità del battaglione.
«Stia comodo», mi disse il generale in tono corretto e autoritario. «Dove ha fatto la guerra, finora?»
«Sempre con la brigata, sul Carso[1].»
«È stato mai ferito?»
«No, signor generale.»
«Come, lei ha fatto tutta la guerra e non è stato mai ferito? Mai?»
«Mai, signor generale. A meno che non si vogliano considerare tali alcune ferite leggere che mi hanno permesso di curarmi al battaglione, senza entrare all'ospedale.»
«No, no, io parlo di ferite serie, di ferite gravi.»
«Mai, signor generale.»
«È molto strano. Come lei mi spiega codesto fatto?»
«La ragione precisa mi sfugge, signor generale, ma è certo che io non sono stato mai ferito gravemente.»
«Ha preso lei parte a tutti i combattimenti della sua brigata?»
«A tutti.»
«Ai "gatti neri"[2]?»
«Ai "gatti neri".»
«Ai "gatti rossi"?»
«Ai "gatti rossi", signor generale.»

«Molto strano. Per caso, sarebbe lei un timido?»
Io pensavo: per mettere a posto un uomo simile, ci vorrebbe per lo meno un generale comandante di corpo d'armata. Siccome io non risposi subito, il generale, sempre grave, mi ripeté la domanda.
«Credo di no», risposi.
«Lo crede o ne è sicuro?»
«In guerra, non si è sicuri di niente», risposi io dolcemente. E soggiunsi, con un abbozzo di sorriso che voleva essere propiziatorio[3]: «Neppure di essere sicuri».
Il generale non sorrise. Già, credo che per lui fosse impossibile sorridere. Aveva l'elmetto d'acciaio con il sotto-gola allacciato, il che dava al suo volto un'espressione metallica. La bocca era invisibile, e, se non avesse portato dei baffi, si sarebbe detto un uomo senza labbra. Gli occhi erano grigi e duri, sempre aperti come quelli d'un uccello notturno di rapina.
Il generale cambiò argomento.
«Ama lei la guerra?»
Io rimasi esitante. Dovevo o no rispondere alla domanda? Attorno v'erano ufficiali e soldati che sentivano. Mi decisi a rispondere.
«Io ero per la guerra, signor generale, e alla mia Università, rappresentavo il gruppo degli interventisti.»
«Questo», disse il generale con tono terribilmente calmo, «riguarda il passato. Io le chiedo del presente».

Scansionato con CamScanner

«La guerra è una cosa seria, troppo seria ed è difficile dire se... è difficile... Comunque, io faccio il mio dovere.» E poiché mi fissava insoddisfatto, soggiunsi: «Tutto il mio dovere».
«Io non le ho chiesto», mi disse il generale, «se lei fa o non fa il suo dovere. In guerra, il dovere lo debbono fare tutti, perché, non facendolo, si corre il rischio di essere fucilati. Lei mi capisce. Io le ho chiesto se lei ama o non ama la guerra».
«Amare la guerra!» esclamai io, un po' scoraggiato.
Il generale mi guardava fisso, inesorabile. Le pupille gli si erano fatte più grandi. Io ebbi l'impressione che gli girassero nell'orbita.
«Non può rispondere?» incalzava il generale.
«Ebbene, io ritengo..., certo... mi pare di poter dire... di dover ritenere...»
Io cercavo una risposta possibile.
«Che cosa ritiene lei, insomma?»
«Ritengo, personalmente, voglio dire io, per conto mio, in linea generale, non potrei affermare di prediligere, in modo particolare, la guerra.»
«Si metta sull'attenti!»
Io ero già sull'attenti.
«Ah, lei è per la pace?»
Ora, nella voce del generale, v'erano sorpresa e sdegno.
«Per la pace! Come una donnetta qualsiasi, consacrata alla casa, alla cucina, all'alcova[4], ai fiori, ai suoi fiori, ai suoi fiorellini! È così, signor tenente?»

«No, signor generale.»
«E quale pace desidera mai, lei?»
«Una pace...»
E l'ispirazione mi venne in aiuto.
«Una pace vittoriosa.»
Il generale parve rassicurarsi. Mi rivolse ancora qualche domanda di servizio e mi pregò di accompagnarlo in linea.
Quando fummo in trincea, nel punto più elevato e più vicino alle linee nemiche, in faccia a Monte Fior, mi chiese:
«Quale distanza corre qui, fra le nostre trincee e quelle austriache?»
«Duecentocinquanta metri circa», risposi.
Il generale guardò a lungo e disse:
«Qui, ci sono duecentotrenta metri.»
«È probabile.»
«Non è probabile. È certo.»
Noi avevamo costruito una trincea solida, con sassi e grandi zolle. I soldati la potevano percorrere, in piedi, senza esser visti. Le vedette osservavano e sparavano dalle feritoie[5], al coperto. Il generale guardò dalle feritoie, ma non fu soddisfatto. Fece raccogliere un mucchio di sassi ai piedi del parapetto, e vi montò sopra, il binocolo agli occhi. Così dritto, egli restava scoperto dal petto alla testa.
«Signor generale», dissi io, «gli austriaci hanno degli ottimi tiratori ed è pericoloso scoprirsi così».
Il generale non mi rispose. Dritto, continuava a guardare con il binocolo. Dalle linee nemiche partirono due colpi di fucile. Le pallottole fischiarono attorno al generale. Egli rimase impassibile. Due altri colpi seguirono ai primi, e una palla sfiorò la trincea. Solo allora, composto e lento, egli discese. Io lo guardavo da vicino. Egli dimostrava un'indifferenza arrogante. Solo i suoi occhi giravano vertiginosamente. Sembravano le ruote di un'automobile in corsa.

La vedetta, che era di servizio a qualche passo da lui, continuava a guardare alla feritoia, e non si occupava del generale. Ma dei soldati e un caporale della 12ª compagnia che era in linea, attratti dall'eccezionale spettacolo, s'erano fermati in crocchio[6], nella trincea, a fianco del generale, e guardavano, più diffidenti che ammirati. Essi certamente trovavano in quell'atteggiamento troppo intrepido del comandante di divisione, ragioni sufficienti per considerare, con una certa quale apprensione, la loro stessa sorte. Il generale contemplò i suoi spettatori con soddisfazione.

«Se non hai paura», disse rivolto al caporale, «fa' quello che ha fatto il tuo generale».

«Signor sì», rispose il caporale. E, appoggiato il fucile alla trincea, montò sul mucchio di sassi.

Istintivamente, io presi il caporale per il braccio e l'obbligai a ridiscendere.

«Gli austriaci, ora, sono avvertiti», dissi io, «e non sbaglieranno certo il tiro».

Il generale, con uno sguardo terribile, mi ricordò la distanza gerarchica[7] che mi separava da lui. Io abbandonai il braccio del caporale e non dissi più una parola.

«Ma non è niente», disse il caporale, e risalì sul mucchio.

Si era appena affacciato che fu accolto da una salva[8] di fucileria. Gli austriaci, richiamati dalla precedente apparizione, attendevano coi fucili puntati. Il caporale rimase incolume. Impassibile, le braccia appoggiate sul parapetto, il petto scoperto, continuava a guardare di fronte.

«Bravo!» gridò il generale. «Ora, puoi scendere.»

Dalla trincea nemica partì un colpo isolato. Il caporale si rovesciò indietro e cadde su di noi. Io mi curvai su di lui. La palla lo aveva colpito alla sommità del petto, sotto la clavicola, traversandolo da parte a parte. Il sangue gli usciva dalla bocca. Gli occhi socchiusi, il respiro affannoso, mormorava:

«Non è niente, signor tenente».

Anche il generale si curvò. I soldati lo guardavano, con odio.

«Un eroe», commentò il generale. «Un vero eroe.» Quando egli si drizzò, i suoi occhi, nuovamente, si incontrarono con i miei. Fu un attimo. In quell'istante, mi ricordai d'aver visto quegli stessi occhi, freddi e roteanti, al manicomio della mia città, durante una visita che ci aveva fatto fare il nostro professore di medicina legale.

«È un eroe autentico», continuò il generale.

Egli cercò il borsellino, e ne trasse una lira d'argento.

«Tieni», disse, «ti berrai un bicchiere di vino, alla prima occasione».

Il ferito, con la testa, fece un gesto di rifiuto e nascose le mani. Il generale rimase con la lira fra le dita, e, dopo un'esitazione, la lasciò cadere sul caporale. Nessuno di noi la raccolse.

Il generale continuò l'ispezione sulla linea, e, arrivato al confine del mio battaglione, mi dispensò dal seguirlo.

Io rifeci il cammino per rientrare al comando di battaglione. Tutta la linea era in subbuglio. La notizia di quanto era avvenuto aveva già fatto il giro del settore.

STORIA

PROF. CONCETTA RICOTTILLI

La disciplina concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di **competenza**:

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Leggere, comprendere, interpretare testi, documenti, grafici di vario tipo;
- Interpretare un fatto storico. Interpretare un fatto di attualità in relazione alle proprie conoscenze storiche.
- Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali, e la loro dimensione locale/globale.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

Le conoscenze richieste in generale dalla disciplina sono le seguenti:

- Conoscere la suddivisione temporale;
- Conoscere il lessico della Storia;
- Conoscere le fondamentali tappe dello sviluppo storico, anche in relazione a conoscenze tecnico- settoriali.

CONTENUTI

Il Novecento

Scenari economici e politici all'inizio del Novecento

- Il Novecento: "secolo breve" o "secolo lungo"?
- Sviluppo industriale e società di massa
- L'età giolittiana in Italia
- Lo scenario dell'area balcanica

La Prima guerra mondiale

- L'Europa verso la catastrofe
- Le cause di lungo periodo della guerra
- La guerra di trincea
- L'Italia dalla neutralità all'intervento
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- L'eredità della guerra
- I trattati di pace

Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

- La Russia prima della guerra
- Dalla guerra alla rivoluzione
- I bolscevichi al potere e la guerra civile
- L'Unione delle Repubbliche socialiste sovietiche
- La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS

Il regime fascista

- La crisi del dopoguerra in Europa e il Biennio rosso
- L'avvento del Fascismo in Italia
- Le Leggi fasciste e l'inizio della dittatura
- Un regime totalitario
- La politica economica ed estera

La crisi del '29 e il New Deal

- Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti
- La crisi economica del 1929
- La risposta alla crisi: il New Deal

Il regime nazista

- La Germania dalla sconfitta alla crisi
- Il Nazismo e il Terzo Reich
- Il totalitarismo nazista
- (Il razzismo, approfondimento) pag.159

La Seconda guerra mondiale (A partire da questo argomento la didattica è stata svolta a distanza)

- Le premesse della guerra
- La guerra: dall'Europa a tutto il mondo
- La Shoah
- La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
- 1943: L'Italia divisa
- La Resistenza e la Liberazione
- La nascita dell'ONU (pag.221)

Il mondo diviso

- L'eredità della guerra
- La Guerra Fredda
- USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo: Corea, Berlino, Cuba
- Kruscev e il "disgelo". 1956: il XX Congresso del PCUS.

La Decolonizzazione

- L'India di Gandhi
- Il conflitto israelo-palestinese
- L'indipendenza dell'Africa

L'Italia della Repubblica e la nascita della Costituzione

- 2 giugno 1946: nasce la Repubblica Italiana;
- La Costituzione italiana
- (Gli anni Sessanta e Settanta in Italia. La strategia della tensione. Gli anni di piombo)

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

Obiettivi generali della materia

<u>Lo studente deve essere in grado di:</u>

- Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti ed ispirare i propri comportamenti personali e sociali.

<u>Conoscenze e contenuti:</u>

La Costituzione: i principi fondamentali. L'Assemblea Costituente.

La Comunità Europea. Le organizzazioni internazionali (ONU).

Le parole della "Cittadinanza" **e della Storia**: Stato di diritto, Stato democratico, Stato assoluto, Stato totalitario, Regime dittatoriale, Stato sociale, Capitalismo, Comunismo, Fascismo, Nazismo, le ideologie del XX secolo, Il razzismo (segregazione, *apartheid*, la Shoah), la Resistenza, le foibe, le Fosse Ardeatine, i diritti e i doveri, Gandhi e la "non violenza"; uguaglianza, libertà, lavoro, legalità.

ABILITA':

- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento;
- Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea;
- Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica;
- Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica;
- Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.

METODOLOGIE:

Lezione frontale. Lezioni dialogate e/o interattive.

Parafrasi, analisi e interpretazione autonoma e guidata di brani letterari e testi di prosa e lirica.

Analisi di testi di giornale.

Proiezione di film.

Lavori di gruppo: brainstorming e cooperative learning.

Utilizzo di mappe concettuali e schemi riassuntivi ad uso di tutti gli studenti.

Didattica a Distanza (Registro elettronico, G Suite for Education).

Durante il periodo di DaD sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom video-lezioni registrate dalla docente, particolarmente apprezzate dagli studenti perché permettevano di poter ascoltare la lezione più volte; sono stati condivisi diversi materiali (testi in prosa o in poesia da analizzare) e sono stati proposti vari link a siti web e a video su YouTube. Si sono tenute interrogazioni in diretta, durante le videoconferenze su Meet , oppure tramite quiz su Google Moduli. La programmazione ha inevitabilmente subito importanti revisioni e rimodulazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda ai regolamenti e al PTOF dell'Istituto Cap. 19 "Valutazione degli apprendimenti".

Fino al mese di febbraio la valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte ed orali.

Accertamento delle conoscenze attraverso prove strutturate o semistrutturate.

Interrogazione orale.

Valutazione per soglie di livelli. (Valutazione di contenuti, correttezza espositiva, correttezza ortografica, testuale, lessicale, ricchezza di argomentazione e capacità riflessiva).

A partire da mese di marzo, in seguito alla chiusura della scuola a causa dell'emergenza sanitaria del Covid 19, per la valutazione si è fatto riferimento alle successive integrazioni dovute alla DaD compresa la Circolare n. 325 del 11 marzo 2020.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Volume di Storia:

De Vecchi, Giovannetti, "*La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione*" vol.3, ed. Pearson

MATEMATICA

PROF. GIMMY FABRIS

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

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

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli):

I contenuti relativi allo studio di funzione si riferiscono a funzioni algebriche (razionali, razionali fratte e irrazionali).

Funzioni reali di variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Funzioni pari o dispari. Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. I Limiti. Proprietà e operazioni sui limiti. Le Funzioni continue. Punti di discontinuità per una funzione. Gli asintoti verticali. Gli asintoti orizzontali. Gli asintoti obliqui. Derivate delle funzioni di una variabile. Derivata di una funzione in un punto. Continuità e derivabilità. Significato geometrico della derivata. Derivate di funzioni elementari. Teoremi sulle derivate. Teoremi del calcolo differenziale. Funzioni crescenti e decrescenti. Massimi e minimi relativi. Massimi e minimi assoluti. I problemi di massimo e minimo (cenni). Convessità, concavità e punti di flesso. Studio di Funzione.

Analisi del grafico di una funzione. *

L'indagine statistica. I dati statistici, la loro organizzazione e la loro rappresentazione. La frequenza assoluta, la frequenza relativa e la frequenza relativa percentuale. Le frequenze cumulate. Gli indici di posizione centrale e gli indici di sintesi: media aritmetica, media ponderata, mediana e moda. I quartili. Gli indici di variabilità (di dispersione): campo di variazione, deviazione standard, varianza, differenza interquartile, coefficiente di variazione.

Rappresentazioni grafiche (Ortogramma, Boxplot). Distribuzioni doppie di frequenze. Concetto di dipendenza (Chi-quadrato di Pearson, V di Cramér). Indicatori statistici mediante rapporti e differenze.

ABILITA':

Le abilità relative allo studio di funzione si riferiscono a funzioni algebriche (razionali, razionali fratte e irrazionali).

Individuare l'insieme di esistenza di una funzione. Indicare se una funzione è pari o dispari o nessuno dei due. Studiare la positività di una funzione. Operare con i limiti. Definire concettualmente una funzione continua, interpretare il significato geometrico di continuità, riconoscere, classificare e confrontare le varie tipologie di discontinuità. Riconoscere e determinare i punti di discontinuità di una funzione. Continuare lo studio di funzione calcolandone i limiti e trovando gli eventuali asintoti. Saper definire il concetto di derivata (interpretare il suo significato geometrico), confrontare la derivabilità e la continuità. Operare con le derivate. Riconoscere e determinare massimi e minimi di una funzione. Completare lo studio di funzione producendo il grafico probabile. Riconoscere semplici problemi di massimo e minimo (cenni).

Leggere ed interpretare un grafico. *

Rilevare e organizzare dati. Rappresentare graficamente dati statistici (Ortogramma, Boxplot). Determinare frequenze assolute e relative. Determinare moda, mediana, media. Calcolare indici di posizione centrale o di sintesi: media, mediana, moda. Calcolare i quartili. Calcolare indici di variabilità o di dispersione: campo di variazione, deviazione standard, varianza, differenza interquartile. coefficiente di variazione. Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Calcolare l'indice Chi-quadrato di Pearson e l'indice V di Cramér.

METODOLOGIE:

Lezioni frontali. Lezioni dialogate e/o interattive. Didattica laboratoriale. Didattica a Distanza (Registro On Line, G Suite for Education)

La Didattica a Distanza (DaD) è iniziata dal contrassegno * fino al termine dell'anno scolastico. Durante il periodo di DaD sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom video-lezioni registrate dal docente; sono stati condivisi diversi materiali (appunti, schemi, esercizi svolti, quiz/test, ecc.) e sono stati proposti / consigliati vari link a siti web e a video su YouTube.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è seguito quanto riportato all'interno dei regolamenti e del PTOF dell'Istituto nel capitolo "Valutazione degli apprendimenti" e delle successive integrazioni dovute all'attuazione della Didattica a Distanza (DaD) compresa la Circolare n. 325 del 11 marzo 2020.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di Testo: MULTIMATH GIALLO VOLUME 4 + EBOOK SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO, BARONCINI PAOLO MANFREDI ROBERTO, GHISETTI & CORVI EDITORI.

- Mappe, formulari, appunti, siti web, video.
- Software didattico (G Suite for Education, Geogebra).
- Aula didattica.
- Aula didattica con carrello dotato di PC e videoproiettore.
- Bacheca del Registro On Line (Didattica a Distanza).
- Google Suite for Education (Didattica a Distanza).

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF.SSA VALERIA CONTE

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:

Lo studente dovrebbe aver sviluppato le seguenti competenze:

- Gli studenti dovranno riconoscere e comprendere le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.

- Dovranno riconoscere ed analizzare il bilancio d'esercizio nell'insieme delle sue voci.

- Dovranno riconoscere il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.

- Dovranno sapere riconoscere e analizzare il mercato turistico**.**

- Dovranno essere in grado di prendere in esame i vari aspetti del marketing.

- Dovranno acquisire i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

- Dovranno acquisire gli aspetti della normativa del settore turistico.
-Dovranno utilizzare i sistemi informativi aziendali per realizzare attività comunicative;

-Dovranno applicare i principi e gli strumenti del controllo di gestione, analizzandone i risultati;

-Dovranno applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.

Conoscenze o contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli):

Modulo E (Volume 2): I contratti di lavoro
- Il mercato del lavoro;
- Il contratto di lavoro;
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- Il foglio paga;

Modulo A (Volume 3): Il mercato turistico
- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne.

Modulo B (Volume 3): Il marketing

- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del full costing e del direct costing (esercizi);
- Il web marketing;
- Il marketing plan

Modulo C (Volume 3): Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione aziendale;
- Il budget;
- Il budget delle vendite, budget degli acquisti, budget dei costi del personale, budget degli altri costi della produzione, budget degli oneri finanziari, budget economico. Esercizi;
- Il business plan.

Modulo D (Volume 3): La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive;
- I contratti delle imprese di viaggio

Approfondimenti

- Customer satisfaction;
- Curva della domanda e curva dell'offerta di beni e servizi;
- La divisione dei poteri in Italia.

Abilità:

Lo studente al termine della quinta deve saper:

- Analizzare le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistiche e ristorative.

- Analizzare il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.

- Analizzare il mercato turistico.

- Saper analizzare i vari aspetti del marketing.
- Saper individuare ed interpretare i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
-Delineare il processo di pianificazione, programmazione e controllo individuandone i tipici strumenti e il loro utilizzo.

Metodologie:

Lo studio della Disciplina deve fornire agli studenti oltre che una serie di nozioni rivolte al completamento della loro preparazione professionale, anche un supporto culturale per affrontare problematiche scaturenti dalla realtà quotidiana. Per fare questo le metodologie adottate sono state:

- lezione frontale interattiva;
- discussioni di gruppo per stimolare l'analisi critica;

- visione di film

Didattica a Distanza (Registro elettronico, G Suite for Education).

La classe ha reagito complessivamente in modo positivo alla proposta della didattica a distanza. Questo nuovo metodo di insegnamento si è svolto privilegiando le videolezioni per coinvolgere gli studenti in modo più significativo. In alcune situazioni, però, si è preferito proporre le spiegazioni nella modalità "video" caricato nella piattaforma Classroom così da consentire alla classe di rivedere più volte le parti ritenute più complicate.

L'impegno dimostrato non è stato uguale per tutti gli alunni: molti sono stati costanti, partecipi durante le spiegazioni e pronti nel rispondere alle consegne dell'insegnante, altri hanno seguito le attività in modo meno costante necessitando di un continuo incoraggiamento.

Il programma svolto ha risentito della riduzione delle ore di lezione curriculari e alcuni argomenti previsti nella programmazione didattica non sono stati svolti, altri argomenti, invece, sono stati ridefiniti e proposti secondo le modalità consentite dalla didattica a distanza.

Criteri di valutazione:

La valutazione, trasparente in tutte le fasi, ha tenuto conto degli obiettivi programmati e dei seguenti criteri:
-livelli di partenza e quindi percorso compiuto dalla classe e dal singolo;
-conoscenza e livello di comprensione dei dati;
-metodo di studio e approfondimento personale;
-partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;
-abilità e capacità espressivo-formali e logico-critiche;
-impegno e rispetto delle scadenze.
In corso d'anno si è proceduto a diverse tipologie di verifica per poter meglio valutare le capacità degli studenti: interrogazioni, verifiche scritte con domande aperte ed esercizi.

Testi e materiali/Strumenti adottati:

Gli strumenti didattici che sono stati ritenuti appropriati per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione e per questo gruppo-classe sono i seguenti:
-testo scolastico in adozione: Gestire le imprese ricettive 3 – Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice - Tramontana
- appunti dell'insegnante
- videolezione
- video dell'insegnante
- visione del film "Baby Boom"

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.SSA MARGHERITA SIMONETTI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli):

MODULO 1 : Il RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
Unità 1.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- Aspetti generali
- Tipi di contaminazione
- Contaminazioni da metalli pesanti (piombo,mercurio e cadmio)
- Contaminazione da fertilizzanti e pesticidi
- Contaminazione da PCB, Diossine, IPA e da pratiche zootecniche (antibiotici, anabolizzanti e antielmintici)
- Sostanze cedute dai contenitori o da imballaggi per alimenti
- Le micotossine
-Contaminazioni fisica e radioattiva (cenni)

Unità 1.2 Contaminazione biologica degli alimenti
- Le malattie trasmesse con gli alimenti
- Virus caratteristiche generali
- Il virus dell'epatite A
- I Prioni
- I Batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari (salmonellosi, tossinfezione da stafilococco, botulismo, listeriosi, tossinfezione da *Clostridium perfrigens*)
- Parassitosi (teniasi e Anisakidosi)

MODULO 2: IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP
- Il controllo ufficiale degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Pacchetto igiene
- La rintracciabilità di filiera
- La qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Unità 3.1 Ripasso di elementi di dietetica
- Fabbisogno energetico

- Metabolismo basale
- Fabbisogno energetico totale
- Indice di massa corporea
- I LARN e la ripartizione dei nutrienti e dell'energia
- Dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione

Unità 3.2 La dieta nelle diverse eta' e condizioni fisiologiche
- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Unità 3.3 Diete e stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La piramide alimentare
- La dieta vegetariana

ABILITA':

Sapere:

- Riconoscere le più importanti contaminazioni alimentari (chimico-fisico e microbiologiche) e saper applicare il sistema di autocontrollo HACCP
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Impostare una dieta equilibrata

METODOLOGIE:

II metodo di insegnamento è stato centrato sulla lezione frontale interattiva e partecipata nel primo trimeste. Da marzo, in seguito alla sospensione delle lezioni in presenza, l'attività didattica si è sviluppata in modalità asincrona e sincrona (videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di funzioni di Registro Elettronico, test digitali).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

I criteri di verifica e di valutazione sono stati rapportati al grado di conseguimento delle finalità e degli obiettivi programmati, tenuto conto dei tempi di realizzazione e delle eventuali modifiche

in itinere. Sono state valutate scioltezza e capacità espressiva per la produzione orale; conoscenza per la produzione scritta. La valutazione complessiva, oltre che degli esiti delle verifiche, in particolare durante la DAD, ha tenuto conto della disponibilità degli studenti a comunicare e a tenersi in contatto con il docente, l'impegno e il senso di responsabilità e maturità dimostrati, la partecipazione alle videolezione e la puntualità nella consegna dei compiti.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

I materiali didattici impiegati sono stati: testo in adozione: A. Machado -"Scienza e Cultura dell'Alimentazione"- Enogastronomia sala e vendita - Poseidonia Scuola, appunti, fotocopie fornite dal docente e powerpoint. Durante il periodo di didattica a distanza gli strumenti digitali di studio utilizzati sono stati la piattaforma G-Suite for Education, Google Meet, Google Classroom, Registro Elettronico,Whatsapp.

SALA E VENDITA

PROF. GIUSEPPE CONTE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli):

Sezione A: PROFESSIONISTA E VENDITORE

1 - Rapporti con i clienti

- Le fasi del servizio
- La prenotazione
- L'accoglienza
- La comanda: vendita di prodotti
- Il servizio dei prodotti
- Il pagamento
- Il commiato
- I reclami
- Tipologie di clienti
- La prossemica
- La marcia

2 – La carta, strumento di vendita

- Presentazione
- Aspetti tecnici
- Aspetti gestioni
- Indicazioni strategiche
- La carta delle vivande
- Il menu
- La carta dei vini
- La carta dei dessert
- La carta delle acque
- La carta del bar
- La carta esposta

3 – Obblighi e responsabilità

- Presentazione
- Obblighi e responsabilità del datore di lavoro

- Obblighi e responsabilità dei dipendenti
- Obblighi del cliente
- I prodotti agroalimentari di qualità.
- Le etichette alimentari.
- Gli Allergeni

Sezione B: PROFESSIONE CAMERIERE

4 – La comanda

- Introduzione all'uso della comanda
- Come si chiamano le comande
- Ricordare le ordinazioni
- Le comande con il computer

5 – Buffet e tavoli per banchetti

- Il buffet
- Come si prepara
- Consigli tecnici per realizzare il buffet
- Attrezzatura per buffet e banchetti
- Disposizione di tavoli per banchetti
- Preparazione di canapes

6 – Servizio della colazione

- Introduzione del servizio di colazione
- Attrezzature principali
- Preparazione della colazione continentale
- Servizio della colazione continentale
- Preparazione della colazione anglosassone
- Servizio della colazione anglosassone

7 – Stili di servizio complementari

- Presentazione
- Servizio con carrello
- Servizio con buffet
- Servizio con vassoio operativo
- Stili complementari a confronto

8 – Altri servizi

- Servizio di aperitivi, caffè e digestivi
- Servizio di insalate
- Salse per le insalate: Pinzimonio, Citronette, vinaigrette, mimosa, Tzaziky.
- Complementi di servizio
- Servizio dei dessert

9 – Room service

- Presentazione
- Organizzazione del servizio
- Una colazione su vassoio
- Un pranzo sul carrello
- Cenni gestionali

10 – Cucina di sala

- Cucinare in sala
- Preparazione di ingredienti e attrezzatura
- Le ricette

PIATTI ALLA LAMPADA PREPARATI IN SALA:

- Penna amatriciana.
- Penna all'arrabbiata.

11 - La vite e il vino

- La vite
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Altre tecniche produttive (Vini aromatizzati e vini liquorosi)
- Principali pratiche di cantina
- Spumante
- Champagne
- Conservazioni dei vini
- Classificazione dei vini
- La produzione del vino.
- L'attrezzatura del Sommelier.
- Vino e salute
- L'etichetta del vino

12 – Degustazione e abbinamento del vino

- Presentazione
- La teoria per l'esame olfattivo
- La teoria per l'esame de gustativo
- Per una corretta degustazione
- Degustazione: esame visivo
- Degustazione: esame olfattivo
- Degustazione: esame gustativo
- Degustazione: considerazioni finali
- Temperatura del vino
- Abbinamento cibo-vino
- L'analisi organolettica del cibo, sensazioni gustative dei cibi.

Sezione C: PROFESSIONE BARISTA

13 – La birra

- Il prodotto birra
- Gli ingredienti
- Come si produce
- Classificazione legale
- Stili di birra
- Birra artigianale
- Servizio della birra in bottiglia
- Servizio della birra alla spina
- Temperature di servizio

14 – Distillazione, acquaviti e liquori - **Le bevande spiritose**

- Distillazione e acquaviti
- Brandy
- Cognac
- Grappa
- Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin

- Tequila
- Liquori

15 – Preparazione cocktail e ricette mondiali

- Linea e postazione di lavoro
- Strumenti di lavoro
- Tecniche di mescita
- Tecniche di miscelazione
- Avvertenze e regole di esecuzione
- L'alcol: consumo e dosi
- Vendere i cocktail
- Cocktail mondiali
- Categorie di cocktail internazionali (The Unforgettables, Contemporary Classics, New Era Drinks)

COCKTAILS PREPARATI AL BAR: Mojito, Caipirinha, Capiroska, Champane cocktail, Piña colada, Negroni e Americano, Spritz Veneziano, Manhattan, Alexander, Tequila Sunrise, White Lady, Black Russian, Kyr, Kyr Royal

La Classe, anche se in modalità di DAD, in attesa di novità sullo svolgimento dell'esame ha svolto 2 simulazione di seconda prova d'esame, valutate come compito scritto. In seguito, quando abbiamo saputo che si sarebbe fatto solo un esame orale, causa pandemia coronavirus, la classe è stata impegnata con delle sole simulazioni d'esame orale.

Si fa presente che la classe durante il corso del corrente anno scolastico ha prodotto un lavoro di ricerca e creazione di una vera e propria **Enografia Nazionale**.

Ad ogni alunno era stata affidata una regione e si è occupato di proporre un elaborato con all'interno 3 vini DOC o DOCG (un bianco, un rosso e un vino da dessert).

Altro lavoro molto importante, (a questo punto direi in anticipo con i tempi che mesi dopo ci saremmo ritrovati a vivere) in modalità **Flipped Classroom*** (classe capovolta) è stata la creazione di un vero e proprio **"Libro della classe 5 BP",** con all'interno gli argomenti trattati durante l'anno scolastico.

I gruppi di argomenti affidati per ciascun alunno, alla riconsegna sono stati assemblati e discussi in classe dagli alunni stessi che ci avevano lavorato su, tutto questo fin quando abbiamo potuto farlo.

Ovviamente il docente ha selezionato i gruppi di argomenti affidati ad ogni alunno, ha procurato numerose dispense, guidato la classe e ogni alunno in ogni aspetto verso la realizzazione di questo importante progetto, ha provveduto a distribuire e condividere con la classe testi di approfondimenti e guidato nell'impaginazione, per poterlo poi condividere con tutta la classe.

***L'idea-base della **«flipped classroom»** è che la lezione diventa compito a casa mentre il tempo in classe è usato per attività collaborative, esperienze, dibattiti e laboratori.

In questo contesto, il docente non assume il ruolo di attore protagonista, diventa piuttosto una sorta di facilitatore, il regista dell'azione didattica.

ABILITA':

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enologica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e 'carte' che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

METODOLOGIE:

1. Lezione frontale/ DAD partecipata per:
    1. presentare un nuovo argomento
    2. presentare l'esercitazione pratica da svolgere
    3. verificare i risultati dell'apprendimento (feedback)
2. Lezione pratica in laboratorio sia di tipo dimostrativo che operativo.
3. Role play (gioco di ruoli)
4. Brainstorming
5. Apprendimento cooperativo
6. Mappe concettuali
7. Possibilità di Interventi da parte di esperti.
8. Lavori individuali o di gruppo al fine di realizzare un unico elaborato di classe

Didattica a Distanza (Registro elettronico, G Suite for Education).

La classe ha reagito complessivamente in modo positivo alla proposta della didattica a distanza. Questo nuovo metodo di insegnamento si è svolto privilegiando le videolezioni per coinvolgere gli studenti in modo più significativo. L'impegno dimostrato non è stato uguale per tutti gli alunni: molti sono stati costanti, partecipi durante le spiegazioni e pronti nel rispondere

alle consegne dell'insegnante, altri hanno seguito le attività in modo meno costante necessitando di un continuo incoraggiamento.

Il programma svolto ha risentito della riduzione delle ore di lezione curriculari e alcuni argomenti previsti nella programmazione didattica non sono stati svolti, altri argomenti, invece, sono stati ridefiniti e proposti secondo le modalità consentite dalla didattica a distanza.

Criteri di valutazione: La valutazione finale ha tenuto in considerazione i seguenti elementi e criteri:

-livelli di partenza e quindi percorso compiuto dalla classe e dal singolo;

-conoscenza e livello di comprensione dei dati;

-metodo di studio e approfondimento personale;

-partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;

-abilità e capacità espressivo-formali e logico-critiche;

-impegno interesse e rispetto delle scadenze.

- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati;

- Cura della persona e della divisa;

- Comportamento;

-Abilità manuali;

- Capacità di collaborazione;

- Spirito d'iniziativa.

Strategie didattiche

- Lavori individuali e di gruppo, guidati e non
- Interventi individualizzati
- Esercizi differenziati
- Ricerche guidate
- Attività progettuali
- Attività di recupero, consolidamento e sviluppo
- Iniziative di sostegno
- Partecipazione a cineforum, spettacoli teatrali, manifestazioni.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Per la lezione frontale in classe:

- Libro di testo.
- Fotocopie, sussidi didattici e dispense somministrate dal docente.

- Utilizzo dell'Aula multimediale, aula video, o LIM, se possibile biblioteca per imparare ad apprendere un metodo di studio attraverso la realizzazione di schemi e tabelle riassuntive.
- Analisi di materiale fotocopiato: quando le informazioni del libro di testo sono insufficienti ad approfondire adeguatamente il blocco tematico.
- Ricerche e riassunti personali.
- Riepilogo orale, Schemi, All'occorrenza Tabelle riassuntive e di degustazione.

Per la lezione pratica di laboratorio:

- Lezione dimostrativa da parte del docente.
- Attività pratiche di gruppo degli allievi.
- Attività pratiche individuali di ogni allievo.
- Esercitazioni pratiche programmate in collaborazione con il reparto cucina.
- Condivisione di materiali on-line attraverso app didattiche EDMODO e G Suite
- Utilizzo di Internet come strumento di ricerca e approfondimento
- attrezzature e macchinari di laboratorio
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Progetto: Il nostro libro di Sala, e Enografia Nazionale

Strumenti didattici: Materiale didattico strutturato, tecnico, informatico
Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

PROF. DIEGO BOSCARATO

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
4. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
5. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
6. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

CONTENUTI DISCIPLINARI	
IN PRESENZA	*A DISTANZA*
La ristorazione oggi	**L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina**
Tecniche di cottura degli alimenti	**I prodotti alimentari**
Costruire un menù	**Sicurezza e igiene in cucina**
Il menù	

Ripasso e consolidamento

La ristorazione oggi

La ristorazione commerciale 1
La ristorazione commerciale 2
La neo ristorazione
La ristorazione rapida: i bar
La ristorazione collettiva
La ristorazione sociale

Tecniche di cottura degli alimenti

La trasmissione del calore e la cottura
Le cotture nei liquidi e a vapore
Le cotture a calore secco
Le cotture nei grassi
Le cotture miste

Costruire un menù

La costruzione di un menù è la scheda piatto
La scelta del metodo di cottura
L'assemblaggio del piatto finito

Nuovo programma

Il menù

Menu e carta delle vivande
Progettazione del menu 1
Progettazione del menu 2
Menu fissi non concordati
Menu concordati
Menu con scelta
Aspetto nutrizionale del menù

L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina

Le tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari

I prodotti alimentari

La filiera è il mercato dei prodotti alimentari
I prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali
Gli alimenti OGM e alimenti biologici
Alimenti dietetici e funzionali
Le etichette alimentari

Sicurezza e igiene in cucina

La sicurezza in cucina
I rischi per la salute nel settore ristorativo

L'igiene professionali in cucina
Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
La sicurezza degli alimenti e la HACCP
La applicazione della HACCP
ABILITA':

Abilità della Competenza 2:
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta seguenza per i compiti assegnati.
- Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.
- Elaborare prodotti di pasticceria , dessert a carattere regionale, nazionale.
- Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera

Abilità della Competenza 4:
- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
- Identificare i principali personaggi della gastronomia .
- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.
- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.

Abilità della Competenza 5:
- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Abilità della Competenza 6:
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
- Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
- Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.
- Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.

Abilità della Competenza 7:
- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.

- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Abilità della Competenza 9:

- Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche.
- Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.
- Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.
- Progettare graficamente menu .

METODOLOGIE:

IN PRESENZA

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio

A DISTANZA

Utilizzo di videolezioni, chat scritta o vocale, lezioni in contemporanea, invio di materiale da studiare, esercizi su argomenti svolti in classe, argomenti svolti tramite tecnologie didattiche ufficiali (registro elettronico, Gsuite) e non ufficiali (messaggistica, piattaforma Edmodo) in accordo con gli studenti in base alle loro esigenze e necessità e nel rispetto delle disponibilità strumentali degli studenti e del docente.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

IN PRESENZA

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla, verifiche orali.

A DISTANZA

Le consegne saranno soggette a valutazione tenendo in considerazione il lavoro autonomo domestico; valutazione verifiche orali.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

IN PRESENZA

- Libro di testo, adottato in dipartimento (In cucina- Brilli- Poseidonia), fotocopie e dispense somministrate dal docente

Libri e materiali on-line e classe virtuale (edmodo)

Internet- L.I.M - Supporti audio, video e video proiezioni

A DISTANZA

- Attività di ricerca
- Materiale da studiare
- Esercizi su argomenti svolti in classe
- Esercizi su argomenti svolti in modalità a distanza

- Predisposizione di materiale didattico

LINGUA INGLESE

PROF.SSA DANIELE STEFANIA

L'obiettivo primario è stato quello di raggiungere il livello B1 del CEFR in particolare le seguenti competenze:

- Comprendere informazioni di messaggi orali, relativi ad argomenti quotidiani e di interesse personale, riconoscendo il significato generale e le informazioni specifiche, purché il discorso sia pronunciato con chiarezza;
- Comprendere testi orali e brevi conversazioni di settore;
- Produrre, in modo ragionevolmente scorrevole, una descrizione semplice di argomenti di vario genere, strutturandoli in una sequenza lineare di punti;
- Interagire in scambi dialogici usando le funzioni comunicative adeguate e un lessico appropriato;

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)
Microlingua:

Module 3 **Safety procedures and nutrition**
Health and safety:
- HACCP and HACCP principles;

Diet and nutrition:
- the eatwell plate;
- organic food and GMOs;
- the Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders;

Alterative diets:
- Macrobiotics;
- vegetarian and vegan;
- raw food;
- fruitarian and dissociated diets

Module 4 **In the restaurant**
The restaurant staff:
- service brigade;
- a waiter's uniform;

Preparation and service:
- table setting;
- how to serve;
- different types of service;
- buffet service and finger food;

Welcoming and serving:
- phone booking and welcoming guests;
- taking and carrying out orders;

- problems and complaints;
- Presenting the bill and the guests' departure

Grammatica:

- 2nd conditionals
- Wish + past simple
- Past perfect

ABILITA':

- Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti, orali e multimediali;
- Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.
- Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali;
- Esprimere, con qualche imprecisione lessicale e grammaticale, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale;
- Descrivere, nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato;
- Scrivere semplici e brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo

METODOLOGIE:

Al fine di sviluppare le quattro abilità linguistiche di *listening, speaking, reading e writing* si è proceduto per moduli tematici organizzati in unità di apprendimento. Le sequenze di unità di apprendimento hanno permesso di creare un percorso flessibile finalizzato allo sviluppo diversificato ed integrato delle varie abilità.

Si è fatto ricorso alle lezioni frontali, dialogate e/o interattive.

Durante la quasi totalità del secondo periodo si è utilizzata la Didattica a Distanza attraverso la piattaforma "GSuite for Education" proponendo regolarmente video lezioni e attività da svolgere in piattaforma.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda ai regolamenti e al PTOF dell'Istituto Cap. 19 "Valutazione degli apprendimenti" e successive integrazioni dovute alla DaD compresa la Circolare n. 325 del 11 marzo 2020.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

I libri di testo in adozione: Well done! Service (microlingua); Venture 2 (grammatica)

- Videoregistratore/lettore DVD
- Lettore CD
- Altri sussidi e materiali didattici
- Fotocopie fornite dall'insegnante

LINGUA E CULTURA TEDESCA

PROF.SSA VALENTINA MALERBA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Promuovere e valorizzare le tradizioni locali e della civiltà tedesca.
- Conoscere alcuni aspetti della storia contemporanea tedesca.
- Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro.
- Comprendere e produrre testi e messaggi relativi al proprio settore.
- Essere in grado di presentare un prodotto enogastronomico italiano e della Germania.
- Essere in grado di presentare e confrontare le caratteristiche dei locali tipici italiani e di lingua tedesca.
- Utilizzare gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale, oltre che personale e sociale.

CONTENUTI TRATTATI:

MODULO 1: KOCHREZEPTE UND TYPISCHE GASTRONOMIE

UD1: Das Rezept

- Garmethoden
- Deutsche Rezepte und Venetische Rezepte der Tradition

UD2: Gastronomie aus Venetien

- Venetien: Was probieren
- Zwischen Weinen und Geschmäckern : "Prosecco und Radicchio", "Asiago Käse der Hochebene"

UD3: Gastronomie aus Deutschland

- Die Bayerische Küche
- Norddeutsche Gerichte
- Berlin: Die Currywurst
- Attività integrativa: Video "Kaiserhof" Loescher Editore Web

MODULO 2: LOKALE UND GASTSTÄTTEN

UD1: Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern

- Das Restaurant in der Geschichte
- Das Fastfood: Schnell essen
- Imbis und Ethno-Food
- Gestern und Heute Essen: Gesund Essen – Vegetarismus (attività integrativa: video "Gesund Essen" Loescher Editore Web)
- Die Enothek - Vinothek

UD2: Typische italienische Lokale

- Die Trattoria: Ein kleines italienisches Speiselokal
- Die Pizzeria und die Geschichte der Pizza
- Die Bar in Italien

UD3: Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern

- Die Bar in den deutschsprachigen Ländern
- Die Gaststätte
- Das Café (approfondimento: “Im Café Sacher in Salzburg” und “Eine Wiener Delikatesse: Die Sacher-Torte)
- Die Kneipe: der deutsche Pub
- Der Biergarten: Bier im Freien
- Das Bier: Bierkunst oder Bierkultur?

MODULO 3: GESCHICHTE

- Die Weimarer Republik
- Die Nazi-Diktatur (attività integrativa: lavoro di comprensione sul film “Die Welle”)
- Zweimal Deutschland
- Der Mauerbau und Der Fall der Mauer (attività integrativa: lavoro di comprensione sui film “Good bye Lenin” e “Das Leben der Anderen”)
- Berliner Mauer heute

MODULO 4: GRAMMATIK

- Die Adjektivdeklination
- Das Imperativ
- Das Passiv
- Perfekt und Präteritum
- Die Relativsätze

ABILITA’:

- Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-settoriale
- Saper utilizzare le strutture grammaticali studiate ed appropriate strategie di comprensione e produzione di testi scritti e orali relativi alla microlingua di settore
- Saper interagire con un parlante nativo utilizzando strategie compensative in caso di difficoltà.
- Acquisire e saper utilizzare la terminologia relativa ai metodi di cottura
- Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e tedesca
- Conoscere, presentare e saper confrontare piatti tipici della cucina italiana e tedesca
- Descrivere vantaggi e svantaggi di determinate scelte alimentari, esprimendo anche opinioni personali
- Conoscere e saper presentare le caratteristiche comuni e differenze dei locali ristorativi in Italia e nei Paesi di lingua tedesca
- Saper presentare argomenti storici e di civiltà del paese della lingua, confrontandoli anche con l’attualità.

METODOLOGIE:

L’approccio metodologico principalmente è stato di tipo comunicativo. Nella prima parte dell’anno scolastico la didattica si è svolta in aula attraverso lezioni frontali, incentrate sul dialogo in lingua (interazione docente-classe e docente-studente) e facendo ricorso alla scrittura sulla lavagna per momenti esplicativi di determinate strutture grammaticali.

Da marzo in poi si è svolta la Didattica a Distanza, attraverso la piattaforma G-Suite for EDucation; si è fatto ricorso a lezioni sincrone e asincrone, quindi con lezioni in diretta in

videoconferenza con Google Meet, ma anche condividendo con la classe materiali (riassunti, lavori di comprensione, esercitazioni assegnate, link a video, materiali di approfondimento sulle tematiche affrontate).

Il programma ha subito un riadattamento nel corso del secondo periodo, sia dovuto alla DaD, sia alle esigenze emerse con l'inserimento della lingua tedesca come materia d'Esame di Stato.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Oltre al controllo continuo del grado di apprendimento attraverso la correzione dei compiti assegnati ed interazione in lingua con gli alunni, sono state svolte verifiche sommative per verificare l'acquisizione delle abilità di comprensione e produzione scritta e di comprensione e produzione orale, nonché dei contenuti di microlingua.

Per i criteri di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato all'interno dei regolamenti e del PTOF dell'Istituto nel capitolo "Valutazione degli apprendimenti" e delle successive integrazioni dovute all'attuazione della Didattica a Distanza (DaD) compresa la Circolare n.325 dell'11 marzo 2020.

La valutazione finale considera comunque il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati, ma tiene conto anche dei progressi dell'alunno e dell'impegno dimostrato per il raggiungimento di questi.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di testo cartaceo in adozione (MAHLZEIT! – DEUTSCH IM RESTAURANT UND CAFÉ di T. Pierucci, A. Fazzi, G. Moscatiello, ed. Loescher).
- Internet per siti web e video.
- materiale in fotocopia fornito dalla docente.
- visione di film di approfondimento
- Bacheca del Registro online (Didattica a Distanza)
- Google Suite for Education (Didattica a Distanza)

LINGUA E CULTURA FRANCESE

PROF.SSA BEATRICE GUCCIONE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

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

- Promuove e valorizza le tradizioni della cultura francese.
- Comprende e fornisce istruzioni per la sicurezza e l'igiene.
- Conosce le diverse tecniche di conservazione degli alimenti.
- Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in riguardante argomenti del settore d'indirizzo.
- Comprende e produce testi e messaggi relativi al proprio settore.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):

MODULE 1: Le Restaurant
Unité 2: Le menu et les services

- Les service du dessert
- Les fromages
- Les 8 familles de fromages
- Le service des fromages
- Les étapes de fabrication du fromage

MODULE 2: Les vins et les boissons
Unité 4: Le champagne

- Origines: les trois cépages
- La géographie du champagne
- Le dosage
- Le service du champagne
- La Maison Tattinger - attività integrativa Loesher Editore Web

Unité 5: Les boissons

- Le matériel du barman
- Les verres
- Le lexique du café
- Le Cognac
- Les restaurants de tradition.
- Les bistrots et les brasseries de Paris
- Les bistrots et les trattorias en Italie

MODULE 5: Hygiène et sécurité
Unité 11: Hygiène et conservation des aliments

- Les aliments à risque
- Les modifications organoleptiques des aliments
- Les techniques de conservation par la chaleur
- Les techniques de conservation par le froid
- Autres techniques de conservation
- Les differents gammes de produits et les emballages

Dal testo *Prêt à servir* sono stati trattati i seguenti argomenti:
Histoire de la cusine française:

- Paul Bocuse
- La recette des truffes noirs
- L'anedocte du tatouage
- Son Auberge

DÉCOUVREZ LA FRANCE:
BRETAGNE
1. La cusine bretonne
2. Le cidre:
- quand le savourer

- comment le servir

L'IMPRESSIONISME (documento multimediale preparato dal docente in occasione della mostra degli impressionisti a Palazzo Zabarella a Padova).

- Le mouvement
- Les objectifs des impressionistes
- Les principaux impressionnistes
- Le tableau: *Impression, soleil levant*

ABILITA':

- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi in dettaglio.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
- Utilizzare il lessico di settore dei servizi enogastronomici, di sala e di vendita, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi audio tratti anche dal web e brevi filmati divulgativi tecnico scientifici di settore.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio e di lavoro.

METODOLOGIE

L'approccio metodologico è prioritariamente di tipo comunicativo, puntando più ad una competenza d'uso che a una conoscenza morfosintattica della lingua.
Lezioni frontali. Lezioni dialogate e/o interattive per quanto possibile nella lingua straniera.
Didattica a Distanza (Registro On Line, G Suite for Education) da marzo a fine anno.
Durante il periodo di DaD sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom degli audio registrati dal docente; sono stati condivisi diversi materiali (appunti, schemi, esercizi svolti) e sono stati proposti / consigliati vari link a siti web e a video su YouTube.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda ai regolamenti e al PTOF dell'Istituto Cap. 19 "Valutazione degli apprendimenti" e successive integrazioni dovute alla DaD compresa la Circolare n. 325 del 11 marzo 2020.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

●Libri di testo: *À TABLE* ! A. DE CARLO, EDITORE HOEPLI; *PRÊTS À SERVIR* MARIELLA OLIVIERI-PHILIPPE BEAUPART EDITORE RIZZOLI LANGUAGES-EDUCATION.

● Software didattico (G Suite for Education).
● Aula didattica.
● Aula didattica con carrello dotato di PC e videoproiettore.
● Bacheca del Registro On Line (Didattica a Distanza).
● Google Suite for Education (Didattica a Distanza).
● Mappe, power point, siti web.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.SSA ISABELLA SANDONA'

COMPETENZE RAGGIUNTE

La classe risulta eterogenea per competenze acquisite:50% della classe possiede un livello sufficiente, il restante buono, un solo allievo ha partecipato saltuariamente sia in didattica in presenza che a distanza.

In generale gli allievi sanno adeguarsi ai diversi contesti motori, praticare i principali giochi sportivi e le discipline individuali . Sanno identificare un ruolo e affrontare un compito.

Sono in grado di migliorare le proprie conoscenze e abilità. Sanno collaborare, comunicare, risolvere problemi. Sanno assumere comportamenti responsabili per la tutela della salute, prevenire autonomamente gli infortuni e applicare i protocolli di primo soccorso.

CONOSCENZE

- Conoscere e utilizzare le capacità motorie e coordinative in modo adeguato ai contesti.
- Conoscere i più comuni sport di squadra e le specialità dell'atletica leggera.
- Conoscere gli effetti positivi dei percorsi di preparazione fisica.
- Conoscere le principali norme di prevenzione degli infortuni.
- Conoscere il concetto di causa ed effetto.
- Conoscere l'esistenza di un sistema di regole per la convivenza sociale.
- Essere consapevoli della propria identità, dei limiti e delle possibilità di interazione con gli altri.

ABILITA'

- Realizzare progetti motori personalizzati.
- Individuare le principali capacità motorie delle attività' svolte.
- Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza.
- Adottare stili di vita attivi duraturi.
- Saper individuare collegamenti tra il mondo dello sport e quello storico-economico-politico.

- Sapersi adattare a situazioni mutevoli e affrontare problemi la cui soluzione presuppone analisi di dati, formulando ipotesi, provando e verificando.
- Sapersi inserire nel lavoro di gruppo e accettare i sistemi di principi, regole e valori.

CONTENUTI

- **UDA 1**: **Atletica leggera**: corsa prolungata, salti, lanci.
- **UDA 2: Esercizi e circuiti di condizionamento e coordinazione** dinamica generale e specifica.
- **UDA 3**: **Gioch**i individuali e di squadra.
- **UDA 4**: **Gli stili di vita**: principi di corretta alimentazione, dipendenze e doping.
- **UDA 5: Didattica a Distanza:** approfondimento degli aspetti teorici della materia. In particolare l'aspetto creativo nell'inventare giochi e percorsi ginnici. La visione e il commento di un film di argomento sportivo quale specchio dell'epoca.
- **UDA 6**: **Scienze motorie e competenze chiave di cittadinanza**. Il gioco di squadra come palestra di partecipazione, rispetto, responsabilità, comunicazione, organizzazione, risoluzione di problemi collaborazione, progettazione collaborazione, apprendimento.,

Criteri di valutazione

- Valutazione delle capacità motorie di tipo condizionale e coordinativo, delle abilità e tecniche, delle conoscenze teoriche, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione alle attività pratiche. In DAD riveste un'importanza fondamentale la puntualità nelle consegn e l'impegno nella rielaborazione degli elaborati in funzione del loro miglioramento.

Verifiche

- Schede di osservazione e registrazione di esecuzioni e comportamenti motori, rilevazioni metriche e cronometriche, test, percorsi e circuiti attrezzati, prove strutturate, colloqui, elaborati scritti.

Metodi

- Lezione partecipata.
- Lavoro individualizzato e di gruppo.
- DAD: in questa fase si è privilegiata la creatività e progettualità di attività pratiche, la riflessione sugli intrecci tra sport, politica ed economia.

Mezzi

- Piccoli e grandi attrezzi.
- Testo: Sport & Co. Corpo movimento, salute e competenze. Marietti scuola.
- PC nella DAD.

RELIGIONE

PROF. MARCO DORIA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Conoscono i valori cristiani in rapporto alle problematiche giovanili e del mondo contemporaneo e i modi con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore. Motivano le scelte etiche dei cristiani nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. Riconoscono la solidarietà come principio fondamentale di cittadinanza. Tracciano un bilancio conclusivo sui contributi dati dall'insegnamento dell'I.R.C. per il proprio progetto di vita.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	La motivazione: nel 50° anniversario dello sbarco sulla luna, visione e approfondimento attraverso il film "Cielo d'ottobre". Il senso religioso e la libertà sono più acuti proprio in coloro che cercano un compimento pur dentro una sofferenza interiore (riferimento letterario: "L'Infinito" di G. Leopardi, visione del film "The Truman show"). Le problematiche giovanili e la loro interpretazione in prospettiva cristiana. Avvento come attesa dell'uomo e il Natale come avvenimento che cambia la storia. La Shoah e gli Ebrei nella storia moderna. La Chiesa e i totalitarismi del '900: visione film "La Rosa Bianca". Ascolto e supporto ai ragazzi nella nuova circostanza della pandemia: approfondimento attraverso testimonianze, articoli, libri, video, immagini, musiche. Condivisione di riflessioni, domande e problemi legati all'emergenza Coronavirus. Testimonianza del medico CARLO URBANI che diede la vita per arrestare il diffondersi del virus Sars nel 2003. La figura di Don Carlo Gnocchi protagonista del '900. Pace, giustizia sociale, solidarietà e carità. La Pasqua Cristiana, la preghiera e la "resurrezione" al tempo del Covid-19. La libertà nell' opera di Antoni Gaudì (1852-1926).
Resoconto dell'attività di Dad:	Mi sono attivato per ascoltare e supportare i ragazzi nella nuova circostanza della pandemia attraverso l'approfondimento di testimonianze, articoli, libri, video, immagini, musiche. Condivisione di riflessioni, domande e problemi legati all'emergenza Coronavirus. I ragazzi hanno risposto positivamente e puntualmente, tranne alcuni casi.
METODOLOGIE:	Sono state adottate le lezioni frontali, il dialogo, la discussione in classe sui contenuti proposti e il confronto con la propria esperienza e posizione culturale. Dal mese di marzo è stata attivata la Didattica a distanza con la piattaforma Gsuite d'Istituto. Sono stati utilizzate le tecniche per realizzare sia lezioni sincrone che asincrone. Abbiamo utilizzato: libro di testo, film, fotocopie, video, immagini, musiche, articoli di attualità, documenti letterari.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione ha tenuto conto del grado di partecipazione al dialogo educativo e delle capacità critiche, attraverso brevi interrogazioni, dialoghi personali e di classe, scritti sui temi trattati.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	E' stato utilizzato l'incontro settimanale di un'ora. Ad ogni argomento sono stati destinati uno o due incontri. Sono state utilizzate l'aula V BP, l'aula video e la classe virtuale di religione della piattaforma Gsuit d'Istituto.

Chioggia, 27 maggio 2020

ELENCO DOCENTI CON FIRMA

CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZIONE BP

CORSO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

DOCENTI	Firma
Conte Valeria	
Ricottilli Concetta	
Ricottilli Concetta	
Simonetti Margherita	
Conte Giuseppe	
Boscarato Diego	
Fabris Gimmy	
Daniele Stefania	
Malerba Valentina	
Guccione Beatrice	
Sandonà Isabella	
Doria Marco	
Baccarin Cristina	

FIRMA DEGLI STUDENTI RAPPRESENTANTI

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI	Firma

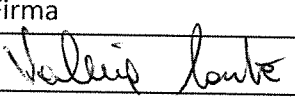
N.B. Con la firma i rappresentanti di classe dichiarano, soprattutto, di aver preso visione dei programmi svolti in classe dai singoli docenti.

Chioggia, 27 maggio 2020

IL COORDINATORE DI CLASSE

CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZIONE BP

CORSO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

DOCENTE	Firma
Conte Valeria	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonella Zennaro
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art.3 c.2 del D.Lgs.n.39/1993

"Il presente documento è stato sottoscritto dai componenti del consiglio di classe e dai rappresentanti degli studenti, mediante modulo google, con raccolta indirizzi mail, in G. Suite d'Istituto. La compilazione del modulo stesso è stata resa disponibile solo con account istituzionale dell'istituto nel dominio cestari-righi.edu.it"

Account Google | 5BP - Documenti Classi Quinte - | SANDONA'-5BP - Moduli Google

docs.google.com/forms/d/1NF2vE0EpAPHw0kyrEHrMUSevqWtPulfCa2Arca1qaKs/edit#responses

SANDONA'-5BP

Invia

Domande Risposte 14

Chi ha risposto?

Email

valeria.conte@cestari-righi.edu.it

cristina.baccarin@cestari-righi.edu.it

marco.doria@cestari-righi.edu.it

gimmy.fabris@cestari-righi.edu.it

diego.boscarato@cestari-righi.edu.it

stefania.daniele@cestari-righi.edu.it

giuseppe.conte@cestari-righi.edu.it

valentina.malerba@cestari-righi.edu.it

margherita.cimenatti@cestari-righi.edu.it

Scrivi qui per eseguire la ricerca

00:17
30/05/2020

SANDONA'-5BP

Invia

Domande Risposte 14

Chi ha risposto?

stefania.daniele@cestari-righi.edu.it

giuseppe.conte@cestari-righi.edu.it

valentina.malerba@cestari-righi.edu.it

margherita.simonetti@cestari-righi.edu.it

beatrice.guccione@cestari-righi.edu.it

isabella.sandona@cestari-righi.edu.it

b.pantalin.marco@cestari-righi.edu.it

b.cegion.veronica@cestari-righi.edu.it

concetta.ricottilli@cestari-righi.edu.it