



*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](mailto:RCIS01600E@istruzione.it) –  
[RCIS01600E@pec.istruzione.it](mailto: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 5° SEZ. B**

### **INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

### **ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA"**

**A.S. 2020/2021**

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa CARMELA LUCISANO

Il coordinatore di classe  
Prof.ssa Lucia D'Arrigo

## INDICE

	Pag.
1	Premessa 3
2	Presentazione dell'Istituto 4
3	Profilo professionale 5
4	Quadro orario del corso di studi 6
5	Continuità didattica 6
6	Composizione commissione d'esame 7
7	Presentazione della classe 7
8	Attività integrative e progetti 9
9	Percorsi DaD 10
10	Obiettivi trasversali 11
11	Percorsi di Cittadinanza e Costituzione 13
12	Percorso didattico trasversale 15
13	Metodologie e strumenti 17
14	Materiali e strumenti didattici 18
15	Modalità e strumenti previsti per le verifiche sommativ e formative 18
16	Criteri di valutazione 19
17	PCTO 21
<b>ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE</b>	
	Prospetti ore attività PCTO
	Proposte griglia valutazione colloquio orale
	Griglie di valutazione del credito scolastico
	Testi di Italiano da analizzare
	Contenuti disciplinari *
	Elaborati assegnati agli alunni dal CDC

\*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.

## **PREMESSA**

L'inizio dell'anno scolastico cominciato regolarmente il 24/09/2020 con la didattica in presenza degli alunni. Ma dal 26/10/20 il normale svolgimento delle lezioni è stato stravolto nuovamente dall'emergenza sanitaria a carattere mondiale del COVID 19 che, ha catapultato di nuovo docenti, alunni e genitori in una realtà di nuovo diversa da quella tradizionale della didattica in presenza. Inizia così per la scuola un altro anno con un percorso difficile, ma sempre affrontato con atteggiamento positivo e propositivo dall'intera comunità scolastica. Facendo seguito all'Ordinanza Regionale n. 79 del 23/10/2020 e tenuto conto delle Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata, per le istituzioni scolastiche di secondo grado viene incrementato il ricorso alla didattica digitale integrata al 100%. Prolungata nel corso dei mesi fino alla fine di gennaio 2021, con il rientro successivo giorno uno febbraio 2021 con il 50% della presenza degli alunni con l'ordinanza regionale del Presidente f.f. della Regione Calabria n. 4 del 30 gennaio 2021, consente agli studenti, le cui famiglie ne facciano esplicita e motivata richiesta, a possibilità di continuare con la didattica a distanza, dove le famiglie sono state libere di scegliere per i propri figli se continuare a partecipare in presenza oppure a distanza sempre.

Dopo l'iniziale incertezza sul da farsi e la preoccupazione derivante da pensieri e sensazioni umane legate alla sospensione delle lezioni a causa dell'emergenza sanitaria il gruppo classe ha subito iniziato a lavorare in modalità di Didattica a Distanza (DaD) in tutte le discipline. La piattaforma utilizzata dai docenti è GSUITE dove sono state aperte le aule virtuali.

Dal monitoraggio iniziale, volto ad accertare la disponibilità di computer, tablet, smartphone e connessioni internet sia su mobile che linee fisse, è emersa subito la difficoltà di alcuni alunni ad utilizzare dei dispositivi per la DaD, unico ponte di raccordo tra docenti e discenti in questo periodo, ma con grande lavoro da parte dell'IIS EUCLIDE è stata dato l'aiuto necessario agli alunni in difficoltà per poter svolgere con serenità la DAD. Il presente documento esplicita 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 B 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.

## **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';

- Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- 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.

### **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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscenza dei concetti essenziali delle discipline</li><li>-Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere</li><li>- Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo e ricettivo</li><li>- Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione</li><li>- Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie</li><li>- Conoscenza delle tecniche operative di base</li><li>- Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale</li></ul>
-------------------	--

<p><b>COMPETENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</li> <li>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</li> <li>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</li> <li>-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</li> <li>- Comunicare in almeno due lingue straniere;</li> <li>- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</li> <li>-Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</li> <li>- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</li> <li>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.</li> </ul>
<p><b>CAPACITA'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione.</li> <li>- Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio</li> <li>- Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione</li> <li>-Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti</li> <li>-Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti</li> <li>-Capacità di redigere progetti a carattere professionale</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Considerare gli individui e le situazioni senza pregiudizi e stereotipi;</li> <li>-Rispettare le norme sociali, la pluralità dei valori;</li> <li>-Conoscere e condividere i valori etici della propria cultura;</li> <li>-Saper risolvere i problemi cogliendone il nesso con problematiche più alte;</li> <li>-Individuare la propria identità affettiva, sessuale, sociale;</li> <li>-Riconoscersi negli altri e non perdere occasione per aiutarli;-Imparare a chiedere aiuto;</li> </ul>

	<p>-Saper godere della bellezza della natura e delle “piccole gioie” che la vita offre;</p> <p>-Saper instaurare rapporti positivi con gli altri;- Saper essere buoni partecipanti a gruppi di lavoro</p>
--	---



## 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			0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA			7	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

### 1. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA Nel corso dell'intero triennio è stata mantenuta la continuità didattica per le discipline di Laboratorio servizi settore Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione. Si è registrata una diversa soluzione di continuità per le materie di Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto e tecniche amministrative, Matematica, Laboratorio servizi settore cucina, Scienze Motorie e sportive, Religione, come si evince dal seguente prospetto:

Discipline del piano di studi		Docenti	Cont		
			III	IV	V V
1	Italiano	Lipari Dominella		X	
1	Italiano	Siclari Valeria			X
2	Storia	Lipari Dominella		X	X
3	Lingua Inglese	Dattola Angela		X	X
4	Lingua Francese	Adda Francesca		X	X
5	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Moschella Maria	X	X	X
6	Enogastronomia-settore Cucina	Lizzi Domenico			X
7	Enogastronomia –settore Sala eV	Galasso Giovanni	X	X	X
8	Matematica	Malacrinò Francesca		X	X
9	DTA	D'Arrigo Lucia		X	X
10	Scienze Motorie e Sportive	Praticò Carmelo			X
11	Religione	Calabrò Amelia		X	X

### **COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME**

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione 30 gennaio 2020, n. 28, in ottemperanza del DL 8 aprile 2020, n. 22, articolo 1, comma 3, dell'Ordinanza n. 6079 del 18 aprile 2020 e dell'O.M. n. 197 del 17 aprile 2020, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

<b>Docente</b>	<b>Disciplina di insegnamento</b>
Siclari Valeria	Italiano/Storia
Moschella Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione
Galasso Giovanni	Enogastronomia settore: Sala e Vendita
Dattola Angela	Lingua Inglese
D'Arrigo Lucia	DTA
Malacrinò Francesca	Matematica



## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V Sala e Vendita sez. B è composta da 7 alunni, di cui 2 maschi e 5 femmine. Gli allievi, nel corso degli ultimi tre anni, pur nella inevitabile diversificazione, hanno fatto registrare un iter di crescita formativa e culturale abbastanza soddisfacente. L'interesse per il mondo del lavoro e l'aspetto professionale è presente in tutti in modo positivo, mentre quello relativo agli stimoli culturali non è sempre stato adeguato e propositivo anche perché condizionato dall'ambiente in cui vivono. Una parte di essi è già inserita in attività lavorative.

Per quanto riguarda le competenze, i risultati più apprezzabili si riscontrano nelle materie d'indirizzo, mentre ancora esistono incertezze nella rielaborazione analitica e critica, nonché nell'esposizione argomentata comparativa. Risultano, invece, pienamente raggiunti gli obiettivi educativi, comportamentali e di cittadinanza. Proficua, nonché sempre motivata e responsabile, la partecipazione alle attività di Alternanza Scuola/Lavoro. Il Consiglio di Classe, alla luce di quanto detto, ritiene che se anche l'acquisizione del sapere è avvenuta in tempi e modi differenti, secondo le capacità di ciascuno alunno: essi hanno comunque raggiunto una preparazione idonea a consentire loro di affrontare l'esame di stato.

Per quanto riguarda la frequenza all'attività didattica, eccetto un modesto numero di alunni, è stata piuttosto regolare. Da un punto di vista comportamentale la classe non ha presentato particolari problemi durante il corso dell'anno scolastico, assumendo un atteggiamento corretto rispetto alle attività proposte loro in classe durante la didattica ordinaria

Un'unica alunna, che in data successiva al 24 febbraio ha smesso di frequentare, ha superato il 25% di assenze del monte ore totale, ha sempre disertato le lezioni anche in DaD e dunque non ha sufficienti elementi per una serena valutazione di fine anno.

In conclusione, tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, a tutt'oggi si può affermare che:

Le conoscenze acquisite in termini di contenuti si devono considerare nel complesso discrete, con punte più che discrete ed in qualche caso buone.

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (in sessantesimi)			DEBITO	
		III	IV	V	III	IV
1	C. V.	15	14			
2	F. V.	14	16			
3	R. D.	13	16			
4	R. S.	13	14			
5	S. A.	13	16			
6	S. A.	13	16			
7	S. S.P.	15	14			



## ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

<b>ATTIVITÀ INTEGRATIVE – PROGETTI</b>
1. Il quotidiano in classe (Lettura, commenti e riflessioni sui giornali)

## **PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA**

Accanto ai percorsi curricolari ed dal 26/10/2020 la classe è stata coinvolta in percorsi di DID e dal 01/02/2021 le classi sono tornati in didattica in presenza al 50%.

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.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

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

<b>OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI</b>	
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rispetto delle regole</li><li>2. Autocontrollo</li><li>3. Correttezza nella relazione educativa e didattica</li><li>4. Assiduità nella frequenza</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;</li><li>2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;</li><li>3. Sviluppare l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;</li><li>4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curriculari ed extrascolastiche;</li><li>5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;</li><li>6. Utilizzare piani di analisi diversi;</li><li>7. Individuare rapporti di causa – effetto;</li><li>8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;</li><li>9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;</li><li>10. Rispettare le norme di sicurezza.</li></ol>

<b>OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA</b>	Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di: -Usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali; -Interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità riconoscendo e rispettando le finalità comunicative; -analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo argomento, destinatario e scopo; - Relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza.
<b>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</b>	Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di: - Rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi; - Cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.
<b>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO - PROFESSIONALE</b>	-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.



## **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**

### **I QUADRIMESTRE- Organizzazioni internazionali ed Unione Europea**

<b>MATERIA</b>	<b>CONTENUTO</b>	<b>ORE</b>
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	2

	cittadinanza attiva	
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 Umani del 1948	2
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*.

<b>Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali</b>
<b>Imparare ad imparare</b>
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
<b>Progettare</b>
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
<b>Comunicare</b>
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)
<b>Collaborare e partecipare</b>
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
<b>Agire in modo autonomo e consapevole</b>

13

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
<b>Risolvere problemi</b>
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
<b>Individuare collegamenti e relazioni</b>
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
<b>Acquisire e interpretare l'informazione</b>
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

## **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
- Alimentazione sana ed equilibrata
- La sicurezza alimentare
- La sicurezza sul luogo di lavoro
- Il mondo dell'olio e l'importanza dello stesso nella dieta Mediterranea

In deroga al decreto legislativo n. 62 del 2017, vista l'impossibilità di svolgere la simulazione del colloquio d'esame programmata per la prima decade di maggio, i docenti si sono impegnati a fare una simulazione del colloquio tramite videoconferenza 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 hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari ma hanno costituito 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.

<b>Data della simulazione del colloquio</b>	<b>28 Maggio 2021 dalle ore 09:00</b>
<b>Discipline coinvolte/Commissione</b>	Alimentazione / Moschella Maria
	Sala e Vendita / Galasso Giovanni
	Italiano-Storia / Siclari Valeria
	DTA / D'Arrigo Lucia
	Inglese / Dattola Angela
	Matematica/ Malacrinò Francesca
<b>Modalità di svolgimento della simulazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preliminarmente alla data di svolgimento della simulazione, i docenti, avendo presenti riferimenti normativi e indicazioni ministeriali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62; DM 18 gennaio 2019 n.37; OM n.10), concordano i criteri per la scelta e la predisposizione dei materiali che daranno avvio al colloquio.</li> <li>• La mattina della simulazione, la Commissione predispone i materiali che daranno avvio al colloquio.</li> <li>• Tutta la classe è pronta per affrontare la simulazione.</li> </ul>

Per la predisposizione dei documenti della simulazione del colloquio, il C. di C. ha tenuto conto dei seguenti nuclei tematici pluridisciplinari: la sicurezza alimentare, la globalizzazione, alimentazione sana ed equilibrata, la sicurezza sul luogo di lavoro, il mondo dell'olio evo e l'importanza dello stesso nella dieta Mediterranea.

La griglia utilizzata per la valutazione del colloquio viene allegata al presente Documento.

## METODOLOGIA

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												
	Italia no	Stori a	Ingl ese	Fran cese	Mate matic a	S.E Cult.Ali ment.	Cu cina	Sala e Ven dita	DTA	S c i e n z e  M o t o r i e	Religi one	
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X				X	X	X	X	X	X	X
Flipped Classroom												
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X				X	X	X		X	X	
Esercitazioni grafiche e pratiche					X		X	X	X	X		
Attività di laboratorio/Palestra							X	X		X		
Realizzazione di prodotti multimediali										X		

Videolezioni asincrone	X	X	X	X	X			X	X	X	X
Videoconferenze	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Classe virtuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti. In seguito all'emergenza Covid-19 i docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, attraverso la Piattaforma G-Suite, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. La scuola, nelle situazioni più difficili, ha distribuito in comodato d'uso i propri pc e grazie all'intervento del Ministero, connessioni internet.

## MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

Descrizione											
	Itali ano	Stori a	Ingl ese	Fran cese	Mat ema tica	Sc.E Cult. Alim ent.	Cuci na	Sala e Ven dita	DTA	Scie nze Mot orie	Religione
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X	X				X		X			
Prove Semi- Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove Strutturate	X	X	X	X	X		X	X		X	
Composizioni / Saggi brevi	X	X									

Esercizi di varie tipologie	X	X			X	X	X	X	X	X	
Riassunti e relazioni	X	X	X	X			X		X	X	X
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X



Risoluzione di problemi	X	X			X		X	X			
Brani da completare	X	X									
Prove pratiche							X	X		X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Istant su G-Suite	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prodotti multimediali						X				X	

Durante il periodo di didattica in presenza, 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 G- Suite 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.

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

**ELENCO ALLEGATI:**

- 1) ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA–LAVORO
- 2) VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO
- 3) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO
- 4) TESTI DI ITALIANO DA ANALIZZARE
- 5) PROGRAMMI SVOLTI
- 6) ELABORATI DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ENOGASTRONOMIA  
SETTORE SALA E VENDITA

**DATI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**  
**Sala e Vendita** **Anno scolastico 2018/2019**

Cognome	Nome	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione progetto/progetti	Descrizione azienda/ente/altro	Data inizio alternanza	Data fine alternanza	Ore per ciascun progetto	Ore tot
C.	V.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) ASL ai mercatini 3) Festa delle Luci (Ebrei) 4) Incontro Scuole	1) Petru i 'Ntoni 2) Città Condofuri 3) Comune RC 4) Provincia RC	04/11/2018	23/05/2019	1) 50 2) 12 3) 06 4) 06	<b>74</b>
F.	V.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) ASL "Cattolica" 3) Incontro Ten. Sframeli	1) Petru i 'Ntoni 2) Romagna 3) Scuola	04/11/2018	23/05/2019	1) 50 2) 90 3) 06	<b>146</b>
R.	D.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda	1) Petru i 'Ntoni	04/11/2018	23/05/2019	1) 50	<b>50</b>
R.	S.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) Incontro Scuole	1) Petru i 'Ntoni 3) Provincia RC	04/11/2018	23/05/2019	1) 42 2) 06	<b>48</b>
S.	A.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) Festa delle Luci (Ebrei) 3) ASL "Cattolica" 4) Incontro Ten. Sframeli	1) Petru i 'Ntoni 2) Comune RC 3) Romagna 4) Scuola	04/11/2018	23/05/2019	1) 42 2) 06 3) 90 4) 06	<b>144</b>
S.	A.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) Festa delle Luci (Ebrei) 3) ASL "Cattolica"	1) Petru i 'Ntoni 2) Comune RC 3) Romagna	04/11/2018	23/05/2019	1) 42 2) 06 3) 90	<b>138</b>
S.	S. P.	3 B	Sala e Vendita	1) Alternanza in azienda 2) ASL attività Orientam. 3) ASL "Cattolica" 4) Incontro Ten. Sframeli	1) Petru i 'Ntoni 2) Città Condofuri 3) Open Day 4) Romagna	04/11/2018	05/05/2019	1) 50 2) 06 3) 90 4) 06	<b>152</b>

**DATI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**  
**Sala e Vendita** **Anno scolastico 2019/2020**

<b>IPSSAR 4B</b>		2019/2020		T O T A L E
1	C. V.	PON Spagna 120 h		120
2	F. V.	PON Spagna 120 h	Evoluz. Mondo caffè 4 h	124
3	R. D.		Evoluz. Mondo caffè 4 h	4
4	R. S.		Evoluz. Mondo caffè 4 h	4
5	S. A.		Evoluz. Mondo caffè 4 h	4
6	S. A.			
7	S. S. P.		Evoluz. Mondo caffè 4 h	4

**PCTO**  
**Classe 5B – Sala e Vendita**  
**Anno scolastico 2020/2021**

Cognome	Nome	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione progetto/progetti	Descrizione azienda/ente /altro	Data inizio alternanza	Data fine alternanza	Ore per ciascun progetto	Ore totali
C.	V.	5B	Sala e Vendita	Attività di orientamento  Progetto di educazione finanziaria	Università Mediterranea Orienta Calabria  "IO PENSO POSITIVO"	21/04/2021 23/03/2021  Edizione 2020	21/04/2021 23/03/2021  Edizione 2020	1 5 4	<b>10</b>
F.	V.	5B	Sala e Vendita	Attività di orientamento	Università Mediterranea Orienta Calabria Università di Cosenza	21/04/2021 23/03/2021  14/04/2021	23/03/2021 23/03/2021  14/04/2021	1 5 1	<b>7</b>
R.	D.	5B	Sala e Vendita	Attività di orientamento  Progetto di educazione finanziaria	Università Mediterranea Orienta Calabria  "IO PENSO POSITIVO"	21/04/2021 23/03/2021  Edizione 2020	23/03/2021 23/03/2021  Edizione 2020	1 5 4	<b>10</b>
R.	S.	5B	Sala e Vendita						
S.	A.	5B	Sala e Vendita	Attività di orientamento  Progetto di educazione finanziaria	Università Mediterranea Orienta Calabria Università di Cosenza  "IO PENSO POSITIVO"	21/04/2021 23/03/2021 14/04/2021  Edizione 2020	23/03/2021 23/03/2021 14/04/2021  Edizione 2020	1 5 1 4	<b>11</b>
S.	A.	5B	Sala e Vendita		Orienta Calabria	23/03/2021	23/03/2021	5	<b>6</b>

					Università di Cosenza	14/04/2021	14/04/2021	1	
S.	S. P.	5B	Sala e Vendita	Attività di orientamento	Università Mediterranea Orienta Calabria Università di Cosenza	21/04/2021 23/03/2021 14/04/2021	23/03/2021 23/03/2021 14/04/2021	1 5 1	<b>7</b>

19

**CLASSE 5B IPSSAR**

**PROSPETTO RIEPILOGATIVO PCTO  
A.S. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>2018/2019</b>	<b>2019/2020</b>	<b>2020/2021</b>	<b>ORE TOTALI</b>
C. V.	74	120	10	<b>204</b>
F. V	146	124	7	<b>277</b>
R. D.	50	4	10	<b>64</b>
R. S.	48	4		<b>52</b>
S. A.	144	4	11	<b>159</b>
S. A.	138		6	<b>144</b>
S. S. P.	152	4	7	<b>283*</b>

**\*Si fa presente che n. 120 ore del totale, sono state svolte dall'alunno presso la scuola di provenienza, "Istituto Alberghiero Pietro D'Abano" - ABANO TERME**

### Tabelle crediti scolastici

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

Media dei voti	Credito convertito 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

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

Media dei voti	Credito convertito 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

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

### Griglia di Valutazione del Colloquio Orale

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**  
**Condofuri**

**A.S. 2020-2021 - CLASSE: V SEZ. B "Sala e vendita"**

**Testi di Lingua e Letteratura italiana Esami di Stato**

**Giovanni Pascoli: Novembre, Lavandare, X Agosto**

**Gabriele D'Annunzio: La pioggia nel pineto**

**Giuseppe Ungaretti: Soldati, Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Mattina**

**Umberto Saba: Trieste, Ulisse**

**Salvatore Quasimodo: Ed è subito sera, Uomo del mio tempo, Alle fronde dei salici**

**Eugenio Montale: Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato**

**Giovanni Pascoli**

**Novembre**

Gemmea l'aria, il sole così chiaro  
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,  
e del prunalbo l'odorino amaro  
senti nel cuore...

Ma secco è il pruno, e le stecchite piante  
di nere trame segnano il sereno,  
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante  
sembra il terreno.

Silenzio, intorno: solo, alle ventate,  
odi lontano, da giardini ed orti,  
di foglie un cader fragile. È l'estate  
fredda, dei morti.

**Lavandare**

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero  
resta un aratro senza buoi, che pare  
dimenticato, tra il vapor leggero.

E cadenzato dalla gora viene  
lo sciabordare delle lavandare  
con tonfi spessi e lunghe cantilene.  
Il vento soffia e nevicca la frasca,  
e tu non torni ancora al tuo paese!  
Quando partisti, come son rimasta!  
Come l'aratro in mezzo alla maggese.

### **X Agosto**

San Lorenzo, io lo so perché tanto  
di stelle per l'aria tranquilla arde e cade,  
perché sì gran pianto  
nel concavo cielo sfavilla.  
Ritornava una rondine al tetto:  
l'uccisero: cadde tra spini:  
ella aveva nel becco un insetto:  
la cena de' 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!

**Gabriele D'Annunzio**

La pioggia nel pineto  
Taci. Su le soglie  
del bosco non odo  
parole che dici  
umane; ma odo  
parole più nuove  
che parlano gocciole e foglie

lontane.

Ascolta. Piove  
dalle nuvole sparse.  
Piove su le tamerici  
salmastre ed arse,  
piove sui pini  
scagliosi ed irti,  
piove su i mirti  
divini,  
su le ginestre fulgenti  
di fiori accolti,  
su i ginepri folti  
di coccole aulenti,  
piove su i nostri volti  
silvani,  
piove su le nostre mani  
ignude,  
su i nostri vestimenti  
leggeri,  
su i freschi pensieri  
che l'anima schiude  
novella,  
su la favola bella  
che ieri  
t'illuse, che oggi m'illude,  
o Ermione.

Odi? La pioggia cade  
su la solitaria  
verdura  
con un crepitio che dura  
e varia nell'aria secondo le fronde  
più rade, men rade.  
Ascolta. Risponde  
al pianto il canto  
delle cicale  
che il pianto australe  
non impaura,  
né il ciel cinerino.  
E il pino  
ha un suono, e il mirto  
altro suono, e il ginepro  
altro ancora, stromenti  
diversi  
sotto innumerevoli dita.  
E immensi  
noi siam nello spirito  
silvestre,  
d'arborea vita viventi;  
e il tuo volto ebro  
è molle di pioggia  
come una foglia,  
e le tue chiome  
auliscono come  
le chiare ginestre,  
o creatura terrestre  
che hai nome  
Ermione.

**Giuseppe Ungaretti**

**Soldati**

***Bosco di Courton luglio 1918***

Si sta come  
d'autunno  
sugli alberi  
le foglie.

**Sono una creatura**

***Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916***

Come questa pietra  
del S. Michele  
così fredda  
così dura  
così prosciugata  
così refrattaria  
così totalmente  
disanimata

Come questa pietra  
è il mio pianto  
che non si vede  
La morte  
si sconta  
vivendo

**Veglia**

***Cima Quattro il 23 dicembre 1915***

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

**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

Non sono mai stato  
tanto  
attaccato alla vita

**Mattina**

***Santa Maria La Longa il 26 gennaio 1917***

M'illumino  
d'immenso.



## **Umberto Saba**

### **Ulisse**

Nella mia giovinezza ho navigato  
lungo le coste dalmate. Isolotti  
a fior d'onda emergevano, ove raro  
un uccello sostava intento a prede,  
coperti d'alghe, scivolosi, al sole  
belli come smeraldi. Quando l'alta  
marea e la notte li annullava, vele  
sottovento sbandavano più al largo,  
per fuggirne l'insidia. Oggi il mio regno  
è quella terra di nessuno. Il porto  
accende ad altri i suoi lumi; me al largo  
sospinge ancora il non domato spirito,  
e della vita il doloroso amore.

### **Trieste**

Ho attraversato tutta la città.  
Poi ho salita un'erta,  
popolosa in principio, in là deserta,  
chiusa da un muricciolo:  
un cantuccio in cui solo  
siedo; e mi pare che dove esso termina  
termini la città.

Trieste ha una scontrosa  
grazia. Se piace,  
è come un ragazzaccio aspro e vorace,  
con gli occhi azzurri e mani troppo grandi  
per regalare un fiore;  
come un amore  
con gelosia.

Da quest'erta ogni chiesa, ogni sua via  
scopro, se mena all'ingombrata spiaggia,  
o alla collina cui, sulla sassosa  
cima, una casa, l'ultima, s'aggrappa.

Intorno

circola ad ogni cosa  
un'aria strana, un'aria tormentosa,  
l'aria natia.

La mia città che in ogni parte è viva,  
ha il cantuccio a me fatto, alla mia vita  
pensosa e schiva.

### **Salvatore Quasimodo**

#### **Ed è subito sera**

Ognuno sta sul cuor della terra,  
trafitto da un raggio di sole:  
ed è subito sera.

#### **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.

### **Alle fronde dei salici**

E come potevamo 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.

### **Eugenio Montale**

#### **Merigiare pallido e assorto**

Merigiare pallido e assorto  
presso un rovente muro d'orto,  
ascoltare tra i pruni e gli sterpi  
schiocchi di merli, frusci di serpi.

Nelle crepe del suolo o su la vecchia  
spiar le file di rosse formiche  
ch'ora si rompono ed ora s'intrecciano  
a sommo di minuscole biche.

Osservare tra frondi il palpitare  
lontano di scaglie di mare

m entre si levano tremuli scricchi  
di cicale dai calvi picchi.

E andando nel sole che abbaglia  
sentire con triste meraviglia  
com'è tutta la vita e il suo travaglio  
in questo seguitare una muraglia  
che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia.

Merigiare pallido e assorto  
presso un rovente muro d'orto,  
ascoltare tra i pruni e gli sterpi  
schiocchi di merli, frusci di serpi.

Nelle crepe del suolo o su la vecchia  
spiar le file di rosse formiche  
ch'ora si rompono ed ora s'intrecciano  
a sommo di minuscole biche.

Osservare tra frondi il palpitare  
lontano di scaglie di mare  
m entre si levano tremuli scricchi  
di cicale dai calvi picchi.

E andando nel sole che abbaglia  
sentire con triste meraviglia  
com'è tutta la vita e il suo travaglio  
in questo seguitare una muraglia  
che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia.

### **Spesso il male di vivere ho incontrato**

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,  
era l'incartocciarsi della foglia  
riarsa, era il cavallo stramazato.

Bene non seppi, fuori del prodigio  
che schiude la divina Indifferenza:

era la statua nella sonnolenza  
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

**ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE  
A.S. 2020-2021**

**DISCIPLINA: Lingua e Letteratura italiana**

**CLASSE: V SEZ. B “Sala e vendita”**

**Libro di testo:** Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada - La mia letteratura

Volume 3 Dalla fine dell’Ottocento, C. Signorelli Scuola

**Docente: Valeria Siclari**

**Ore di lezione effettuate fino al 15 maggio: 160**

<b>COMPETENZE ACQUISITE</b> Competenze chiave di Cittadinanza	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b> Lingua e Letteratura italiana	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b> Educazione civica	<b>ATTIVITA’ e METODOLOGIE</b>
<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 e varie modalità di informazione.</p> <p>- Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.</p>	<p>5. Sa utilizzare il mezzo linguistico nella ricezione e nella produzione orale e scritta</p> <p>6. Sa stabilire collegamenti tra la tradizione culturale nazionale e internazionale.</p> <p>7. Conosce le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura italiana e internazionale.</p>	<p>8. Conosce la Costituzione italiana non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali;</p> <p>9. Conosce l’Agenda 2030</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>-Video conferenze</p> <p>-Classe virtuale</p>

<b>Risultati raggiunti</b>	Sufficiente padronanza del mezzo linguistico nella ricezione e nella produzione orale e scritta. Conoscenza delle linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura italiana e internazionale.	
CONOSCENZE ACQUISITE		ABILITÀ / CAPACITÀ ACQUISITE
<p>Il secondo Ottocento: <i>la storia, le idee e le poetiche</i>  Il romanzo della realtà "fotografica":  La questione meridionale: Giovanni Verga  <u>Letture e analisi di testi</u>  <i>Da I Malavoglia: "L'inizio dei Malavoglia"</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stabilire collegamenti tra la tradizione culturale nazionale e quella internazionale</li> <li>● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto esercita sugli autori e sulle opere</li> <li>● Analizzare testi narrativi sotto il profilo tematico e formale</li> </ul>

#### UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2 LA CRISI DEL REALISMO

<b>Risultati raggiunti</b>	Maggiore motivazione e interesse personale alla lettura. Capacità di stabilire collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea	
CONOSCENZE ACQUISITE		ABILITÀ / CAPACITÀ ACQUISITE
<p>7) Simbolismo e decadentismo: la nascita della poesia moderna</p> <p>8) La natura e il mondo simbolico: Giovanni Pascoli</p> <p>9) Il romanzo decadente: estetismo e sperimentalismo: Gabriele D'Annunzio  - Le Avanguardie  Letture e analisi di testi  Giovanni Pascoli: <i>Il fanciullino</i>; da <i>Mirycae</i>: "Lavandare", "X Agosto"; "Novembre"  Gabriele D'Annunzio: da <i>Il piacere</i>: "Andrea Sperelli l'eroe dell'estetismo"; da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto"</p>		<p>10) Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</p> <p>11) Cogliere l'influsso che il contesto esercita sugli autori e sulle opere</p> <p>12) Analizzare testi poetici e narrativi sotto il profilo tematico e stilistico</p>

#### UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3

#### IL ROMANZO NEL PRIMO NOVECENTO

<b>RISULTATI RAGGIUNTI</b>	Maggiore motivazione e interesse personale alla lettura.	
CONOSCENZE ACQUISITE		ABILITÀ / CAPACITÀ ACQUISITE
<p>10. Le relazioni tra narrativa e contesto socio-culturale</p> <p>11. Gli elementi costitutivi del romanzo del primo Novecento</p> <p>12. Il disagio della civiltà: Italo Svevo</p> <p>13. L'impossibilità del reale  oggettivo: Luigi Pirandello  Letture e analisi di testi  Italo Svevo: da <i>La coscienza di Zeno</i>: "Il fumo". Luigi Pirandello: da <i>Novelle per un anno</i>: "Il treno ha fischiato"</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le relazioni tra narrativa e contesto socio-culturale</li> <li>- Riconoscere analogie e differenze tra testi sulla base di categorie stilistiche o tematiche</li> <li>- Mettere in relazione testi e autori</li> </ul>

**Ministero Istruzione Università e Ricerca**  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"**

Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina

Presidenza Tel.0965/499402 Segreteria Tel. 0965-499401 fax 0965-499400 Email [rcis01600e@istruzione.it](mailto:rcis01600e@istruzione.it)

Sezioni: Liceo Scientifico – Costruzioni, Ambiente e Territorio – Amministrazione, Finanza e Marketing –  
Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione- Informatica e Telecomunicazioni.

Programma svolto RELIGIONE anno scolastico 2020 - 2021

Classe V SEZ. B IPSSAR

*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.

DATA 11/05/2020

FIRMA

Prof. ssa Aurora Colli



<b>Materia: STORIA</b>		
<b>Docente: DOMINELLA M. LIPARI</b>		
<b>Libri di testo adottati:</b> <b>STORIA M. Montanari “La storia è servita -vol.3- Dal Novecento a oggi”</b> <b>Editori Laterza Scuola</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
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"> <li>- Individuare le connessioni tra la storia e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali.</li> <li>- Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, con particolare attenzione ai fatti demografici, economici, ambientali.</li> <li>- 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;</li> <li>- Riconoscere l'importanza del dialogo tra culture diverse, per superare stereotipi e pregiudizi;</li> </ul>	Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Collegamento tra momenti storici e momenti culturali. Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale;</li> <li>● Cogliere messaggi e valori positivi, in difesa dei diritti umani</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>13) La Belle Epoque</li> <li>14) L'età giolittiana</li> <li>15) La prima guerra mondiale.</li> <li>16) La crisi del 1929</li> <li>17) I totalitarismi.( Il Fascismo, Il Nazismo, Lo Stalinismo)</li> <li>18) La seconda guerra mondiale, il dopoguerra .</li> <li>19) La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945</li> <li>20) L'Italia repubblicana</li> </ul> <b>EDUCAZIONE CIVICA -</b> <b>TEMATICA: Organizzazioni Internazionali ed Unione Europea</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● l'Italia nel contesto internazionale;</li> <li>● le funzioni dell'ONU e il ruolo della NATO;</li> <li>● gli obiettivi del G8 e del G20, del WTO e dell'OCSE.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'Unione europea.</li> </ul> <p><b>TEMATICA: Dignità e diritti umani</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Art.3 della Costituzione,</li> <li>- Pregiudizi razziali. La Shoah e la persecuzione razziale</li> <li>- Le leggi di Norimberga <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le leggi razziali del 1939</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIA</b>
<p>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- <b>D.A.D.</b> didattica in modalità asincrona e sincrona .</p>
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>
<p>Libro di testo, letture varie, saggi critici di varia fonte, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, cd. Per la <b>D.A.D.</b>,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 .</p>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
<p>Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti guidati. <b>D,A,D.</b> : . Verifiche orali in presenza e attraverso videolezioni.</p>
<b>OSSERVAZIONI</b>
<p>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.  <b>Educazione civica :La motivazione della tematica proposta e il suo valore formativo è la</b> 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</p>

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

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

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

Docente: Maria Moschella

Ore di lezione effettuate fino al 15 maggio: 81

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 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>-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 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>-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 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>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>-Video conferenze</p> <p>-Classe virtuale</p>

--	--	--	--

<p><b>Contenuti</b></p>	<p><b>Modulo A - L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b></p> <p><b>UDA 1 -Cibo e religioni. –Nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p><b>-Cibo e religioni:</b> Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam.</p> <p><b>-Nuovi prodotti alimentari:</b> 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.</p> <p><b>Modulo B -La dieta in condizioni fisiologiche</b></p> <p><b>UDA 2 –La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. –Diete e stili alimentari</b></p> <p><b>–La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:</b> 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.</p> <p><b>-Diete e stili alimentari:</b> Dieta mediterranea. Dieta vegetariana. Dieta eubiotica. Dieta macrobiotica. Dieta nordica. La dieta sostenibile. La dieta e lo sport.</p> <p><b>Modulo C-La dieta nelle principali patologie</b></p> <p><b>UDA 3 –Dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche e dell'apparato digerente</b></p> <p><b>-La dieta nelle malattie cardiovascolari:</b> Iperensione arteriosa. Aterosclerosi. Ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia.</p> <p><b>-La dieta nelle malattie metaboliche:</b> Sindrome metabolica. Diabete mellito. Obesità.</p> <p><b>-La dieta nelle malattie dell'apparato digerente:</b> Reflusso esofageo. Gastrite. Ulcera peptica.</p> <p><b>UDA 4 –Allergie e intolleranze alimentari. –Alimentazione e tumori. Disturbi</b></p>
-------------------------	---

**alimentari.**

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

**-Alimentazione e tumori:** Stile di vita e rischio tumorale. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti.

**-Disturbi alimentari:** Anoressia nervosa. Bulimia nervosa.

### **Modulo D-IL rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

#### **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 epatite E. I batteri. I fattori ambientali e la crescita microbica. Tossinfezioni alimentari. Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Tossinfezione da bacillus cereus. Tossinfezione da Clostridium perfringens. Botulismo. I funghi microscopici: lieviti e muffe. Le parassitosi: teniasi, anisakidosi.

#### **UDA 6-Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. -Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.**

**-Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici:** Requisiti e classificazione degli additivi alimentari.

**-Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità:** Igiene degli alimenti. I manuali di buona prassi igienica. Autocontrollo e HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità.

### **U.D.A EDUCAZIONE CIVICA**

#### **TEMATICA I QUADRIMESTRE: Organizzazioni internazionali ed Unione europea**

- Qualità degli alimenti e frodi alimentari

-Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS

#### **TEMATICA II QUADRIMESTRE - Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani.**

-Il diritto all'alimentazione e la sicurezza alimentare

--	--

## LINGUA E CULTURA STRANIERA - FRANCESE

IPSSAR- Classe V sez. B- A. S. 2020/21

Libro di testo: Profession Oenogastronomie. Autore: A. De Carlo. Casa editrice: Hoepli

Docente: Adda Francesca

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<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>21) acquisire, nella lingua straniera, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.</p> <p>22) per studiare, fare ricerca.</p> <p>-Sapere interagire in contesti diversi ma soprattutto nel contesto lavorativo.</p> <p>-</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>-Acquisire i cibi e le bevande per una dieta equilibrata</p> <p>- Studiare la storia del vino e dei vigneti francesi.</p> <p>-Studiare le regioni vinicole francesi (la Champagne e altre). Acquisire le fasi gustative del vino.</p> <p>-Padroneggiare l'arte degli aperitivi.</p>	<p>- Sa proporre il giusto accordo vini-piatti</p> <p>- Sa esporre la storia del vino e dello Champagne, nonché le regioni vinicole francesi</p> <p>- Sa esporre le fasi gustative del vino</p> <p>- Sa preparare gli aperitivi più conosciuti, aggiungendo un tocco di personalità al preparato.</p>	<p>- La Provence et ses produits</p> <p>-L' alimentation diététique (le régime)</p> <p>- La pyramide alimentaire</p> <p>-les produits BIO</p> <p>-Les OGM</p> <p>- La cuisine fait le tour du monde (Les Usa, le Mexique, le Maroc l'Espagne)</p> <p>-Les régions vinicoles françaises et les cépages</p> <p>-Appellations des vins français</p> <p>-la dégustation et la vente</p> <p>-Les eaux-de-vie</p> <p>-Les liqueurs</p> <p>-Les apéritifs</p> <p>-La Champagne et le Champagne</p> <p>- L'eau</p> <p>- Le C V et la demande d'emploi</p> <p>- Le droit du travail</p> <p>- L'HACCP</p> <p>-L'Aquitaine et ses vins</p>	<p>.....</p> <p>Ricorso a fonti autentiche audio e video.</p> <p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●E-learning - classe virtuale</li> <li>●Lezione frontale</li> <li>●Lavoro in coppie</li> <li>●Lavoro di gruppo</li> <li>●Lavoro individuale</li> </ul>

--	--	--	--	--

**CLASSE QUINTA B – SALA E VENDITA  
INGLESE**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	<b>FUNCTIONS</b>	<b>SKILLS</b>	<b>TEMPI</b>
STARTER SECTION	Grammar and language consolidation activities	Mastering language and grammar	
FOOD AND CULTURE	The history of food. Man and food Food during Roman times Food in the Middle Ages Eating out in Italy.  Eating out in Britain.	Knowing basic information about the U.K, typical products, recipes and wines and the awarenesss of cultural and food identities.	
I can be a Manager	Types of Restaurant concepts in the U.k. The Street Food.	To gain knowledge about people's eating habits .	
TRADITIONAL ITALIAN Pastry, preparation and basic ingredients.	Panettone. Ice-cream. Sorbet. Honey and Chocolate , Gianduja. Typical products and pastry preparations. Cannoli, Desserts, Black forest, Red	Being able to talk about traditional Italian/English pastry preparation and basic ingredients.	



	Velvet, Saint Honore', Saucher.		
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.	
HACCP AND SAFETY RULES	HACCP and its principles. Food poisoning. Methods of preservation. Safe food storage. Handling food safety.  Food storage and food classification.  Food preservation and food breaking.	Knowing basic rules of hygiene and being able to identify potential hazards.	GENNAIO
SOMMELIERS	Wine tasters. The Sommelier's job. Sensory analysis of wine.		
BARTENDERS	Matching food and wine . Mixing cocktails.	To gain knowledge about people's habits.	APRILE

ORGANISING BANQUETS.	Banqueting and catering. A wedding Banquet. Arranging a function.	Being able to organize a banquet for special occasion.	MAGGIO
----------------------	---	--	--------

Istituto Superiore "EUCLIDE"

Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina

Segreteria Tel 0965-499401 fax 0965-499400

Indirizzo E-mail [RCIS01600E@istruzione.it](mailto:RCIS01600E@istruzione.it)- posta certfica [RCIS01600E@pec.istruzione.it](mailto:RCIS01600E@pec.istruzione.it)

Sezioni: Liceo Scientifico - I.T. Geometri - I.T. Commerciale – IPSSAR

RELAZIONE MATEMATICA

CLASSE 5 SEZ.B IPSSAR

PROF.SSA MALACRINO' FRANCESCA

La classe ha mostrato un discreto interesse verso la materia. Il rapporto che si è instaurato nel corso dei due anni, ha permesso di avere buone relazioni interpersonali

con tutti gli alunni. Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto soprattutto in classe. La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno e hanno

raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti. Ho conosciuto la classe a settembre dello scorso anno scolastico; già dalle prime lezioni ho notato per alcuni chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso ,difficoltà dovute a limitate capacità logiche- astrattive, lacune pregresse, ma anche ad uno studio domestico insufficiente. In generale si riscontra una non sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti

chiave in maniera intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti puramente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle conoscenze necessarie per

affrontare gli argomenti proposti. La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata

all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma.

Quando, a causa dell'emergenza Covid-19 è riiniziata la didattica a distanza, dopo un breve periodo di assestamento la classe ha ripreso a lavorare con costanza. Per quanto

riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su livelli di completa sufficienza con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la disciplina ha conseguiti risultati discreti o quasi buoni.

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E DI ABILITA' Ai fini della valutazione finale, sono stati posti i seguenti obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità fissati per il: Monoennio:

Conoscenze

Conoscere la definizione di funzione.

Conoscere i tipi di funzioni (razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere, irrazionali fratte, esponenziali, logaritmiche, goniometriche).

Conoscere la definizione di limite sia in un punto che all'infinito.

Conoscere la definizione di funzione continua e punti di discontinuità.

. Conoscere la definizione di derivata prima e seconda.

Conoscere la definizione di massimo, minimo e flesso di una funzione

Saper classificare una funzione.

Saper:

determinare il dominio e l'immagine di una funzione;

calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani e il segno di una funzione.

calcolare il limite di una funzione e gli eventuali asintoti.

studiare la continuità di una funzione.

interpretare il significato geometrico di derivata. Conoscere la definizione di derivata

prima e seconda. Conoscere la definizione di massimo, minimo e flesso di una

funzione. Saper calcolare una derivata. Saper calcolare il massimo, il minimo e il

flesso di una funzione. Saper studiare una funzione e rappresentarne il grafico

Verifica e Valutazione

Le verifiche sono state elaborate in relazione al sapere attraverso esercizi suddivisi per singoli argomenti e al saper fare attraverso problemi più complessi ed articolati preceduti da esempi svolti in classe. Le verifiche formative si proponevano di monitorare l'evolversi del processo educativo e di apprendimento a seguito dell'interazione docente-studente, mentre le verifiche sommative sono state effettuate per controllare in quale misura sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati. Nella valutazione finale degli alunni, sono stati presi in considerazione i seguenti fattori: frequenza, comportamento, partecipazione, rispetto delle scadenze, impegno, profitto, capacità di analisi e di sintesi, capacità espositive e proprietà di linguaggio, progressi nel profitto mostrati dall'alunno in riferimento alla situazione di partenza.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA ● lezione dialogata; ● discussione guidata con il gruppo classe (animatore il docente); ● colloqui; ● esercizi e/o problemi; ● analisi del comportamento durante le attività proposte.

NUMERO E TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PROPOSTE PER

OGNI PERIODO Nel primo quadrimestre sono state svolte due prove scritte, come verifiche sommative, articolate sotto forma di esercizio o problema di tipo tradizionale, mentre per quanto concerne la valutazione orale è stata svolta una verifica orale nella quale era richiesto prevalentemente lo svolgimento degli esercizi e dei problemi assegnati per casa, utilizzati poi come punto di partenza per la verifica di conoscenze e abilità prefissate e di padronanza del linguaggio specifico.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Ripasso: Disequazioni: Disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni fratte e di grado superiore al secondo; sistemi di disequazioni. Funzione esponenziale e funzione logaritmica: grafici, equazioni e disequazioni.

Goniometria: Definizione di angolo e sua misura in gradi e radianti. Le funzioni goniometriche: definizione di seno, coseno, tangente e cotangente di un angolo; grafici delle funzioni goniometriche e relativa periodicità. Relazioni fondamentali della goniometria.

Analisi Matematica: Funzioni reali a variabile reale: Concetto di funzione e

classificazione delle funzioni (algebriche e trascendenti). Determinazione di dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno e simmetrie (funzioni pari e dispari) sia per via algebrica sia tramite l'interpretazione di grafici nel piano cartesiano.

Limiti di una funzione: Definizione generale di limite e definizioni delle varie tipologie di limiti (limite finito di una funzione in un punto, limite infinito di una funzione in un punto, limite finito di una funzione all'infinito, limite infinito di una funzione all'infinito). Limite destro e limite sinistro. Teoremi dei limiti: teorema dell'unicità del limite. Continuità delle funzioni: Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. Calcolo dei limiti mediante la continuità delle funzioni elementari (somma, differenza, prodotto, quoziente). Analisi delle forme indeterminate. Classificazione dei punti di discontinuità (prima specie con salto, seconda specie all'infinito e terza specie eliminabile). Concetto di asintoto di una funzione e determinazione degli asintoti di una funzione (verticale, orizzontale e obliquo). Calcolo differenziale: Derivata di una funzione: definizione di rapporto incrementale, di derivata e loro significato geometrico. Derivate fondamentali e teoremi del calcolo delle derivate. Derivata di una funzione composta. Derivate di ordine superiore. Studio di funzione: Crescenza e decrescenza di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima. Determinazione dei punti di massimo e di minimo relativi di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima. Concavità e punti di flesso di una funzione determinati mediante lo studio del segno della derivata seconda. Studio completo del grafico di funzioni algebriche (razionali intere, fratte).

Bova Marina 15/05/2021

Prof.ssa Malacrino' Francesca

## SCIENZE MOTORIE

IPSSAR Classe VB a.s. 2020-2021

Docente: Barillà Anna

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>23) Acquisire la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza, consapevolezza e rispetto della propria efficienza fisica;</p> <p>24) Maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo;</p> <p>25) Cogliere le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti;</p> <p>26) Consolidare i valori dello sport;</p> <p>27) Imparare a confrontarsi e a collaborare con i compagni seguendo regole condivise per il raggiungimento di un obiettivo comune;</p> <p>28) 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare con chiarezza un obiettivo, pianificare un programma, controllare lo svolgimento e valutare i risultati.</li> <li>• Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie capacità fisiche in funzione della salute e/o della performance.</li> <li>• Padroneggiare il controllo del corpo come strumento espressivo per gestire l'interazione comunicativa.</li> <li>• Interagire nelle attività di squadra e di gruppo, comprendendo i diversi ruoli, valorizzando le proprie e le altrui capacità e gestendo le possibili conflittualità.</li> <li>• Sapersi inserire in modo attivo nelle attività, far valere le proprie capacità riconoscendo quelle dei compagni, i limiti, le regole e le responsabilità.</li> <li>• Individuare le risorse adeguate per risolvere situazioni di gioco e azioni motorie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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 direzione dell'attività sportiva.</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Esercitazioni pratiche</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>complesse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper pianificare un lavoro (programmi di allenamento, schede tecniche ecc...) in relazione ad obiettivi specifici.</li> <li>• Commentare criticamente l'informazione relativa agli aspetti del fitness, dello sport e dell'alimentazione distinguendo tra fatti ed opinioni.</li> </ul>	<p>principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.</p>	
--	---	---	--

**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.

<p><b>Ministero Istruzione Università e Ricerca</b></p> <p><b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"</b></p> <p><i>Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina</i></p> <p><b>Presidenza</b> Tel.0965/499402 <b>Segreteria</b> Tel 0965-499401 fax 0965-499400 Email <a href="mailto:rcis01600e@istruzione.it">rcis01600e@istruzione.it</a></p> <p><b>Sezioni:</b> Liceo Scientifico - I.T. per Geometri - I.T. Commerciale - Alberghiero</p>
--

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5° SEZ. B IPSSAR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021 (Fino al 15 maggio 2021)

DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**  
DOCENTE: Prof.ssa Lucia D'Arrigo

Contenuti	Competenze	Risultati raggiunti
LA PIANIFICAZION	Riconoscere il ruolo del consumatore nel	Individuare le tendenze future

E AZIENDALE	processo di pianificazione aziendale	del modello alimentare
IL CONTROLLO DI GESTIONE	Comprendere gli scopi, le fasi e gli strumenti del controllo di gestione	Utilizzare la contabilità analitica nelle sue varie componenti per trarne informazioni utili alla gestione aziendale
IL MARKETING STRATEGICO	Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing	Riconoscere il processo di marketing strategico; Comprendere l'importanza delle strategie di Marketing
IL MARKETING OPERATIVO	Individuare le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita; Applicare le tecniche di web marketing; Riconoscere la struttura del piano di marketing	Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale
QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative; Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e di frode sanitaria	Conoscere il concetto di qualità nelle aziende ristorative; Conoscere la normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare; Saper individuare le frodi alimentari
SISTEMA DI TRACCIABILITA'	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto	Conoscere la normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti

METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE	VALUTAZIONE
Learning by doing (apprendimento attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni) Cooperative learning (operare pensando, riflettendo, discutendo con sé stessi e con gli altri) Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate) Problem solving (risolvere situazioni problematiche) E-learning (utilizzo delle tecnologie di internet per proporre contenuti didattici multimediali) Lezione frontale Classe virtuale	Libro di testo, sussidi audiovisivi, informatici, lettura e discussione di articoli inerenti gli argomenti della disciplina Materiale prodotto dall'insegnante	Interrogazioni individuali brevi e lunghe; risoluzione di esercizi; prove semistrutturate	La valutazione è stata attuata in modo tale da individuare le competenze, le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'esposizione orale, l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche

LA DOCENTE  
Lucia D'Arrigo

## PROGRAMMA SVOLTO PER MACROARGOMENTI

ANNO SCOL. 2020- 2021

DISCIPLINA : Laboratorio Servizi di Enogastronomia

Classe V sez. B

Docente: Lizzi Domenico

MODULO A	UNITA' DI APPRENDIMENTO	TEMPI
<b>I prodotti e l'approvvigionamento</b>	<b>UDA 1</b> Approvvigionamento e gestione delle merci	<b>I quadrimestre</b>

MODULO B	UNITA' DI APPRENDIMENTO	TEMPI
----------	-------------------------	-------



<b>L'organizzazione della cucina e della produzione</b>	<b>UDA 1</b> L'organizzazione dell'impianto di cucina	<b>I - II Quadrimestre</b>
	<b>UDA 2</b> L'organizzazione del lavoro di cucina	
	<b>UDA 3</b> La cottura degli alimenti	

<b>MODULO C</b>	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	<b>TEMPI</b>
<b>Restaurant management</b>	<b>UDA 1</b> Il menu e la politica dei prezzi	<b>II Quadrimestre</b>
	<b>UDA 2</b> Il banqueting e i servizi esterni	
	<b>UDA 3</b> Sicurezza e tutela sul lavoro	

### **IL DOCENTE**

**Condofuri Marina 10/05/2021**

**Lizzi Domenico**

### **TAVOLA CONSUNTIVA ANALITICA**

**Materia: Laboratorio Serv. Enogastronomia**

**Docente: Lizzi Domenico**

Testi: Cucina gourmet plus – La scuola di enogastronomia

Ore di lezione effettuate fino al 10.05.2021 : n.....

<b>Obiettivi</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze-Capacità</b>
Conoscere le caratteristiche delle principali tipologie ristorative	Conoscere le regole di gestione di un magazzino del settore ristorativo	Essere in grado di assegnare i compiti al personale di cucina in base alle qualifiche codificate
Conoscere gli elementi base nella progettazione della cucina e del servizio con organizzazione diretta o indiretta	Conoscere le procedure per il trattamento delle derrate alimentari dal momento di consegna da parte dei fornitori allo stoccaggio	Saper applicare a ciascun prodotto alimentare, in base al suo stato di conservazione o di acquisto, la cottura più idonea
Riuscire ad esprimere il menu come strumento di vendita	Conoscere le principali tecniche di cottura con una particolare attenzione alle più moderne e sofisticate	Saper predisporre un menu per le più svariate situazioni e per i vari tipi di evento
Conoscere e saper applicare le tecniche organizzative di base per la realizzazione di un banchetto	Conoscere la tipologia, le caratteristiche e la composizione delle principali portate servite in un pasto	Saper applicare le tecniche organizzative di base per la realizzazione di un banchetto
Riuscire a redigere e a compilare un elementare protocollo di comportamento per una corretta igiene del personale e degli alimenti	Conoscere gli elementi che concorrono a formare il costo pasto	Essere in grado di realizzare alcune semplici montature per l'esposizione di piatti e pietanze sul buffet
Conoscere e saper interpretare un sistema di HACCP di un'azienda della ristorazione	Conoscere gli aspetti legati al servizio di catering e banqueting	Saper individuare i possibili punti critici nelle procedure e negli ambienti di lavoro
	Conoscere le fasi organizzative di un buffet	
	Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori del settore della ristorazione	

<b>Contenuti</b>	<p><b>Modulo A</b></p> <p><b>UDA 1</b>  La politica degli acquisti  La scelta dei fornitori  I canali di approvvigionamento  La gestione delle merci</p> <p><b>MODULO B</b></p> <p><b>UDA 1</b>  Le tipologie di impianto  La distribuzione con legame differito</p>
------------------	--

I nuovi modelli organizzativi

La cucina cook & chill

La cucina sottovuoto

La cucina d'assemblaggio

Criteri di scelta delle attrezzature di cucina

#### **UDA 2**

L'organizzazione della produzione "per regole"

La standardizzazione delle porzioni

La tecnica di assemblaggio e i sottogruppi di lavorazione

I menu programmati (ciclici e rotativi)

Programmazione della produzione e della distribuzione

#### **UDA 3**

La classificazione delle tecniche di cottura

La temperatura al cuore degli alimenti

Tecniche di cottura tradizionali e innovative

Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti

### **MODULO C**

#### **UDA 1**

Le funzioni e le tipologie di menu e carta

Le regole tecniche per la redazione dei menu

Criteri di personalizzazione di menu e carta

La redazione della carta

I costi di produzione del settore cucina

Il Food cost, il controllo del costo-pasto, il controllo globale dei costi di cucina

I criteri per la definizione del prezzo di vendita

#### **UDA 2**

Le caratteristiche del banqueting

La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni

#### **UDA 3**

La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro

Piani di sicurezza aziendali

Gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore

I principali pericoli nell'ambiente di lavoro

Le principali norme di prevenzione antinfortunistica

## SALA E VENDITA

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

Docente: GALASSO GIOVANNI MARIA

<b>Contenuti</b>	<p>La sicurezza alimentare: Cibo buono e sano – Il sistema HACCP: generalità; fasi preliminari; i 7 principi; strumenti e schede.</p> <p>Principi di rintracciabilità – Etichettatura degli alimenti – I marchi di qualità – Igiene nel settore alimentare – Frodi alimentari e controllo - La tipicità come elemento strategico – Che cos'è il prodotto tipico – Forze e debolezze dei prodotti tipici - Valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali – Prodotti a km 0. (da completare)</p> <p>Il processo operativo della comunicazione - La comunicazione verbale e non verbale – La metacomunicazione ed il linguaggio del corpo - Come comunicare e relazionarsi con le varie tipologie di clientela – Il rapporto con il pubblico – La gestione dell'incontro con il cliente - Lo stile di servizio</p> <p>La produzione vitivinicola: Il vino e l'Enologia – La viticoltura – Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione – La cantina – La normativa del settore vitivinicolo: Normativa nazionale e comunitaria – I disciplinari di produzione - Leggere un'etichetta – Il vino in Italia e nel mondo: le varie produzioni vitivinicole.</p> <p>La Sommellerie: La figura professionale del sommelier – FIS, AIS e ONAV – Le bottiglie – L'attrezzatura per la degustazione – L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo; l'esame olfattivo; l'esame gusto-olfattivo; le sensazioni finali - L'abbinamento tra cibo e vino: i principi di abbinamento – La scheda grafica di abbinamento – La successione dei vini a tavola – L'analisi sensoriale dell'olio EVO - Storia della birra, la produzione e tecnica di degustazione (fasi: visiva, olfattiva, gusto-olfattiva e gustativa) - Il servizio della birra e gli abbinamenti con il cibo.</p> <p>Approfondimento sull'operatività in sala: dall'ordine di servizio al debarassage – Stili di servizio ed organizzazione buffet vari (rostitceria e dolci) - La cucina di Sala: Cucinare davanti al cliente – L'attrezzatura – La tecnica.</p> <p>Approfondimento sulla mixology – Le tecniche di miscelazione e preparazione di diversi cocktails IBA – Creazione di cocktail alcolici ed analcolici di fantasia.</p> <p>L'apertura di una struttura ristorativa: dalla business idea alla realizzazione. (da svolgere)</p> <p>La ricerca di lavoro in un'azienda ristorativa: la stesura di un Curriculum Vitae e la gestione di un colloquio di lavoro (selezione e assunzione). (da svolgere)</p> <p>Nuove forme d'impresa e figure professionali emergenti. (da svolgere)</p> <p>Il fattore umano in azienda: gestione delle risorse umane: dall'importanza del fattore lavoro alla gestione dei conflitti. (da svolgere)</p>
------------------	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>- Acquisire i comportamenti fondamentali per sapersi presentare ad altri e per attuare un ascolto empatico ed attivo</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Acquisire i concetti essenziali inerenti la comunicazione nel suo complesso e con particolare riferimento a quella utilizzata nell'impresa turistico-ristorativa;</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>-Comprendere il significato di comunicazione nelle relazioni interpersonali e il comportamento che il personale di sala deve tenere</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni</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>-Acquisire delle valide comunicazioni verbali e non verbali;</p> <p>-Comprendere gli elementi costitutivi delle comunicazioni di massa;</p> <p>-Conoscere i comportamenti fondamentali per sapersi presentare agli altri;</p>	<p>-Sa interpretare il ruolo dei vari attori nella comunicazione interpersonale e di massa;</p> <p>-Sa rispettare l'ordine e la precisione nel lavoro assegnato;</p> <p>-Sa utilizzare le attrezzature della sala e del bar in modo corretto;</p> <p>-Sa preparare in piena autonomia sia cocktails codificati che di fantasia;</p> <p>-Sa usare un linguaggio tecnico specifico ed interpretare la simbologia usata nei reparti;</p> <p>-Sa gestire l'empatia al fine di prevenire le esigenze del cliente e soddisfare le sue esigenze.</p> <p>-Sa applicare le procedure tecnico-operative relative alla cucina di sala.</p> <p>-Sa effettuare la degustazione di un vino e o di una birra ed essere in grado di proporre un valido abbinamento cibo-vino/birra;</p> <p>-Sa effettuare la degustazione dell'olio EVO ed è in grado di individuare l'olio da utilizzare per la valorizzazione di un piatto.</p>	<p>-Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze;</p> <p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione partecipata</p> <p>-Problem solving (risolvere situazioni problematiche)</p> <p>-Cooperative learning</p>

## TRACCE ELABORATI ESAME DI STATO 2020/2021

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n° n. 53 del 01 Marzo 2021 concernente gli esami di Stato conclusivi del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti delle discipline di indirizzo Prof. Galasso Giovanni (insegnante della disciplina "Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita") e Prof.ssa Moschella Maria (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") propongono al CdC della Classe V B IPSSAR l'assegnazione a ciascun candidato all'esame di Stato la realizzazione di un **elaborato scritto**

**1.** Nel proprio Istituto in quanto studentessa di Enogastronomia Settore Sala e Vendita, la candidata è stata scelta a relazionare sui piatti in sala attraverso "la lampada," ricordando gli ingredienti principali utilizzati nelle maggior parte delle ricette ed il processo operativo, valutando se il consumo di tali piatti possa essere consigliato o meno nelle malattie metaboliche; in particolare:

- 1.spieghi cosa si intende per diabete mellito;
2. illustri il meccanismo ormonale della regolazione della glicemia;
- 3.spieghi le possibili complicanze del diabete e come evitarle, riportando le indicazioni dietetiche e lo stile di vita in caso di diabete.

**2.** Il candidato, in qualità di barman in un cocktail bar all'interno di un hotel prestigioso, supponga di dover predisporre una lista di tre cocktail (almeno uno personale) che possa soddisfare diverse richieste ed esigenze particolari di persone allergiche o intolleranti; inoltre:

- 1.descriva la differenza tra allergia e intolleranza;
- 2.analizzì in particolare la celiachia e l'intolleranza al lattosio e gli accorgimenti dietetici da adottare
- 3.elenchi le sostanze o i prodotti maggiormente responsabili di reazioni allergiche o di intolleranze alimentari che la legge impone di segnalare adeguatamente sia nelle etichette alimentari che nelle imprese ristorative di qualunque dimensione esse siano.

**3.** La candidata, come sommelier presso una enoteca della città, supponga di dover proporre a un gruppo di appassionati di vini una sua personale riflessione sulla produzione e degustazione del vino, che se assunto con moderazione può avere effetti benefici sulla salute;

inoltre:

- 1.illustri le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari;

2. spieghi i fattori di rischio ad esse correlate;

3. descriva le indicazioni dietetiche e gli stili di vita per una adeguata prevenzione.

4. La candidata, come maitre di un hotel a 5 stelle lusso, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le aree di lavoro, lo stile di servizio e le principali fasi del sistema HACCP a due nuovi commis de rang inseriti nel settore dell'azienda di ristorazione;  
in particolare:

1. chiarisca le finalità del sistema HACCP elencando le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basa questo sistema;

2. fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio;

3. illustri i "servizi di lusso" presenti nella ristorazione moderna.

5. La candidata, come maitre di un noto ristorante, considerata l'importanza di un carrello di vari oli evo per migliorare l'offerta della struttura, considerando che in Calabria vi sono ben tre oli extravergine di oliva ad aver ottenuto il riconoscimento di Denominazione Origine Protetta (DOP), supponga di dover elaborare uno studio inerente "l'olio evo dalla pianta al piatto" esplicitandone anche le dedicate tecniche di degustazione;

inoltre:

1. spieghi il significato di qualità alimentare indicando in particolare gli elementi che caratterizzano la qualità totale dell'alimento.

2. descriva che cos'è la certificazione del sistema ISO e il significato dei marchi di maggior tutela (DOP, IGP, STG).

3. illustri gli organismi che controllano ufficialmente la qualità alimentare

6. Il candidato, in qualità di responsabile di sala di un prestigioso hotel, supponga di dover redigere un cocktail party rinforzato da "salutistici Finger Food" per una comitiva di 20 turisti vegetariani;  
inoltre:

1. illustri la dieta vegetariana, considerando i vantaggi o i rischi di questa dieta;

2. descriva le caratteristiche nutrizionali della dieta vegana e le ripercussioni a livello della salute pubblica della minore aderenza a tale dieta;

3. spieghi le peculiarità della dieta sostenibile.

I  
c  
o  
m  
p  
o  
n  
e  
n  
t  
i  
  
d  
e  
l  
  
c  
o  
n  
s  
i  
g  
l  
i  
o  
  
d  
i  
  
c  
l  
a  
s  
s  
e

SICLARI Valeria	ITALIANO	
LIPARI Dominella Maria	STORIA	
MALACRINO' Francesca	MATEMATICA	
MOSCHELLA Maria	S.C. ALIMENTAZIONE	
ADDA Francesca	FRANCESE	
DATTOLA Angela	INGLESE	



D'ARRIGO Lucia	DTA	
LIZZI Domenico	LAB. SERV. CUCINA	
GALASSO Giovanni Maria	L. S. SALA e VENDITA	
BARILLA' Anna (Sostituisce PRATICO' Carmelo)	SCIENZE MOTORIE	
CALABRO' Amelia	RELIGIONE	