



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria
Ambito Territoriale Provinciale di Reggio Calabria



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

LICEO SCIENTIFICO – C.A.T. - ITLC – A.F.M. – I.P.S.S.A.R.

Contrada Monoscalco – 89035 Bova Marina (RC) – C.F. 92002670807
☎ 0965 499401 📠 0965 499400 ✉ RCIS01600E@istruzione.it – RCIS01600E@pec.istruzione.it

PROT. N. _____ DEL _____

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5 comma 2 – Legge 10 dicembre 1997 n. 425

CLASSE V SEZ. A

**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI: ENOGASTRONOMIA
A. S. 2020/2021**

Il Dirigente Scolastico
Dott. ssa CARMELA LUCISANO

Il coordinatore di classe
Prof. ssa: DONATELLA MODAFFARI

INDICE

	Pag.
1	3
2	4
3	4
4	6
5	7
6	7
7	8
8	10
9	10
10	11
11	14
12	17
13	18
14	19
15	20
16	21
 ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE 	
	A. PCTO
	B. Valutazione crediti*
	C. Proposte griglia valutazione*
	D. Contenuti disciplinari *
	E. Assegnazione elaborati
	F. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno

*Le relazioni disciplinari, i curricula finali per singola disciplina e le griglie di valutazione del credito saranno integrati e allegati al presente fascicolo al termine delle attività didattiche.

1. Premessa

L'anno scolastico 2020/2021 è cominciato regolarmente il 24 settembre con la didattica in presenza degli alunni, pur nel rispetto delle norme di distanziamento fisico e delle misure volte a prevenire il contagio e limitare il rischio di diffusione del Covid -19.

Tuttavia, a partire dal giorno 26 del mese di ottobre, in considerazione del carattere particolarmente diffusivo dell'epidemia e dell'incremento dei casi sul territorio regionale, con Ordinanza n. 79 del 23/10/2020, il Presidente f.f. della Giunta regionale della Calabria dispone per le istituzioni scolastiche di secondo grado la sospensione delle attività didattiche in presenza e l'attivazione della didattica digitale integrata al 100%, prolungata in seguito con successivi DPCM e ordinanze regionali fino al 31 gennaio 2021. A partire dal 1° febbraio, in applicazione del DPCM del 14/01/2021 (il quale all'art. 1, comma 10, lettera s) prevede " *le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado adottano forme flessibili nell'organizzazione dell'attività didattica ai sensi degli articoli 4 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n.275, in modo che a decorrere dal 18 gennaio 2021, almeno al 50 per cento e fino a un massimo del 75 per cento della popolazione studentesca delle predette istituzioni sia garantita l'attività didattica in presenza, la restante parte dell'attività didattica è svolta tramite il ricorso alla didattica a distanza*") l'attività didattica è ripresa in presenza al 50% della popolazione studentesca, con possibilità per le famiglie che ne abbiano fatto esplicita e motivata richiesta di continuare con la didattica a distanza, in osservanza dell'ordinanza regionale n. 4 del 30/01/2021.

La scelta fatta dal nostro Istituto è stata quella di non spezzare le classi in due o più gruppi ma di lavorare a classi intere, parte in presenza e parte a distanza.

Con il presente documento si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione A nel corso dell'intero anno scolastico.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi svolti e i progetti realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Nella redazione di tale documento il consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore 'Euclide', nato nell'anno scolastico 1999-2000 e ospitato nella nuova struttura inaugurata nella primavera del 2011, è il risultato dell'accorpamento, nel corso di quest'ultimo ventennio, di ben quattro Istituti diversi:

- il Liceo Scientifico, opzione 'Ordinario' e 'Scienze applicate';
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera, dall'anno scolastico 2013/2014, con sede anche a Condofuri.

L'Istituto costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzandosi per un'offerta formativa ampia, diversificata e qualificata, sia nel percorso di studi liceale, sia nei segmenti strategici dell'Istruzione Tecnica e dell'Istruzione Professionale. Tutti gli indirizzi, oltre ad assicurare un'adeguata formazione culturale, forniscono una formazione tecnica professionalizzante, preparano al mondo del lavoro, lasciando aperta la possibilità per una formazione superiore successiva, post-diploma o universitaria.

Le finalità istituzionali della scuola di educare, istruire e formare vengono perseguite nel pieno rispetto della nostra Costituzione, promuovendo azioni di accoglienza, inclusione e integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confini europei, ma nel mondo globale.

3. PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

CONOSCENZE	<p>In termini di conoscenze (sapere), l'alunno alla fine del quinquennio possiede conoscenze culturali tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mercato ristorativo con i suoi principali segmenti ▪ andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali ▪ igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro ▪ moderni impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio ▪ merceologia e tecniche innovative di conservazione degli alimenti alla luce della moderna dietetica ▪ principali norme giuridiche che interessano la vita di un'azienda ristorativa ▪ strumenti utilizzabili da un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti
COMPETENZE	<p>In termini di competenze (saper fare), l'operatore è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare due lingue straniere • controllare l'approvvigionamento delle derrate • controllare la qualità e la quantità delle materie prime utilizzate • determinare i costi della produzione e della distribuzione dei pasti • allestire buffet e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda e calcolarne il costo relativo • organizzare la guida e il lavoro di un gruppo e le sue relazioni con gruppi di altri servizi.
CAPACITA'	<p>In termini di capacità (saper essere), l'operatore sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere le esigenze del personale e della clientela • comunicare con il personale e i reparti • gestire e controllare l'attività dell'azienda.
OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI	<p>L'Istituto di Istruzione Superiore "EUCLIDE" consapevole del significativo ruolo che la società conferisce alla scuola sul piano educativo, ha come obiettivo prioritario la formazione di studenti che concilino una solida preparazione culturale con atteggiamenti</p>

positivi nei confronti dei compagni, del personale e dell'ambiente scolastico al fine di formare cittadini responsabili e consapevoli. Elabora una politica di promozione dell'integrazione e dell'inclusione condivisa tra il personale. Tutti gli alunni hanno diritto ad un'accoglienza di natura socio-affettiva e in ragione del proprio stile cognitivo. L'Istituto adotta strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive per cui ogni anno procede con la stesura del PAI (Piano Annuale per l'Inclusione)

4 QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4	4
STORIA			2	2	2
LINGUA INGLESE			3	3	3
FRANCESE			3	3	3
MATEMATICA			3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA			6	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA			0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

5. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	ITALIANO	MASTROIANNI ENZA		X	X
	STORIA	MODAFFARI DOMENICA			X
2	LINGUA INGLESE	DATTOLA ANGELA		X	X
3	LINGUA FRANCESE	ADDA FRANCESCA		X	X
4	SCIENZA & CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NACCARATO MARISA	X	X	X
5	ENOGASTRONOMIA: CUCINA	PRIMERANO NATALE			X
6	DTA	BENEDETTO FRANCA MARIA			X
7	MATEMATICA	ALTOMONTE MARIA			X
8	ENOGASTRONOMIA: SALA	IOFRIDA ROCCO			X
8	SCIENZE MOTORIE	PRATICÒ CARMELO			X
9	RELIGIONE	CALABRO' AMELIA		X	X
10	SOSTEGNO	NICOLO' GIUSEPPINA		X	X
11	SOSTEGNO	MODAFFARI DONATELLA		X	X

6. COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME

Vista l'ordinanza n. 53 Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 e l'ordinanza n. 54 Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 con i relativi allegati, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Mastroianni Enza
Scienza & Cultura Dell'Alimentazione	Naccarato Marisa
Lingua Francese	Adda Francesca
Laboratorio di Cucina	Primerano Natale
Matematica	Altomonte Maria
Laboratorio Sala	Iofrida Rocco

7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sezione A è composta da 20 alunni, 14 maschi e 6 femmine, tutti pendolari provenienti dai paesi limitrofi, che raggiungono l'Istituto con l'ausilio dei mezzi pubblici.

La composizione della classe nell'ultimo triennio ha subito modifiche a causa non solo di studenti non ammessi al quarto anno, ma anche di trasferimenti presso altri Istituti o provenienti da altri Istituti della provincia.

In classe sono presenti anche due alunni certificati ai sensi della Legge 104/92, per i quali è stato predisposto un Piano Educativo Individualizzato (PEI): in particolare uno segue una programmazione opportunamente semplificata e finalizzata al raggiungimento degli obiettivi minimi e l'altro una programmazione differenziata in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali. Entrambi gli alunni sono seguiti dalle insegnanti di sostegno per 9 ore settimanali. Per ulteriori specificazioni sugli alunni in questione si rimanda al loro fascicolo personale e alle relazioni finali allegate al presente documento ai quali si farà riferimento per tutto quello che concerne le modalità della prova d'esame e il percorso scolastico seguito.

La frequenza della classe risulta nella maggioranza dei casi regolare, tuttavia durante la fase della didattica a distanza alcuni alunni hanno accumulato numerose assenze, ritardi e uscite anticipate.

Dal punto di vista delle dinamiche relazionali e del comportamento la classe appare nel suo insieme abbastanza coesa e, nel corso del triennio, ha avuto un'evoluzione nel complesso positiva in termini di rispetto delle principali norme che regolano la vita scolastica.

Per quanto riguarda il percorso formativo, la classe si presenta disomogenea per capacità, preparazione di base, interesse e soprattutto per volontà di studio:

- Un piccolo gruppo di studenti si distingue per l'attenzione, l'impegno costante a scuola e a casa, la partecipazione seria e motivata al dialogo educativo. Il lavoro assiduo e organizzato, ha permesso loro di raggiungere una conoscenza completa e approfondita in tutte le discipline;
- Un secondo gruppo, più numeroso, si distingue per una partecipazione all'attività didattica più selettiva ed un impegno discontinuo in alcune materie; pertanto questi alunni registrano risultati discreti nelle discipline verso le quali manifestano una maggiore propensione e meno soddisfacenti in altre;
- Un terzo gruppo, infine, è formato da un paio di alunni che nel corso dell'anno hanno fatto registrare un numero elevato di assenze che ha impedito loro di seguire con costanza i programmi delle singole materie; tali alunni pertanto evidenziano una preparazione incerta e frammentaria.

Il Consiglio di Classe ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il più possibile un livello di sufficienza, ricorrendo a interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso o anche percorsi individualizzati.

Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni.

Durante il periodo della didattica a distanza le lezioni sono proseguite utilizzando degli strumenti didattici digitali, prediligendo la piattaforma GSuite for Education, in particolare Meet per le videolezioni e Classroom per i materiali didattici. È stato necessario rimodulare sia la metodologia didattica che la programmazione; anche l'orario settimanale è stato ridotto e sono state inserite ore di attività asincrona pomeridiane.

La classe durante il periodo della didattica a distanza si è dimostrata abbastanza partecipe sia nella presenza alle videolezioni sia nella consegna delle prove assegnate dai docenti. Alcuni alunni, tuttavia, hanno partecipato in modo saltuario alle attività, mentre altri si sono distinti per impegno, partecipazione attiva e puntualità nella consegna dei compiti assegnati online dai docenti.

La programmazione del C.d.C. è stata stilata nel rispetto delle indicazioni contenute nel P.T.O.F. e nelle indicazioni ministeriali sulla didattica a distanza.

Nel corso del quinquennio gli allievi si sono avvantaggiati di attività didattiche e di progetti stimolanti attivati nella scuola che hanno arricchito il loro bagaglio culturale e contribuito alla formazione globale.

I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso i colloqui generali secondo il calendario scolastico comunicato all'inizio dell'anno. In diversi casi, tuttavia, la coordinatrice di classe ha dovuto contattare le famiglie per riferire sulle assenze e/o il poco impegno dei figli.

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (sessantesimi)			DEBITO	
		III	IV	V	III	IV
1	A. M.	15	19			
2	B. C.	16	19			
3	C. G.	13	14		X	
4	C. N.	15	19			
5	F. A.	13	14		X	
6	A.S.	13	10			X

7	G. E.	13	14			
8	G. S. M.	13	14		X	
9	L. S. M.	13	14			X
10	L. D.	13	14			
11	L. B.	13	10		X	X
12	M. V.A	13	16			
13	N. P.	13	10			X
14	N. R.	15	19			
15	P. V.	15	19			
16	S. E.	11	16			
17	S. F.	13	10		X	X
18	S. R.	13	14			
19	S. V. A.	13	14			
20	T. C.	13	14			X

8. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

ATTIVITÀ INTEGRATIVE - PROGETTI

1. IL QUOTIDIANO IN CLASSE (Lettura commenti e riflessioni personali per lo sviluppo di un pensiero critico)
2. EDUCAZIONE FINANZIARIA

9. PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA

La progettazione di classe non ha subito grandi variazioni per la chiusura del 26/10/2020 stabilita dalla Presidenza del Consiglio Regionale della Calabria per Covid 19. E, come stabilito dal Collegio Docenti del 03/09/2020, l'80% delle lezioni si è svolto in maniera sincrona e il restante 20% in modalità asincrona, per passare poi in presenza al 50% della popolazione studentesca a partire dal 01/02/2021. Pertanto, oltre al Registro Elettronico Axios, che resta il punto di riferimento per le consegne, sono stati utilizzati i seguenti strumenti e le seguenti strategie per supportare gli alunni anche in remoto:

I. Piattaforme e canali di comunicazione:

- a) In modalità sincrona, videolezioni con l'applicazione "Meet" della

- piattaforma Google Suite For Education configurata per la scuola
- b) In modalità asincrona, consegna di materiale didattico e lavori da svolgere attraverso l'uso di classi virtuali in Google Classroom e altre App della Piattaforma GSuite For Education (Gmail, Drive, Google Documenti, Calendar).
- c) Applicazione di messaggistica WhatsApp per un contatto diretto e un'assistenza continua agli alunni.

10. OBIETTIVI TRASVERSALI

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli obiettivi trasversali che vengono tenuti in considerazione:

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI	
1. Rispetto delle regole	
2. Autocontrollo	
3. Correttezza nella relazione educativa e didattica	
4. Assiduità nella frequenza	
1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;	
2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;	
3. Sviluppare l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;	
4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curricolari ed extrascolastiche;	
5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;	
6. Utilizzare piani di analisi diversi;	
7. Individuare rapporti di causa - effetto;	
8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;	
9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;	
10. Rispettare le norme di sicurezza.	

OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>migliorare le competenze linguistiche e comunicative sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.</p>
--	--

	<p>Competenze dell'asse linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali
<p>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>Asse Matematico</p> <p>E' mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui.</p> <p>Competenze dell'asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico. <p>Asse Scientifico e Tecnologico</p> <p>Rende gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Competenze dell'asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
<p>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO - PROFESSIONALE</p>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>

11. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Percorso di "Cittadinanza e Costituzione" ha posto al centro dei propri contenuti l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITA' EDUCATIVE:

- ✓ Favorire la formazione di una coscienza civile
- ✓ Educare alla democrazia e alla partecipazione attiva nella società
- ✓ Approfondire i problemi, accrescere il livello di conoscenza, che è fattore irrinunciabile di libertà
- ✓ Educare al dialogo concepito come esercizio di democrazia e condotto con rispetto reciproco
- ✓ Acquisire la consapevolezza del valore e del diritto delle diversità
- ✓ Rispettare la civiltà degli altri al pari della propria

- ✓ **OBIETTIVI SPECIFICI**
- ✓ Conoscere e interpretare i principi fondamentali della Costituzione
- ✓ Conoscere e analizzare i diritti e doveri dei cittadini
- ✓ Saper collegare i principi della Costituzione Italiana ed Europea a problemi e realtà della società attuale
- ✓ Saper leggere testi espositivi e argomentativi individuandone la struttura, i temi centrali
- ✓ Produrre discorsi orali e scritti di vario tipo (formali e informali), adeguandone l'organizzazione e la forma linguistica agli scopi e alle situazioni
- ✓ Esprimere giudizi critici sulle tematiche esaminate
- ✓ Attualizzare i temi proposti con opportuni riferimenti alla realtà

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSI V SEZ.A

DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO PROF.SSA MASTROIANNI ENZA

(Formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento)

I QUADRIMESTRE - Organizzazioni internazionali ed Unione europea

MATERIA	CONTENUTO	ORE
ITALIANO	La Costituzione italiana Gli scrittori e la Costituzione	4
STORIA	Unione europea e organismi internazionali Struttura e storia dell'UE e dell'ONU	2

DTA	Il sistema economico mondiale Il processo di integrazione europea.	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Qualità degli alimenti e frodi alimentari Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS	2
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	FAO	1
RELIGIONE	Educazione al volontariato e cittadinanza attiva	2
INGLESE	Struttura e storia dell'UE e dell'ONU	2

TOTALE ORE 16

II QUADRIMESTRE - Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

MATERIA	CONTENUTO	ORE
ITALIANO	Diritti umani nella letteratura del Novecento Art. 3 Cost., il principio di eguaglianza formale e sostanziale. Diritti delle donne e dei bambini	3
STORIA	Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano. Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...)	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il diritto all'alimentazione e la sicurezza alimentare	2
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	Il cibo come diritto umano fondamentale. La lotta allo spreco alimentare	2
RELIGIONE	Diritti umani e libertà religiosa	1
INGLESE	La Dichiarazione Internazionale dei Diritti	2

	Umani del 1948	
SCIENZE MOTORIE	I Diritti umani e lo sport Lo sport come diritto umano	2
DTA	Imprese e Diritti umani	2

TOTALE ORE 17

Tutti i docenti, ciascuno per la propria disciplina di insegnamento, hanno approfondito alcuni aspetti legati allo sviluppo di *competenze trasversali*.

Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali
Imparare ad imparare
a. Organizzare il proprio apprendimento
b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni (formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare
a) Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di ricerca
b) Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari
c) Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati
Comunicare
a) Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico)
b) Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
c) Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse metodologie disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare
a) Interagire in gruppo
b) Comprendere i diversi punti di vista
c) Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
d) Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività con riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole
a) Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
b) Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
c) Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
d) Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi
a) Affrontare situazioni problematiche

b) Costruire e verificare ipotesi
c) Individuare fonti e risorse adeguate
d) Raccogliere e valutare i dati
e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline
Individuare collegamenti e relazioni
a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, in diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, causa effetto e la natura probabilistica
c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione
a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comuni
b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

12. PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

Considerata la normativa vigente e le delibere del collegio docenti e del consiglio di classe, i docenti hanno trattato delle tematiche trasversali, per permettere una comprensione più completa e adeguata degli argomenti e consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi. Le tematiche sono state declinate, nel corso dell'anno scolastico, in unità di apprendimento indipendenti, tutte sostenute da documenti di varia natura e finalizzate al colloquio pluridisciplinare degli Esami di Stato:

- La globalizzazione alimentare

I docenti si impegnano a svolgere una simulazione del colloquio secondo le modalità di svolgimento dell'esame comunicate, alla luce delle tematiche trasversali proposte e con la partecipazione dei commissari interni, per permettere un confronto sugli argomenti trattati e sui documenti analizzati. Le tematiche indicate non costituiscono oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari ma l'occasione per stimolare gli allievi a individuare collegamenti tra le discipline, a stabilire nessi tra la letteratura, altre discipline o domini espressivi e fenomeni della contemporaneità.

Data della simulazione del colloquio	28/05/20
Discipline coinvolte/Commissione	ITALIANO E STORIA
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	ENOGASTRONOMIA: CUCINA
	LINGUA FRANCESE
	MATEMATICA

<p>Modalità di svolgimento della simulazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preliminarmente alla data di svolgimento della simulazione, i docenti, avendo presenti riferimenti normativi e indicazioni ministeriali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62; Nota Ministeriale 349 del 5 marzo 2021; OM n. 53 e 54 /2021), concordano i criteri per la scelta e la predisposizione dei materiali che daranno avvio al colloquio. • La mattina della simulazione, la Commissione predispone il materiale riguardante il regolare svolgimento della simulazione • Tutta la classe è pronta per affrontare la simulazione. • Si sorteggia un alunno per volta per un totale di n. 3 alunni. • Gli alunni non sorteggiati assistono alla simulazione.
---	---

Per la predisposizione dei documenti della simulazione del colloquio, il C.D.C. ha tenuto conto dei seguenti nuclei tematici pluridisciplinari: la Globalizzazione alimentare. La griglia utilizzata per la valutazione del colloquio viene allegata al presente Documento.

13. METODOLOGIE E STRUMENTI

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi.

Si è ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità. Gli argomenti sono stati trattati tramite lezioni frontali, in presenza e a distanza, in modalità sincrona e asincrona, con i metodi e gli strumenti che i singoli docenti hanno ritenuto opportuno, come riassunto nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL' ALIMENTA.	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCINA	ENOGAS.SALA BAR	RELIGIONE
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X		X	X		X
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X		X	X		
Flipped Classroom										
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X		X		X	X		
Esercitazioni grafiche e pratiche										
Attività di laboratorio/Palestra						X		X		
Realizzazione di prodotti multimediali	X				X				X	
Videolezioni asincrone										
Videoconferenze										
Classe virtuale	X	X	X	X	X	X	X	X		X

14. MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

Guida nella didattica è il libro di testo, anche in formato digitale. I contenuti vengono poi arricchiti e integrati con molteplici documenti.

I materiali, soprattutto nella seconda parte dell'anno, sono veicolati prevalentemente attraverso la piattaforma: GSUITE di GOOGLE con aule virtuali su Google Classroom. Il materiale viene inviato anche tramite mail istituzionale.

Vengono proposti files di vario genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dal docente o reperite in rete, film inerenti al periodo storico-letterario studiato, videoconferenze (modalità sincrona), lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali (modalità asincrona) prodotti dal docente o reperite sul web, documenti

disponibili online, videolab, tutorial, documentari, App interattive dei libri di testo (tipo "Scopri" su HubScuola, "Guarda" su Zanichelli, ecc.); Risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici (Zanichelli, Mondadori, Hub scuola, ecc.).

Il materiale fornito presenta, per molte discipline, differenti fasce di livello per agevolare lo studio di tutti gli alunni.

15. MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL' ALIMENT	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCINA	ENOGAS.SALA BAR	RELIGIONE
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X		X	X		
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X					X				
Prove Semi-Strutturate	X	X	X		X	X	X	X		
Prove Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X		
Composizioni / Saggi brevi										
Esercizi di varie tipologie	X	X	X	X			X			
Riassunti e relazioni	X				X			X		
Questionari	X	X	X	X	X		X	X		
Risoluzione di problemi							X			
Brani da completare	X	X	X							
Prove pratiche						X		X		
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Istant su Classroom	X	X	X	X	X	X	X			X
Prodotti multimediali								X		

Durante la prima parte dell'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, con prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali; la verifica a distanza è avvenuta attraverso prove strutturate, semi-strutturate e aperte, registrate nelle apposite sezioni sulla piattaforma GSuite e/o in chat privata sulla medesima piattaforma e/o per e-mail. Le videoconferenze sincrone sono state occasione di confronto e di verifica orale dei contenuti appresi e del miglioramento delle competenze.

Le verifiche sono state distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, tenendo conto degli argomenti trattati e delle loro peculiarità.

16. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si è basata sulla puntualità dei lavori svolti, sul metodo di studio maturato, sulla partecipazione all'attività didattica, sul costante impegno, sulla progressione nell'apprendimento, sul livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite.

La valutazione sommativa si è basata sulle verifiche orali, sotto forma di colloqui e/o test, sulle esercitazioni svolte a casa e online, sulle ricerche, sulle prove scritte.

Ai fini della valutazione del credito formativo il Consiglio di classe rinvia ogni deliberazione in merito fino al Consiglio finale, per cui le relative determinazioni saranno rimesse dopo le disposizioni aggiuntive degli organi di competenza.

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

<p>Criteri comuni e trasversali al CdC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo di studio - Partecipazione all'attività didattica - Motivazione - Costante impegno - Progressione nell'apprendimento - Livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite - Raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali - Frequenza - Puntualità nell'esecuzione dei compiti - Autonomia didattica
<p>Criteri per la didattica in presenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza
<p>Criteri per la didattica a distanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • gli apprendimenti individuali • il rispetto dei tempi di consegna su piattaforma • la puntualità nell'autovalutazione • il progresso del livello di apprendimento raggiunto • la qualità dei lavori realizzati • l'interazione nelle videoconferenze o nel forum o in chat • la responsabile partecipazione alle videoconferenze • la riflessione critica e la capacità di annodare collegamenti anche interdisciplinari • domande di tipo diagnostico nel corso delle videoconferenze • correzione collettiva durante le video lezioni sincrone • Test, progetti interattivi, prodotti multimediali o di power point <p>Originalità e autonomia nella produzione dei lavori assegnati (Cheating)</p>

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO DOTT.SSA: CARMELA LUCISANO

<u>Mastroianni Enza</u>	<u>Italiano</u>
<u>Modaffari Domenica</u>	<u>Storia</u>
<u>Naccarato Marisa</u>	<u>Scienza & Cultura Dell'Alimentazione</u>
<u>Dattola Angela</u>	<u>Lingua Inglese</u>
<u>Adda Francesca</u>	<u>Lingua Francese</u>
<u>Primerano Natale</u>	<u>Enogastronomia settore Cucina</u>
<u>Altomonte Maria</u>	<u>Matematica</u>
<u>Falduto Sabrina</u>	<u>DTA</u>
<u>Calabrò Amelia</u>	<u>Religione</u>
<u>Iofrida Rocco</u>	<u>Enogastronomia settore Sala - bar</u>
<u>Barillà Anna</u> (sostituisce Praticò Carmelo)	<u>Scienze Motorie</u>
<u>Nicolò Giuseppina</u>	<u>Sostegno</u>
<u>Modaffari Donatella</u>	<u>Sostegno</u>

Allegati

- A. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO-Ex Alternanza Scuola -Lavoro)
- B. Griglia di valutazione colloquio orale
- C. Valutazione credito scolastico
- D. Assegnazione elaborati
- E. Elenco dei brani di Italiano oggetto della discussione
- F. Programmi svolti

A. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO-Ex Alternanza Scuola -Lavoro)

IPSSAR VA		2018/2019	2019/2020	2020/21	TOT
1	A. M.	CATTOLICA 90 h La prova del cuoco 76 h	PON Spagna 120 h	OrientaCalabria 5 h	291 h
2	B. C.	CATTOLICA 90 H La prova del cuoco 76 h	PON Spagna 120 h	OrientaCalabria 5 h	291 h
3	C. G.	La prova del cuoco 60 h		OrientaCalabria 5 h	65 h
4	C. N.	La prova del cuoco 60 h		OrientaCalabria 5 h	65 h
5	F. A.	La prova del cuoco 66 h		OrientaCalabria 5 h	71 h
6	G.A. S.	Addetto produzioni enogastronomiche del Mediterraneo 90h			90 h
7	G.E.	La prova del cuoco 68 h		OrientaCalabria 5 h Youth Empowered 2020/21 E-learning 20 h Video Lezione 5 h	98 h
8	H. S.M.	La prova del cuoco 68 h			68 h
9	L.S.	La prova del cuoco 52 h		OrientaCalabria 5 h	57 h
10	L.D.	La prova del cuoco 68 h			68 h
11	L. B.	La prova del cuoco 68 h		OrientaCalabria 5h	98 h

				Youth Empowered 2020/21 E-learning 20 h Video Lezione 5 h	
12	M.V.	CATTOLICA 90 h La prova del cuoco 60 h	PON Spagna 120 h	OrientaCalabria 5 h Youth Empowered 2020/21 E-learning 20 h Video Lezione 5 h	300 h
13	N. P.	La prova del cuoco 48 h		OrientaCalabria 5 h	53 h
14	N.R.	La prova del cuoco 76 h		OrientaCalabria 5 h	81 h
15	P.V.	CATTOLICA 90 h La prova del cuoco 76 h		OrientaCalabria 5 h	171 h
16	S.E.	La prova del cuoco 66 h		OrientaCalabria 5 h	71 h
17	S. F.	La prova del cuoco 52 h			52 h
18	S.R.	La prova del cuoco 68 h	PON Spagna 120 h	OrientaCalabria 5 h Youth Empowered 2020/21 E-learning 20 h Video Lezione 5 h	218 h
19	S. V.A.	La prova del cuoco 52 h		OrientaCalabria 5 h Youth Empowered 2020/21 E-learning 20 h Video Lezione 5 h	82 h

20	T.C.	La prova del cuoco 76 h			
----	------	----------------------------	--	--	--

B. Griglia di Valutazione del Colloquio Orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle	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	

esperienze personali	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

C. TABELLE CREDITI SCOLASTICI

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
$M=6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

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

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/dell'OM11/2020	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

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

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

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

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

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

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

D. Argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio di cui all'articolo 18, comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03/03/2021

N°	Argomento
1	Sindrome metabolica - Obesità
2	Reazioni avverse al cibo
3	Dieta equilibrata e Diete vegetariane
4	Dieta in gravidanza e della nutrice
5	Dieta mediterranea 1
6	Contaminazioni fisico-chimiche - Micotossine - Metalli pesanti
7	Cibo e religioni
8	Le malattie cardiovascolari
9	Dieta dello sportivo
10	Iperlipidemie e aterosclerosi
11	Le diete nell'età evolutiva
12	Malattie trasmesse con gli alimenti - Virus, batteri, tossinfezione e prevenzione generale
13	La dieta mediterranea 2
14	Alimentazione e tumori
15	I disturbi del comportamento alimentare
16	HACCP 1
17	HACCP 2
18	Contaminazioni da stafilococchi e Clostridium botulinum
19	Dieta equilibrata con tipologie dietetiche: eubiotica, macrobiotica e nordica

E. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all'articolo 18 comma 1 lettera b) Ordinanza n. 53 del 03/03/2021 ESAMI DI STATO 2020/2021

I Malavoglia di padron 'Ntoni, Giovanni Verga

L'albatro - C. Baudelaire

Il fanciullino, G. Pascoli

X agosto, G. Pascoli

Temporale, Il lampo, Il tuono, G. Pascoli

Il ritratto di Andrea Sperelli, G. D'Annunzio
La sera fiesolana, G. D'Annunzio
La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata, Luigi Pirandello
Adriano Meis e la sua ombra, da Il fu Mattia Pascal, XV Luigi Pirandello
La coscienza di Zeno, Il vizio del fumo, Italo Svevo
Fratelli, G. Ungaretti
Veglia, G. Ungaretti
Non chiederci la parola che squadri da ogni lato, Eugenio Montale
I limoni, E. Montale
Uomo del mio tempo, S. Quasimodo
Alle fronde dei salici, S. Quasimodo
A mia moglie, U. Saba
Goal, U. Saba
Se questo è un uomo, P. Levi
La casa in collina, "E dei caduti che facciamo", C. Pavese

I Malavoglia di padron 'Ntoni, Giovanni Verga

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. (...) Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cipolla. Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso - un pugno che sembrava fatto di legno di noce - Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro -. Diceva pure, - Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo -. E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. (...)

Padron 'Ntoni sapeva anche certi motti e proverbi che aveva sentito dagli antichi, "perché il motto degli antichi mai menti": - "Senza pilota barca non cammina" - "Per far da papa bisogna saper far da sagrestano" - oppure - "Fa' il mestiere che sai, che se non arricchisci camperai" - "Contentati di quel che t'ha fatto tuo padre; se non altro non sarai un birbante" ed altre sentenze giudiziose. Ecco perché la casa del nespolo prosperava, e padron 'Ntoni passava per testa quadra, al punto che a Trezza l'avrebbero fatto consigliere comunale, se don Silvestro, il segretario, il quale la sapeva lunga, non avesse predicato che era un codino marcio, un reazionario (...), onde poter spadroneggiare nel villaggio, come spadroneggiava in casa propria. Padron 'Ntoni invece (...), badava agli affari suoi, e soleva dire: "Chi ha carico di casa non può dormire quando vuole" perché "chi comanda ha da dar conto".

da G. Verga, I Malavoglia, a cura di F. Cecco, Einaudi, Torino, 1997

L'ALBATRO - C. Baudelaire

*Spesso, per divertirsi, gli uomini d'equipaggio
Catturano degli albatro, grandi uccelli dei mari,
Che seguono, indolenti compagni di viaggio,
Il vascello che va sopra gli abissi amari.*

*5 E li hanno appena posti sul ponte della nave
Che, inetti e vergognosi, questi re dell'azzurro
Pietosamente calano le grandi ali bianche,
Come dei remi inerti, accanto ai loro fianchi.*

*Com'è goffo e maldestro, l'alato viaggiatore!
10 Lui, prima così bello, com'è comico e brutto!
Qualcuno, con la pipa, gli solletica il becco,
L'altro, arrancando, mima l'infermo che volava!*

*Il Poeta assomiglia al principe dei nubi
Che abita la tempesta e ride dell'arciere;
15 Ma esule sulla terra, al centro degli scherni,
Per le ali di gigante non riesce a camminare.*

"È dentro noi un fanciullino che non solo ha brividi [...], ma lagrime ancora e tripudi suoi. Quando la nostra età è tuttavia tenera, egli confonde la sua voce con la nostra, e dei due fanciulli che ruzzano e contendono tra loro, e, insieme sempre, temono sperano godono piangono, si sente un palpito solo, uno strillare e un guaire solo. Ma quindi noi cresciamo, ed egli resta piccolo; noi accendiamo negli occhi un nuovo desiderare, ed egli vi tiene fissa la sua antica serena meraviglia; noi ingrossiamo e arrugginiamo la voce, ed egli fa sentire tuttavia e sempre il suo tinnulo squillo come di campanello."

da Il fanciullino, G. Pascoli

GIOVANNI PASCOLI - X agosto
Myrica (Livorno, Giusti, 1891).

*San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché si gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.*

*Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra i spini;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.*

*Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.*

*Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...*

*Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:*

*egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano*

*E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!*

Temporale

Un bubbolìo lontano...

*Rosseggia l'orizzonte,
come affocato, a mare;
nero di pece, a monte;
stracci di nubi chiare:
tra il nero un casolare:
un'ala di gabbiano.*

Giovanni Pascoli, da Myricae

Il lampo

E cielo e terra si mostrò qual era:

*La terra ansante, livida, in sussulto;
il cielo ingombro, tragico, disfatto:
bianca bianca nel tacito tumulto
una casa apparì sparì d'un tratto;
come un occhio, che, largo, esterrefatto,
s'aprì si chiuse, nella notte nera.*

Giovanni Pascoli, da Myricae

Il tuono

E nella notte nera come il nulla

*a un tratto, col fragor d'arduo dirupo
che frana, il tuono rimbombò di schianto:
rimbombò, rimbalzò, rotolò cupo
e tacque, e poi rimareggiò rinfranto,
e poi vanì. Soave allora un canto
s'udì di madre, e il moto d'una culla.*

Giovanni Pascoli, da Myricae

Il piacere, libro I, cap. II

Il ritratto di Andrea Sperelli

Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta, unico erede, proseguiva la tradizione familiare. Egli era, in verità, l'ideal tipo del giovine signore italiano del XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, l'ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studii varii e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a vent'anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagoghi. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizii, l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica, sapeva largamente vivere; (...) egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa.

L'educazione di Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto sui libri quanto in cospetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento: e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansion di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della forza morale, che il padre stesso non aveva ritegno a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue

speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinunzia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebben con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui».

Anche il padre, ammoniva: «Bisogna conservare ad ogni costo intiera la libertà, fin nell'ebbrezza. (...) Anche, diceva: «Il rimpianto è il vano pascolo d'uno spirito disoccupato. Bisogna sopra tutto evitare il rimpianto occupando sempre lo spirito con nuove sensazioni e con nuove immaginazioni».

Ma queste massime volontarie, che per l'ambiguità loro potevano anche essere interpretate come alti criterii morali, cadevano appunto in una natura involontaria, in un uomo, cioè, la cui potenza volitiva era debolissima.

La sera fiesolana, G. D'Annunzio

*Fresche le mie parole ne la sera
ti sien come il fruscio che fan le foglie
del gelso ne la man di chi le coglie
silenzioso e ancor s'attarda a l'opra lenta
su l'alta scala che s'annera
contro il fusto che s'inargenta
con le sue rame spoglie
mentre la Luna è prossima a le soglie
cerule e par che innanzi a sé distenda un velo
ove il nostro sogno si giace
e par che la campagna già si senta
da lei sommersa nel notturno gelo
e da lei beva la sperata pace
senza vederla.*

*Laudata sii pel tuo viso di perla,
o Sera, e pe' tuoi grandi umidi occhi ove si tace
l'acqua del cielo!*

*Dolci le mie parole ne la sera
ti sien come la pioggia che bruiva
tepidamente e fuggitiva,
commiato lacrimoso de la primavera,
su i gelsi e su gli olmi e su le viti*

*e su i pini dai novelli rosei diti
che giocano con l'aura che si perde,
e su 'l grano che non è biondo ancóra
e non è verde,
e su 'l fieno che già patì la falce
e trascolora,
e su gli olivi, su i fratelli olivi
che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti.*

*Laudata sii per le tue vesti aulenti,
o Sera, e pel cinto che ti cinge come il salce
il fien che odora!*

(...)

Luigi Pirandello, *La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*

Nella concezione di ogni opera umoristica, la riflessione non si nasconde, non resta invisibile, non resta cioè quasi una forma del sentimento, quasi uno specchio in cui il sentimento si rimira, ma gli si pone innanzi, da giudice; lo analizza, spassionandosene; ne scompone l'immagine; da questa analisi però, da questa scomposizione, un altro sentimento sorge o spira: quello che potrebbe chiamarsi, e che io difatti chiamo il sentimento del contrario.

Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti unti non si sa di quale orribile manteca, e poi tutta goffamente imbellettata e parata d'abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente s'inganna che, parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l'amore del marito molto più giovane di lei, ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andar oltre a quel primo avvertimento, o piuttosto, più addentro: da quel primo avvertimento del contrario mi ha fatto passare a questo sentimento del contrario. Ed è tutta qui la differenza tra il comico e l'umoristico.

Adriano Meis e la sua ombra, da *Il fu Mattia Pascal*, XV Luigi Pirandello

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

- Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente⁵. Una smania mala mi aveva preso, quasi adunghiandomi il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!" Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stìa: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Rientrando in casa...

La coscienza di Zeno, Il vizio del fumo, Italo Svevo

Il dottore al quale ne parlai mi disse d'iniziare il mio lavoro con un'analisi storica della mia propensione al fumo:

- Scriva! Scriva! Vedrà come arriverà a vedersi intero.

Credo anzi che del fumo posso scrivere qui al mio tavolo senz'andar a sognare su quella poltrona. Non so come cominciare e invoco l'assistenza delle sigarette tutte tanto somiglianti a quella che ho in mano.

Oggi scopro subito qualche cosa che più non ricordavo. Le prime sigarette ch'io fumai non esistono più in commercio. Intorno al '70 se ne avevano in Austria di quelle che venivano vendute in scatoline di cartone munite del marchio dell'aquila bicipite. Ecco: attorno a una di quelle scatole s'aggruppano subito varie persone con qualche loro tratto, sufficiente per suggerirmene il nome, non bastevole però a commovermi per l'impensato incontro. Tento di ottenere di più e vado alla poltrona: le persone sbiadiscono e al loro posto si mettono dei buffoni che mi deridono. Ritorno sconfortato al tavolo.

Una delle figure, dalla voce un po' roca, era Giuseppe, un giovinetto della stessa mia età, e l'altra, mio fratello, di un anno di me più giovine e morto tanti anni or sono. Pare che Giuseppe ricevesse molto denaro dal padre suo e ci regalasse di quelle sigarette. Ma sono certo che ne offriva di più a mio fratello che a me. Donde la necessità in cui mi trovai di procurarmene da me delle altre. Così avvenne che rubai. D'estate mio padre abbandonava su una sedia nel tinello il suo panciotto nel cui taschino si trovavano sempre degli spiccioli: mi procuravo i dieci soldi occorrenti per acquistare la preziosa scatoletta e fumavo una dopo l'altra le dieci sigarette che conteneva, per non conservare a lungo il compromettente frutto del furto.

Tutto ciò giaceva nella mia coscienza a portata di mano. Risorge solo ora perché non sapevo prima che potesse avere importanza. Ecco che ho registrata l'origine della sozza abitudine e (chissà?) forse ne sono già guarito. Perciò, per provare, accendo un'ultima sigaretta e forse la getterò via subito, disgustato. (...)

Adesso che son qui, ad analizzarmi, sono colto da un dubbio: che io forse abbia amato tanto la sigaretta per poter riversare su di essa la colpa della mia incapacità? Chissà se cessando di fumare io sarei divenuto l'uomo ideale e forte che m'aspettavo?

Forse fu tale dubbio che mi legò al mio vizio perché è un modo comodo di vivere quello di crederci grande di una grandezza latente. Io avanzo tale ipotesi per spiegare la mia debolezza giovanile, ma senza una decisa convinzione. Adesso che sono vecchio e che nessuno esige qualche cosa da me, passo tuttavia da sigaretta a proposito, e da proposito a sigaretta. (...)

Fratelli

Mariano il 15 luglio 1916

*Di che reggimento siete
fratelli?*

Parola tremante nella notte

Foglia appena nata

*Nell'aria spasimante
involontaria rivolta
dell'uomo presente alla sua
fragilità*

Fratelli

(Giuseppe Ungaretti, Vita d'un uomo)

Veglia

*Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani
penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore*

*Non sono mai stato
tanto
attaccato alla vita*

G. Ungaretti

EUGENIO MONTALE

*Non chiederci la parola che squadri da ogni lato *
[1923]*

*Non chiederci la parola che squadri da ogni lato
l'animo nostro informe, e a lettere di fuoco
lo dichiari e risplenda come un croco
perduto in mezzo a un polveroso prato.*

*Ah l'uomo che se ne va sicuro,
agli altri ed a se stesso amico,
e l'ombra sua non cura che la canicola
stampi sopra uno scalcinato muro!*

*Non domandarci la formula che mondi possa aprirti,
sì qualche storta sillaba e secca come un ramo.
Codesto solo oggi possiamo dirti,
ciò che non siamo, ciò che non vogliamo.*

I limoni

*Ascoltami, i poeti laureati
si muovono soltanto fra le piante
dai nomi poco usati: bossi ligustri o acanti.
Io, per me, amo le strade che riescono agli erbosi
fossi dove in pozzanghere
mezzo seccate agguantano i ragazzi
qualche sparuta anguilla:
le viuzze che seguono i ciglioni,
discendono tra i ciuffi delle canne
e mettono negli orti, tra gli alberi dei limoni.*

*Meglio se le gazzarre degli uccelli
si spengono inghiottite dall'azzurro:
più chiaro si ascolta il susurro
dei rami amici nell'aria che quasi non si muove,
e i sensi di quest'odore
che non sa staccarsi da terra
e piove in petto una dolcezza inquieta.
Qui delle divertite passioni
per miracolo tace la guerra,
qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza
ed è l'odore dei limoni.*

*Vedi, in questi silenzi in cui le cose
s'abbandonano e sembrano vicine
a tradire il loro ultimo segreto,
talora ci si aspetta
di scoprire uno sbaglio di Natura,
il punto morto del mondo, l'anello che non tiene,
il filo da disbrogliare che finalmente ci metta
mezzo di una verità.
Lo sguardo fruga d'intorno,
la mente indaga accorda disunisce
nel profumo che dilaga
quando il giorno più nel languisce.
Sono i silenzi in cui si vede
in ogni ombra umana che si allontana
qualche disturbata Divinità.*

*Ma l'illusione manca e ci riporta il tempo
nelle città rumorose dove l'azzurro si mostra
soltanto a pezzi, in alto, tra le cimase.
La pioggia stanca la terra, di poi; s'affolla
il tedio dell'inverno sulle case,
la luce si fa avara - amara l'anima.
Quando un giorno da un malchiuso portone
tra gli alberi di una corte
ci si mostrano i gialli dei limoni;
e il gelo dei cuore si sfa,
e in petto ci scrosciano
le loro canzoni*

le trombe d'oro della solarità.

UOMO DEL MIO TEMPO

*Sei ancora quello della pietra e della fionda,
uomo del mio tempo. Eri nella carlinga,
con le ali maligne, le meridiane di morte,
t'ho visto - dentro il carro di fuoco, alle forche,
alle ruote di tortura. T'ho visto: eri tu,
con la tua scienza esatta persuasa allo sterminio,
senza amore, senza Cristo. Hai ucciso ancora,
come sempre, come uccisero i padri, come uccisero
gli animali che ti videro per la prima volta.
E questo sangue odora come nel giorno
Quando il fratello disse all'altro fratello:
«Andiamo ai campi». E quell'eco fredda, tenace,
è giunta fino a te, dentro la tua giornata.
Dimenticate, o figli, le nuvole di sangue
Salite dalla terra, dimenticate i padri:
le loro tombe affondano nella cenere,
gli uccelli neri, il vento, coprono il loro cuore.*

Salvatore Quasimodo

"Alle fronde dei salici"

*E come potevano noi cantare
con il piede straniero sopra il cuore,
fra i morti abbandonati nelle piazze
sull'erba dura di ghiaccio, al lamento
d'agnello dei fanciulli, all'urlo nero
della madre che andava incontro al figlio
crocifisso sul palo del telegrafo?
Alle fronde dei salici, per voto,
anche le nostre cetre erano appese,
oscillavano lievi al triste vento.*

S. Quasimodo

Se questo è un uomo

*Voi che vivete sicuri
Nelle vostre tiepide case,
voi che trovate tornando a sera
Il cibo caldo e visi amici:
Considerate se questo è un uomo
Che lavora nel fango
Che non conosce pace
Che lotta per un pezzo di pane
Che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna,
Senza capelli e senza nome
Senza più forza di ricordare
Vuoti gli occhi e freddo il grembo
Come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
Vi comando queste parole.
Scolpitele nel vostro cuore
Stando in casa andando per via,
Coricandovi alzandovi;
Ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
La malattia vi impedisca,
I vostri nati torcano il viso da voi.
(Primo Levi, *Se questo è un uomo* - Einaudi, Torino 1979)*

A mia moglie

*Tu sei come una giovane,
una bianca pollastra.
Le si arruffano al vento
le piume, il collo china
per bere, e in terra raspa;
ma, nell'andare, ha il lento
tuo passo di regina,
ed incede sull'erba
pettoruta e superba.
È migliore del maschio.
È come sono tutte
le femmine di tutti
i sereni animali
che avvicinano a Dio.
Così se l'occhio, se il giudizio mio
non m'inganna, fra queste hai le tue uguali,
e in nessun'altra donna.
Quando la sera assonna
le gallinelle,
metton voci che ricordan quelle,
dolcissime, onde a volte dei tuoi mali,
ti quereli, e non sai
che la tua voce ha la soave e triste
musica dei pollai.*

*Tu sei come una gravida
giovenca;
libera ancora e senza
gravezza, anzi festosa;
che, se la lasci, il collo
volge, ove tinge un rosa
tenero la sua carne.
Se l'incontri e muggire
l'odi, tanto è quel suono
lamentoso, che l'erba
strappi, per farle un dono.
È così che il mio dono
t'offro quando sei triste.*

*Tu sei come una lunga
cagna, che sempre tanta
dolcezza ha negli occhi,
e ferocia nel cuore.
Ai tuoi piedi una santa
sembra, che d'un fervore
indomabile arda,
e così ti riguarda
come il suo Dio e Signore.
Quando in casa o per via
segue, a chi solo tenti
avvicinarsi, i denti
candidissimi scopre.
Ed il suo amore soffre
di gelosia*

*Tu sei come la pavida
coniglia. Entro l'angusta
gabbia ritta al vederti
s'alza,
e verso te gli orecchi
alti protende e fermi;
che la crusca e i radicchi
tu le porti, di cui
priva in sé si rannicchia,
cerca gli angoli bui.
Chi potrebbe quel cibo
ritoglierte? Chi il pelo
che si strappa di dosso,
per aggiungerlo al nido
dove poi partorire?
Chi mai farti soffrire?
Tu sei come la rondine
che torna in primavera.
Ma in autunno riparte;
e tu non hai quest'arte.
Tu questo hai della rondine:
le movenze leggere;
questo che a me, che mi sentiva ed era*

vecchio, annunciavi un'altra primavera.

*Tu sei come la provvida
formica. Di lei, quando
escono dalla campagna,
parla al bimbo la nonna
che l'accompagna.
E così nella pecchia
ti ritrovo, ed in tutte
le femmine di tutti
i sereni animali
che avvicinano a Dio;
e in nessun'altra donna.*

U. Saba

Goal

*Il portiere caduto alla difesa
ultima vana, contro terra cela
la faccia, a non veder l'amara luce.
Il compagno in ginocchio che l'induce
con parole e con mano, a rilevarsi,
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.*

*La folla - unita ebrezza - par trabocchi
nel campo. Intorno al vincitore stanno,
al suo collo si gettano i fratelli.
Pochi momenti come questo belli,
a quanti l'odio consuma e l'amore,
è dato, sotto il cielo, di vedere.*

*Presso la rete inviolata il portiere
- l'altro - è rimasto. Ma non la sua anima,
con la persona vi è rimasta sola.
La sua gioia si fa una capriola,
si fa baci che manda di lontano.
Della festa - egli dice - anch'io son parte.*

U. Saba

"E dei caduti che facciamo?"

Niente è accaduto. Sono a casa da sei mesi, e la guerra continua. Anzi, adesso che il tempo si guasta, sui grossi fronti gli eserciti sono tornati a trincerarsi, e passerà un altro inverno, rivedremo la neve, faremo cerchio intorno al fuoco ascoltando la radio. Qui sulle strade e nelle vigne la fanghiglia di novembre comincia a bloccare le bande; quest'inverno, lo dicono tutti, nessuno avrà voglia di combattere, sarà già duro essere al mondo e aspettarsi di morire in primavera. Se poi, come dicono, verrà molta neve, verrà anche quella dell'anno passato e taperà porte e finestre, ci sarà da sperare che non disgeli mai più.

Abbiamo avuto dei morti anche qui. Tolto questo e gli allarmi e le scomode fughe nelle forre dietro i beni (mia sorella o mia madre che piomba a svegliarmi, calzoni e scarpe afferrati a casaccio, corsa agghiacciata attraverso la vigna, e l'attesa, l'attesa avvilita), tolto il fastidio e la vergogna, niente accade. Sui colli, sul ponte di ferro, durante settembre non è passato giorno senza spari - spari isolati, come un tempo in stagione di caccia, oppure rosari di raffiche. Ora si vanno diradando. Quest'è davvero la vita dei boschi come si sogna da ragazzi. E a volte penso che soltanto l'incoscienza dei ragazzi, un'autentica, non mentita incoscienza, può consentire di vedere quel che succede e non picchiarsi il petto. Del resto gli eroi di queste valli sono tutti ragazzi, hanno lo sguardo diritto e cocciuto dei ragazzi. E se non fosse che la guerra ce la sospetto siamo covata nel cuore noialtri - noi non più giovani, noi che abbiamo detto "Venga dunque se deve venire" - anche la guerra, questa guerra, sembrerebbe una cosa pulita. Del resto, chi sa. Questa guerra ci brucia le case. Ci semina di morti fucilati piazze e strade. Ci caccia come lepri di rifugio in rifugio. Finirà per costringerci a combattere anche noi, per strapparci un consenso attivo. E verrà il giorno che nessuno sarà fuori della guerra - né i vigliacchi, né i tristi, né i soli. Da quando vivo qui coi miei, ci penso spesso. Tutti avremo accettato di far la guerra. E allora forse avremo pace. [...]

E qui che la guerra mi ha preso, e mi prende ogni giorno. Se passeggio nei boschi, se a ogni di rastrellatori mi rifugio nelle forre, se a volte discuto coi partigiani di passaggio (anche Giorgi c'è stato, coi suoi: drizzava il capo e mi diceva: "Avremo tempo le sere di neve a riparlarne"), non è che non veda come la guerra non è un gioco, questa guerra che è giunta fin qui, che prende alla gola anche il nostro passato. Non so se Cate, Fonso, Dino, e tutti gli altri, torneranno. Certe volte lo spero, e mi fa paura. Ma ho visto i morti sconosciuti, i morti repubblicani. Sono questi che mi hanno svegliato. Se un ignoto, un nemico, diventa morendo una cosa simile, se ci si arresta e si ha paura a scavalcarlo, vuol dire che anche vinto il nemico è qualcuno, che dopo averne sparso il sangue bisogna placarlo, dare una voce a questo sangue, giustificare chi l'ha sparso.

Guardare certi morti è umiliante. Non sono più faccenda altrui; non ci si sente capitati sul posto per caso. Si ha l'impressione che lo stesso destino che ha messo a terra quei corpi, tenga noialtri inchiodati a vederli, a riempircene gli occhi. Non è paura, non è la solita viltà. Ci si sente umiliati perché si capisce - si tocca con gli occhi - che al posto del morto potremmo essere noi: non ci sarebbe differenza, e se viviamo lo dobbiamo al cadavere imbrattato. Per questo ogni guerra è una guerra civile: ogni caduto somiglia a chi resta, e gliene chiede ragione.

Io non credo che possa finire. Ora che ho visto cos'è guerra, cos'è guerra civile, so che tutti, se un giorno finisse, dovrebbero chiedersi: - E dei caduti che facciamo? perché sono morti? - Io non saprei cosa rispondere. Non adesso, almeno. Né mi pare che gli altri lo sappiano. Forse lo sanno unicamente i morti, e soltanto per loro la guerra è finita davvero.

di Cesare Pavese, da "La casa in collina", (cap. XXIII)

F. PROGRAMMI SVOLTI

Materia: ITALIANO		
Docente: ENZA MASTROIANNI		
Libro di testo adottato: LETTERATURA ITALIANA: Cataldi, Angioloni, Panichi – “La mia letteratura” vol. 3°– Palumbo editore		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del '900. • Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900. • Competenze chiave per l'apprendimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e commento di un testo in prosa e/o in poesia. • Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. • Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> • Il Verismo (G. Verga) • L'età del Decadentismo (G. D'Annunzio, G. Pascoli) • Le avanguardie del primo '900. • Il romanzo novecentesco (I. Svevo, L. Pirandello) • La lirica fra le due guerre (Ermetismo: G. Ungaretti, S. Quasimodo, E. Montale, U. Saba). • L'età dell'impegno e del Neorealismo (P. Levi, C. Pavese) 		
METODOLOGIA		
<p>Le lezioni sono state affrontate sia in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale- sia in D.A.D. didattica in modalità e-learning, video lezioni con collegamento tramite Meet su Classroom (LIVE) nel rispetto dell'orario settimanale. La programmazione è stata rimodulata facendo riferimento ai nuclei fondanti e alle competenze minime già indicati nella programmazione di Dipartimento concordata a inizio anno scolastico.</p> <p>Lo svolgimento del programma, in linea con la programmazione di Istituto e con la programmazione del gruppo dei docenti di Materie letterarie, è stato articolato nelle seguenti parti:</p> <p>- Storia della Letteratura:</p> <p>L'obiettivo principale di questa sezione è stato far acquisire agli alunni un'adeguata competenza letteraria riguardante i principali movimenti culturali e letterari del Novecento e gli autori più importanti con relative opere; per raggiungere questo scopo non pochi sono stati gli ostacoli incontrati. Si è dato spazio all'analisi del testo poetico e narrativo, riflettendo sul linguaggio ed effettuando continui collegamenti con le tematiche di attualità. Si è insistito non solo sull'aspetto analitico della comprensione del testo, ma anche su quello sintetico, attraverso un lavoro di contestualizzazione e di ricerca di collegamenti interdisciplinari con il programma di Storia e di altre materie, in modo da far cogliere all'allievo l'aspetto globale del sapere.</p> <p>Si è rivolta attenzione soprattutto allo sviluppo di un produttivo metodo di studio, cercando di sviluppare la rielaborazione personale dei contenuti.</p> <p>- Educazione linguistica:</p> <p>Questa seconda parte è stata strutturata in due moduli: Laboratorio di scrittura e riflessione sulla lingua. Durante il Laboratorio di scrittura sono state approfondite le principali tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato con l'obiettivo di potenziare le principali competenze linguistiche di scrittura (argomentazione, esposizione). Il secondo (riflessione sulla lingua) è stato svolto trasversalmente durante tutto l'anno scolastico, soprattutto nella fase di correzione dei compiti in classe e delle verifiche sommative della produzione scritta, attraverso momenti di riflessione collettiva e individuale, in modo da far prendere coscienza allo studente dei propri errori, del proprio stile di scrittura, mettendolo in condizione di elaborare personali strategie correttive.</p> <p>I metodi e gli strumenti adottati nello svolgimento del programma sono stati i seguenti:</p> <p>- Lettura, analisi dei testi e commento</p>		

- Presentazione degli argomenti, lettura e spiegazione dei testi con lezioni frontali inizialmente, successivamente attraverso DaD (videolezioni, PPT, documentari, materiali e video consultabili on line) Classroom Meet
- Individuazione di contenuti, concetti e regole attraverso lezioni interattive
- Controllo dell'attenzione e della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati
- Esecuzione degli esercizi proposti dai testi o predisposti dall'insegnante
- Correzione individuale dei test di verifica sommativa
- Recupero degli argomenti trattati
- Schemi riassuntivi, mappe concettuali, appunti
- Lettura di articoli di quotidiani o settimanali

Per gli alunni che hanno mostrato incertezze di base, sono state operate azioni di stimolo e previsti interventi di recupero personalizzato (nuove spiegazioni, esercitazioni individuali, schede e mappe concettuali semplificate, ecc.).

Si è cercato di indirizzare l'azione didattico-educativa verso una lezione dinamica e di facile acquisizione, alternando i momenti informativi a quelli di dibattito aperto con uno sguardo volto al presente ed alla "storia d'oggi" in modo da stimolare il senso di responsabilità e l'autonomia di giudizio. Sono state proposte agli allievi delle attività di ricerca e dei lavori di gruppo. Soprattutto si è cercato di lavorare in un clima di serenità e di rispetto reciproco, ponendo l'accento sui valori fondamentali della legalità, della tolleranza e della solidarietà.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, saggi critici di varia fonte, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, cd. Per la D.A.D., file in pdf (o altre estensioni), argomenti libro di testo formato digitale, mappe concettuali, materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), PowerPoint. Quanto ai link, invece, questi riguardano lezioni registrate dalla RAI, Youtube (anche per la spiegazione degli argomenti), Treccani, Zanichelli, Pearson, HUB scuola Piattaforma Classroom e G- Suite, Re Axios.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo. D.A.D.: somministrazione di esercizi e verifiche e la loro restituzione corretta attraverso la sezione TEST della piattaforma Classroom. Verifiche orali attraverso video lezioni e/o in presenza

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche, le capacità di analisi e sintesi, il gusto estetico degli alunni. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline.

D.A.D. La partecipazione degli alunni alle attività didattiche in modalità e-learning, dopo le difficoltà iniziali, imputabili a problematiche di varia natura (mancanza di strumentazione, difficoltà tecniche per i collegamenti), è risultata differente per motivazione e impegno.

EDUCAZIONE CIVICA

TEMATICA: Organizzazioni internazionali ed Unione europea

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
La Costituzione italiana I principi fondamentali della Costituzione italiana. I diritti di libertà e garanzie costituzionali. Gli scrittori e la Costituzione (letture scelte)	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.	Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.

TEMATICA: Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo.	Comprendere e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona.	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Art. 3 Cost., il principio di eguaglianza formale e sostanziale. Diritti delle donne e dei bambini. Diritti umani nella letteratura del Novecento (P. Levi)	Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico Riconoscere che l'esercizio dei diritti presuppone una responsabilità di natura sociale	Sentirsi responsabili rispetto ai diritti propri e altrui
---	--	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Testo in uso: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA
 V ANNO - C – SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA -

Autori: C. DE LUCA, M.T. FANTOZZI – LIVIANA – DEA SCUOLA

Docente: SABRINA FALDUTO

CLASSE V SEZ. A INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione Enogastronomia

MODULO A	UNITA' DI APPRENDIMENTO	TEMPI
	1. LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE – IL BUDGET NELLE IMPRESE	Ottobre
	2. IL MARKETING	Novembre- Dicembre
	3. IL MARKETING OPERATIVO	Gennaio - Febbraio
	4. IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO	Febbraio - Marzo
	5. LA LEGISLAZIONE TURISTICA	Marzo- Aprile
	6. IL SISTEMA DI QUALITA'	Maggio- Giugno

TAVOLA CONSUNTIVA ANALITICA

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
 Docente: Sabrina Falduto
 Testi: “Diritto e Tecnica Amministrativa dell’impresa ricettiva turistica” V anno C - Servizi di enogastronomia - Liviana DEA SCUOLA

Pecup	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite
<ul style="list-style-type: none"> ♦ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità ♦ Comprendere l’importanza che il turismo e il mercato turistico rivestono nell’economia mondiale. ♦ 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 ♦ Capire che cosa sono il marketing e i suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing. ♦ Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti ♦ acquisire competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Intervenire attivamente nel processo di produzione di servizi e prodotti turistici, attraverso un’attenta attività di programmazione aziendale Utilizzare appropriati strumenti gestionali nella produzione efficiente di servizi e prodotti enogastronomici ♦ Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici ♦ Elaborare progetti di marketing in collaborazione con il territorio e con le imprese di settore ♦ Riconoscere nell’evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali. • Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche. ♦ Il marketing e i suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing ♦ Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle dinamiche del mercato turistico ♦ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera ♦ Utilizzare adeguati strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera ♦ Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e a chilometro zero ♦ Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse abitudini alimentari delle popolazioni che abitano nel Paese ♦ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

	<p>riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio. ♦ Il significato del termine qualità nel settore dell'alimentazione ♦ Gli enti di normazione operanti a livello nazionale, europeo ed internazionale ♦ Il significato di tracciabilità e rintracciabilità ♦ I più importanti standard su rintracciabilità 	
Contenuti	<p>U. 1. LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE-IL BUDGET NELLE IMPRESE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduzione allo studio della programmazione e del controllo di gestione 2. Perché programmare 3. La programmazione aziendale 4. I tempi della programmazione 5. Il budget 6. Il budget economico, il budget degli investimenti, il budget finanziario 7. Il controllo budgetario 8. Vantaggi e limite del budget 9. L'analisi del contesto esterno 10. L'analisi del contesto interno <p>U. 2 IL MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il marketing: aspetti generali 2. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza 3. La ricerca di marketing 4. L'evoluzione del concetto di marketing 5. Il Customer Relationship Management (CRM) 6. Il marketing turistico territoriale <p>U. 3 IL MARKETING OPERATIVO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il marketing strategico e operativo 2. Il piano di marketing 3. L'analisi della situazione esterna 4. Le ricerche di mercato 5. L'analisi della domanda 6. La domanda e l'offerta turistica 7. L'analisi della concorrenza 8. L'analisi della situazione esterna 9. La quota di mercato di un'impresa ristorativa 10. Il posizionamento di un'impresa sul mercato 11. L'analisi SWOT 	

	<p>12. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto 13. Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione, le forme di comunicazione</p> <p>U. 4 IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il fenomeno turistico 2. Il turista 3. l'escursionista 4. L'attrattività turistica di un territorio 5. Le forme di turismo 6. Il turismo sostenibile 7. Il turismo responsabile 8. I principi di sostenibilità 9. I cambiamenti negli stili alimentari 10. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 11. Il turismo interno 12. Il turismo attivo e passivo 13. La bilancia dei pagamenti 14. La bilancia commerciale 15. La bilancia turistica 16. La bilancia dei pagamenti in Italia <p>ARGOMENTI CHE SI PREVEDE DI TRATTARE SUCCESSIVAMENTE AL 15 MAGGIO :</p> <p>Le fonti statistiche La gerarchia delle fonti del diritto in Italia Le istituzioni dell'UE Le fonti del diritto comunitario</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche sono state coordinate tra loro, riservando alle prime l'esposizione dell'argomento e relativa contestualizzazione, mentre le seconde hanno favorito l'acquisizione delle competenze fondamentali in quanto hanno sollecitato gli studenti ad attivare le conoscenze e le abilità apprese nel corso delle lezioni. Altre metodologie adottate in funzione sia delle finalità didattico-educative della disciplina che dei diversi stili di apprendimento degli alunni, sono state le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lezione dialogata come introduzione sulle tematiche da affrontare; • uso della domanda allo scopo di stimolare interessi attivi e critici; • insegnamento individualizzato; • lavoro di gruppo; • <i>problem-solving</i>; • mappe concettuali; • analisi di casi; • Cooperative learning; • Learning by doing.

STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • testi di supporto • fotocopie • schede predisposte
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • test vero/falso • test scelta multipla/ domande a risposta aperta • interrogazione • intervento • dialogo • dibattito

IPSSAR- LINGUA E CULTURA STRANIERA FRANCESE Classe 5 A- A.S.2020-2021
Libro di testo: À Table! Autore: A. De Carlo. Casa Editrice: Hoepli

Docente: Adda Francesca

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI
<p>○ padroneggiare la scrittura (ortografia, morfologia, sintassi, precisione e ricchezza del lessico), modulando le competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi;</p> <p>○ acquisire, nella lingua straniera, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune</p>	<p>- comunicare in lingua straniera</p> <p>- interpretare testi di diversa natura acquisendo le informazioni necessarie</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni.</p> <p>-classificare i compiti a seconda della varietà dell'offerta enogastronomica.</p> <p>-individuare i diversi luoghi dell'enogastronomia-individuare gli accordi vini-piatti.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sa dare dei consigli sull'utilizzo delle vitamine nei cibi. 2. Sa comporre dei menu equilibrati 3. Sa esporre i vantaggi della cucina del territorio 4. Sa proporre il giusto accordo vini-piatti 5. Sa le regole internazionali del metodo HACCP. 6. Sa comporre ed inviare via mail una richiesta di lavoro con allegata la scheda del Curriculum. 7. Sa utilizzare i diversi metodi di cottura. 	<p>-les nouveaux restaurants</p> <p>-la région Provence et ses produits</p> <p>-les produits BIO</p> <p>-les OGM</p> <p>-l'alimentation diététique, les régimes alternatifs</p> <p>- la Pyramide alimentaire</p> <p>-les matières grasses</p> <p>-la France, l'autre pays de l'huile d'olive</p> <p>-la cuisine diététique et légère.</p> <p>-les allergènes, cause d'intolérance alimentaires.</p> <p>-la maladie coeliaque</p> <p>-découvrez un pays par sa cuisine</p> <p>-la cuisine des USA</p> <p>-la cuisine du Mexique</p> <p>-la cuisine de l'Espagne</p> <p>-la cuisine du Maroc</p> <p>-les métiers du restaurants : le sommelier, le Maître de chai</p> <p>-la profession de la restauration, le Directeur de la restauration, le Chef de réception</p> <p>- le XVI siècle : la Renaissance</p> <p>- le XVII siècle : la naissance de la grande cuisine, François La Varenne, Dom Pérignon, la méthode champenoise et diffusion du Champagne.</p>

<p>Europeo di Riferimento. o per studiare, fare ricerca, comunicare. -acquisire la composizione dei menu equilibrati. -studiare i condimenti e gli aromi del proprio Paese e dei Paesi stranieri. -come acquisire un impiego nel mondo della ristorazione.</p>	<p>-acquisire le regole d'igiene e del metodo HACCP. -scrivere una richiesta di lavoro con il relativo Curriculum Vitae.</p>	<p>8. Conosce la storia della cucina francese 9. Conosce i grandi Chefs della cucina francese e i grandi biologi che hanno dato un contributo certo alla conservazione degli alimenti</p>	<p>-le XVIII siècle : le siècle des lumières, Vincent La Chapelle -le XIX siècle :la littérature gastronomique avec Jean Brillat-Savarin, A. Carême, Louis Pasteur et la pasteurisation -le XX siècle :la naissance du tourisme, A. Escoffier, P. Bocuse, A. Ducasse. -appellations des vins Français -la méthode HACCP -la conservation des aliments, congélation chaîne du froid, sous vide, les additifs, les agents levants -le droit du travail -la demande d'emploi et le C.V.</p> <p>ATTIVITA' E METODOLOGIE -Ricorso a fonti autentiche audio e video -uso delle diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • E-learning • Lezione frontale • Lavoro in coppie • Lavoro di gruppo • Lavoro individuale
--	---	--	---

MATEMATICA

Classe V sez. A a.s. 2019-2020

Libro di testo: “MATEMATICA.VERDE” vol. 4A Bergamini – Barozzi Trifone

Docente: Maria Altomonte

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni - Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere messaggi di genere scientifico e di complessità diversa, trasmessi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina -Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni -Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione. -Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui. - Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - Costruire e utilizzare modelli - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. 	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale -Lezione partecipata -Problem solving (risolvere situazioni problematiche)

CONTENUTI

UDA 1 -DISEQUAZIONI

Teoria delle disequazioni; risoluzione di disequazioni di primo grado, secondo grado, grado superiore al secondo, fratte; equazioni e disequazioni irrazionali e con valori assoluti; sistemi di disequazioni; disequazioni parametriche.

UDA 2 – FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Funzioni e loro caratteristiche; dominio e codominio di una funzione; proprietà delle funzioni; classificazioni delle funzioni; funzioni razionali intere e fratte; irrazionali intere e fratte; cenni di funzioni logaritmiche ed esponenziali

UDA 3 –LIMITI DI FUNZIONI

Definizione di limite finito e infinito; calcolo del limite di funzioni razionali e irrazionali; operazioni sui limiti; definizione di asintoto e ricerca degli asintoti di una funzione: asintoto verticale, orizzontale e obliquo.

UDA 4 –STUDIO DI FUNZIONE

Funzioni polinomiali, funzioni razionali fratte, funzioni irrazionali intere e funzioni irrazionali fratte; ricerca del dominio di una funzione; simmetrie: funzioni pari e dispari; coordinate degli eventuali punti d'intersezione con gli assi; segno di una funzione: stabilire gli intervalli in cui la funzione è positiva e gli intervalli in cui è negativa; comportamento della funzione agli estremi del dominio: calcolo dei relativi limiti e ricerca degli asintoti verticali, orizzontali ed eventuali asintoti obliqui; costruzione del grafico della funzione sugli assi cartesiani, crescita e decrescita, massimi e minimi, concavità, convessità e flesso. Risoluzione grafica della funzione.

Materia: STORIA		
Docente: MODAFFARI DOMENICA		
Libri di testo adottati: STORIA M. Montanari “La storia è servita -vol.3- Dal Novecento a oggi” Editori Laterza Scuola		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ☉ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900. ☉ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. ☉ Organizzazioni Internazionali ed Unione Europea ☉ Dignità e diritti umani 	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Individuare le connessioni tra la storia e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali. ☉ Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali. ☉ Integrare la storia generale con le storie settoriali. Applicare un metodo di lavoro laboratoriale. Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale; ☉ Riconoscere l'importanza del dialogo tra culture diverse, per superare stereotipi e pregiudizi; 	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ☉ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali. Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale; ☉ Cogliere messaggi e valori positivi, in difesa dei diritti umani
CONTENUTI		
STORIA <ul style="list-style-type: none"> ☉ L'età giolittiana ☉ La prima guerra mondiale. ☉ La crisi del 1929 ☉ I totalitarismi.(Il Fascismo, Il Nazismo, Lo Stalinismo) ☉ La seconda guerra mondiale, il dopoguerra . ☉ La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945 ☉ La guerra fredda ☉ L'Italia repubblicana EDUCAZIONE CIVICA - TEMATICA: Organizzazioni Internazionali ed Unione Europea <ul style="list-style-type: none"> ☉ l'Italia nel contesto internazionale; ☉ le funzioni dell'ONU e il ruolo della NATO; . ☉ L'Unione europea. TEMATICA: Dignità e diritti umani <ul style="list-style-type: none"> ☉ Art.3 della Costituzione, ☉ Pregiudizi razziali. La Shoah e la persecuzione razziale ☉ Le leggi di Norimberga ☉ Le leggi razziali del 1939 		

METODOLOGIA
Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale , quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale- D.A.D. didattica in modalità asincrona e sincrona .
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libro di testo, letture varie, saggi critici di varia fonte, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, cd. Per la D.A.D. ,file in pdf (o altre estensioni), argomenti libro di testo formato digitale, mappe concettuali, materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), power point . Quanto ai link, invece, questi riguardano lezioni registrate dalla RAI , Youtube (anche per la spiegazione degli argomenti), Treccani ,Zanichelli, Pearson , HUB scuola .
VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti guidati. D,A,D : . Verifiche orali in presenza e attraverso videolezioni.
OSSERVAZIONI
L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche settoriali , le capacità di analisi, sintesi e collegamenti di causa ed effetto. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. Educazione civica :La motivazione della tematica proposta e il suo valore formativo è la formazione di cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici, che sappiano imparare a vivere con gli altri in armonia, nel rispetto delle persone e delle regole, a vantaggio di se stessi e dell'intera comunità. Sviluppo di atteggiamenti corretti, responsabili, tolleranti e solidali, che combattono ogni forma di razzismo più o meno strisciante che, sulla base di pregiudizi, discrimina chi è "diverso", impedendogli di sentirsi parte integrante della società e di realizzare pienamente le proprie esigenze di persona e di cittadino. D.A.D. La partecipazione degli alunni alle attività didattiche in modalità sincrona (videolezioni) si è svolta sempre nei tempi e nelle modalità previste.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe V sez. A a.s. 2020-2021

Libro di testo: “Scienza e cultura dell'alimentazione” A. Machado. -Ed.Poseidonia Scuola

Docente: Marisa Naccarato

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche,</p>	<p>-Comprendere messaggi di genere scientifico e di complessità diversa, trasmessi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni</p>	<p>-Sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>-Sa individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e</p>	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione partecipata</p> <p>-Brain storming (consente di far</p>

<p>sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>-Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione.</p> <p>-Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui.</p> <p>- individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.</p>	<p>nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Comprende l'importanza dell'alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>-Sa formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>-Sa indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>-Sa prevenire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti</p>	<p>emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate)</p> <p>-Problem solving (risolvere situazioni problematiche)</p>
---	--	--	---

CONTENUTI

UDA 1 -Cibo e religioni. –Nuovi prodotti alimentari.

-Cibo e religioni: Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam.

-Nuovi prodotti alimentari: Alimenti arricchiti. Alimenti alleggeriti. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali (Acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici). I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati.

UDA 2 –La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. –Diete e stili alimentari.

–La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: Dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. Dieta del bambino. Dieta dell'adolescente. Dieta dell'adulto. Dieta nella terza età. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice.

–Diete e stili alimentari: Dieta mediterranea. Dieta vegetariana. Dieta eubiotica. Dieta macrobiotica. Dieta nordica. La dieta e lo sport.

UDA 3 –Dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche e dell'apparato digerente.

–La dieta nelle malattie cardiovascolari: Iperensione arteriosa. Aterosclerosi. Ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia.

–La dieta nelle malattie metaboliche: Sindrome metabolica. Diabete mellito. Obesità.

UDA 4 –Allergie e intolleranze alimentari. –Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

–Allergie e intolleranze alimentari: Le reazioni avverse al cibo. Allergie alimentari. Intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Celiachia.

UDA 5 –Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti.

–Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: Tipi di contaminazione. Micotossine. Principali micotossine. I fitofarmaci. Gli zoofarmaci. I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio). I radionuclidi.

–Contaminazione biologica degli alimenti: Le malattie trasmesse dagli alimenti. Agenti biologici e modalità di contaminazione. I prioni. I virus. Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti: epatite A. I batteri. I fattori ambientali e la crescita microbica. Tossinfezioni alimentari. Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Tossinfezione da bacillus cereus. Tossinfezione da Clostridium perfringens. Botulismo. Le parassitosi: teniasi, anisakidosi.

UDA 6 -Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

–Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità: Igiene degli alimenti. Autocontrollo e HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità.

LINGUA STRANIERA – INGLESE

IPSSAR - Classe V sez.A a.s. 2020-2021

Libro di testo: Mastering

Docente: Angela Dattola

UNITA' DI APPRENDIMENTO	FUNCTIONS	SKILLS	TEMPI
STARTER SECTION	Grammar and language consolidation activities	Mastering language and grammar	1° QUADRIMESTRE
FOOD AND CULTURE	<i>The history of food. Man and food Food during Roman times Food in the Middle Ages Eating out in Italy. Eating out in Britain.</i>	Knowing basic information about the U.K, typical products, recipes and wines and the awareness of cultural and food identities.	SETTEMBRE
TRADITIONAL ITALIAN Pastry, preparation and basic ingredients.	Panettone. Ice-cream. Sorbet.Sgroppino. Honey and Chocolate , Gianduja. Typical products and pastry preparations. Cannoli, Desserts, Black forest, Red Velvet, Saint Honore', Saucher.	Being able to talk about traditional Italian/English pastry preparation and basic ingredients.	OTTOBRE

FOOD and HEALTH	The food pyramid. The Mediterranean and the Vegetarian Diets. Macrobiotics. Food allergies and intolerances. Eating disorders, anorexia and bulimia.	Being able to talk about nutrition and identifying some information in different types of diets and problems connected to food.	NOVEMBRE/DICEMBRE
HACCP AND SAFETY RULES	HACCP and its principles. Food poisoning. Food contamination. Methods of preservation. Safe food storage. Handling food safety. Food storage and food classification. Food breaking preservation.	Knowing basic rules of hygiene and being able to identify potential hazards.	GENNAIO/FEBBRAIO
ORGANIC FOOD. SLOW FOOD.	Organic food. GMOs. What food is.	Being able to recognize the benefits of the organic food.	APRILE
FOOD AND WINE PAIRING	Menu courses sequences. The choice of wine.		MAGGIO

Programma svolto anno scolastico 2020 – 2021

RELIGIONE

Classe V SEZ. A IPSSAR

Docente: Calabrò Amelia

- *Le radici della morale: coscienza, libertà, responsabilità*

Fondamenti razionali, biblici e del magistero su coscienza morale, libertà e responsabilità.
L'esercizio della responsabilità nelle scelte di vita. Orientamento e vocazione.

- *L'insegnamento sociale della Chiesa*

La problematica del lavoro umano: significato teologico ed esistenziale. Il bene comune e la solidarietà. Le Encicliche sociali.

- *L'assurdità del male e la problematica della Shoah e dei genocidi del '900*

Il dramma della Shoah. Chiesa ed Ebraismo. La Chiesa e la Shoah. Altri genocidi del '900.

- *Religioni, pace e diritti umani*

Religioni e diritti umani: diritto alla vita (bioetica, pena di morte), diritto all'uguaglianza (antisemitismo, razzismo, sviluppo sostenibile), diritto alla pace.

La pace nella Bibbia e nell'insegnamento del Magistero. La pace nel Corano. Lo scandalo delle guerre di religione. Un caso emblematico: il conflitto mediorientale. Il dialogo interreligioso.

- *La Chiesa nel mondo contemporaneo*

Il Concilio Vaticano II: "l'aggiornamento" della Chiesa cattolica; una Chiesa più credibile, in dialogo e a servizio degli uomini; l'impegno per la pace e la dignità dell'uomo; rispetto e dialogo con le altre religioni. I Papi del XX e XXI secolo.

- *La Religione nella cultura contemporanea*

Religione e... marxismo, positivismo, esistenzialismo, psicanalisi....Religione e ateismo. Identità religiosa, alterità e laicità: i termini del dibattito attuale.

Disciplina	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
Docente	Prof. Rocco Iofrida
Testo in adozione	
Autore	AA VV
Titolo	Sala e vendita/2 Settore Cucina-Edizione mista/ La scuola di enogasronomia
	4° 5°anno
Casa editrice	Calderini

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Abbinamento cibo-vino</i> <i>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</i> ➤ <i>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.</i> - <i>La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.</i> - <i>La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.</i> ➤ <i>Il cliente e le sue esigenze</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le allergie e le intolleranze alimentari: menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.</i> - <i>La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.</i> - <i>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</i> ➤ <i>Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio.</i> - <i>La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in un’altra lingua straniera.</i> ➤ <i>Gestione, vendita e commercializzazione</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.</i> - <i>L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.</i>
---	--

MODULI	ARGOMENTI
<p style="text-align: center;">1. L’ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L’abbinamento di cibo e vino - Le temperature dei vini bianche e rossi - Le tecniche e tipologia di abbinamento - Abbinamento per contrasto, affinità, tipicità e tradizione - La degustazione del cibo - Le caratteristiche di durezza e morbidezza degli alimenti - La valutazione delle percezioni - L’esame sensoriale del cibo e del vino
<p style="text-align: center;">2. IL MONDO DEL LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il curriculum vitae ➤ La lettera di accompagnamento ➤ Il colloquio di lavoro ➤ Stile di comportamento all’interno di un gruppo di lavoro ➤ La selezione del personale e l’assunzione

3. LA GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imprese a carattere individuale o a gestione familiare ➤ La società di catering. I fast food. Il franchising. I consorzi. ➤ La responsabilità nei confronti dell'ambiente. ➤ Le risorse umane. Tipologia di contratto. Gli acquisti. ➤ La gestione del magazzino e della cantina ➤ Il Banqueting reservation
4. INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le tecnologie informatiche ➤ Strumenti informatici in magazzino sala bar cucina ➤ Il sito internet del locale e social network ➤ La comunicazione efficace

MATERIA ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Istituto Alberghiero, Classe V sez. A a.s 2020-2021

Docente: Primerano Natale

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le</p>	<p>-Comprendere messaggi di genere scientifico e di complessità diversa, trasmessi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni</p> <p>-Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti</p>	<p>-Sa individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>-Sa individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Comprende l'importanza dell'alimentazione</p>	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione partecipata</p> <p>-Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate)</p> <p>-Problem solving (risolvere situazioni problematiche)</p>

<p>trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>e varie modalità di informazione.</p> <p>-Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui.</p> <p>- Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.</p>	<p>nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>-Sa formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>-Sa indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>-Sa prevenire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti</p>	<p>-Video conferenze</p> <p>-Classe virtuale</p>
---	---	--	--

<p>Parte teorica</p>	<p>IL MERCATO ENOGASTRONOMICO: le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico.</p> <p>LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE: la gastronomia regionale italiana (approfondimento su metodi e sapori culinari delle varie regioni), la gastronomia nel mondo (approfondimento su metodi e sapori delle varie nazioni).</p> <p>HACCP: dalla nascita dell'haccp alla regolamentazione europea, passando per i vari punti che la compongono.</p> <p>STUDIO DI FATTIBILITA': Criteri e punti di valutazione prima e durante l'apertura di un'azienda di ristorazione</p>
-----------------------------	---

	<p>I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO: I prodotti alimentari e le gamme, le carni, i salumi e i formaggi; i prodotti ittici e i prodotti vegetali;</p> <p>I MARCHI DI QUALITA': PAT(prodotti alimentari tradizionali), DOP (denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita), i prodotti biologici</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA: Primo quadr. LA FAO. Secondo quadr. IL CIBO COME DIRITTO UMANO FONDAMENTALE. Ad ogni lezione di ed. Civica ne è conseguita verifica scritta puntualmente registrata sul RE.</p>
--	--

<p>Parte Pratica</p>	<p>Esercitazioni pratiche di numero ore 3 cadauna. Durante le esercitazioni sono stati previsti dei menù contenenti prevalentemente un primo, un secondo e un contorno. In qualche esercitazione ci si è spostati sulla realizzazione di prodotti di pasticceria, mirati soprattutto in vari periodi dell'anno, vedi: Castagnole e chiacchiere durante il carnevale; lavorazione del cioccolato con annessa forma di uovo pasquale nel periodo precedente alla Pasqua. Ad ogni esercitazione pratica agli alunni venivano consegnate le ricette dei singoli piatti (su classroom per chi si trovava in DAD) che si andavano a preparare durante la lezione. Alla fine dei laboratori la raccolta delle suddette ricette ne determinerà la stesura del ricettario dell'anno scolastico 2020/21, il quale verrà illustrato in classe e valutato secondo la cura con cui è stato composto e conservato.</p> <p>Durante le esercitazioni, nella esplicazione dei menù che si sono susseguiti durante l'anno si sono toccati con mano le varie tecniche di cucina, tipologie di cottura, manipolazione, pulizia e conservazione degli alimenti, tipologie e metodi di taglio.</p> <p>Le tipologie dei menù si sono alternate fra carne e pesce; un laboratorio è stato dedicato esclusivamente alla pizzeria: Impasto, lievitazione, stesura, farcitura e cottura. Molto spesso è stato fatto il pane, partendo dall'impasto fino alla cottura.</p> <p>Tra i vari piatti che si sono susseguiti durante le esercitazioni ricordiamo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primi: Ravioli di pesce su bisque di scampi, scialatielli al pesce spada, Risotto zucchine e speck, cappelletti carne e spinaci, paccheri ripieni gratinati al forno, fagottino al magro su salsa ai funghi, maccheroncini ai carciofi e pomodori secchi. • Secondi: saltimbocca alla romana, gamberoni al brandy, involtino di vitello, involtino di pesce spada, scaloppine ai funghi, piccatine all'arancia, pesce spada marinato gratinato al forno. • Contorni: composta di spinaci, sformato di patate, patate duchessa, patate chips, carciofi gratinati al forno. • Dolci: Pan di Spagna, Crema al latte, Crema pasticceria, chiacchiere di carnevale, castagnole, tiramisù, semifreddi vari gusti, lavorazione del cioccolato (pre cristallizzazione e cristallizzazione)
-----------------------------	--

Educazione civica	Primo quadrimestre: La FAO Secondo quadrimestre: IL CIBO COME DIRITTO UMANO FONDAMENTALE. In entrambi i casi è stato consegnato (tramite classroom) un file di power point. Dopo aver spiegato la lezione si è proceduto ad una verifica scritta, da cui ne è scaturita la valutazione.
Obiettivi fino alla fine delle lezioni	Si precisa che quanto suddetto corrisponde a quanto eseguito fino alla stesura del seguente documento, altresì fino alla fine delle lezioni l'obiettivo è quello di continuare con le esercitazioni pratiche di laboratorio ogni giovedì e con la parte teorica in cui oltre alle verifiche orali dovranno essere trattati i seguenti argomenti: APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE MERCI e L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA.

SCIENZE MOTORIE

IPSSAR Classe VA a.s. 2020-2021

Docente: Barillà Anna

Libro di testo: In Movimento

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisire la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza, consapevolezza e rispetto della propria efficienza fisica; ▪ Maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo; ▪Cogliere le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti; ▪ Consolidare i valori dello sport; ▪ Imparare a confrontarsi e a collaborare con i compagni seguendo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare con chiarezza un obiettivo, pianificare un programma, controllare lo svolgimento e valutare i risultati. ✓ Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie capacità fisiche in funzione della salute e/o della performance. ✓ Padroneggiare il controllo del corpo come strumento espressivo per gestire l'interazione comunicativa. ✓ Interagire nelle attività di squadra e di gruppo, 	<ul style="list-style-type: none"> × Lo studente sarà in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici. × Lo studente conoscerà e applicherà le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi; saprà affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e fairplay. Saprà svolgere ruoli di 	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione multimedial e ● Esercitazioni pratiche ● Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che

<p>regole condivise per il raggiungimento di un obiettivo comune;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i metodi e le tecniche di lavoro per organizzare autonomamente un proprio piano di sviluppo/mantenimento delle capacità fisiche e di controllo della postura. 	<p>comprendendo i diversi ruoli, valorizzando le proprie e le altrui capacità e gestendo le possibili conflittualità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sapersi inserire in modo attivo nelle attività, far valere le proprie capacità riconoscendo quelle dei compagni, i limiti, le regole e le responsabilità. ✓ Individuare le risorse adeguate per risolvere situazioni di gioco e azioni motorie complesse. ✓ Saper pianificare un lavoro (programmi di allenamento, schede tecniche ecc...) in relazione ad obiettivi specifici. ✓ Commentare criticamente l'informazione relativa agli aspetti del fitness, dello sport e dell'alimentazione distinguendo tra fatti ed opinioni. 	<p>direzione dell'attività sportiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> × Lo studente assumerà stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. 	<p>vengono poi analizzate e criticate)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Problem solving (risolvere situazioni problematiche)
---	---	---	---

CONTENUTI: Concetto di salute e igiene, apparato locomotore e sistema scheletrico, paramorfismi e dismorfismi, i meccanismi energetici, capacità organico muscolare e dell'allenamento sportivo, coordinazione e capacità coordinative, la comunicazione, il basket, la pallavolo, il calcio a 11, badminton, orienteering.

