

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.I.P.S.S.A.R "Giovanni Sandonà"

Cod. Mecc. VERH022011

www.cestari-righi.edu.it

PROT. 3977/5-8

DEL 14.05.2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5AP

Indirizzo: ***PROFESSIONALE – SETTORE SERVIZI***

Articolazione: ***ENOGASTRONOMIA***

Anno scolastico 2020 – 2021

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 ceti sociali, 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 "Sarpì" 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;

2.1. 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 e internazionali, individuando le nuove tendenze 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.				

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Conte Valeria	Docente	DIRITTO E TEC. AMM.STRUT.RIC
Baron Emil	Docente	RELIGIONE
Ferrarese Eugenio	Docente	ITALIANO
Ferrarese Eugenio	Docente	STORIA
Fabris Gimmy	Docente	MATEMATICA
Crosara Laura	Docente	SCIENZE MOTORIE
Chieregato Giorgio	Docente	SCIENZE ALIMENTI
Guccione Beatrice	Docente	LINGUA FRANCESE
Casson Annalisa	Docente	LINGUA INGLESE
Boscarato Diego	Docente	LAB.SERV.ENO.SETTORE CUCINA
Berto Primo	Docente	LAB.SERV.ENO.SETTORE SALA

3.2. VARIAZIONE NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
DIRITTO E TEC. AMM.STRUT.RIC	Conte Valeria	Chiereghin Delia	Conte Valeria
RELIGIONE	Doria Marco	Doria Marco	Baron Emil
ITALIANO	Valandro Stefania	Amalfi Maria	Ferrarese Eugenio
STORIA	Valandro Stefania	Amalfi Maria	Ferrarese Eugenio
MATEMATICA	Zanni Luigino	Fabris Gimmy	Fabris Gimmy
SCIENZE MOTORIE	Crosara Laura	Crosara Laura	Crosara Laura

SCIENZE ALIMENTI	Napolitano Erminio	Simonetti Margherita	Chieregato Giorgio
LINGUA FRANCESE	Savoca Maria Antonia	Guccione Beatrice	Guccione Beatrice
LINGUA INGLESE	Daniele Stefania	Magro Silvia	Casson Annalisa
LAB.SERV.ENO.SETTOR E CUCINA	Friello/Auriemma	Bersani Adriano	Boscarato Diego
LAB.SERV.ENO.SETTOR E SALA	Cerciello Floriana	Cerciello Floriana	Berto Primo

3.4. DATI STATISTICI

CLASSE biennio	ISCRITTI	RITIRATI	FREQUEN TANTI	PROVE NIENTI DA ALTRA CLASSE	PROMOSS I A GIUGNO	SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	PROMOSS I A SETTEMBRE	RESPINTI
Terza 018/19	21	2	19	2	14	5	5	0
Quarta 019/20	18	0	18	0	18	-	0	0
Quinta 020/21	18	1	17	0				

3.5. STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

La classe si compone di 18 studenti tutti provenienti dalla classe 4AP, tra cui una studentessa che non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico e che si è ritirata in data 28/01/2021.

La classe risulta molto eterogenea e caratterizzata dalla presenza di livelli differenti, gli studenti non sono molto affiatati e si dimostrano selettivi nelle relazioni che instaurano con i pari.

Una parte della classe partecipa in modo positivo alle lezioni ed al dialogo educativo, l'altra parte, invece, accetta il coinvolgimento solo a seguito di numerosi solleciti da parte dell'insegnante.

Un gruppo di alunni ha evidenziato un effettivo coinvolgimento, sviluppando motivazione all'impegno, studio convinto e produttivo, riuscendo a maturare un buon grado di preparazione. In particolare una studentessa si è distinta per volontà e interesse costanti producendo ottimi risultati.

Alcuni studenti hanno fatto parecchie assenze sia durante la didattica in presenza che a distanza, nonostante i ripetuti richiami.

Sono presenti due studenti con DSA ed uno con BES per i quali sono stati predisposti PDP.

Gli studenti, per i quali sono stati redatti dei PAI, hanno seguito i corsi di recupero organizzati nelle prime due settimane di settembre; durante l'anno hanno poi svolto alcune prove di verifica utili a rilevare il superamento delle lacune accumulate.

La classe ha saputo inoltre sfruttare pienamente le opportunità curriculari ed extracurriculari proposte dalla scuola partecipando con costanza e serietà a tutti i progetti attivati; in particolare quello dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.).

Per preparare gli alunni all'attività di tirocinio i docenti del Consiglio di Classe ed esperti esterni hanno programmato dei percorsi interdisciplinari.

La classe ha, infine, partecipato a iniziative di orientamento organizzate dalla scuola nella modalità on-line data l'emergenza COVID.

Il corpo docente non ha sempre seguito con regolarità gli alunni nel loro percorso formativo ma c'è stato un continuo avvicendamento.

3.6. 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.

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 curricolare favorendo il processo di maturazione.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nessuno studente della classe è seguito da un insegnante di sostegno, per gli studenti con DSA e BES si rimanda alla documentazione acquisita dalla segreteria didattica, situata presso la sede dell'Istituto.

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 è spesso alternata quella interattiva, allo scopo di stimolare la classe ad una partecipazione più viva.

I contenuti sviluppati sono stati poi affidati alla rielaborazione degli studenti, i quali sono stati poi sottoposti a verifica.

Allo scopo di impedire un approccio solo applicativo e acritico, soprattutto nelle materie di area professionale, si è puntato sull'acquisizione dei concetti e dei metodi di analisi, affidati poi alla rielaborazione individuale e, in alcune materie, di gruppo.

L'analisi guidata del testo è stata ampiamente utilizzata da tutti i docenti dell'area linguistico-letteraria. Allo scopo di potenziare le capacità espressive, scritte e orali, e di servirsi delle lingue straniere e dei linguaggi specifici; i docenti hanno inoltre utilizzato una grande varietà di metodologie per coinvolgere gli studenti e indurli a comunicare in modo corretto, sciolto e personale: dalla lettura ed analisi di testi, ai dialoghi in lingua alla simulazione di situazioni.

Durante l'intero corso dell'anno scolastico è stata affrontata la lettura del quotidiano.

5.2. CLIL: attività e modalità insegnamento

La classe non ha svolto attività con metodologia Clil.

5.3. 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, riviste specializzate, sussidi audiovisivi, fotocopie ed altro materiale didattico in dotazione alla scuola.

SPAZI

Sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula 5AP piano terra dell'Istituto; laboratorio di Enogastronomia presso l'Istituto Righi e palestra.

In relazione alle attività curricolari ed extracurricolari la classe ha effettuato le seguenti uscite a carattere didattico- culturale:

CLASSE TERZA

Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa "Libriamoci"

In data 19 ottobre 2018, si è recata in Aula Magna per assistere allo spettacolo teatrale Frankenstein

La classe ha partecipato all' iniziativa "Libriamoci", leggendo in classe alcuni brani tratti dai seguenti testi:

Pier Giorgio Bighin, Raggi di bici

Sandro Frizziero, Confessioni di un Neet,

Mary Shelley, Frankenstein

Daniele Donin, Le strade e i giorni

PROGETTO: "Il piacere di leggere": si è svolto in orario scolastico.

La classe ha partecipato alle attività relative alla GIORNATA DELLA MEMORIA: Visione film: Schindler's List-Giorno del ricordo: Visione film "Red Land"

GIORNATE DELLE SPORTE dal 07 MARZO 2019 al 09 marzo 2019

Attività integrative ed extrascolastiche

In data 06 ottobre 2018 la classe ha partecipato all'iniziativa Family Run.

In data 05 aprile 2019 la classe si è recata al teatro Don Bosco di Chioggia per assistere alla proiezione del film "La mia seconda volta".

In data 9 aprile 2019, nell'ambito delle giornate dello sport 3 studenti della classe hanno preso parte ad un'uscita didattica a Solagna per effettuare attività di rafting didattico

In data 17 aprile 2019 una parte della classe ha partecipato ai campionati studenteschi fase provinciale di atletica leggera che si sono svolti a Dolo.

In data 03 maggio 2019, in occasione della Commemorazione del Grande Torino la classe si è recata presso lo stadio comunale "Aldo e Dino Ballarin" di Chioggia.

In data 10 maggio 2019, in occasione della Festa d'Istituto, la classe si è recata presso il teatro Don Bosco di Chioggia per assistere allo spettacolo musicale "Griis".

In data 5 dicembre 2018 la classe ha effettuato una gita a Longarone presso la Fiera del Gelato ed ha visitato la Diga del Vajont.

In data 13 marzo 2019 la classe si è recata a Piovè di Sacco presso l'Agriturismo Ai Pra e la Cantina Vinicola Luise.

CLASSE QUARTA

Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa "Libriamoci".

PROGETTO: "Il piacere di leggere": si è svolto in orario scolastico.

PROGETTO: "A scuola con i disturbi specifici di apprendimento": il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA.

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.

Visita al Mercato Ittico di Chioggia con l'insegnante di cucina Prof. Bersani.

08.10.2019, Organizzazione dell'inaugurazione dei laboratori di Cucina e Sala con il cuoco Stellato Scaggiante Orlando ed il pasticciere Penzo Maurizio.

19.02.2020, Lezione con il Pasticciere Cantarin Lucca della pasticceria Marisa di Padova.

QUINTA

PROGETTO: "Il quotidiano in classe", con 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 ADMO all'interno del progetto di educazione alla salute.

Attività di orientamento post diploma attraverso la partecipazione a webinar.

Rappresentazione teatrale LEOPARDIE LE OPERETTE MORALI (aula magna).

Incontro ADMO (on line).

A LEZIONE CON LO CHEF BERSANI SULLE CRUDITE'DI MARE (laboratorio di cucina).

TEMPI

Per quanto riguarda la scansione temporale dei programmi delle singole discipline si fa riferimento alle relazioni individuali.

Sarà inoltre possibile organizzare una simulazione del colloquio.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte in itinere.

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Strumenti utilizzati ai fini delle valutazioni:

- prove tradizionali

- prove strutturate
- prove scritte a trattazione sintetica, a risposta aperta, e risposte multipla
- test vero/falso
- questionari e correlazioni
- analisi e commento di un testo letterario e non
- test volti a verificare le capacità coordinative e condizionali motorie
- analisi e spiegazione di grafici e cartogrammi

e per la lingua straniera:

- stesura di menu
- esercizi di traduzione
- comprensione e analisi testo tramite questionario e/o riassunto
- test grammaticali
- esercizi di lettura
- conversazione in lingua
- esercizi ed attività di carattere tecnico specifico

Elementi per la valutazione

Oltre ai dati del profitto, nella valutazione finale si tiene conto di:

- livelli di partenza e percorso compiuto, intendendo l'esperienza scolastica come un processo di cui il singolo anno è un segmento che non può essere scisso dagli altri progressi;
- frequenza scolastica, intesa sia come presenza fisica a scuola sia soprattutto, come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- partecipazione intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni sia con i docenti e di fornire significativi contributi al dialogo educativo;
- impegno, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi;
- metodo di studio, inteso come capacità di organizzare il lavoro, di elaborare percorsi culturali, di acquisire strumenti operativi;
- correttezza, sicurezza, coerenza e coesione nell'esposizione scritta e orale;
- padronanza dei linguaggi specifici;
- capacità di comprensione e produzione a livello scritto e orale (lingua straniera);
- capacità di analisi critica e di rielaborazione personale;
- capacità logiche applicative;
- acquisizione di un metodo di studio adeguato ai fini anche di un approfondimento personale;
- grado di autonomia nell'indagine spazio – temporale;
- precisione nell'interpretazione dei problemi di carattere storico, giuridico ed economico.

7.2. GRIGLIA DI VALUTAZIONE

OTTIMO voto di profitto 9/10

L'alunno evidenzia una preparazione particolarmente organica, critica, sostenuta da fluidità e ricchezza espressiva, da autonomia operativa, da spiccate capacità interpretative e di giudizio, da sicurezza nei collegamenti;

BUONO voto di profitto 8

L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti; sa rielaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure; esposizione sicura e personale;

DISCRETO voto di profitto 7

L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi; la preparazione è precisa; si sforza di condurre autonome analisi e di offrire contributi personali; corretta l'esposizione;

SUFFICIENTE voto di profitto 6

L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina, acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali; l'argomentazione è lineare, l'esposizione corretta;

INSUFFICIENTE voto di profitto 5

L'alunno conosce in modo incompleto o poco chiaro gli argomenti fondamentali, pur avendo acquisito parziali abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo e commette errori; incerta e non lineare l'esposizione; le carenze indicate non sono però di tale gravità da impedire con interventi adeguati, un proficuo proseguimento dei programmi di studio;

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE voto di profitto 4

L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli aspetti fondamentali della disciplina, e presenta carenze di rilievo nella quantità delle nozioni apprese e nella qualità dell'apprendimento; commette errori significativi anche in prove semplici; le carenze sono tali da pregiudicare la prosecuzione degli studi.

DEL TUTTO NEGATIVO voto di profitto meno di 4

L'alunno non conosce gli aspetti fondamentali della disciplina, ha notevoli difficoltà nella acquisizione ed elaborazione dei contenuti, presenta carenze di rilievo nelle conoscenze pregresse e non ha compiuto progressi benché minimi nel corso dell'anno scolastico.

7.3. Criteri attribuzione crediti

Secondo l'O.M. 3 marzo 2021 n.53, articolo 11, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 60 punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta ed all'attribuzione del credito scolastico per ala classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla presente ordinanza.

7.4. Griglie di valutazione prove scritte

Essendo mutate le modalità di svolgimento dell'esame di Stato, non si ritiene opportuno inserire le griglie che il consiglio di classe avrebbe proposto per la valutazione delle prove scritte.

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Non è stata effettuata alcuna simulazione.

9. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: PROF. FERRARESE EUGENIO

Obiettivi raggiunti

Permangono in taluni alunni delle difficoltà, in particolare nell'espressione scritta, alcune incertezze soprattutto nell'uso del lessico e nell'organizzazione del periodo. L'esposizione è talvolta schematica e prevalentemente mnemonica anche a causa di uno studio domestico discontinuo e superficiale.

Un certo rallentamento dell'attività didattica è stato causato da alcune interruzioni verificatesi nel corso dell'anno e dall'attività svolta in DAD. Ciò ha costretto l'insegnante ad operare delle scelte negli argomenti da affrontare; alcuni autori e correnti letterarie, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico, sono stati illustrati solo in maniera sommaria.

Metodi

L'intervento didattico del docente è stato rivolto a:

1. Inquadrare i problemi e le linee argomentative nel contesto storico, culturale, sociale
2. illustrare l'argomento partendo dalla lettura diretta dei testi
3. utilizzo di strumenti bibliografici e sussidi audiovisivi.

Anche se è stata privilegiata la lezione frontale, non sono mancati momenti di coinvolgimento e di stimolo alla partecipazione degli studenti all'attività didattica, favorendo anche lo svolgimento di ricerche guidate.

E' stata anche avviata una certa abilità di rinforzo delle abilità linguistiche con esercitazioni domestiche dedicate alla preparazione delle prima prova scritta dell'esame di stato. In particolare sono stati presentati alcuni tipi di scrittura: analisi di un testo letterario e non, saggio breve, l'articolo di giornale.

Mezzi

I mezzi utilizzati sono stati il libro di testo, le lezioni frontali, le fotocopie, il videoproiettore, il laboratorio multimediale, la piattaforma Google-suite.

Tempi

Unità 1: razionalismo e romanticismo: Leopardi	4 ore
Unità 2: Naturalismo e verismo (Verga)	10 ore
Unità 3: Decadentismo e Simbolismo (D'Annunzio, Pascoli)	10 ore
Unità 4: Decadentismo: "L'uomo senza qualità" (Svevo, Pirandello, Kafka)	6 ore
Unità 5: la poesia del primo Novecento: Crepuscolari, Futuristi e altre avanguardie (cenni)	2 ore
Unità 6: la poesia del primo Novecento: Ungaretti, Montale, Saba, Quasimodo	8 ore
Unità 7: la prima prova d'esame	8 ore

Spazi

Si è utilizzato la piattaforma Google-suite per la presentazione di ipertesti e per collegamenti con motori di ricerca e vari altri siti Web; si è inoltre utilizzata l'aula video per la visione di film e documentari.

Criteri e strumenti di Valutazione

Accanto ai compiti tradizionali (il 'tema') sono state affrontate anche altre tipologie: l'articolo di giornale, il saggio breve, l'analisi di un testo letterario e di altri tipi di testi non letterari.

Criteri usati per la valutazione della prova scritta di italiano:

- aderenza alla traccia con particolare riguardo all'organizzazione dello scritto (ordine e omogeneità delle sue parti)
- coerenza logica
- capacità critica o di giudizio
- preparazione culturale (possesso di informazioni, riferimenti culturali...)
- correttezza linguistica
- competenza lessicale

Per quanto riguarda le verifiche orali:

- capacità di lettura e di analisi dei testi
- conoscenza dei contenuti specifici della disciplina
- capacità di operare collegamenti all'interno della disciplina e interdisciplinari
- capacità espositive
- capacità critica e di contributo personale
- disponibilità al dialogo e alla riflessione

Le prove di verifica scritta (2 nel primo periodo e 3 nel secondo periodo) prevedevano:

- sviluppo di un testo argomentativi o di carattere storico
 - analisi e commento di un testo letterario e non letterario
- creazione di un articolo di giornale, di un saggio breve

Le prove orali (almeno 2 per quadrimestre):

interrogazioni

esposizione di un argomento personalmente approfondito

Prof. Eugenio Ferrarese

Contenuti

Tra neoclassicismo e romanticismo

GIACOMO LEOPARDI. Vita e opere

Operette morali (cenni)

Canti

L'infinito

A Silvia

GIOSUÈ' CARDUCCI. Vita e opere

Rime nuove

Pianto antico

NATURALISMO E VERISMO

GIOVANNI VERGA. Vita e opere

Novelle veriste

Rosso Malpelo

La roba

Libertà

Fantasticheria

I Malavoglia (caratteri generali del romanzo)

cap. I e cap. XV

DECADENTISMO e SIMBOLISMO

GABRIELE D'ANNUNZIO. Vita e opere

Alcyone

La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

GIOVANNI PASCOLI. Vita e opere

Myricae

Lavandare

X agosto

Il lampo

Nebbia

I puffini dell'Adriatico

Canti di Castelvecchio

Il gelsomino notturno

Il fanciullino (cenni)

LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO

Futurismo, crepuscolarismo e le avanguardie

PALAZZESCHI

E lasciatemi divertire

ITALO SVEVO. Vita e opere

La coscienza di Zeno (aspetti generali)

L'ultima sigaretta

Psicanalisi

LUIGI PIRANDELLO. Vita e opere

Novelle per un anno

Il treno ha fischiato

La patente

Il fu Mattia Pascal (aspetti generali del romanzo)

Teatro. Maschere nude (aspetti generali)

FRANZ KAFKA Vita e opere

La metamorfosi (sintesi)

Il risveglio di Gregor

GIUSEPPE UNGARETTI

L'allegria

Veglia

Soldati

San Martino del Carso

Mattina

I fiumi

Fratelli

Sono una creatura

EUGENIO MONTALE

Ossi di seppia

Spesso il male di vivere

Merigiare pallido assorto

I limoni

Non chiederci la parola

UMBERTO SABA

Il Canzoniere

A mia moglie

Goal

SALVATORE QUASIMODO

Ed è subito sera

Ed è subito sera

Giorno dopo giorno

Alle fronde dei salici

MATERIA STORIA

DOCENTE: PROF. FERRARESE EUGENIO

Obiettivi raggiunti

L'impegno, la partecipazione e l'interesse nel complesso piuttosto discontinui e superficiali hanno costretto il docente a limitare l'approfondimento solo ad alcune parti del programma proposto. Saltuariamente un ristretto gruppo si è attivamente coinvolto nelle varie attività svolte e ha evidenziato una personale rielaborazione degli argomenti presentati.

La maggior parte degli alunni ha evidenziato una capacità espositiva piuttosto schematica e prevalentemente mnemonica, finalizzato esclusivamente alle varie verifiche affrontate nel corso dell'anno.

Metodi

L'intervento didattico del docente è stato rivolto a:

- inquadrare i problemi e linee argomentative nel contesto storico, culturale, sociale
- utilizzo di strumenti bibliografici e di sussidi audiovisivi e multimediali

Anche se è stata privilegiata la lezione frontale, non sono mancati momenti di coinvolgimento e di stimolo alla partecipazione da parte degli studenti all'attività didattica, favorendo anche lo svolgimento di ricerche guidate.

E' stata avviata anche una certa attività di rinforzo delle conoscenze, stimolando la lettura e l'approfondimento personale dei contenuti proposti.

Mezzi

Oltre al libro di testo, per l'approfondimento di alcuni argomenti sono stati utilizzati saggi e commenti; si è inoltre cercato di favorire l'utilizzo della videoscrittura e degli strumenti multimediali.

Sono state visionati alcuni Dvd riguardanti alcuni momenti della storia del Novecento (la I Guerra Mondiale, il Fascismo, la II guerra mondiale, le foibe, la guerra fredda...).

Per le ricerche e le consultazioni gli studenti hanno prevalentemente i motori di ricerca di Internet.

Contenuti e tempi

Unità 1: Sviluppo scientifico e industriale nell'età dell'Imperialismo	3 ore
Unità 2: La Prima Guerra Mondiale (con particolare attenzione per le vicende italiane)	4 ore

Unità 3: La rivoluzione russa e il dopoguerra	4 ore
Unità 4: il Fascismo, la crisi del '29, il Nazismo	6 ore
Unità 5: la Seconda Guerra Mondiale (in particolare il periodo dopo il '43)	8 ore
Unità 6: Il secondo dopoguerra: la decolonizzazione, la guerra di Corea e del Vietnam, il conflitto arabo-israeliano, la crisi del '73, la guerra del Golfo, i conflitti balcanici, la caduta del muro di Berlino	8 ore
Unità 7: la Repubblica Italiana dal '46 ad oggi	6 ore

Spazi

In qualche occasione è stato possibile utilizzare il laboratorio multimediale per la presentazione di ipertesti e per effettuare ricerche con Internet.

Criteri e strumenti di Valutazione

Si è operato tenendo conto della:

- conoscenza dei contenuti specifici della disciplina
- capacità di operare collegamenti all'interno della disciplina e interdisciplinari
- capacità espositive
- capacità critica e di contributo personale disponibilità al dialogo e alla riflessione

Sono state effettuate almeno due verifiche scritte e/o orali per quadrimestre

- interrogazioni
- esposizione di un argomento personalmente approfondito
- test a risposta breve (in classe e on line con moduli Google

Educazione civica

L'insegnamento trasversale di Educazione civica ha coinvolto le discipline di storia, in particolare, ma anche italiano, per almeno 8 ore nel corso dell'anno scolastico (4 nel primo periodo e altrettante nel secondo periodo).

Le attività svolte hanno interessato pressoché tutti i nuclei tematici di Educazione civica prendendo spunto dalla lettura dei quotidiani nazionali e locali, ma anche dai vari social network. Gli studenti coinvolti, a rotazione, dovevano scegliere una notizia nazionale, una internazionale e una locale che veniva talvolta approfondita anche in riferimento alla programmazione delle altre discipline.

Si sono trattati temi che hanno riguardato la legalità, il rispetto delle leggi, la conoscenza del territorio, il patrimonio culturale e ambientale, lo sviluppo sostenibile, la sicurezza alimentare, l'utilizzo dei mezzi di informazione, bullismo e cyberbullismo, le organizzazioni nazionali e internazionali.

Vario materiale è stato poi proposto grazie alla piattaforma Google-suite che è servita anche per alcune verifiche on line con riferimento ai vari servizi giornalistici presentati nel sito de "Il Quotidiano in classe".

DATA	DOCENTE	DISCIPLINA	NUCLEO TEMATICO	DESCRIZIONE ARGOMENTO	Obiettivi	N. ORE
22-12-2020	Eugenio Ferrarese	Storia	2	Estetica della cittadinanza	Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	1
dal 20-09-2020 al 30-01-2021	Eugenio Ferrarese	Storia	1, 2, 3	Quotidiano in classe	Favorire la partecipazione al dibattito culturale. Saper cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	3
dal 1-02-2021 al 31-05-2021	Eugenio Ferrarese	Storia	1, 2, 3	Quotidiano in classe	Favorire la partecipazione al dibattito culturale. Saper cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	4

Prof. Eugenio Ferrarese

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: PROF. SSA CASSON ANNALISA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)• 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 <p>Obiettivi di educazione civica</p> <ul style="list-style-type: none">• Partecipare al dibattito culturale.• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. <p>CONTENUTI</p> <p>Food preparation and ingredients 1) Pulses Cereals Fats Fruit and vegetables (pagg 88-91 libro di testo)</p> <p>Food preparation and ingredients 2) Meat Poultry Eggs Fish (pagg 92-99 libro di testo)</p> <p>Educazione civica – Citizenship education United Nations Agenda 2030 – Sustainable Development Goals Goal 13: Take urgent action to combat climate change and its impacts</p>
---	--

	<p>Greta Thunberg's speech at the UN climate action summit of 2019 (fotocopie)</p> <p>Meals of the day Breakfast, lunch and dinner menus English breakfast menus (pagg 148-151 libro di testo) Recipe Full English Breakfast Recipe Sunday Lunch Recipe Scones (fotocopie)</p> <p>Diet and nutrition Eatwell plate Food allergies and intolerances (pagg 186, 187, 196, 197 libro di testo)</p> <p>Health and safety HACCP (pagg 176, 177 libro di testo)</p>
--	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. • Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro. • Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. • Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. • Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri,

	<p>enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
METODOLOGIE:	<p>Per tutto l'anno si sono alternate lezioni in presenza e a distanza. Per quanto possibile, si è cercato di rendere interattiva ogni lezione e di far partecipare attivamente tutti gli studenti. Si è favorito l'utilizzo del metodo induttivo, facendo in modo che ogni studente, individualmente, acquisisse le competenze necessarie per la comprensione del testo scritto e orale.</p> <p>Al fine di sviluppare le 4 abilità linguistiche, sono stati svolti esercizi diversi per ogni argomento affrontato: listening, comprensione del testo scritto con domande aperte e a scelta multipla, esposizione orale, interazione orale. Per spingere gli studenti all'uso della lingua inglese come mezzo comunicativo, si è usato il dibattito, su argomenti inerenti alla microlingua o di interesse personale degli studenti. In questo modo si è sviluppata l'esposizione di un argomento noto, l'interazione fra le diverse componenti del dibattito e anche il rispetto del prossimo, la consapevolezza del proprio ruolo e l'uso corretto delle parole, dei toni e del registro formale ed informale.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Si sono alternate valutazioni scritte e orali.</p> <p>Nel primo quadrimestre i test di verifica scritti e orali si sono svolti sia in presenza sia a distanza, utilizzando Google moduli. Nel secondo quadrimestre invece tutte le valutazioni sono state fatte in presenza.</p> <p>Nello scritto, sono state proposte domande a risposta aperta, esercizi di matching, vocaboli, stesura di un essay. Nell'orale è stata valutata la produzione orale, l'interazione orale e il dibattito.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo CatrinElen Morris, <i>Welldone! Cooking</i>, Eli la Spiga Edizioni</p> <p>Google Suite (Meet, Classroom, Drive, Mail)</p> <p>Laboratorio linguistico</p> <p>Fotocopie fornite dall'insegnante</p>

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: PROF. SSA GUCCIONE BEATRICE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Promuovere e valorizzare le tradizioni locali e della cultura francese.
- Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro.
- Conoscere e applicare le norme nazionali ed europee che regolano il settore enogastronomico (igiene, tracciabilità e conservazione degli alimenti).
- Utilizzare gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale, oltre che personale e sociale.
- Comprendere e produrre testi e messaggi relativi al proprio settore.
- Essere in grado di presentare e descrivere le ricette di desserts più rinomate della pasticceria francese.
- Conoscere e promuovere la sostenibilità della dieta mediterranea e regimi alimentari diversi.

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

MODULE 1: LES FROMAGES

- Carte des fromages
- Les phases de la fabrication du fromage
- Variété de fromage
- Le fromage à toutes les modes
- Les compagnons du fromage
- Recettes aux fromages
- Reconnaître les signes de qualité
- Fromages français - fromages italiens - histoire d'un fromage normand: le Brillat Savarin
- Découper le fromage
- REVISION GRAMMATICALE: les prépositions

MODULE 2: Alimentation biologique et diététique

- Les produits BIO
- Les OGM en alimentation
- Alimentation diététique
- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- Cuisine diététique et légère
- Le régime méditerranéen et le régime crétois

- REVISION GRAMMATICALE:
lesindicateurstemporels

EDUCAZIONE CIVICA

Obiettivo: promuovere la sostenibilità della dieta mediterranea.

Attività di reporter per individuare:

- Benefici ambientali
- Benefici sociali
- Benefici economici

MODULE 3 :Le dessert

- Desserts et pâtisseries
- Les entremets
- Lesmignardises
- Charlotte de Bavarois
- Crêpes
- Sorbets et glaces
- Biscuits, mousses et crèmes
- Lesfruits
- Fruitspochés
- Fruitsflambés
- Coulis
- Tartesauxfruits
- La ganacheauchocolat
- Éclairs à la vanille
- Origine du Paris-Brest
- Lesmignardises
- La pâtisserieartisanale en France
- REVISION GRAMMATICALE: lesadverbes

MODULE 3: Objectif job

- Réglementation et emploi en oenogastronomie
- La méthode HCCP
- Traçabilitéalimentaire
- La conservation des aliments: congélation, chaîne du froid , sous vide, additifs, agents levants (lecithine de soja)
- Louis Pasteur et la pasteurisation

ABILITA':

- Comprendere, elaborare e tradurre ricette della pasticceria francese.
- Utilizzare il lessico di settore dei servizi enogastronomici 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.
- Descrivere vantaggi e svantaggi di determinate scelte alimentari, esprimendo anche opinioni personali.
- Acquisire e saper utilizzare la terminologia relativa ai formaggi francesi.

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 interattive per quanto possibile nella lingua straniera, didattica a distanza (Registro On Line, 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 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.

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.

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. FABRIS GIMMY

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Il docente di MATEMATICA ha contribuito, insieme agli altri colleghi del Consiglio di Classe, a favorire l'apprendimento delle otto Competenze di base europee:

- 1) competenza alfabetica funzionale;
- 2) competenza multilinguistica;

- 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- 4) competenza digitale;
- 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- 6) competenza in materia di cittadinanza;
- 7) competenza imprenditoriale;
- 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Per quanto riguarda il contributo in merito all'insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, è stato sviluppato, all'interno del nucleo tematico "Sviluppo sostenibile" l'argomento "Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile". In particolare, si sono analizzate due pubblicazioni della collana "*Statistiche Flash*" *Numeri e grafici per capire il Veneto* pubblicati nel sito web della Regione del Veneto all'indirizzo:http://statistica.regione.veneto.it/pubblicazioni_statistiche_flash.jsp.

L'obiettivo era aumentare la consapevolezza, attraverso l'uso della Matematica e, in particolare della Statistica, delle azioni intraprese per raggiungere i traguardi dei 17 Goals dell'Agenda 2030 attraverso un confronto tra livello regionale e nazionale.

I contenuti principali sono state le pubblicazioni: "L'agenda 2030, una sfida per il Veneto" http://statistica.regione.veneto.it/Pubblicazioni/StatisticheFlash/stat_flash_maggio_2019.zip e "L'energia verso un uso consapevole e sostenibile" http://statistica.regione.veneto.it/Pubblicazioni/StatisticheFlash/Statistiche_Flash_Aprile_2020.pdf

OBIETTIVI GENERALI della MATERIA:

Per gli obiettivi generali si è fatto riferimento alle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (D. P. R. 15 marzo 2010, n. 87):

"Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale lo studente deve essere in grado di:

- 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."

I nuclei fondanti affrontati durante il quinto anno, concordati nelle riunioni di Dipartimento disciplinare e programmati nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono stati i seguenti:

Competenze di riferimento:

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

Competenze					Conoscenze	Abilità
1	2	3	4	5		
x	x		x		<p>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. Convessità, concavità e punti di flesso. Studio di Funzione.</p>	<p>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. Completare lo studio di funzione segnalando le tipologie delle discontinuità e gli 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. Risolvere semplici problemi di massimo e minimo. Leggere ed interpretare un grafico.</p>
x	x	x	x	x	<p>Distribuzioni doppie di frequenze. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il</p>	<p>Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie.</p>

	controllo di qualità.	Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi.
--	-----------------------	---

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Partecipazione attiva durante le lezioni
- Dialogo costruttivo con l'insegnante e con i compagni
- Rispetto delle regole della convivenza scolastica
- Disponibilità all'ascolto e al rispetto reciproco
- Senso di responsabilità.
- Ordine e precisione nella cura del materiale scolastico.

CONTENUTI:

MODULO	CONTENUTI
1 Ripasso	<p>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.</p>
2 Gli Asintoti	<p>Gli asintoti verticali. Gli asintoti orizzontali. Gli asintoti obliqui.</p>
3 Le Derivate	<p>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.</p>

	I problemi di massimo e minimo. Convessità, concavità e punti di flesso.
4 Studio di Funzione	Studio di Funzione. Analisi di grafici di funzioni. Funzioni ed economia.
5 La Statistica	Parte introduttiva alla Statistica: 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: media aritmetica, media ponderata, mediana e moda. I quartili. Gli indici di variabilità: campo di variazione, deviazione standard, varianza, differenza interquartile. Distribuzioni doppie di frequenze. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. (<u>cenni</u>)

METODI:

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

Durante tutto il periodo di Didattica Digitale Integrata 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.

MEZZI:

- Libro di Testo: BERGAMINI, BAROZZI, TRIFONE, MODULI DI MATEMATICA LINEAMENTI DI ANALISI (LDM) Modulo S-U-V, ZANICHELLI
- Fotocopie, mappe, formulari, appunti, siti web.
- Software didattico
- G-Suite for Education
- Registro On Line

TEMPI:

Modulo	Periodo
1 Ripasso	Settembre, Ottobre, Novembre
2 Gli Asintoti	Dicembre

3 Le Derivate	Gennaio
4 Studio di Funzione	Febbraio, Marzo
5 La Statistica	Marzo, Aprile, Maggio

SPAZI:

- Aula didattica.
- Aula didattica con carrellino dotato di PC e videoproiettore.
- Piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Jamboard, Drive, Moduli, ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

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

Sono state somministrate verifiche scritte (sia in presenza sia in DDI), test a risposta multipla (con Google Moduli) e, soprattutto per i recuperi e/o il miglioramento delle valutazioni si sono utilizzate le interrogazioni orali.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PROF.SSA CONTE VALERIA

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:

Gli studenti dovrebbero aver sviluppato le seguenti competenze:

- Riconoscere e comprendere le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.
- Riconoscere ed analizzare il bilancio d'esercizio nell'insieme delle sue voci.
- Riconoscere il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.
- Sapere riconoscere e analizzare il mercato turistico.
- Essere in grado di prendere in esame i vari aspetti del marketing.
- Acquisire i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Acquisire gli aspetti della normativa del settore turistico.
- Utilizzare i sistemi informativi aziendali per realizzare attività comunicative;
- Applicare i principi e gli strumenti del controllo di gestione, analizzandone i risultati;
- Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.

Conoscenze o contenuti trattati:

Modulo C (Volume 2): L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

- La classificazione dei costi;
- I metodi di calcolo dei costi;
- Il diagramma di redditività;
- Il food and beverage cost;
- La fissazione del prezzo di vendita.

Modulo A (Volume 3): Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali.

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 directcosting (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

- I contratti in generale;
- I contratti delle imprese ristorative;
- Il codice del consumo;
- Il contratto di catering e di banqueting.

EDUCAZIONE CIVICA:

- I lavoratori dipendenti ed autonomi. Il contratto di lavoro dipendente;
- Gli elementi fissi e variabili della retribuzione;
- L' INPS, le pensioni, la malattia e la maternità;
- La busta paga, le ritenute sociali e fiscali;
- Esercizi di calcolo dell'IRPEF lorda mensile.

Obiettivi:

- Sviluppare la propria competenza imprenditoriale;
- Conoscere i diritti ed i doveri del lavoratore all'interno dell'impresa;
- Adottare comportamenti consapevoli e rispettosi degli altri nell'ambiente di lavoro;
- Acquisire la visione della prestazione lavorativa come 'scambio' col datore di lavoro;

- Realizzare comportamenti corretti verso i colleghi ed il datore di lavoro.

Abilità:

Lo studente al termine della quinta deve saper:

- Analizzare le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico 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 attraverso 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 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 up, volume 3 – Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice - Tramontana
- appunti dell'insegnante
- videolezione
- visione del film "Baby Boom"

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. CHIEREGATO GIORGIO

Obiettivi raggiunti

Al termine del percorso quinquennale i risultati di apprendimento della materia si riassumono nella capacità di: produrre, trasformare, conservare, controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. In relazione al il contributo trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, è stato sviluppato, all'interno del nucleo tematico "Sviluppo sostenibile" l'argomento "Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile". Particolare attenzione è stata rivolta al punto 2 "Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile" e al punto 3 "Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età" raggiungendo buoni risultati.

Contenuti

Modulo 1: Alimentazione nell'era della globalizzazione:

- I nuovi prodotti alimentari.

Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche:

- Dieta nelle diverse età (neonato, lattante, adolescente, adulto);
- Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche (gravida, nutrice, anziano);
- Dieta e stili alimentari;
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva,

Modulo 3: La dieta nelle principali patologie

- Dieta e malattie cardiovascolari;
- Dieta e malattie metaboliche;
- Allergie e intolleranze;
- Etichette alimentari;
- Alimentazione tumori e disturbi alimentari.

Modulo 4: Rischio e sicurezza

- Contaminazione chimico-fisica degli alimenti;
- Contaminazione biologica degli alimenti;
- Additivi alimentari e coadiuvanti;
- Sistema H.A.C.C.P. e certificazioni di qualità;

- Esercizi: calcolo calorico di un piatto e presenza degli allergeni;
- Analisi etichette alimentari.

Metodi

A causa della pandemia le lezioni sono state erogate in presenza e in DDI, si sono quindi utilizzati diversi metodi. Oltre alle lezioni frontali e video-lezioni in diretta con Google Meet nei periodi di DDI, si sono poste in essere lezioni dialogate e/o interattive, condividendo in Google Classroom video di YouTube, slides, appunti, schemi, esercizi svolti, quiz/test, ecc.

Mezzi

- Libro di Testo: A, Machado “Scienze e cultura dell’alimentazione enogastronomia sala e vendita”;
- Mappe concettuali, slides, appunti, siti web e video;
- Software didattico;
- G-Suite for Education;
- Moduli di Google;
- Registro On Line.

Tempi

MODULO	MESE
Ripasso macronutrienti	Settembre
Alimentazione nell’era della globalizzazione	Ottobre
La dieta in condizioni fisiologiche	Novembre e Dicembre
La dieta nelle principali patologie	Gennaio, Febbraio e Marzo
Esercizi: calcolo calorico di un piatto	Aprile
Analisi etichette alimentari	Aprile
Rischio e sicurezza	Maggio e Giugno

Spazi

Aula didattica.

Aula didattica con carrellino dotato di PC e videoproiettore.

Piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Jamboard, Drive, Moduli, ecc.)

Criteri e strumenti di Valutazione

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell’Istituto Cap. 19 “Valutazione degli apprendimenti”.

Sono state somministrate verifiche scritte (sia in presenza sia in DDI), test a risposta multipla (con Google Moduli) e, soprattutto per i recuperi e/o il miglioramento delle valutazioni si sono utilizzate le interrogazioni orali e elaborati di approfondimento autoprodotti.

MATERIA: LAB.SERV.ENO.SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. BOSCARATO DIEGO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:

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

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

CONTENUTI DISCIPLINARI
HACCP e SICUREZZA IGIENICA
Il menu e il Buffet
Gli aspetti nutrizionali dei menu
Cenni sugli allergeni
I menu nella ristorazione collettiva
Organizzazione e gestione della produzione
Il sottovuoto in cucina
Le certificazioni di qualità
Cenni sui nuovi prodotti alimentari
Tecniche di catering e banqueting
Cenni sugli stili di cucina e sistemi di cottura
Ecosostenibilità
Filiera corta e i prodotti a Km 0
Che cos'è Slow Food
La gestione dell'economato
Etichettatura Tracciabilità e rintracciabilità
Tecnica di pastorizzazione delle uova
La scienza in cucina
Pesce crudo
Attività pratica di laboratorio

HACCP e SICUREZZA IGIENICA

- Cenni sicurezza igienica
- Il sistema Haccp
- Le innovazioni del sistema
- I 7 principi dell'HACCP
- Le disposizioni legislative
- I Prerequisiti del sistema (GMP, SOP)
- La realizzazione di un piano di autocontrollo: le 12 tappe

Il menu e il Buffet

Tipi di menu

- I menu fissi
(banchetto, degustazione, giorno, tema, turistico, colazione di lavoro, piatto unico)
- I menu con scelta limitata
(scelta, giorno con scelta-d'albergo)
- I menu con scelta a prezzi differenziati
(carta, grande carta, ristorante-pizzeria)

La composizione del menu

- Gli aspetti tecnici
(numero delle portate, ordine delle portate, armonia degli accostamenti, stagionalità e opportunità d'uso)

Cenni Buffet

- aspetti positivi e aspetti negativi dei buffet

Gli aspetti nutrizionali dei menu

- Cenni equilibrio nutrizionale dei menu
- Cenni indicazione nutrizionale delle portate
- Cenni sugli stili alimentari alternativi (cucina vegetariana, vegana, cucina macrobiotica)
- La dietoterapia alcuni menu (celiachia, diabete, senza lattosio)

Cenni sugli allergeni

- Normativa
- Tavola delle ricette

I menu nella ristorazione collettiva

- L'offerta della R.C.

R.C. tradizionale (socio-sanitaria, assistenziale, scolastica, aziendale, viaggiante)

R.C. moderna (consegna a domicilio, nei luoghi pubblici, fieristica, catering congressuale, banqueting)

- I menu della ristorazione sociale e aziendale

R. scolastica, R. Ospedaliera, R. aziendale

- Il servizio di ristorazione viaggiante

Catering: ferroviario, aereo, navale

- Il menu del banqueting
- Altre forme di catering industriale

C. per le comunità militari, carceri, comunità religiose.

- Cenni sulle prescrizioni alimentari religiose

Le certificazioni di qualità

- La tutela dei prodotti e marchi europei
DOP, IGP, STG, PAT

DISCIPLINARI

- Prodotti tipici- (alcuni piatti fatti nei menu e non solo)

Cenni sui nuovi prodotti alimentari

- Alimenti dietetici, integrati, funzionali, alleggeriti, manipolati,

Organizzazione e gestione della produzione

- Il lavoro di cucina

Scelta degli alimenti (fresco grezzo, semilavorato, pronto per la cottura, precucinato, finito)

- Organizzazione della produzione

Modelli di Cucina (convenzionale, moderna, centrale e satellite, indiretta, centro di produzione pasti)

- Cucina indiretta (alcuni piatti preparati con la tecnica dell'assemblaggio)
- Cucina sottovuoto (tecnica di cottura sottovuoto)
- Le procedure della cottura sottovuoto

Il sottovuoto in cucina

- Confezionamento
- Cottura
- Ricette

Tecniche di cottura sottovuoto

Cottura sottovuoto a bassa temperatura

Alcune ricette

Tecniche di catering e banqueting

- Cenni sulla normativa di riferimento
- Cenni su adempimenti amministrativi
- Gestione dei servizi di catering e banqueting

La simulazione di un evento di banqueting

- L'organizzazione del servizio L'incontro con il cliente, definizione del menu, il sopraluogo, la preparazione delle attrezzature, l'organizzazione della cucina, l'allestimento della location, la disposizione dei tavoli, il servizio, lo smantellamento e ripristino degli ambienti, il trasporto dei materiali,
- I costi del banqueting

Cenni su gli stili di cucina

- Le forme di cucina in Italia
- Regionali e nazionali, internazionali, creativa, sperimentali, alternative, etniche
- Le attuali tendenze della ristorazione

C. Avanguardia, c. destrutturata, c. molecolare.

La scienza in cucina

sottovuoto, cottura a bassa temperatura, disidratazione, Pacojet, sifone, aria, mousse, sferificazione, vasocottura.

I sistemi di cottura

- Concentrazione, espansione, miste, nuove

Che cos'è Slow Food

- Presidi nella Regione Veneto
- Esempio di piatto

La gestione dell'economato

- L'organizzazione del reparto
- La pianificazione degli acquisti, Il piano acquisti, gli standard degli acquisti, Tecniche di acquisto, la scelta dei fornitori,
- Ordinazioni, ricevimento e stoccaggio delle merci
- La gestione delle scorte, Gestione del punto d'ordine
- La valorizzazione delle giacenze
- I software gestionali

Etichettatura Tracciabilità e rintracciabilità

Tecnica di pastorizzazione delle uova

- Esempio di uova pastorizzate e Tiramisù
- Altre ricette con uova pastorizzate

Pesce crudo

- Procedimento sanitario obbligatorio
- Esempi di diverse ricette

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI

Conoscere per scegliere con consapevolezza

CONTENUTI

Ecosostenibilità

- Prodotti Bio
- Cucina sostenibile
- Alimentazione e ricette ecosostenibili

Filiera corta e i prodotti a Km 0

Definizione ed esempi

ATTIVITA' DI LABORATORIO:

- Ripasso impasti di base: pasta fresca, tecnica di cottura del riso, pasta frolla, pan di Spagna, crema inglese, crema pasticcera, coulis, sfoglia, pasta choux (bignè-éclairé), dolci fritti di carnevale, biscotteria varia.
- Bavaresi, Mousse e Semifreddi.
- Le salse madre e derivate.
- Cottura della carne, pesce e vegetali.

ABILITA':

Abilità della Competenza 1:

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore

Abilità della Competenza 2:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza 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 3:

- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.
- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.
- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.
- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.
- Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.
- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.

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 8:

- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.
- Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino

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.

Abilità della Competenza 10:

- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela

METODOLOGIE:

IN PRESENZA

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

- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

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 è avvenuta tramite verifiche orali, prove pratiche, comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

A DISTANZA

Le consegne sono state 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 (Cucina gourmet- corso avanzato- P. Gentili-Calderini), fotocopie e dispense somministrate dal docente

Libri e materiali on-line e classe virtuale

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

- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schede guida

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

Corsi

La classe ha partecipato ai seguenti corsi relativi al settore enogastronomico:

-Prodotti ittici crudi (corso in presenza 30/04/2021)

-Corsi digitali di enogastronomia proposti da ADG (ambasciatori del gusto periodo aprile-maggio)

MATERIA: LAB.DI SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. BERTO PRIMO

Competenze: Gli allievi dimostrano di saper utilizzare in modo appropriato i linguaggi specifici del servizio di sala e vendita e saper trasferire in maniera autonoma ed adeguata sul piano operativo quanto appreso.

La maggior parte è in grado di applicare le competenze acquisite in contesti e in situazioni diverse. Il gruppo non presenta difficoltà nell'uso del linguaggio specifico, inoltre dimostra di essere autonomo nell'applicare, interpretare, valutare problematiche afferenti alla ristorazione.

Conoscenze: Le tecniche di gestione dell'azienda turistico – ristorativa. L'albergo come struttura; orizzontale, verticale e mista. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. L'importanza dei rapporti della sala e la cucina per l'organizzazione del servizio.

Le caratteristiche dell'enografia Italiana. Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici del Veneto. La terminologia della degustazione. L'esame visivo, olfattivo e gustativo del vino. I metodi di analisi organolettica del vino. Le schede di valutazione. I criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande. L'analisi del piatto e l'abbinamento. abbinamenti cibo e vino; i principi di vicinanza o contrasto di sapori fra un cibo e un vino. La successione dei vini nel menù.

Abilità: Tutti gli studenti hanno iniziato a utilizzare le conoscenze acquisite anche in ambiti diversi da quello propriamente scolastico. Sanno scegliere tecniche e procedimenti per risolvere problemi relativi all'area di indirizzo, applicando con flessibilità e senso critico le conoscenze e le competenze maturate.

Hanno migliorato le abilità espressive, di comprensione e soluzione dei problemi, soprattutto se decontestualizzati. Sanno adottare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali.

Sono consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente della ristorazione. Conoscono la successione delle vivande e la grafica del menu .

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Argomento
La brigata di Banqueting
La struttura alberghiera.
i reparti del hotel
diverse tipologie di alberghi montagna città mare
diverse tipologie di turismo
Il bar e le sue attrezzature
La distillazione e i distillati
Significato di cocktail: Long drink-short drink- Before dinner After Dinner. Analcolici alcolici superalcolici.

I vini: La scala dei vini; varie tipologie, Bianchi, Rosati e Rossi. Ferme- Frizzanti- Spumantizzati. - Le sigle dei Vini
Video sulla spumantizzazione. I metodi di spumantizzazione: Classico e <u>Metodo Charmat</u>
educazione civica campagna dell'abuso alcol nel web e sui social obiettivi: Sensibilizzare i giovani per un consumo delle bevande alcoliche consapevole
Lezioni a distanza; ripasso generale su tutti gli argomenti svolti.

Metodologie: Lezione Frontale E DAD

Materiali didattici: Filmati – Dispense – Libro di testo

Tipologia delle prove di verifica utilizzate: Test Di settore. Interrogazioni orali e Valutazioni Scritte.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PROF.SSA CROSARA LAURA

Obiettivi raggiunti

- Capacità di utilizzare le qualità fisiche forza, velocità, resistenza e mobilità articolare in modo adeguato alle diverse esperienze e vari contenuti tecnici.
 - Capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.
 - Capacità di eseguire movimenti di ampia escursione articolare.
 - Saper individuare le principali capacità motorie delle attività svolte.
 - Conoscere il corpo umano: nomenclatura i vari sistemi e apparati.
- Educazione civica: conoscere le numerose nozioni di primo soccorso.

Contenuti

Educazione civica: primo soccorso:

- norme di comportamento da adottare in caso di infortunio;
- diversi tipi di infortunio;
- conoscere le manovre da compiere in caso di emergenza;
- respirazione artificiale e massaggio cardiaco.

Il corpo umano:

- il sistema scheletrico;
- il sistema muscolare;
- l'apparato cardiocircolatorio;
- l'apparato respiratorio;
- il sistema nervoso.

Coordinazione:

- le capacità coordinative generali;
- le capacità coordinative speciali.

Forza:

- la classificazione della forza;
- i fattori della forza;
- i regimi di contrazione;
- gli esercizi a carico naturale e con sovraccarico;
- i metodi di allenamento;
- la forza in relazione all'età.

Mobilità articolare:

- la classificazione della flessibilità;
- i fattori condizionanti;
- i metodi di allenamento;
- gli effetti degli esercizi di flessibilità;
- la flessibilità in relazione all'età.

Velocità:

- la classificazione della velocità;
- i fattori della velocità;
- i metodi di allenamento;
- la velocità in relazione all'età.

Resistenza:

- la classificazione della resistenza;
- i fattori della resistenza;
- i metodi di allenamento;
- gli effetti dell'allenamento;
- la velocità in relazione all'età.

Attività in ambiente naturale:

Walking

Metodi

Lezione partecipata.
Lavoro individualizzato.
Attività a coppie e/o di gruppo.
Studio in autonomia.
Video-lezioni.

Mezzi

Libro di testo in adozione: "Sport & Co" Marietti Scuola.
PC, Strumenti digitali (e-mail istituzionale, registro elettronico, applicativi google-suite)

Tempi

Attività aerobiche all'aperto: 30%

Conoscenze teoriche 70%

Spazi

Palestra, aula per le lezioni teoriche, cortile della scuola, riva lungo il canal Lusenzo, la propria abitazione.

Criteri e strumenti di Valutazione

Per le verifiche è assegnato il punteggio di valutazione da 1 a 10 (sufficienza a 6 punti) secondo il livello di competenza motoria, applicazione delle tecniche e conoscenza dei regolamenti. Inoltre verranno rilevate le presenze e l'efficace partecipazione alle lezioni online, regolarità e rispetto scadenze, impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: PROF. BARON ALBIS

Obiettivi raggiunti

COMPETENZE

Per la maggior parte della classe si può dire che hanno raggiunto le seguenti competenze:

Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica per una lettura critica del mondo contemporaneo

Motivare le scelte etiche dei cristiani nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita.

Individuare percorsi di vita che rispondano alle proprie aspettative.

Comprendere alcune posizioni della chiesa cattolica di fronte alle sfide odierne attraverso il Magistero.

Delineare un quadro di valori morali che oggi risultano maggiormente diffusi e confrontarli con quelli del cristianesimo. Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa nell'età moderna, cogliendo sia il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili, della fraternità, sia i motivi storici che determinano divisioni, nonché l'impegno a ricomporre l'unità seguendo il Vangelo e il Magistero della Chiesa.

ABILITÀ

Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari

Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate dal territorio

Rintracciare nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa.

Contenuti

Contributo del Cristianesimo nell'affrontare la tematica:
"La vita come progetto: in cammino verso la realizzazione".

Analisi dei cambiamenti sociali e dell'inserimento dei comandamenti nella vita delle persone.

Dignità della persona umana. Principi costituzionali e fondamentali della persona.

Persona umana tra libertà e valori. I valori fondamentali della vita.
Totalitarismi del 900.

Le domande fondamentali della vita (riconoscere il Kerigma come aiuto per leggere le difficoltà e tradurle in positività)

Gesù e La Chiesa attraverso il Magistero Apostolico

La Chiesa e la Missionarietà

La Chiesa e la Pace

Ecologia e ambiente

Di seguito si elencano, in modo analitico, gli argomenti che verranno svolti dal 15 maggio al termine delle lezioni

La Chiesa e il Lavoro

La Chiesa e la Vita

EDUCAZIONE CIVICA:

Sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

L'Enciclica Laudato Sì di Papa Francesco, sulla cura della casa comune. Stimoli per una pratica della cittadinanza attiva.

Metodi

Sono state adottate le lezioni frontali e lezioni in Didattica a Distanza e Didattica Digitale Integrata con la piattaforma G-suite d'Istituto in Meet, l'utilizzo della piattaforma Google Classroom, favorendo il dialogo, la discussione in classe, lavori di gruppo, ricerche, relazioni ed elaborati. Con l'ausilio del libro di testo (Itinerari 2.0 plus), film, fotocopie, video, immagini, musiche, articoli di attualità, documenti letterari.

Mezzi

Si è lavorato durante l'anno sia fornendo agli alunni dispense, fotocopie di testi conciliari, biblici e umanistici da cui si è partiti per le discussioni, sia con l'utilizzo film e documentari.

Sono stati adottati i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD/DDI: videolezioni come da orario mediante l'applicazione di Google Suite "Meet", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso Classroom. Spiegazione di argomenti attraverso lezioni in videoconferenza, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Tempi

La disciplina Insegnamento della religione Cattolica, da quadro orario, occupa gli studenti 1 ora settimanale.

Spazi

Le lezioni sono state svolte e si svolgono in aula e attraverso la piattaforma Google Meet.

Criteri e strumenti di Valutazione

Si è lavorato prevalentemente attraverso il colloquio, anche se si sono svolte attività di analisi dei testi proposti, elaborazione di scritti, valutando la capacità di presentare le proprie argomentazioni, di esporle ed effettuare collegamenti con altre discipline dimostrando inoltre di aver acquisito una sufficiente conoscenza dei contenuti essenziali del cattolicesimo.

10. EDUCAZIONE CIVICA

Durante l'anno sono state svolte le seguenti attività di educazione civica:

<i>DATA</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>NUCLEO TEMATICO</i>	<i>DESCRIZIONE ARGOMENTO</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>N. ORE</i>
21/12/2021	Beatrice Guccione	Francese	C- Agenda 2030	UNESCO - Sostenibilità della dieta mediterranea: benefici ambientali, benefici sociali, benefici economici.	Promuovere la sostenibilità della dieta mediterranea	2

7/1/2021	Beatrice Guccione	Francese	C- Agenda 2030	Presentazione in lingua: lettura e traduzione dei 17 objectifs de developpement durable	Promuovere la sostenibilità della dieta mediterranea	1
11/1/2021	Beatrice Guccione	Francese	C- Agenda 2030	TEST reportage: "Sostenibilità della dieta mediterranea"; riconoscere i 17 ODD de l'agenda 2030.	Promuovere la sostenibilità della dieta mediterranea	2
8/1/2021	Boscarato Diego	Laboratorio cucina	B-Sviluppo sostenibile	Alimentazione sostenibile, prodotti km 0, cucina sostenibile, ricette ecosostenibili	Conoscere per scegliere con consapevolezza	2
15/01/2021	Boscarato Diego	Laboratorio cucina	B-Sviluppo sostenibile	Verifica educazione civica	Conoscere per scegliere con consapevolezza	1
10/11/2020	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	I lavoratori dipendenti ed autonomi. Il contratto di lavoro dipendente	Sviluppare la propria competenza imprenditoriale; Conoscere i diritti ed i doveri del lavoratore all'interno dell'impresa;	1
23/11/2021	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	Gli elementi fissi e variabili della retribuzione	Sviluppare la propria competenza imprenditoriale;	1
1/12/2021	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	L' INPS, le pensioni, la malattia e la maternità	Adottare comportamenti consapevoli e rispettosi degli altri nell'ambiente di lavoro; Acquisire la visione della prestazione lavorativa come 'scambio' col datore di lavoro; Realizzare comportamenti corretti verso i colleghi ed il datore di lavoro.	1
12/12/2021	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	La busta paga, le ritenute sociali e fiscali.	Sviluppare la propria competenza imprenditoriale;	1

15/12/2021	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	Esercizi di calcolo dell'IRPEF lorda mensile	Sviluppare la propria competenza imprenditoriale;	1
22/12/2021	Conte Valeria	DTA	Diritto del Lavoro	Verifica educazione civica		1
2/12/2020	Crosara Laura	Scienze motorie e sportive	A	Tecniche e strumenti di primo soccorso	Conoscere le norme di comportamento da adottare in caso di infortunio. Conoscere le manovre da compiere in caso di emergenza.	2
16/12/2020	Crosara Laura	Scienze motorie e sportive	A	Verifica: costruire una mappa concettuale sulle tecniche e strumenti di primo soccorso		2
22-12-2020	Eugenio Ferrarese	Storia	2	Estetica della cittadinanza	Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	1
dal 20-09-2020 al 30-01-2021	Eugenio Ferrarese	Storia	1 e 3	Quotidiano in classe	Favorire la partecipazione al dibattito culturale. Saper cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	3
12/1/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	United Nations and Sustainable Development Goals	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1
14/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Sustainable Development Goals	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario	1

					attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	
16/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Description of Goal 13 - Climate Action	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1
19/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Description of Goal 13 - Climate Action	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1
21/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Greta Thunberg's speech at UN Climate Action Summit of 2019	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1
26/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Verifica (essay)	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1

28/01/2021	Annalisa Casson	Inglese	B - Agenda 2030	Verifica (essay)	Partecipare al dibattito culturale/Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità./Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	1
29/09/2020	Giorgio Chieregato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1
1/10/2020	Giorgio Chieregato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1
8/10/2020	Giorgio Chieregato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1
10/10/2020	Giorgio Chieregato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1
17/10/2020	Giorgio Chieregato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1

24/10/2020	Giorgio Chierigato	Alimentazione	B- Salute e benessere	Obiettivo 3: dieta nella diverse condizioni fisiologiche	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	1
29/04/2021	FABRIS GIMMY	MATEMATICA	B - Sviluppo Sostenibile	EDUCAZIONE CIVICA: Nucleo "Sviluppo sostenibile", Argomento: Introduzione all'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. I 17 obiettivi (SDGs - Sustainable Development Goals) da raggiungere entro il 2030.	Aumentare la consapevolezza, attraverso l'uso della Matematica e, in particolare della Statistica, delle azioni intraprese per raggiungere i traguardi dei 17 Goals dell'Agenda 2030 attraverso un confronto tra livello regionale e nazionale.	1
03/05/2021	FABRIS GIMMY	MATEMATICA	B - Sviluppo Sostenibile	EDUCAZIONE CIVICA: Nucleo "Sviluppo sostenibile", Argomento: Lettura e analisi della pubblicazione "L'agenda 2030, una sfida per il Veneto" della collana "Statistiche Flash" Numeri e grafici per capire il Veneto.		1
06/05/2021	FABRIS GIMMY	MATEMATICA	B - Sviluppo Sostenibile	EDUCAZIONE CIVICA: Nucleo "Sviluppo sostenibile", Argomento: Lettura e analisi della pubblicazione "L'energia verso un uso consapevole e		1

				sostenibile" della collana "Statistiche Flash" Numeri e grafici per capire il Veneto.		
08/05/2021	FABRIS GIMMY	MATEMATICA	B - Sviluppo Sostenibile	EDUCAZIONE CIVICA: Nucleo "Sviluppo sostenibile", Argomento: "Agenda 2030" Modalità: Test a risposta multipla con Google Moduli.		1
dal 1-02-2021 al 31-05-2021	Eugenio Ferrarese	Storia	1 e 3	Quotidiano in classe	Favorire la partecipazione al dibattito culturale. Saper cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	4

11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Tutti gli studenti hanno partecipato ai Percorsi Trasversali per le Competenze e per l'Orientamento, maturando le ore previste dalla normativa vigente (ex L. 145/2018). Per quanto riguarda il dettaglio di questa attività, si rimanda ai singoli fascicoli degli allievi.

Nell'ultimo anno la classe ha partecipato a webinar di orientamento.

Le lezioni teoriche si sono svolte in sospensione di attività didattica e hanno riguardato la sicurezza nei luoghi di lavoro, il diritto al lavoro e le diverse tipologie dei contratti di lavoro, le tecniche per la ricerca attiva del lavoro, le strategie comunicative.

12. PAI

Alcuni studenti sono stati ammessi alla classe quinta con PAI, essi sono contrassegnati nell'elenco classe coi numeri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 16.

13. INVALSI

La classe ha svolto le prove INVALSI nei seguenti giorni: 12/04, 14/04, 16/04, 20/04.

14. COLLOQUIO

14.1. Griglia di valutazione del colloquio

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO DI ESAME

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

ALUNNO/A _____ Classe _____ Indirizzo _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione	10	

		pluridisciplinare ampia e approfondita		
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

Punteggio totale della prova	
------------------------------	--

14.3. Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana

(da sottoporre ai candidati durante il colloquio orale)

	Autore	Testo
1	Leopardi	L'infinito (Canti)
2		A Silvia
3	Verga	Rosso Malpelo (Vita dei campi)
4		La lupa
5		Cavalleria rusticana
6		La roba (Novelle rusticane)
7		I Malavoglia. La famiglia Malavoglia (cap. I)
8		L'addio di 'Ntoni (cap. XV)
9	Carducci	Pianto Antico (Rime nuove)
10	Pascoli	Lavandare (Myricae)
11		Il lampo
12		X agosto
13		I puffini dell'Adriatico
14		Nebbia (Canti di Castelvecchio)
15		Il gelsomino notturno
16	D'Annunzio	La sera fiesolana (Alcyone)
17		La pioggia nel pineto

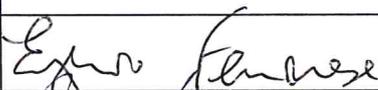
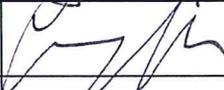
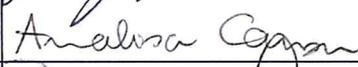
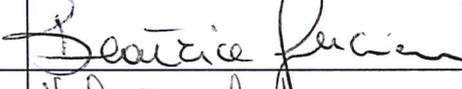
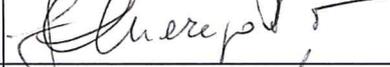
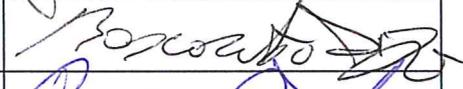
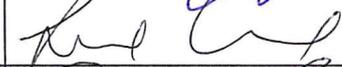
18	Palazzeschi	E lasciatemi divertire (L'incendiario)
19	Kafka	Il risveglio di Gregor (La metamorfosi)
20	Pirandello	La patente (Novelle per un anno)
21		Il treno ha fischiato
22	Svevo	L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)
23		Un'esplosione enorme
24	Ungaretti	I fiumi (Allegria)
25		Veglia
26		Soldati
27	Ungaretti	Fratelli
28		Sono una creatura
29		San Martino del Carso
30		Mattina
31	Saba	A mia moglie (Canzoniere)
32		Goal
33	Quasimodo	Ed è subito sera (Ed è subito sera)
34		Alle fronde dei salici (Giorno dopo giorno)
35	Montale	Spesso il male di vivere (Ossi di seppia)
36		I limoni
37		Merigiare pallido e assorto
38		Non chiederci la parola

ELENCO DOCENTI CON FIRMA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(AI SENSI DELL'ART.17 COMMA 1 DLGS 62/2017 E
ART. 6 O.M. 205/2019)

CLASSE QUINTA SEZIONE AP

CORSO ENOGASTRONOMICO

DOCENTI	Firma
Ferrarese Eugenio	
Fabris Gimmy	
Casson Annalisa	
Guccione Beatrice	
Conte Valeria	
Chierigato Giorgio	
Boscarato Diego	
Berto Primo	
Crosara Laura	
Baron Emil	

FIRMA DEGLI STUDENTI RAPPRESENTANTI

Mercantini Gaia 

Scuderi Laura 

