



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

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

Contrada Monoscalco – 89035 Bova Marina (RC) – C.F.
92002670807

☎ 0965 499401 📠 0965 499400 ✉ RCIS01600E@istruzione.it –
RCIS01600E@pec.istruzione.it

PROT. N. _____ DEL _____

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

***D.P.R. 23 LUGLIO 1998 N. 323, ART. 5 COMMA 2 – LEGGE 10
DICEMBRE 1997 N. 425***

CLASSE V SEZ.C

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"
IPSSAR**

A.S. 2020/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

IL COORDINATORE DI CLASSE

DOTT.SSA CARMELA LUCISANO

PROF: MARISA NACCARATO

INDICE

	Pag.
1	3
2	4
3	5
4	6
5	6
6	7
7	7
8	9
9	10
10	11
11	13
12	15
13	17
14	18
15	18
16	19
17	21
 ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE 	
	Tabella ore PCTO
	Griglia di valutazione del colloquio orale
	Griglie di valutazione del credito scolastico*
	Elenco dei brani di italiano oggetto della discussione
	Consuntivi disciplinari *
	Elaborati Assegnati agli alunni dal CDC

<p>*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.</p>

1. 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 a regionale del Presidente f.f. della Regione Calabria n. 4 del 30 gennaio 2021, che consente agli studenti, le cui famiglie ne facciano esplicita e motivata richiesta, a possibilità di continuare con la didattica a distanza, dove le famiglie hanno liberamente scelto di per i propri figli se continuare a partecipare in presenza oppure a distanza.*

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 su Meet 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.

Con il presente documento si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione C 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.

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

- il Liceo Scientifico, opzione 'ordinario' e 'scienze applicate';
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera, facente parte dell'IIS Euclide dall'anno scolastico 2012/2013.

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

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

3. PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: **opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"**

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

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

CONOSCENZE	<p>In termini di conoscenze (sapere), l'alunno alla fine del quinquennio possiede:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ conoscenze culturali tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:
-------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mercato ristorativo con i suoi principali segmenti ▪ andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali ▪ igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro ▪ moderni impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio ▪ merceologia e tecniche innovative di conservazione degli alimenti alla luce della moderna dietetica ▪ principali norme giuridiche che interessano la vita di un'azienda ristorativa ▪ strumenti utilizzabili da un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.
COMPETENZE	<p>In termini di competenze (saper fare), l'operatore è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare due lingue straniere • controllare l'approvvigionamento delle derrate • controllare la qualità e la quantità delle materie prime utilizzate • determinare i costi della produzione e della distribuzione dei pasti • allestire buffet e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda e calcolarne il costo relativo • organizzare la guida e il lavoro di un gruppo e le sue relazioni con gruppi di altri servizi.
CAPACITA'	<p>In termini di capacità (saper essere), l'operatore sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere le esigenze del personale e della clientela • comunicare con il personale e i reparti • gestire e controllare l'attività dell'azienda.
OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI	<p>L'Istituto di Istruzione Superiore "EUCLIDE" consapevole del significativo ruolo che la società conferisce alla scuola sul piano educativo, ha come obiettivo prioritario la formazione di studenti che concilino una solida preparazione culturale con atteggiamenti positivi nei confronti dei compagni, del personale e dell'ambiente scolastico al fine di formare cittadini responsabili e consapevoli.</p> <p>Elabora una politica di promozione dell'integrazione e dell'inclusione condivisa tra il personale. Tutti gli alunni hanno diritto ad un'accoglienza di natura socio-affettiva e in ragione del proprio stile cognitivo. L'Istituto adotta strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive per cui ogni anno procede con la stesura del PAI (Piano Annuale per l'Inclusione)</p>

4 QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4	4
STORIA			2	2	2
LINGUA INGLESE			3	3	3
FRANCESE			3	3	3
MATEMATICA			3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE PASTICCERIA			9	3	3
ANALISI E CONTROLLI DEI PRODOTTI ALIMENTARI			0	3	2
TOGPP			2	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

5. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	ITALIANO E STORIA	Modaffari Domenica			X
2	LINGUA INGLESE	DATTOLA ANGELA		X	X
3	LINGUA FRANCESE	ADDA FRANCESCA			X
4	SCIENZA & CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NACCARATO MARISA		X	X
5	ENOGASTRONOMIA: PASTICCERIA	LIZZI DOMENICO		X	X
6	DTA	BENEDETTO FRANCA MARIA			X
7	MATEMATICA	MALACRINO' FRANCESCA		X	X
8	SCIENZE MOTORIE	BARILLA' ANNA			X
9	RELIGIONE	CALABRO' AMELIA		X	X
10	TOPGP	ABENAVOLI STEFANO	X	X	X
11	ANALISI E CONTROLLI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	FERRARO SANTO			X
12	SOSTEGNO	NICOLÒ' GIUSEPPINA			X
13	SOSTEGNO	FOTI MARIANGELA			X

6. 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:

Disciplina	Docente
Italiano e Storia	<u>Modaffari Domenica</u>
Scienza & Cultura Dell'Alimentazione	<u>Naccarato Marisa</u>
<u>Lingua Francese</u>	<u>Adda Francesca</u>

<u>Laboratorio di Pasticceria</u>	<u>Lizzi Domenico</u>
<u>Diritto e Tecniche Amministrative</u>	<u>Benedetto Franca Maria</u>
<u>Analisi e controlli dei prodotti alimentari</u>	<u>Ferraro Santo</u>

7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C dell'IPSSAR INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA: **opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”** è composta da 11 alunni di cui 5 ragazze e 6 ragazzi. Si segnala la presenza di un'alunna diversamente abile, seguita da due insegnanti di sostegno, la cui documentazione è presente in un fascicolo riservato che sarà a disposizione della commissione. Inoltre, nella classe è presente un alunno certificato DSA, seguito dal CDC con PDP. Due alunni risiedono nel comune di Condofuri, mentre il resto proviene dai paesi limitrofi, per cui non poche sono state le difficoltà incontrate nel raggiungere l'Istituto e nel rientro a casa. Quasi tutti hanno frequentato regolarmente la scuola fino alla chiusura stabilita dall'ordinanza del Presidente della Regione Calabria il 24/10/20 con n. n. 79 del 23/10/2020: a causa dell'epidemia di coronavirus che si è aggravata nella nostra Regione ed ha interessato e continua a interessare tutta l'Italia.

Il gruppo classe può essere definito omogeneo per quanto riguarda il livello socioculturale, che risulta essere medio-basso. Gli alunni hanno affrontato quest'ultimo anno scolastico con un impegno non sempre adeguato a fronte di discrete capacità di tipo pratico che non hanno sempre portato all'approfondimento teorico necessario per sviluppare tutti i contenuti trasmessi nelle varie discipline. Per quanto riguarda la “fisionomia didattica”, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di livello:

- un primo gruppo, costituito da pochissimi alunni, che dimostrano conoscenze più che discrete e un livello culturale soddisfacente.
- un secondo gruppo più numeroso che è riuscito a raggiungere solamente una preparazione di livello sufficiente e che presenta molte difficoltà e lacune in varie discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell'impegno, della partecipazione e delle potenzialità personale.
- Un terzo gruppo formato da un paio di alunni che durante tutto il corso dell'anno hanno fatto registrare un numero molto elevato di assenze, e rischiando di non raggiungere gli obiettivi prefissati dal CDC e la possibile non ammissione all'Esame di Maturità.

I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli, si è sempre cercato di stimolare le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare con senso critico. Diverso è anche il carattere degli studenti: alcuni mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti, altri invece, una stretta minoranza, sono chiusi, non molto disponibili al dialogo e dimostrano qualche difficoltà nel relazionarsi con gli altri. Il gruppo classe risulta molto eterogeneo, sia per i livelli di preparazione di base che per interesse e motivazione allo studio.

Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente raggiunti, anche se gli alunni non hanno potuto godere non sempre della presenza fisica della scuola ma di aule virtuali, grazie alle

quali la didattica è potuta proseguire anche a distanza. Gli stimoli e le sollecitazioni fornite dai docenti sono valsi a suscitare miglioramenti nella partecipazione alla vita scolastica, stimolando gli alunni allo studio per l'importanza che riveste la Maturità nella loro vita. L'impegno profuso nello scorcio finale dell'anno scolastico ha consentito di far recuperare il ritmo e la concentrazione a gran parte degli alunni. Il comportamento di una parte della classe è stato equilibrato e maturo, con senso di responsabilità, evidenziato da un fattivo e serio impegno e interesse quotidiano per le attività svolte.

La programmazione del C.d.C. è stata stilata nel rispetto delle indicazioni contenute nel P.T.O.F. e nelle indicazioni ministeriali sulla didattica a distanza. Nel corso del quinquennio gli allievi si sono avvantaggiati delle sperimentazioni attivate nella scuola che hanno arricchito il bagaglio culturale e contribuito alla formazione globale.

È infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sempre sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati. Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni.

I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso i colloqui generali secondo il calendario scolastico comunicato all'inizio dell'anno. Non sempre sono stati presenti e sollecitati nei confronti dei propri figli. In diversi casi la coordinatrice di classe ha contattato spesso le famiglie per riferire sull'alto numero di assenze di alcuni e il poco impegno di altri.

8. Tabella Credito Scolastico

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (sessantesimi)			DEBITO	
		III	IV	V	III	IV
1	<i>A.M.M</i>	16	18			
2	<i>C.A.P</i>	13	18			
3	<i>C.A</i>	13	14			
4	<i>C.G</i>	15	10			X
5	<i>C.S</i>	15	16			
6	<i>F.A</i>	13	14			
7	<i>M.F.A</i>	13	14			
8	<i>M.S</i>	13	14			
9	<i>P.C</i>	15	18			
10	<i>S.D</i>	13	14			
11	<i>Z.S</i>	13	16			

9. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

ATTIVITÀ INTEGRATIVE – PROGETTI

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

10.PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA

11. PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA

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

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

12.OBIETTIVI TRASVERSALI

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI

1. Rispetto delle regole
 2. Autocontrollo
 3. Correttezza nella relazione educativa e didattica
 4. Assiduità nella frequenza
1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;
 2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;
 3. Sviluppare l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;
 4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curriculari ed extrascolastiche;
 5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;
 6. Utilizzare piani di analisi diversi;

7. Individuare rapporti di causa – effetto;
8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;
9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;
10. Rispettare le norme di sicurezza.

<p>OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>migliorare Le competenze linguistiche e comunicative sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.</p> <p>Competenze dell'asse linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.
<p>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>Asse Matematico</p> <p>E' mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui.</p> <p>Competenze dell'asse matematico</p>

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

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

13.PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

FINALITA’ EDUCATIVE:

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

OBIETTIVI SPECIFICI

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

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSI V SEZ. C

I QUADRIMESTRE- Organizzazioni internazionali ed Unione Europea

MATERIA	CONTENUTO	ORE
ITALIANO	La Costituzione italiana Gli scrittori e la Costituzione	4
STORIA	Unione europea e organismi internazionali Struttura e storia dell’UE e dell’ONU	2
DTA	Il sistema economico mondiale Il processo di integrazione europea.	3
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	Qualità degli alimenti e frodi alimentari Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell’OMS	2

LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	FAO	1
RELIGIONE	Educazione al volontariato e cittadinanza attiva	2
INGLESE	Struttura e storia dell'UE e dell'ONU	2

TOTALE ORE 16

II QUADRIMESTRE- Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

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

Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali
Imparare ad imparare
a. Organizzare il proprio apprendimento
b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni (formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare
a) Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di ricerca
b) Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari
c) Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati

Comunicare
a) Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico)
b) Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
c) Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse metodologie disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare
a) Interagire in gruppo
b) Comprendere i diversi punti di vista
c) Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
d) Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività con riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole
a) Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
b) Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
c) Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
d) Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi
a) Affrontare situazioni problematiche
b) Costruire e verificare ipotesi
c) Individuare fonti e risorse adeguate
d) Raccogliere e valutare i dati
e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline
Individuare collegamenti e relazioni
a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, in diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
b. Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, causa effetto e la natura probabilistica
c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione
a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comuni
b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

14. PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

Considerata la normativa vigente e le delibere del collegio docenti e del consiglio di classe, i docenti hanno trattato una tematica trasversale, per permettere una comprensione più completa e adeguata degli argomenti e consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi. La tematica è stata declinata, 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

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 misto tra presenza e videoconferenza il giorno 26/05/21, 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.

Data della simulazione del colloquio	26/05/2021
Discipline coinvolte/Commissione	ITALIANO E STORIA
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	ENOGASTRONOMIA: PASTICCERIA
	LINGUA FRANCESE
	ANALISI E CONTROLLI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
	DTA
Modalità di svolgimento della simulazione	<ul style="list-style-type: none"> • Preliminarmente alla data di svolgimento della simulazione, i docenti, avendo presenti riferimenti normativi e indicazioni ministeriali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62; DM 18 gennaio 2019 n.37; OM), concordano i criteri per la scelta e la predisposizione dei materiali che daranno avvio al colloquio. • La mattina della simulazione, la Commissione predispone il materiale riguardante il regolare svolgimento della simulazione • Tutta la classe è pronta per affrontare la simulazione. • Si sorteggia un alunno per volta per un totale di n. 3 alunni. • Gli alunni non sorteggiati assistono alla simulazione.

Per la predisposizione dei documenti della simulazione del colloquio, il C.D.C. ha tenuto conto del seguente nucleo tematico pluridisciplinare: la Globalizzazione.

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

15. 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												
	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATIC A	SC. & CULT. DELL' ALIM	SCIENZE	DTA	ENOGAS.CUC INA	ENOGAS.SAL A.DAR	TOGPP	RELIGIONE	
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	X
Discussione guidata	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	
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	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												
Attività di laboratorio/Palestra						X		X				
Realizzazione di prodotti multimediali	X				X				X			
Videolezioni asincrone										X		
Videoconferenze												
Classe virtuale	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	

16. MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Vengono proposti files di vario genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dal docente o reperite in rete, film inerenti al periodo storico-letterario studiato, videoconferenze (modalità

sincrona), lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali (modalità asincrona) prodotti dal docente o reperite sul web, documenti disponibili online, videolab, tutorial, documentari, App interattive dei libri di testo (tipo “Scopri” su HubScuola, “Guarda” su Zanichelli, ecc.); Risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici (Zanichelli, Mondadori, Hub scuola, ecc.).

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

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

Descrizione	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL'ALTE MEDIOEVO	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCI NA	ENOGAS.SAL A BAR	RELIGIONE
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X		X	X		
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X					X				
Prove Semi-Strutturate	X	X	X		X	X	X	X		
Prove Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X		
Composizioni / Saggi brevi										
Esercizi di varie tipologie	X	X	X	X			X			
Riassunti e relazioni	X				X			X		
Questionari	X	X	X	X	X		X	X		
Risoluzione di problemi							X			
Brani da completare	X	X	X							
Prove pratiche						X		X		
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prodotti multimediali								X		

Durante la prima parte dell'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, con prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali; la verifica a distanza è avvenuta attraverso prove strutturate, semi-strutturate e aperte, registrate nelle apposite sezioni sulla piattaforma di GSuite aule virtuali di Meet 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.

18. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

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

Allegati

- 1) Tabella ore PCTO**
- 2) Griglia di valutazione colloquio orale**
- 3) Valutazione credito scolastico**
- 4) Elenco dei brani di Italiano oggetto della discussione**
- 5) Programmi svolti**
- 6) Elaborati di Scienza & Cultura Dell'Alimentazione + Enogastronomia: opzione dei prodotti dolciari artigianali e industriali**

1) Griglia di Valutazione del Colloquio Orale

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

2) Tabelle di conversione dei 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 terza
$M < 6$	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

- 1) TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO CHE SARANNO SOTTOPOSTI AI CANDIDATI NEL CORSO DEL COLLOQUIO ORALE DI CUI ALL'ARTICOLO 17 COMMA 1 Ordinanza n. 10 del 16/5/2020 ESAMI DI STATO 2019/2020

I Malavoglia di padron 'Ntoni, Rosso Malpelo, La lupa, Giovanni Verga

Corrispondenze – C. Baudelaire

Il fanciullino, G. Pascoli

X agosto, G. Pascoli

Novembre, Gelsomino notturno, Lavandare, Novembre G. Pascoli

L'attesa dell'amante, Il piacere G. D'Annunzio

La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, G. D'Annunzio

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

Adriano Meis, da *Il fu Mattia Pascal*, Luigi Pirandello

La coscienza di Zeno, Il vizio del fumo, L'ultima sigaretta, Italo Svevo

Fratelli, In Memoria, Fiumi, Veglia, G. Ungaretti

Non chiederci la parola, Eugenio Montale

Alle fronde dei salici, S. Quasimodo

A mia moglie Umberto Saba

Se questo è un uomo, P. Levi

I Malavoglia di padron 'Ntoni, Giovanni Verga

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

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

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

Corrispondenze – C. Baudelaire

E' un tempio la Natura ove viventi
pilastrì a volte confuse parole
mandano fuori; la attraversa l'uomo
tra foreste di simboli dagli occhi
familiari. I profumi e i colori
e i suoni si rispondono come echi
lunghe che di lontano si confondono
in unità profonda e tenebrosa,
vasta come la notte ed il chiarore.

Esistono profumi freschi come
carni di bimbo, dolci come gli òboi,
e verdi come praterie; e degli altri
corrotti, ricchi e trionfanti, che hanno
l'espansione propria alle infinite
cose, come l'incenso, l'ambra, il muschio,
il benzoino, e cantano dei sensi
e dell'anima i lunghi rapimenti.

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

Giovanni Pascoli - X agosto

Myrica (Livorno, Giusti, 1891).

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

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

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

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

Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.

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

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 nevicata la frasca,
e tu non torni ancora al tuo paese!
Quando partisti, come son rimasta!
Come l'aratro in mezzo alla maggese.

Giovanni Pascoli, da *Myrica*

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.

Giovanni Pascoli, da *Myrica*

Gelsomino Notturmo

E s'aprono i fiori notturni,
nell'ora che penso ai miei cari.
Sono apparse in mezzo ai viburni
le farfalle crepuscolari.

Da un pezzo si tacquero i gridi:
là sola una casa bisbiglia.
Sotto l'ali dormono i nidi,
come gli occhi sotto le ciglia.

Dai calici aperti si esala
l'odore di fragole rosse.
Splende un lume là nella sala.
Nasce l'erba sopra le fosse.

Un'ape tardiva sussurra
trovando già prese le celle.
La Chiocchetta per l'aia azzurra
va col suo pigolio di stelle.

Per tutta la notte s'esala
l'odore che passa col vento.
Passa il lume su per la scala;
brilla al primo piano: s'è spento...

È l'alba: si chiudono i petali
un poco gualciti; si cova,
dentro l'urna molle e segreta,
non so che felicità nuova.

.

Giovanni Pascoli, *Canti di Castelvecchio*

Il piacere, libro1
L'attesa dell'amante

L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestrol spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolate come nelle domeniche di maggio. Su la piazza Barberini, su la piazza di Spagna una moltitudine di vetture passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari, attenuato. Le stanze andavansi empando a poco a poco del profumo ch'esalavan ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che si levavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'uns giglio adamantino, a similitudine di quelle che sorgon dietro la Vergine nel tondo di Sandro Botticelli? alla Galleria Borghese. Nessuna altra forma di coppa eguaglia in eleganza tal forma: i fiori entro quella prigione diafana paion quasi spiritualizzarsi e meglio dare imagine di una religiosa o amorosa offerta. Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante. Tutte le cose a tomo rivelavano infatti una special cura d'amore. Il legno di ginepro ardeva nel caminetto e la pic- cola tavola del tè era pronta, con tazze e sottocoppe in maiolica di Castel Durantell ornate d'istoriette mitologiche da Luzio Dolci, antiche forme d'inimitabile grazia, ove sotto le figure erano scritti in carattere corsivo a zàffara nera esametri d'Ovidio La luce entrava temperata dalle tende di broccatello rosso a melagrane d'argento riccio, a foglie e a motti? Comete il sole meridiano feriva i vetri, la trama fiorita delle tendine di pizzo si disegnava sul tappeto. L'orologio della Trinità de' Monti suonò le tre e mezzo. Mancava mezz'ora. Andrea Sperelli si levò dal divano dov'era disteso e andò ad aprire una delle finestre; poi die- , de alcuni passi nell'appartamento; poi aprì un libro, ne lesse qualche riga, lo ri- i chiuse; poi cercò intorno qualche cosa, con lo sguardo dubitante. L'ansia dell'aspet- i tazione lo pungeva così acutamente ch' egli aveva bisogno di muoversi, di opera- ~ re, di distrarre la pena interna con un atto materiale. Si chinò verso il caminetto, prese le molle per ravvivare il fuoco, mise sul mucchio ardente un nuovo pezzo di -, ginepro. Il mucchio crollò; i carboni sfavillando rotolarono fin su la lamina di me- i tallo che proteggeva il tappeto; la fiamma si divise in tante piccole lingue azzurro gnole che sparivano e riapparivano; i tizzi fumigarono.

La sera fiesolana, G. D'Annunzio

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

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

Dolci le mie parole ne la sera
ti sien come la pioggia che bruiva
tepida e fuggitiva,
commiato lacrimoso de la primavera,
su i gelsi e su gli olmi e su le viti
e su i pini dai novelli rosei diti
che giocano con l'aura che si perde,
e su 'l grano che non è biondo ancóra
e non è verde,
e su 'l fieno che già patì la falce
e trascolora,
e su gli olivi, su i fratelli olivi
che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti.

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

(...)

La pioggia nel pineto Gabriele D'annunzio

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 su i 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
leggieri,
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 crepitío 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,
nè il ciel cinerino.
E il pino
ha un suono, e il mirto
altro suono, e il ginepro
altro ancóra, stromenti
diversi
sotto innumerevoli dita.

E immersi
noi siam nello spirto
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.

Ascolta, ascolta. L'accordo
delle aeree cicale
a poco a poco
più sordo
si fa sotto il pianto
che cresce;
ma un canto vi si mesce
più roco
che di laggiù sale,
dall'umida ombra remota.

Più sordo e più fioco
s'allenta, si spegne.
Sola una nota
ancor trema, si spegne,
risorge, trema, si spegne.
Non s'ode voce del mare.
Or s'ode su tutta la fronda
crosciare
l'argentea pioggia
che monda,
il croscio che varia
secondo la fronda
più folta, men folta.

Ascolta.
La figlia dell'aria
è muta; ma la figlia
del limo lontana,
la rana,
canta nell'ombra più fonda,
chi sa dove, chi sa dove!
E piove su le tue ciglia,
Ermione.

Piove su le tue ciglia nere
sìche par tu pianga
ma di piacere; non bianca
ma quasi fatta virente,
par da scorza tu esca.
E tutta la vita è in noi fresca
aulente,
il cuor nel petto è come pesca
intatta,

tra le pàlpebre gli occhi
son come polle tra l'erbe,
i denti negli alvèoli
con come mandorle acerbe.

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

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

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

La nascita di Adriano Meis, da *Il fu Mattia Pascal*, Luigi Pirandello

Subito, non tanto per ingannare gli altri, che avevan o voluto ingannarsi da sé, con una leggerezza non deplorabile forse nel caso mio, ma certamente non degna d'encomio, quanto per obbedire alla Fortuna e soddisfare a un mio proprio bisogno, mi posi a far di me un altr'uomo. Poco o nulla avevo da lodarmi di quel disgraziato che per forza avevano voluto far finire miseramente nella gora d'un molino. Dopo tante sciocchezze commesse, egli non meritava forse sorte migliore. Ora mi sarebbe piaciuto che, non solo esteriormente, ma anche nell'intimo, non rimanesse più in me alcuna traccia di lui. Ero solo ormai, e più solo di com'ero non avrei potuto essere su la terra, sciolto nel presente d'ogni legame e d'ogni obbligo, libero, nuovo e assolutamente padrone di me, senza più il fardello del mio passato, e con l'avvenire dinanzi, che avrei potuto foggiarmi a piacer mio. Ah, un pajo d'ali! Come mi sentivo leggero! Il sentimento che le passate vicende mi avevano dato della vita non doveva aver più per me, ormai, ragion d'essere. Io dovevo acquistare un nuovo sentimento della vita, senza avvalermi neppur minimamente della sciagurata esperienza del fu Mattia Pascal. Stava a me: potevo e dovevo esser l'artefice del mio nuovo destino, nella misura che la Fortuna aveva voluto concedermi. «E innanzi tutto,» dicevo a me stesso, «avrò cura di questa mia libertà: me la condurrò a spasso per vie piane e sempre nuove, né le farò mai portare alcuna veste

gravosa. Chiuderò gli occhi e passerò oltre appena lo spettacolo della vita in qualche punto mi si presenterà sgradevole. Procurerò di farmela più tosto con le cose che si sogliono chiamare....

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

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

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

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

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

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

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

Adesso che son qui, ad analizzarmi, sono colto da un dubbio: che io forse abbia amato tanto la sigaretta per poter riversare su di essa la colpa della mia incapacità? Chissà se cessando di fumare io sarei divenuto l'uomo ideale e forte che m'aspettavo? Forse fu tale dubbio che mi legò al mio vizio perché è un modo comodo di vivere quello di credermi grande di una grandezza latente. Io avanzo tale ipotesi per spiegare la mia debolezza giovanile, ma senza una decisa convinzione. Adesso che sono vecchio e che nessuno esige qualche cosa da me, passo tuttavia da sigaretta a proposito, e da proposito a sigaretta. (...)

Fratelli

Mariano il 15 luglio 1916
Di che reggimento siete
fratelli?

Parola tremante nella notte

Foglia appena nata

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

Fratelli
(Giuseppe Ungaretti, Vita d'un uomo)

In Memoria

*Si chiamava
Moammed Sceab*

*Discendente
di emiri di nomadi
suicida
perché non aveva più
Patria
Amò la Francia
e mutò nome*

*Fu Marcel
ma non era Francese
e non sapeva più
vivere
nella tenda dei suoi
dove si ascolta la cantilena
del Corano
gustando un caffè*

*E non sapeva
sciogliere
il canto
del suo abbandono*

*L'ho accompagnato
insieme alla padrona dell'albergo
dove abitavamo
a Parigi
dal numero 5 della rue des Carmes
appassito vicolo in discesa.*

*Riposa
nel camposanto d'Ivry
sobborgo che pare
sempre
in una giornata
di una
decomposta fiera*

*E forse io solo
so ancora
che visse*

I Fiumi

*Mi tengo a quest'albero mutilato
Abbandonato in questa dolina
Che ha il languore
Di un circo
Prima o dopo lo spettacolo
E guardo
Il passaggio quieto
Delle nuvole sulla luna*

*Stamani mi sono disteso
In un'urna d'acqua
E come una reliquia
Ho riposato*

*L'Isonzo scorrendo
Mi levigava
Come un suo sasso
Ho tirato su
Le mie quattro ossa
E me ne sono andato*

*Come un acrobata
Sull'acqua*

*Mi sono accoccolato
Vicino ai miei panni
Sudici di guerra
E come un beduino
Mi sono chinato a ricevere
Il sole*

*Questo è l'Isonzo
E qui meglio
Mi sono riconosciuto
Una docile fibra
Dell'universo*

*Il mio supplizio
È quando
Non mi credo
In armonia*

*Ma quelle occulte
Mani
Che m'intridono
Mi regalano
La rara
Felicità*

*Ho ripassato
Le epoche
Della mia vita*

*Questi sono
I miei fiumi*

*Questo è il Serchio
Al quale hanno attinto
Duemil'anni forse
Di gente mia campagnola
E mio padre e mia madre.*

*Questo è il Nilo
Che mi ha visto
Nascere e crescere*

*E ardere d'inconsapevolezza
Nelle distese pianure*

*Questa è la Senna
E in quel suo torbido
Mi sono rimescolato
E mi sono conosciuto*

*Questi sono i miei fiumi
Contati nell'Isonzo*

*Questa è la mia nostalgia
Che in ognuno
Mi traspare
Ora ch'è notte
Che la mia vita mi pare
Una corolla
Di tenebre*

Veglia

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani
penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore
Non sono mai stato
tanto
attaccato alla vita

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

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

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

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

Alle fronde dei salici Salvatore Quasimodo

«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».

A mia moglie Umberto Saba

Tu sei come una giovane
una bianca pollastra.
Le si arruffano al vento
le piume, il collo china
per bere, e in terra raspa;
ma, nell'andare, ha il lento
tuo passo di regina,
ed incede sull'erba

*pettoruta e superba.
È migliore del maschio.
È come sono tutte
le femmine di tutti
i sereni animali
che avvicinano a Dio,
Così, se l'occhio, se il giudizio mio
non m'inganna, fra queste hai le tue uguali,
e in nessun'altra donna.
Quando la sera assonna
le gallinelle,
mettono voci che ricordan quelle,
dolcissime, onde a volte dei tuoi mali
ti quereli, e non sai
che la tua voce ha la soave e triste
musica dei pollai.*

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

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

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

2) PROGRAMMI SVOLTI

Materia: ITALIANO - STORIA		
Docente: DOMENICA MODAFFARI		
Libri di testo adottati:		
STORIA M. Montanari “La storia è servita PLUS -vol.3- Dal Novecento a oggi” Editori Laterza Scuola		
ITALIANO: A. Roncoroni “ La mia letteratura” dalla fine dell’Ottocento a oggi-Vol. 3 C. Signorelli Scuola		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ☉ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900. ☉ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900. ☉ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900. ☉ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Analisi e commento di un testo poetico. ☉ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ☉ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ☉ Il Verismo (Giovanni Verga) ☉ Il Decadentismo (G. D’Annunzio, G. Pascoli) ☉ Le avanguardie del primo ‘900.(F. Martinetti, G. Gozzano) ☉ L’età giolittiana ☉ Il romanzo novecentesco (I. Svevo, L. Pirandello) ☉ La prima guerra mondiale. ☉ La lirica fra le due guerre (Linea ermetica: G. Ungaretti, E. Montale- U. Saba). ☉ La crisi del 1929 ☉ I totalitarismi. ☉ La seconda guerra mondiale, il dopoguerra . ☉ La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945 ☉ L’età dell’impegno e del Neorealismo (P. Levi,) . ☉ L’Italia repubblicana 		
METODOLOGIA		
<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- D.A.D. didattica in modalità e-learning, videolezioni (LIVE) organizzate attraverso appuntamenti fissi settimanali.</p>		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo. **D,A,D.** : somministrazione di esercizi e verifiche e la loro restituzione corretta attraverso la sezione “lavori del corso” della piattaforma classroom. Verifiche orali frontali e attraverso videolezioni.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano e della storia, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche , le capacità di analisi e sintesi, il gusto estetico degli alunni . Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. **D.A.D.** La partecipazione degli alunni alle attività didattiche in modalità e-learning , dopo le difficoltà iniziali , imputabili a problematiche di varia natura(mancanza di strumentazione , difficoltà tecniche per i collegamenti), è risultata differente per motivazione e impegno .

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

Docente: Marisa Naccarato

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, 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 con-</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>

		nessi alla manipolazione degli alimenti	
--	--	---	--

CONTENUTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Marisa Naccarato

LINGUA STRANIERA - INGLESE

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

Libro di testo: Let's Cook

Docente: Angela Dattola

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	Contenuti	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali .</p> <p>Padroneggiare la scrittura (ortografia, morfologia, sintassi, precisione e ricchezza del lessico), modulando le competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi;</p> <p>Acquisire, nella lingua straniera, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.</p>	<p>-Comprendere messaggi 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</p>	<p>Sa svolgere le attività operando in un team, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.</p> <p>Sa applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Essere sensibili alle differenze culturali al fine di fornire un servizio il piu' possibile personalizzato.</p>	<p>The U.K</p> <p>London</p> <p>Food in the U.K</p> <p>Typical products and pastry preparations</p> <p>Panettone</p> <p>Ice-cream</p> <p>Sorbet</p> <p>Honey and chocolate.</p> <p>TeaS and herbal teas, history.</p> <p>Traditions and festivities.</p> <p>The Food Pyramid.</p> <p>The Mediterranean and the Vegetarian Diets.</p> <p>Macrobiotics.</p> <p>Food allergies and intolerances.</p> <p>Eating disorders, anorexia and bulimia.</p> <p>HACCP and its principles.</p> <p>Food poisoning. Food safe storage.</p> <p>Handling food safely.</p> <p>Good storage and food classification.</p> <p>Methods of preservation.</p> <p>Organic food.</p> <p>GMOs.</p>	<p>The U.K</p> <p>London</p> <p>Food in the U.K</p> <p>Typical products and pastry preparations</p> <p>Panettone</p> <p>Ice-cream</p> <p>Sorbet</p> <p>Honey and chocolate.</p> <p>TeaS and herbal teas, history.</p> <p>Traditions and festivities.</p> <p>The Food Pyramid.</p> <p>The Mediterranean and the Vegetarian Diets.</p> <p>Macrobiotics.</p> <p>Food allergies and intolerances.</p> <p>Eating</p>

Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti.	relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.		What food is. The philosophy of Slow Food. Biodiversity. O KM Food	disorders, anorexia and bulimia. HACCP and its principles. Food poisoning. Food safe storage. Handling food safely. Good storage and food classification. Methods of preservation. Organic food. GMOs. What food is. The philosophy of Slow Food. Biodiversity. O KM Food
--	--	--	---	---

METODOLOGIA

Per quanto riguarda il metodo di lavoro, fino al 4 marzo 2020, si è fatto ricorso alle lezioni di tipo frontale, cercando di dare a queste ultime un carattere il più possibile interattivo e funzionale. Il testo indicato è stato spesso affiancato da appunti, schemi e altri materiali forniti dall'insegnante. A partire da tale data si passa alla D.A.D. e si utilizza la piattaforma Weschool per la condivisione dei materiali, degli esercizi, delle verifiche e delle videolezioni; WhatsApp per le comunicazioni veloci, utilizzato, soprattutto, con gli studenti in difficoltà con i collegamenti Internet, RE Axios.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Il libro di testo è stato affiancato da materiali didattici di supporto, quali appunti, schemi, fotocopie ecc, e, spesso, si è fatto uso di testi diversi, per semplificare gli argomenti trattati. Con la D.A.D., oltre al libro di testo, sono stati utilizzati Youtube per la presentazione di argomenti inerenti alla civiltà.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Gli apprendimenti si verificano attraverso: interrogazioni individuali, verifiche scritte con esercizi di vario tipo (a scelta multipla, vero o falso, quesito aperto, esercizi a completamento, opinioni personali sugli argomenti trattati). Le verifiche orali attraverso le videolezioni, registrate nelle sezioni apposite di Weschool. Elementi di valutazione sono l'impegno, il senso di responsabilità, la fattiva partecipazione al dialogo

educativo, la progressione rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione alla discussione in chat nella piattaforma, la partecipazione alle videolezioni, il livello di interazione, la puntualità nel rispetto delle scadenze, la cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

OSSERVAZIONI

La lingua inglese contribuisce alla formazione di una cultura di base in armonia con le altre discipline, e allo sviluppo delle capacità di comprendere, esprimere e comunicare degli alunni. Educa alla comprensione ed al rispetto degli altri e dei valori che essi possiedono e favorisce un atteggiamento di osservazione e di confronto tra le diverse culture. Dal 4 marzo in avanti il programma ha subito un certo rallentamento, la partecipazione degli alunni alle attività proposte è stata differente per impegno e motivazione, soprattutto a causa della mancanza di strumentazione necessaria e per le difficoltà tecniche nei collegamenti Internet.



ISTITUTO D' ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

LICEO SCIENTIFICO - IST. TEC. COMMERCIALE E PER GEOMETRI - ISTITUTO TEC. COMMERCIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

C/da Monoscalco – Tel. 0965/761242 – Fax. 0965/764123

89035 - BOVA MARINA (RC)

Distretto Scolastico XXXI C.M. RCIS01600E

www.iiseuclide.it - e-mail: rcis01600e@istruzione.it

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Testo in uso: STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO

V ANNO – SERVIZI DI PASTICCERIA -

Autori: M. R. CESARANO/M. D. ESPOSITO CLITT - ZANICHELLI

Docente: SABRINA FALDUTO

CLASSE V SEZ. C INDIRIZZO: PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

MODULO A	UNITA' DI APPRENDIMENTO	TEMPI
	1. LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	Ottobre-novembre
	2. LA GESTIONE AZIENDALE IL PATRIMONIO	Novembre- dicembre
	3. LA GESTIONE AMMINISTRATIVA	Gennaio-febbraio
	4. IL BILANCIO D'ESERCIZIO	Febbraio-marzo
	5. LA GESTIONE ECONOMICA	Marzo-aprile

	6. LA GESTIONE FINANZIARIA	Maggio-giugno
--	----------------------------	---------------

TAVOLA CONSUNTIVA ANALITICA

<p>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE Docente: Sabrina Falduto Testi: “Strumenti gestionali per il turismo” Clitt - Zanichelli V anno - Servizi di Pasticceria</p>		
Pecup	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Riconoscere le fondamentali risorse umane dell'impresa di produzione del servizio di enogastronomia e applicare la normativa vigente in materia di lavoro. ♦ Riconoscere l'importanza dei principi previsti dalla Costituzione in materia di lavoro ♦ Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro ♦ Riconoscere i diritti e i doveri relativi ai rapporti di lavoro ♦ Individuare le operazioni aziendali che consentono di raggiungere l'equilibrio economico nel periodo amministrativo. Definire quali obiettivi economico-finanziari raggiungere, quali strumenti utilizzare, quali risorse impiegare nell'attività. ♦ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici al fine di controllare l'andamento dei costi, determinare i prezzi di vendita seguendo diverse metodologie. 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Conoscere le problematiche organizzative della gestione e politica del personale; obiettivi, strategie e struttura dell'area funzionale del personale; le modalità di gestione delle risorse umane; le caratteristiche del contratto di lavoro subordinato; le tipologie più comuni di contratto di lavoro; gli elementi della retribuzione; i contributi sociali ♦ Conoscere le diverse categorie di costo; le modalità per la determinazione del reddito; le diverse classificazioni dei costi e le applicazioni conseguenti; le diverse configurazioni di costo; gli scopi e le modalità di applicazione del punto di equilibrio ♦ le operazioni di gestione interna e esterna; le scritture elementari; gli obblighi civilistici di tenuta della contabilità aziendale; gli obblighi di tenuta dei libri sociali derivanti dalla normativa sul lavoro; i libri obbligatori ai fini fiscali; il funzionamento dei conti; le 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Individuare il ruolo del personale. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare le principali forme di contratto di lavoro nel settore. Riconoscere le caratteristiche delle diverse forme di retribuzione. Riconoscere un elemento accessorio della retribuzione da uno fisso. Saper arrivare al calcolo della retribuzione netta in ipotesi semplificate ♦ Individuare le diverse tipologie di costo e di ricavo. Individuare le diverse configurazioni di costo ai fini della determinazione del prezzo di vendita. Calcolare il punto di pareggio (BEP) e costruire il diagramma di redditività. ♦ Distinguere le rilevazioni aziendali in base a: grado di elaborazione, criterio di registrazione, obbligatorietà, modalità della rilevazione. Riconoscere i documenti originari.

<ul style="list-style-type: none"> ♦ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica ♦ Analizzare le operazioni aziendali nell'aspetto finanziario e in quello economico. Quantificare gli elementi del patrimonio. Individuare i collegamenti tra gli elementi del patrimonio e i componenti del reddito ♦ Intervenire nella gestione amministrativa attraverso la conoscenza della contabilità aziendale e dei rapporti che l'azienda instaura con l'ambiente esterno ♦ Produrre i dati necessari all'individuazione della struttura del reddito e del patrimonio dell'impresa al termine del periodo amministrativo ♦ Conoscere il concetto di patrimonio aziendale. Conoscere l'aspetto economico e finanziario della gestione. Conoscere la CO.GE. Calcoli percentuali. L'Iva. ♦ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività relative a situazioni professionali 	<p>regole di funzionamento della P.D.</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Conoscere la normativa relativa al bilancio d'esercizio; le funzioni e i principi contabili; i diversi criteri di valutazione delle voci di bilancio; le regole di redazione delle diverse parti del bilancio; il sistema tributario italiano; le caratteristiche delle imposte dirette e le procedure per la loro applicazione; le imposte indirette e le modalità di applicazione; le diverse tecniche di analisi; le modalità di riclassificazione del bilancio; gli indici per la lettura del bilancio 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Saper compilare i principali documenti che sono utilizzati nelle imprese ristorative. Capire il funzionamento dei conti di mastro ♦ Distinguere le diverse parti del bilancio. Analizzare il bilancio nelle parti essenziali. Valutare la congruenza dei dati di bilancio. Interpretare ed identificare le diverse imposte ed il loro campo di applicazione. Distinguere le diverse imposte e le relative procedure di applicazione. Identificare la base imponibile e i diversi soggetti passivi delle imposte. Formulare una riclassificazione del bilancio. Applicare gli indici di bilancio. Esprimere un giudizio sul bilancio d'esercizio
<p>Contenuti</p>	<p>U. 1. LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'organizzazione aziendale 2. Le teorie dell'organizzazione 3. La struttura organizzativa e i relativi modelli 4. L'organigramma 5. Le risorse umane 6. L'importanza del fattore umano 7. La pianificazione del personale 8. Il contratto di lavoro 9. Le tipologie di contratto di lavoro 10. Il costo del lavoro 11. La retribuzione: elementi e calcolo 12. La busta paga 13. Il trattamento di fine rapporto 14. Libri obbligatori per il datore di lavoro 	

	<p>U. 2 LA GESTIONE AZIENDALE – IL PATRIMONIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La gestione patrimoniale 2. La situazione patrimoniale 3. La composizione del capitale 4. La classificazione degli elementi del patrimonio 5. Elementi del patrimonio nell’aspetto qualitativo 6. Targeting e posizionamento 7. Gli impieghi o investimenti 8. Le fonti o finanziamenti 9. Elementi del patrimonio nell’aspetto quantitativo 10. La valutazione degli elementi del capitale 11. L’ammortamento 12. La determinazione del patrimonio: l’inventario 13. La classificazione degli inventari 14. L’obbligo dell’inventario e il libro degli inventari <p>U. 3 LA GESTIONE AMMINISTRATIVA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La contabilità dell’azienda 2. Il sistema informativo aziendale 3. Documenti originari e classificazione delle scritture 4. La rilevazione delle operazioni di gestione <p>ARGOMENTI CHE SI PREVEDE DI TRATTARE SUCCESSIVAMENTE AL 15 MAGGIO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. La gestione amministrativa 6. Il bilancio d’esercizio 7. La gestione economica
<p>STRUMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • testi di supporto • fotocopie • schede predisposte
<p>VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • test vero/falso • test scelta multipla/ domande a risposta aperta • interrogazione • intervento • dialogo • dibattito

Bova Marina 15 maggio 2021

Sabrina Falduto



ISTITUTO D' ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

LICEO SCIENTIFICO - IST. TEC. COMMERCIALE E PER GEOMETRI - ISTITUTO TEC. COMMERCIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

C/da Monoscalco – Tel. 0965/761242 – Fax. 0965/764123

89035 - BOVA MARINA (RC)

Distretto Scolastico XXXI C.M. RCIS01600E

www.iiseuclide.it - e-mail: rcis01600e@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2020- 2021

PROF. **FERRARO SANTO**

DISCIPLINA ***Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari***

INDIRIZZO Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONE Enogastronomia

OPZIONE Prodotti dolciari artigianali e industriali

CLASSE: 5^a SEZ: C

- ✓ Richiami di chimica generale
- ✓ Bilanciamento di reazioni chimiche
- ✓ Materiali e metodi introduzione all'analisi chimica
- ✓ Metodi e strumenti di misura in un laboratorio
- ✓ Le fasi di un'analisi chimica
- ✓ La notazione scientifica
- ✓ La strumentazione di laboratorio
- ✓ Il ruolo dell'analisi chimica nell'ambito dei prodotti alimentari

- ✓ La sicurezza alimentare
- ✓ I fattori di rischio per gli alimenti
- ✓ Gli scopi dell'analisi bromatologica
- ✓ Richiami di stechiometria
- ✓ Le masse degli atomi
- ✓ Massa molecolare. Le moli
- ✓ Le reazioni chimiche
- ✓ Le soluzioni
- ✓ Miscele omogenee ed eterogenee
- ✓ Le scale di concentrazione
- ✓ La concentrazione molare: preparazione di una soluzione ad una data concentrazione
- ✓ Le condizioni di equilibrio: costanza delle concentrazioni
- ✓ Nozioni di chimica organica
- ✓ Gli idrocarburi
- ✓ Idrocarburi alifatici saturi: gli alcani
- ✓ Idrocarburi alifatici insaturi: gli alcheni e gli alchini
- ✓ Idrocarburi aromatici
- ✓ Isomeria e nomenclatura degli idrocarburi
- ✓ La nomenclatura IUPAC degli idrocarburi alifatici
- ✓ La nomenclatura IUPAC degli idrocarburi aromatici
- ✓ I gruppi funzionali: gli alcoli, gli eteri, le aldeidi e i chetoni, gli acidi carbossilici, gli esteri, le ammine
- ✓ Metodi ottici
- ✓ Introduzione: la luce e le radiazioni. Proprietà generali delle radiazioni elettromagnetiche
- ✓ Caratteristiche delle radiazioni
- ✓ Lo spettro elettromagnetico
- ✓ Spettroscopia atomica. Interazione radiazione-atomo
- ✓ Spettroscopia di emissione atomica (EA)
- ✓ Spettroscopia di assorbimento atomico (AA)
- ✓ Spettroscopia molecolare. Interazione radiazione-molecola
- ✓ Transizioni vibrazionali e spettrofotometria IR
- ✓ Transizioni elettroniche e spettrofotometria UV-Vis. Analisi quantitativa: la trasmittanza e l'assorbanza. Rifrattometria Polarimetria
- ✓ Analisi spettrofotometrica dell'olio di oliva
- ✓ La cromatografia: principi teorici e metodiche
- ✓ Introduzione: principio base della cromatografia. Il coefficiente di distribuzione
- ✓ L'estrazione con solvente
- ✓ I meccanismi della separazione cromatografica
- ✓ Le tecniche cromatografiche. La classificazione: cromatografia su carta e su strato sottile, cromatografia su colonna.
- ✓ Cenni all'analisi qualitativa e quantitativa. Cromatografia liquida ad alta pressione, Gascromatografia.
- ✓ Esperimento: Cromatografia su carta di inchiostri
- ✓ Gli oli e i grassi
- ✓ Gli acidi grassi i fosfolipidi e i glicolipidi. Gli steroli
- ✓ Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno
- ✓ L'irrancidimento
- ✓ Gli oli: l'olio di oliva, gli oli di semi

- ✓ I grassi: il burro, lo strutto, la margarina, i grassi vegetali solidi
- ✓ Le principali analisi sui grassi alimentari
- ✓ Le principali analisi chimiche dei lipidi
- ✓ Esperimento: Determinazione dell'acidità di un olio
- ✓ Le sostanze zuccherine: monosaccaridi, i disaccaridi e gli oligosaccaridi, i polisaccaridi
- ✓ Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno
- ✓ I dolcificanti principali. Lo zucchero da tavola. Il miele, principali analisi del miele
- ✓ Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi
- ✓ Il latte, alimento proteico
- ✓ gli amminoacidi, i "mattoni" delle proteine. Le proteine: caratteristiche funzionali e strutturali. Gli enzimi
- ✓ Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno
- ✓ Il latte
- ✓ La definizione legale e le caratteristiche generali. La composizione chimica. Tipi di latte reperibili in commercio. I controlli analitici
- ✓ Le farine: i cereali e i diversi tipi di cereali
- ✓ Il frumento
- ✓ Struttura e composizione chimica della cariosside
- ✓ La celiachia e le farine gluten free
- ✓ La molitura. Il buratto e i burattini
- ✓ Le farine e le semole
- ✓ Il processo di panificazione: processi fisici e chimici generali
- ✓ Il sale nel pane
- ✓ Analisi chimico-fisiche degli sfarinati
- ✓ La valutazione tecnologica delle farine
- ✓ Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno: le proprietà dell'acqua
- ✓ La potabilizzazione dell'acqua
- ✓ Il BOD e il COD
- ✓ L'acqua potabile: i requisiti chimici e i relativi controlli
- ✓ Approfondimento cromatografia ionica nelle analisi e nei trattamenti delle acque
- ✓ Le acque minerali
- ✓ L'impiego dell'acqua nelle produzioni da forno

Istituto Superiore "E U C L I D E"
Contrada Monoscalco - 89035 Bova Marina

Segreteria Tel 0965-499401 fax 0965-499400

Indirizzo E-mail RCIS01600E@istruzione.it - posta certificata RCIS01600E@pec.istruzione.it

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

RELAZIONE MATEMATICA

CLASSE 5 SEZ.C 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 logico- 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).

Prof.ssa Malacrino' Francesca

Religione: Prof.ssa Amelia Calabrò

- *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.

Prof.ssa Amelia Calabrò

Docente: Adda Francesca

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI
<p>O padroneggiare la scrittura (ortografia, morfologia, sintassi, precisione e ricchezza del lessico), modulando le competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi;</p> <p>o acquisire, nella lingua straniera, strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.</p> <p>o per studiare, fare ricerca, comunicare.</p> <p>-acquisire la composizione</p>	<p>- comunicare in lingua straniera</p> <p>- interpretare testi di diversa natura acquisendo le informazioni necessarie</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni.</p> <p>-classificare i compiti a seconda della varietà dell'offerta enogastronomica.</p> <p>-individuare i diversi luoghi dell'enogastronomia-individuare gli accordi vini-piatti.</p> <p>-acquisire le regole d'igiene e del metodo HACCP.</p> <p>-scrivere una richiesta di lavoro con il relativo Curriculum Vitae.</p>	<p>1. Sa dare dei consigli sull'utilizzo delle vitamine nei cibi.</p> <p>2. Sa comporre dei menu equilibrati</p> <p>3. Sa esporre i vantaggi della cucina del territorio</p> <p>4. Sa proporre il giusto accordo vini-piatti</p> <p>5. Sa le regole internazionali del metodo HACCP.</p> <p>6. Sa comporre ed inviare via mail una richiesta di lavoro con allegata la scheda del Curriculum.</p> <p>7. Sa utilizzare i diversi metodi di cottura.</p>	<p>-les nouveaux restaurants</p> <p>-la région Provence et ses produits</p> <p>-les produits BIO</p> <p>-les OGM</p> <p>-l'alimentation diététique</p> <p>-la cuisine diététique et légère.</p> <p>-la cuisine des USA</p> <p>-la cuisine du Mexique</p> <p>-la cuisine de l'Espagne</p> <p>-la cuisine du Maroc</p> <p>-l'histoire du vin</p> <p>-les régions viticoles françaises et les cépages</p> <p>-appellations des vins Français</p> <p>-boire du vin c'est bien !</p> <p>-la dégustation et la vente du vin (les phases)</p> <p>-La Champagne et le Champagne</p> <p>-l'art de la champagnisation</p> <p>-la méthode HACCP</p> <p>-le droit du travail</p> <p>- la demande d'emploi et le C.V.</p> <p>ATTIVITA' E METODOLOGIE</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche audio e video</p> <p>-uso delle diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • E-learning • Lezione frontale • Lavoro in coppie • Lavoro di gruppo • Lavoro individuale

dei menu equilibrati. -studiare i condimenti e gli aromi del proprio Paese e dei Paesi stranieri. -come acquisire un impiego nel mondo della ristorazione.			
--	--	--	--

PROGRAMMA SVOLTO PER MACROARGOMENTI

Docente: LIZZI DOMENICO

Disciplina: Lab. serv. Enogastronomia – settore PRODOTTI

DOLCIARI ARTIGIANALI e INDUSTRIALI

Classe 5[^] C

Anno sc. 2020 - 2021

TESTO: TECNICHE DI PASTICCERIA ed. ALMA - PLAN

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE FINO AL 15/05/2021 N° 60

Unità di Apprendimento n. 1 - SICUREZZA E NUTRIZIONE 1. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA IGENICO SANITARIA 2. I PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE E LE MATERIE PRIME IN PASTICCERIA	
Tempi: 10 ore I quadrimestre	
Competenze: <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici• Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche• Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare e igienico sanitaria• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici dolciari e da forno.	
Abilità <ul style="list-style-type: none">- Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria;- Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme, farce, torte, e dolci al cucchiaio;- Produrre impasti lievitati;- Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene e la conservazione dei prodotti;- Mantenere pulito e ordinato il laboratorio;- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche;- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none">-Le tecniche di base di pasticceria;-La preparazione di torte e dolci al cucchiaio;-Le tecniche di base della lavorazione di zucchero e cioccolato;-La produzione del gelato e la bilancia tura delle ricette;-Elementi di enogastronomia regionali, nazionali, e internazionale;-Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;-Presentazione e valorizzazione dei piatti da dessert per la ristorazione.

Unità di Apprendimento n. 2 - LA PROFESSIONE DEL PASTICCERE 1. IL PASTICCERE: UN MESTIERE ANTICO 2. I LOCALI E GLI STRUMENTI DEL MESTIERE	
Tempi: 10 ore	
Competenze: <p>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi; Valorizzare e promuovere le tradizioni dolciarie e gastronomiche; -Applicare le normative in fatto di sicurezza;</p>	

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.	
Abilità	Conoscenze
-Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio; - Applicare il concetto di percorso a senso unico nella progettazione della pasticceria; - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	-I criteri guida nella progettazione di una pasticceria; -Gli impianti tecnici di una pasticceria; programmazione e organizzazione della produzione; -Le attrezzature innovative; - Organizzazione del personale del settore pasticceria.

Unità di Apprendimento n. 3 - LE MATERIE PRIME	
<ul style="list-style-type: none"> • LE UOVA, I DOLCIFICANTI, I LIPIDI, LA FRUTTA SECCA LE SOSTANZE AROMATICHE, I LIEVITI E LA LIEVITAZIONE, IL CACAO, IL LATTE, ADDENSANTI E STABILIZZANTI. 	
Tempi: 10 ore	
Competenze: Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
Abilità	Conoscenze
-Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità; -Identificare i dolci nelle varie forme di produzione artigianale; -Conservare i prodotti dolciari in modo igienicamente corretto.	-La classificazione delle materie prime; -I criteri di valutazione della freschezza; -le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei prodotti alimentari; -Conservazione e norme igieniche delle materie prime.

II Quadrimestre

Unità di Apprendimento n. 4 - LE PREPARAZIONI DI BASE	
<ul style="list-style-type: none"> • GLI IMPASTI FONDAMENTALI • LE CREME E I SEMIFREDDI • L'ARTE DI FARE IL GELATO • LE BAGNE ALCOLICHE E I DECORI NELLA PRODUZIONE DOLCIARIA. 	
Tempi: 10 ore	
Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti dolciari; -Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti dolciari.	
Abilità	Conoscenze
-Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria; -Applicare tecniche di cottura e conservazione dei prodotti dolciari;	-Le tecniche di base della pasticceria; -Gli impasti fondamentali della pasticceria artigianale e industriale; -Le creme e i semifreddi con diversi modi di preparazione nei vari contesti;

-Legare le creme scegliendo la modalità più appropriata rispetto al risultato; Abbattere i dolci e scongelarli nel rispetto nel rispetto delle corrette procedure igieniche.	-Le principali decorazioni e guarnizioni in pasticceria.
--	--

Unità di Apprendimento n. 5 - LE TECNICHE DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.
--

Tempi: 10 ore

Competenze:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti dolciari

- Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche dolciarie;
- Applicare le normative relative alla sicurezza;
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici dolciari.

Abilità	Conoscenze
-Consolidare le tecniche di base nella produzione dolciaria; -Eseguire tecniche di cottura e conservazione dei principali dolci; -Realizzare con buona autonomia la cottura delle paste friabili e delle masse montate; -Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene, e la conservazione dei prodotti; -Eseguire le fasi di lavorazione e cottura nella corretta sequenza; -Mantenere pulito e ordinato il laboratorio.	-Le tecniche base di pasticceria; -Le tecniche di cottura dei prodotti dolciari; -Le temperature principali nella cottura dei prodotti da forno; - Elementi di pasticceria regionale, nazionale, internazionale; -Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente; -Presentazione e valorizzazione dei dolci.

Unità di Apprendimento n. 6 - IL RICETTARIO
--

Tempi: TUTTO L'ANNO

Competenze:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici dolciari;

- Valorizzare e promuovere le tradizioni dolciari del proprio territorio;
- Applicare le normative in fatto di sicurezza;
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici dolciari.

Abilità	Conoscenze
-Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria; Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme, farce, torte,	-Le tecniche di base di pasticceria; -La preparazione di torte e dolci al cucchiaio; -Le tecniche di base della lavorazione di zucchero e cioccolato; -Il bilanciamento delle paste friabili;

<p>dolci al cucchiaio e dessert al piatto da ristorazione;</p> <ul style="list-style-type: none">-Produrre impasti lievitati;-Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene e la conservazione dei prodotti dolciari;-Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza di preparazione e cottura.	<ul style="list-style-type: none">- Le paste lievitate con metodo diretto e indiretto;-Le applicazioni principali nella cottura dei dolci lievitati, biscotteria, creme, bignè, meringhe, pan di Spagna e prodotti di confetteria.
--	---

Disciplina: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
Docente: prof. STEFANO ABENAVOLI
Libri di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi volume n. 1 e n. 2 Autori: Cataldo V. Biffaro - Rosalba Labile - Raffaella Labile Editore: HOEPLI

COMPETENZE COMUNI PECUP	COMPETENZE INDIRIZZO PECUP	COMPETENZE LINEE GUIDA
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.</p>

CONTENUTI AFFRONTATI FINO AL 15/05/2021

I trasportatori industriali.

Generalità. Classificazione dei trasportatori industriali. La gestione dei trasporti, pallet, contenitori e cassette. I trasportatori industriali: Elementi costitutivi e finalità, carrelli, elevatori, trasportatori a catena,

trasportatori vibranti, trasportatori a rulli, trasportatori a nastro, trasportatori particolari per materiali alla rinfusa, trasportatori pneumatici. I trasportatori nell'industria dolciaria. I sistemi di trasporto automatico.

I sistemi automatici.

Fondamenti di automazione industriale, caratteristiche dei sistemi automatici, algebra degli schemi a blocchi, sistemi cablati e programmati, l'automazione nell'industria dolciaria.

I Sistemi elettropneumatici.

Il sistema elettropneumatico, componenti elettropneumatici fondamentali e simbologia, principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico. I sistemi elettropneumatici nell'industria dolciaria.

Le macchine del settore dolciario.

Struttura e caratteristiche di funzionamento della mescolatrice planetaria, dell'impastatrice a braccia tuffanti, dell'impastatrice a forcella, dell'impastatrice a spirale, della sfogliatrice, del cutter, della raffinatrice a cilindri, della cella di lievitazione, della cella per la ferma lievitazione e dell'aerografo.

Le macchine per la cottura.

Il calore e i suoi principi di trasmissione. Struttura e caratteristiche di funzionamento del forno statico, del forno ventilato, del forno a convezione di vapore, del forno combinato, del forno rotativo, del forno a microonde, del forno a tunnel, del pastorizzatore, della friggitrice, della pralinatrice e del piano cottura a induzione elettromagnetica.

Le macchine raffreddare, mantecare e conservare.

Macchine per raffreddare: Il ciclo frigorifero. Struttura e caratteristiche di funzionamento della cella frigorifera, degli armadi frigoriferi, dell'abbattitore rapido di temperatura.

Macchine per mantecare: Le fasi e le macchine per preparare il gelato artigianale. Struttura e caratteristiche di funzionamento della gelatiera, della macchina per gelati espressi e della macchina monta panna,

Macchine per conservare: Struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine confezionatrici sottovuoto.

Le macchine per il cioccolato.

Le lavorazioni del cacao. I prodotti a base di cacao e la loro etichettatura. Le fasi e le macchine per la preparazione del cioccolato artigianale: struttura e caratteristiche di funzionamento della conca, della macchina temperatrice, della macchina colatrice e della macchina ricopritrice.

La gestione dei processi produttivi.

Produzione per processo, per prodotto e di tipo misto e relativi layout. Le tecniche reticolari: il CPM e il PERT. Il diagramma di Gantt. La ruota di Deming. Le aziende e l'Industria 4.0.

CONTENUTI DA AFFRONTARE DOPO IL 15/05/2021

La sicurezza nei luoghi di lavoro.

Normativa di riferimento e terminologia, obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori, il documento di valutazione dei rischi, dispositivi di protezione individuale, rischi e relative misure di prevenzione e protezione nel settore dolciario

La Qualità.

Definizione e normativa di riferimento, la qualità totale, il sistema qualità in Italia, documenti per la qualità. strumenti per il controllo della qualità.

METODI FORMATIVI	MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI
Lezione frontale. Lezione a distanza tramite piattaforma G-Suite Analisi dei casi. Lavori di gruppo. Dibattito e discussione. Problem solving.	Libro di testo Dispense Schede tecniche Testi e video multimediali Piattaforma G-Suite Testi e video multimediali. Tablet
STRUMENTI DI VERIFICA	AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO
Prova strutturata. Prova semi strutturata. Relazione.	Riproposizione degli argomenti in forma semplificata Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo.

Soluzione di problemi. Analisi del testo. Griglie di osservazione. Interrogazioni individuali o di gruppo, frontali e a distanza.	Conversazione guidata. Ricerche sul web. Lavori individuali di ricerca e approfondimento. Attività multimediali.
<p>OSSERVAZIONI</p> <p>La classe si è diversificata nel conseguimento degli obiettivi disciplinari.</p> <p>Alcuni allievi sono in grado di risolvere problemi in situazioni nuove e di compiere scelte consapevoli, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p> <p>Alcuni allievi sono riusciti a migliorare il loro metodo di studio, e, superando in parte il mero apprendimento nozionistico, sono in grado di risolvere problemi semplici, possiedono le conoscenze e le abilità di base e le applicano con capacità di sintesi, anche se con qualche imprecisione.</p> <p>Gli altri allievi, infine, hanno mostrato poca costanza e impegno, possiedono conoscenze e abilità non molto approfondite e se guidati sono in grado di effettuare analisi parziali anche se con qualche errore.</p>	

SCIENZE MOTORIE

IPSSAR Classe VC a.s. 2020-2021

Docente: Barillà Anna

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

	<p>azioni motorie complesse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper pianificare un lavoro (programmi di allenamento, schede tecniche ecc...) in relazione ad obiettivi specifici. ✓ Commentare criticamente l'informazione relativa agli aspetti del fitness, dello sport e dell'alimentazione distinguendo tra fatti ed opinioni. 	<p>attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.</p>	
--	--	--	--

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.

Elaborati di Scienza e Cultura Dell'Alimentazione ed Enogastronomia Opzione:
Pasticceria:

Art17 comma 1 Inviati tramite Posta Istituzionale il 29/04/2021 Dal Consiglio di
Classe sugli argomenti oggetto di valutazione finale per l'Esame Di Stato.

Elaborato A Associato all'alunno n_7 Dieta equilibrata e dieta vegetariane

Elaborato B Associato all'alunno n_4 I disturbi del comportamento alimentare

Elaborato C Associato all'alunno n_10 Cibo e religioni

Elaborato D Associato all'alunno n_8 Le malattie cardiovascolari

Elaborato F Associato all'alunno n_3 La sindrome metabolica

Elaborato G Associato all'alunno n_5 La dieta nell'età evolutiva

Elaborato H Associato all'alunno n_1 La dieta in Gravidanza:

Elaborato I Associato all'alunno n_2 Dieta dello sportivo

Elaborato L Associato all'alunno n_6 Reazioni avverse al cibo

Compito M Associato all'alunno n_9 La Dieta mediterranea

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modafferi Domenica	Italiano e Storia
Naccarato Marisa	Scienza & Cultura Dell'Alimentazione
Dattola Angela	Lingua Inglese
Adda Francesca	Lingua Francese
Lizzi Domenico	Enogastronomia: opzione prodotti dolciari artigianali e industriali.
Malacrinò Francesca	Matematica
Falduto Sabrina	DTA
Calabrò Amelia	Religione
Ferraro Santo	Analisi e controlli dei prodotti alimentari
Nicolò Giuseppina	Sostegno
Abenavoli Stefano	TOPGP
Barillà Anna	Scienze Motorie
Foti Mariangela	Sostegno