



Prot. n. 2679 c/29 del 11 maggio 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5B SV

Anno Scolastico 2021 / 2022

<u>INDICE</u>	
A) <u>PARTE GENERALE</u>	
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 3
COMPETENZE DI PROFILO	pag. 4
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag. 5
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
• IL CONSIGLIO DI CLASSE • COMPOSIZIONE DELLA CLASSE • PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3[^] e 4[^])	
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 [^] e 5 [^]	pag. 9
A.1 COMPETENZE EDUCATIVE	
A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA	pag. 10
A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)	pag.19
A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI	pag.28
	pag.30
<u>B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u>	
ITALIANO	
STORIA	
LINGUA INGLESE	pag.37
LINGUA SPAGNOLO	pag.41
MATEMATICA	pag.45
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.48
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.51
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.55
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.60
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.62
RELIGIONE	pag.64
	pag.66
	pag.68
C)	
• <u>ARGOMENTI ASSEGNATI A CIASCUN CANDIDATO PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO</u>	
D) <u>ALLEGATI</u> (relazioni studenti con PDP)	

A) PARTE GENERALE

PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e per l'organizzazione e la commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi, con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

1) ENOGASTRONOMIA

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia* e *Servizi di Sala e di Vendita*, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni *Enogastronomia* e *Servizi di Sala e di Vendita*, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3) ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le richieste del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione *Accoglienza turistica* consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

COMPETENZE di PROFILO

Le competenze di profilo (cfr. Linee Guida) sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline. *Per questo è possibile fare riferimento alle singole schede di materia più sotto riportate*

Esse si individuano nelle seguenti azioni:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni, dei progressi avvenuti, dell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, dello sviluppo di capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare le lacune.

Il consiglio di classe tiene conto dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

- Valutazione sommativa scaturita da un congruo numero di prove finalizzate all'accertamento del raggiungimento delle competenze formative di profilo disciplinare
- Competenze formative espresse nel corso dell'anno scolastico

La valutazione si realizza pienamente quando l'apporto di ogni singola disciplina definisce il percorso formativo dello studente; a tal proposito il Consiglio di Classe nella sua collegialità terrà conto di altri elementi afferenti alle competenze formative ed educative raggiunte sia in ambito curriculare sia in ambito extra curriculare.

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'Esame di Stato di quegli alunni che presentino una media sufficiente e che abbiano dimostrato:

- Una positività complessiva nelle competenze, capacità e conoscenze;
- Un miglioramento rispetto alla situazione di partenza od ai risultati del primo quadrimestre ottenuto anche mediante la partecipazione ad attività di sostegno e/o a corsi di recupero, come documentato dalle relazioni

dei corsi stessi, e tenendo conto del curriculum complessivo dell'alunno; una progressione in ordine ai livelli di apprendimento;

- La presenza di altri elementi positivi relativamente alle competenze di cittadinanza di giudizio quali: la costanza e la qualità dell'impegno; l'interesse per le discipline e per il percorso formativo; la cooperazione al lavoro didattico ed il positivo compimento dei propri doveri; un metodo di studio sufficientemente organizzato; un curriculum di studi generalmente positivo.

LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

La didattica, come pratica educativa che coinvolge gli studenti nel lavorare intorno a un compito condiviso che abbia una sua rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica sia al di fuori di essa, richiede un adeguamento di scelte metodologiche, nelle quali il contesto laboratoriale assume un valore sempre più significativo. Le azioni didattiche stimolano e mettono in moto significativamente conoscenze e abilità atte ad arricchire le attitudini personali e professionali degli studenti. Una pratica che consenta di apprendere in modo *attivo, coinvolgente, significativo ed efficace*.

PROFILO DELLA CLASSE

<u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità didattica</u>
Religione	Massimo Losanto	3, 4 e 5 anno
Italiano	Maurizio Pistorio	3, 4 e 5 anno
Storia	Maurizio Pistorio	3, 4 e 5 anno
Inglese	Maria Pia Centrone	4 e 5 anno
2° Lingua Spagnolo	Ximena Vicuña Narvaez	si
Diritto e Tecnica Amministrativa	Daniela Fortuna	4 e 5 anno
Alimentazione	Letizia Gigliotti	5 anno
Matematica	Marco Capriotti	4 e 5 anno
Laboratorio di Enogastronomia	Montagna Paolo	4 e 5 anno
Laboratorio di Sala e Vendita	Antonio Gagliardi	si
Scienze motorie	Alessandro Chiaravallotti	5 anno
Sostegno	Isabella Nardelli	si
Sostegno	Fausta Ariano	5 anno

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª

Alla classe 4ª BSV erano iscritti 22 alunni; agli scrutini finali sono risultati tutti ammessi alla classe successiva; 5 alunni ammessi con PAI.

La scuola non ha predisposto corsi di recupero dedicati causa emergenza COVID - 19

Come da normativa vigente, durante il corrente anno scolastico gli alunni hanno sostenuto le prove di recupero PAI; tramite verifiche scritte.

All'inizio di questo anno scolastico è stata inserita un nuovo alunno proveniente da altro istituto, uno invece, si è trasferito in un altro istituto.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª

Attività di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre (classe 5ª)

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre modalità alternative:

1. recupero in itinere;
2. studio individuale.

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e/o orali) per accertare l'avvenuto recupero.

A causa dell'emergenza COVID-19, alcune attività di recupero sono proseguite tramite la didattica a distanza, sostenendo anche le interrogazioni in streaming e/o prodotto lavori scritti relativi alle discipline insufficienti.

Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato, agli altri si darà la possibilità di recuperare con interventi in classe e con verifiche ed interrogazioni anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali verifiche saranno valutati dal Consiglio di Classe nello scrutinio di ammissione all'esame (vedi tabellone di scrutinio di ammissione all'esame).

A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

Per quanto riguarda l'attribuzione del voto di condotta, il consiglio di classe ha valutato i livelli degli indicatori relativi agli obiettivi qui di seguito riportati (come da approvazione Collegio Docenti del 24 settembre 2014)

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	• Rispetta costantemente gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio. • Ha SEMPRE un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico.	

	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Utilizza in MODO RESPONSABILE i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.	10
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	- Conosce e rispetta SEMPRE i regolamenti, ne FAVORISCE la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare (con particolare riguardo alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni). ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	- Frequenta con ASSIDUITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione). E' sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate.	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	- E' attento/a e collabora in MODO PROPOSITIVO durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) - Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati.	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	- Ascolta e Interviene in MODO APPROPRIATO e ATTIVO durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti - E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO

Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	- Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio - Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI all'ambiente scolastico	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Utilizza in MODO APPROPRIATO i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	- Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI	
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	- Frequenta con REGOLARITA' le lezioni e rispetta gli orari RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) E' presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	- E' attento/a e SEGUE CON INTERESSE le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) - Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.	
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Interviene in MODO PERTINENTE durante le lezioni.	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRIPTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	• GENERALMENTE rispetta gli altri e i loro diritti; non ha sempre un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico	8
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	• Utilizza in MODO NON SEMPRE IDONEO i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• CONOSCE i regolamenti e li rispetti quasi sempre • PRESENZA DI UNO O PIU' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI	
	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	• Frequenta NON SEMPRE IN MODO REGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO circa le entrate posticipate e le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione • Non è sempre presente alle lezioni in occasione di verifiche concordate • Non rispetta sempre le consegne (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)	
Collaborare e partecipare	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• Non segue sempre con interesse le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati.	
	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	• Durante l'attività didattica INTERVIENE SE SOLLECITATO	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• Non sempre sostiene e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con adeguato autocontrollo.	
Comunicare				

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	• RARAMENTE rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità; • Ha UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI all'ambiente scolastico.	7
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	• Utilizza in MODO INADEGUATO i materiali e le strutture della scuola	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• CONOSCE ma non sempre rispetta i regolamenti • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)	
	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	• Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione) • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)	
Collaborare e partecipare	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati	
	Comunicare Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	• NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica	

		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	• Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire • DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui	
--	--	--	--	--

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	• E' SCORRETTO nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto; • Ha ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI nel contesto scolastico.	6
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	• Utilizza CON TRASCURATEZZA i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli.	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	• NON RISPETTA i regolamenti • NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza. • PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni).	
Collaborare e partecipare	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	• Frequenta IN MODO IRREGOLARE le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi) • NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione); • Effettua assenze strategiche in occasione di verifiche concordate • Rispetta le consegne solo se sollecitato (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti).	6
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	• Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) • Crea disturbo durante l'attività didattica • Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati	

Comunicare	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	NON INTERVIENE in modo propositivo durante l'attività didattica	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	- Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire DIMOSTRA scarsa capacità di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui	

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:

COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Agire in modo autonomo e responsabile	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	Intermedio
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Intermedio
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Intermedio

COMPETENZE EDUCATIVE/ cittadinanza	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
Collaborare e partecipare	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	Avanzato

	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	Intermedio
Comunicare	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Intermedio
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Intermedio

A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA

A decorrere dall' a.s. 2020/2021 è diventato obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione Civica in tutti i gradi dell'istruzione.

Le competenze chiave di cittadinanza sono quelle competenze minime che permettono alla persona di inserirsi positivamente nel contesto sociale e lavorativo, quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale. Esse prevedono un insieme di abilità che, in ambito personale e professionale, consentono di affrontare le situazioni e i cambiamenti della vita quotidiana.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

PREMESSA

La Legge 20.08.2019 n. 92 ha introdotto l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica che rende necessaria la revisione del curriculum del nostro Istituto. Tale legge ha posto a fondamento del nuovo insegnamento la conoscenza della Costituzione Italiana, riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

IL CURRICULUM VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum verticale di Educazione Civica che è stato elaborato è frutto del confronto tra le tematiche generali rientranti nei tre nuclei concettuali previsti dalle linee guida e l'offerta formativa consolidata nel tempo dal nostro Istituto.

L'obiettivo è quello di valorizzare le molteplici iniziative e professionalità già presenti (tra cui i progetti di accoglienza, di educazione tra pari, di educazione finanziaria, di legalità) che hanno sempre avuto lo scopo di formare cittadini responsabili e consapevoli.

Il curriculum verticale di Educazione Civica d'istituto integra, pertanto, il PECUP e costituisce una base comune per la programmazione didattica dei singoli C.d.C..

Questi ultimi potranno comunque connotare, ampliare e dettagliare le singole programmazioni di Educazione Civica secondo la specificità degli indirizzi, le competenze possedute e le priorità formative ed educative individuate, fermo restando la necessità sia di rispettare il monte ore annuo obbligatorio (almeno 33 ore) che di presidiare le tematiche generali prescelte. Inoltre, data la trasversalità dell'Educazione Civica, è opportuno sottolineare come la relativa azione formativa non si esaurisca nel solo curriculum verticale, ma trovi un naturale completamento nelle sinergie ravvisabili nei vari ulteriori collegamenti multidisciplinari nonché in altri percorsi trasversali quali l'educazione finanziaria e i PCTO.

TEMATICHE

Tutte le diverse tematiche individuate dalla Legge possono essere ricondotte a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge e che nelle tabelle della progettazione per classi saranno indicate nella colonna "nucleo" con l'indicazione solo del numero.

Nucleo 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Collegati a questo nucleo sono anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole di convivenza civile (ad es. il codice della strada, i regolamenti scolastici) e la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale).

Nucleo 2 – Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio. Collegati a questo nucleo sono i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU ma anche la tutela della salute, dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

Nucleo 3 – Cittadinanza digitale: uso responsabile degli strumenti digitali.

Obiettivi (conoscenze e abilità) (all. C linee guida per l'insegnamento dell'ed. civica ai sensi dell'art. 3 della legge 20/08/2019 n. 92)

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco – sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Anno scolastico 2021/2022 (1° quadrimestre)

Classe VB SV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio.	Lezione frontale Lezione partecipata Dibattito Visione contributi video	Diritto e Tecnica Amministrativa Laboratorio di sala e vendita Italiano e storia Inglese
<u>Totale ore modulo: 18</u>		
<u>Contributi disciplinari specifici:</u>		

14/01/2022	2	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Esposizione attività individuale Il cambiamento climatico
13/01/2022	2	CENTRONE MARIA PIA	Lezione	Reading comprehension
11/01/2022	1	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Esposizione lavori individuali Cambiamenti climatici
10/01/2022	1	PISTORIO MAURIZIO	Attività di laboratorio	Visione di documentari sull'impatto della plastica nell'ambiente naturale e biologico.
10/01/2022	1	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	esposizione individuale
10/01/2022	1	PISTORIO MAURIZIO	Attività di laboratorio	Visione di documentari sull'impatto della plastica nell'ambiente naturale e biologico.
21/12/2021	1	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Attività assegnata per casa
15/12/2021	1	GAGLIARDI ANTONIO	Educazione civica	Verifica scritta per Damore e Garcia
10/12/2021	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	visione docufilm before the flood - commento in classe
01/12/2021	2	GAGLIARDI ANTONIO	Verifica scritta	Stesura di un Menu à la Carte, considerando l'impatto ambientale, consumo sostenibile e benessere dell'individuo

17/11/2021	1	GAGLIARDI ANTONIO	Lezione	Cambiamento climatico : consumo sostenibile , consapevole e responsabile
10/11/2021	1	GAGLIARDI ANTONIO	Lezione	Cambiamento climatico : consumo sostenibile e responsabile
15/10/2021	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Visione film "Before the flood" Il cambiamento climatico
Disciplina		Nuclei tematici trattati		
LABORATORIO di SALA VENDITA		Diritto alla salute, prevenzione attraverso scelte consapevoli dei comportamenti alimentari e di stili di vita, benessere nei luoghi di lavoro		
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto economico e sociale in termini di SVILUPPO SOSTENIBILE		
ITALIANO e STORIA		Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto culturale e sociale in termini di SVILUPPO SOSTENIBILE		
INGLESE		Trattazione del tema dello sviluppo sostenibile in lingua inglese.		

Anno scolastico 2021/2022 (2° quadrimestre)

Classe VBSV

Titolo UDA	Tipo di attività	Discipline coinvolte
------------	------------------	----------------------

Educazione ai Media e Istituzioni Europee				ITALIANO-STORIA
	Lezione frontale			SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	Lezione partecipata			DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
	Dibattito			LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
	Visione contributi video			
Totale ore modulo: 24				
Contributi disciplinari specifici:				
29/04/2022	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Pag 228 - 230 igiene alimentare e normativa alimentare. Visione video Etichettatura. Normativa Europea e marchi qualità
27/04/2022	1	GIGLIOTTI LETIZIA	Lezione	La Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO
22/04/2022	2	FORTUNA DANIELA	Lezione	Ascolto podcast Actually: il riconoscimento facciale. Maxi multa a Clear AI
13/04/2022	1	GIGLIOTTI LETIZIA	Educazione civica	Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO
12/04/2022	1	ZACCARIA COLOMBARI FULVIA	Lezione	la cucina della Francia.
11/04/2022	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	interrogazioni programmate DTA e visione del video "Ci spiano" da Presa Diretta
01/04/2022	1	ZACCARIA COLOMBARI FULVIA	Lezione	La cucina portoghese.

11/03/2022	1	ZACCARIA COLOMBARI FULVIA	Lezione	Incontro prof.ssa Annaratone: Educazione ai media
11/03/2022	1	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Incontro prof.ssa Annaratone Comunicazione manipolativa
03/03/2022	2	CENTRONE MARIA PIA	Lezione	Sustainable food and organic farming.. GMOs
25/02/2022	1	PISTORIO MAURIZIO	Attività di laboratorio	Intervento della Prof. Annaratone sul tema della manipolazione interpersonale.
25/02/2022	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	Internet safe day
25/02/2022	1	FORTUNA DANIELA	Lezione	Educazione ai media. Intervento prof.ssa Annaratone
18/02/2022	2	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	INTERNET SAFE DAY visione evento del 8/02/22
28/01/2022	2	PISTORIO MAURIZIO	Attività di laboratorio	Visione di due documentari di Rai Storia sul campo di sterminio della Risiera di San Saba e su varie testimonianze relative alle leggi razziali fasciste e alla loro applicazione.
28/01/2022	2	FORTUNA DANIELA	Educazione civica	Sicurezza nei luoghi di lavoro: dibattito Il giorno della memoria: visione intervista di L. Segre del 27 gennaio 2022
06/05/2022	2	PISTORIO MAURIZIO	Lezione	Le tappe fondamentali dell'Unione Europea
Disciplina		Nuclei tematici trattati		

ITALIANO-STORIA	L'Unione Europea e le sue Istituzioni. Evoluzione storica.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	La cucina Europea tra cultura e tradizione
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto economico in termini di: - diritto alla privacy e Il regolamento generale per la protezione dei dati personali n. 2016/679 (GDPR) - rapporto verità/informazione

CONTRIBUTI DISCIPLINARI

(Tematiche affrontate al di fuori dei progetti documentati nei due registri precedenti)

Le competenze chiave di cittadinanza e di Educazione civica per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l'apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l'operatività propria delle discipline che, nell'attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all'interno del consiglio di classe.

DISCIPLINE	ATTIVITA'/PROGETTI/TEMATICHE
ITALIANO	Tale disciplina ha lavorato, attraverso l'approfondimento dei testi letterari, al fine di far cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici arrivando a formulare risposte personali e al fine di far prendere consapevolezza delle forme del disagio giovanile e adulto.

STORIA	Tale disciplina ha contribuito a conoscere le istituzioni nazionali, comunitarie e internazionali, attraverso il loro sviluppo storico. Informazioni e dialogo sulle iniziative per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Visione in classe del film "La grande guerra" di Mario Monicelli (1959), con Alberto Sordi e Vittorio Gassman sull'esperienza della guerra in trincea. Informazioni sul metodo d'elezione del Presidente della Repubblica Italiana. Informazioni e dialogo sugli otto quesiti referendari sui quali sono state raccolte le firme. Informazioni e dialogo sul conflitto in corso tra Russia e Ucraina.
LINGUA INGLESE	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità nel tessuto sociale attraverso lo studio di disturbi da comportamento alimentare, HACCP, le diete con i loro vantaggi e svantaggi, norme di igiene alimentare.
LINGUA SPAGNOLO	Tale disciplina ha lavorato in lingua sulla responsabilità del tessuto sociale attraverso lo studio delle norme di igiene nel luogo lavorativo. Norme igieniche negli ambienti lavorativi (Normas higiénicas para los profesionales de comedor y cocina)
MATEMATICA	Tale disciplina ha lavorato sulla capacità critica allenata anche attraverso numeri, funzioni e relazioni per spiegare i fenomeni della società e della natura.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio delle abitudini alimentari, la normativa sulla privacy e lo sviluppo della consapevolezza relativa alla profilazione on line del consumatore ascoltando il podcast di Will-Actually: "Ma ci ascoltano?Risponde G.Scorza (Garante Privacy)"
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Tale disciplina ha lavorato sulla qualità igienico sanitaria nei luoghi di lavoro e nel processo produttivo; sulla qualità rappresentata dai marchi di tutela e su un processo di autovalutazione sui diversi aspetti che caratterizzano alcune diete della biodiversità alle eco sostenibilità e ai rischi per la salute.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità attraverso lo studio dei marchi e dei disciplinari
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Tale disciplina ha lavorato sul processo di responsabilità mostrando come si conservano gli alimenti, si cucina in modo salutare e si possono differenziare gli scarti e i rifiuti
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Tale disciplina ha lavorato sulla conoscenza e il rispetto dei regolamenti pattuiti.

RELIGIONE	Tale disciplina ha lavorato sui principi di rispetto e tolleranza
-----------	---

COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

Competenza n. 1: **IMPARARE AD IMPARARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa organizzare il proprio apprendimento, in funzione dei vincoli oggettivi, delle consegne, dei tempi, delle proprie strategie e delle risorse.	Osservare e cercare con attenzione aspetti rilevanti, distinguendoli dai dettagli in merito a situazioni o oggetti specifici	L'allievo identifica e rileva dati, distinguendo aspetti determinanti e dettagli, compie osservazioni autonome, pone domande fondanti
	Riflettere sui propri comportamenti, valutando il proprio operato nei processi di acquisizione della conoscenza	L'allievo valuta le proprie azioni e attitudini, riconosce il valore formativo dell'errore, riflette sulle proprie esperienze, ma non è sempre in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L'allievo organizza il lavoro e cerca di acquisire informazioni
	Utilizzare le attrezzature per l'apprendimento	L'allievo utilizza correttamente le attrezzature e i dispositivi per svolgere il compito assegnato

Competenza n. 2 **COMUNICARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai medi livelli raggiunti)
Lo studente comprende messaggi di tipologie e complessità differenti, nelle varie forme comunicative, e utilizza efficacemente i diversi linguaggi	Interpretare, comprendere il significato di un messaggio, individuare i significati anche impliciti	L'allievo interpreta il messaggio e ne comprende il significato
	Costruire un discorso pertinente, coerente e coeso	L'allievo costruisce un testo pertinente, sostanzialmente coerente e coeso
	Usare una terminologia appropriata	L'allievo usa quasi sempre correttamente i termini specifici collegati al problema in contesti appropriati
	Usare la comunicazione non verbale in base al contesto	L'allievo utilizza la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa interagire positivamente con gli altri	Partecipare e condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune
	Saper discutere	L'allievo partecipa al dibattito
	Rispettare e prendere in considerazione i diversi punti di vista	L'allievo è disponibile a cambiare punto di vista alla luce di opinioni diverse dalle proprie
	Saper affrontare nuove situazioni, contesti diversi e problemi non previsti	L'allievo sa affrontare nuove situazioni e problemi non previsti

Competenza n. 4 **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente, consapevole dei propri diritti e doveri, ha acquisito una coscienza civica e agisce di conseguenza	Rispettare le persone	L'allievo rispetta costantemente gli altri e collabora proficuamente
	Rispettare le strutture	L'allievo utilizza sempre le strutture in modo responsabile
	Rispettare le regole	L'allievo conosce i regolamenti scolastici e ne favorisce il rispetto

Competenza n. 5 **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente possiede gli strumenti che gli permettono di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro tempo	Elaborare idee o proposte, basate su fatti conosciuti e dati reali	L'allievo elabora nuove idee
	Generare nuove ipotesi	L'allievo elabora ipotesi valide
Lo studente ha consapevolezza della complessità	Acquisire consapevolezza che il mondo in cui viviamo è complesso e le relazioni non sempre sono semplici	L'allievo riconosce sistemi semplici, non sempre quelli complessi, contestualizzandoli in una realtà più ampia

Competenza n. 6 **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente acquisisce e interpreta criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti e opinioni	Riconoscere ragionamenti errati, valutare l'attendibilità delle fonti	L'allievo riconosce dati e ragionamenti erranei ma non sempre sa dettagliare l'osservazione
Essere consapevoli dei limiti di ogni visione personale	Avere consapevolezza dei propri pregiudizi e dei valori	L'allievo ha consapevolezza dei propri pregiudizi, ricerca quasi sempre una correttezza di giudizio riconoscendo i valori fondanti delle azioni e delle scelte proprie e altrui

Competenza n. 7 **RISOLVERE I PROBLEMI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
L'allievo affronta situazioni problematiche e contribuisce a risolverle	Valutare la fattibilità, individuare le variabili e i limiti possibili	L'allievo riesce quasi sempre a considerare le variabili esistenti, è consapevole dei limiti e giunge a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza adeguatamente le risorse

Competenza n. 8 **PROGETTARE**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente è capace di utilizzare le conoscenze apprese per fissare obiettivi raggiungibili, misurabili e significativi	Prevedere gli esiti di situazioni e azioni	L'allievo prevede obiettivi significativi e realistici
	Programmare le risorse, le azioni e i tempi per realizzare il progetto	L'allievo programma tutte le fasi del progetto
	Difendere e avvalorare il proprio progetto	L'allievo sostiene il proprio progetto

A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) a.s. 2018/2019– a.s. 2019/2020– a.s. 2020/2021

Finalità

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino e mettano a confronto sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Potenziare l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e formative, il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti nei processi formativi;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Modalità di effettuazione e valutazione

L'alternanza scuola-lavoro si è svolta in tre anni scolastici diversi (2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021).

Le aziende selezionate sono state aziende alberghiere e ristorative, bar e pasticcerie situate a Milano, zone limitrofe e, in alcuni casi, fuori regione.

La durata è stata di 4 settimane in corso d'anno per le classi III e IV, per un totale complessivo superiore a 210 ore.

In fase di realizzazione, i docenti tutor hanno effettuato un'attività di monitoraggio degli studenti e delle aziende, per una valutazione dello sviluppo del progetto.

In fase conclusiva la valutazione delle competenze acquisite si è basata sulla scheda di valutazione redatta dal tutor aziendale e sull'analisi della relazione svolta dall'alunno al rientro in aula.

Competenze valutate

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

I compiti di realtà oggetto di valutazione sono stati i seguenti:

- Portare a termine i compiti assegnati
- Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti
- Organizzare autonomamente il proprio lavoro
- Attivare spirito d'iniziativa verso nuove situazioni
- Lavorare comunicando e interagendo con gli altri anche in lingua straniera
- Comprendere e rispettare regole e ruoli in ambito lavorativo

Per dettagli si fa riferimento alle schede di valutazione alternanza di ogni singolo alunno.

Si allegano a questo documento di classe:

Le schede di sintesi di valutazione delle aziende e degli allievi per i tre anni scolastici scheda di valutazione del singolo alunno.

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE AZIENDE CHE HANNO ACCOLTO GLI STUDENTI

STUDENTI	CLASSE IV	CLASSE V
	Maio Restaurant	Ristorante Giacomo Arengario
	Bar Affori	Ristorante Al Cantinone
	Ristorante Capoverde	Ristorante 10 Corso Como
	Maio Restaurant	Ristorante 10 Corso Como
	Bar Basso	Ristorante Al Cantinone
	Ristorante Capoverde	Ristorante 10 Corso Como
	Macha Restaurant	Ristorante Four Season
	Bar La luce dell'Est	Ristorante Capoverde
	Maio Restaurant	Ristorante Il Mannarino
	Hotel Castello	Osteria Brunello
	Gelateria Kociss	Spazio Caroli 12
	Bar Stoppani	Jet Bar
	Bar Basso	Relais Castel Bigozzi
	Pasticceria Iginio Massari	Ristorante Giacomo Arengario
	Ristorante Zaza Ramen	Ristorante Spazio Milano
	Rigoni di Asiago	Ristorante Il Mannarino

Causa situazione epidemiologica le classi III non hanno realizzato nel corrente anno scolastico il percorso PCTO

A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

• PERCORSI/TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>La vodka</u>	Lezione frontale, lezione laboratoriale, Lezione partecipata	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Laboratorio di Sala: vodka e distillazione

Inglese: Spirits, vodka and cocktails with it

Spagnolo: Los coctéles

Storia: La rivoluzione russa e lo stalinismo

Alimentazione: alcol e malattie epatiche

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il Vino</u>	Lezione frontale, lezione partecipata, Lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Letteratura italiana Alimentazione Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: le vinificazioni, le DOCG della Lombardia

Inglese: Types of wine, how to taste wine, High quality Wines (presentazioni a cura dei singoli)

Spagnolo: Vinos y el servicio de la mesa

Letteratura italiana: Baudelaire e i poeti simbolisti

Enogastronomia: vini presenti sul territorio lombardo e marchi di tutela

Alimentazione: alcol e malattie epatiche, Dieta Mediterranea

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Whisky e Whiskey</u>	Lezione frontale, lezione partecipata, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Alimentazione

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di sala: Whisky e whiskey

Inglese: spirits, Whisky based cocktails

Spagnolo: los coctéles

Storia: L'Inghilterra di Churchill nella Seconda Guerra mondiale

Alimentazione: alcol e malattie epatiche

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Spritz</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Laboratorio di Sala Inglese Spagnolo Storia Letteratura italiana DTA Alimentazione

Contributi disciplinari specifici

Laboratorio di Sala: Spritz

Inglese: Different types of cocktails

Spagnolo: los coctéles

Storia: Il fronte italiano nella Prima Guerra mondiale

Letteratura italiana: Le poesie di Ungaretti scritte in trincea

DTA: Analisi di Mercato. Capacità di spesa della clientela

Alimentazione: alcol e malattie epatiche

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>La dieta mediterranea</u>	Lezione partecipata frontale. Lezione partecipata. Didattica a distanza.	Alimentazione Enogastronomia Inglese Spagnolo Storia Laboratorio di Sala DTA

Contributi disciplinari specifici

Alimentazione: Dieta Mediterranea e stili alimentari

Inglese: the Mediterranean diet: different aspects of a healthy lifestyle

Spagnolo: dieta ideal

Storia: Lo sbarco degli Alleati in Sicilia e l'armistizio di Cassibile (Seconda Guerra mondiale)

Laboratorio di Sala: il vino

Enogastronomia: l'Italia e la gastronomia dei localismo

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Contaminazioni</u>	Lezione partecipata frontale Lezione partecipata Didattica a distanza.	Inglese, Spagnolo, Storia, Letteratura italiana DTA

Contributi disciplinari specifici

Inglese: food contamination

Spagnolo: normas higiénicas para los profesionales

Storia: L'ingresso degli Usa nella seconda guerra mondiale e la fine del conflitto con il lancio delle bombe atomiche in Giappone

Letteratura italiana: "La coscienza di Zeno" e l'ultima pagina del romanzo di Italo Svevo ("Ci sarà un'esplosione enorme...")

DTA: igiene alimentare e tutela del consumatore

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</u>	Lezione partecipata, lezione frontale, lezione laboratoriale	Inglese Spagnolo Enogastronomi Storia DTA

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Food safety and hygiene

Spagnolo: Normas Higiénicas para los profesionales

Cucina: H.A.C.C.P

Storia: La guerra in trincea del primo conflitto mondiale

DTA: normativa d'impresa, igiene alimentare e tutela del consumatore

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Le intolleranze alimentari</u>	Lezione partecipata frontale Lezione partecipata Didattica a distanza.	Inglese Spagnolo Alimentazione Enogastronomia Storia DTA

Contributi disciplinari specifici

Inglese: Allergies and intollerances, Alternative diets

Spagnolo: La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)

Alimentazione: Allergie e intolleranze alimentari

Enogastronomia: le intolleranze alimentari

Storia: L'antisemitismo e le altre discriminazioni del Nazismo

DTA: Segmentazione di mercato. Target. Marketing concentrato/differenziato

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Il marketing	Lezione partecipata frontale Lezione partecipata Didattica a distanza. Lezione laboratoriale	DTA Inglese Alimentazione Laboratorio di sala e vendita Spagnolo

Contributi disciplinari specifici:

DTA: il marketing

Inglese: the menu as an important marketing tool

Alimentazione: alimenti arricchiti e alleggeriti, integratori alimentari

Laboratorio di Sala e Vendita: preparazione di bevande miscelate

Spagnolo: buffè e banchetti

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
Cibo e salute	Lezione partecipata frontale Lezione partecipata Didattica a distanza. Lezione laboratoriale	DTA Alimentazione Laboratorio di sala e vendita Inglese Spagnolo Letteratura italiana

Contributi disciplinari specifici:

DTA: cambiamenti degli stili di vita

Alimentazione: Malattie Cardiovascolari, Malattie metaboliche e dietoterapia relativa

Laboratorio di Sala e Vendita: oculato consumo di bevande alcoliche

Inglese: the relationship between food and health, the food pyramid and other dietary patterns, food related diseases

Spagnolo: diete, menù equilibrato, jamón Ibérico.

Italiano: "L'ultima sigaretta di Zeno" (Italo Svevo)

EVENTUALI INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

Durante l'anno scolastico si sono svolte le seguenti attività: partecipazione in videoconferenza al salone del lavoro delle professioni, e l'incontro con formatori dell'agenzia per il lavoro GI Group per la corretta compilazione del CV.

- a) Uscite didattiche
- b) Interventi di esperti
- c) Servizi
- d) Altre attività

PROGETTO SPORTIVO

Attività svolte nell'ambito del progetto.

Le lezioni di educazione fisica delle classi quinte sono organizzate per moduli in orario extrascolastico. Le attività programmate (canottaggio, vela, scherma, tennis, arrampicata...) offrono agli studenti una formazione motoria e sportiva innovativa e qualificata, attraverso nuove esperienze in ambiente naturale, seguiti da tecnici esperti nelle diverse attività.

Quest'anno causa epidemia COVID 19 tale attività è stata interrotta .

B) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE Maurizio Pistorio

LIBRO DI TESTO in adozione: Paolo Di Sacco "La scoperta della letteratura" (volume 3: Dal secondo Ottocento a oggi) – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 91 (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ha potuto usufruire della continuità didattica nelle materie letterarie dalla terza alla quinta classe, ha tenuto un comportamento generale sostanzialmente corretto da parte della maggioranza degli studenti, mentre da parte di una minoranza di loro anche durante il quinto anno si sono verificate delle problematiche disciplinari e/o didattiche; sono stati rilevati livelli differenti di attenzione e partecipazione alle varie attività didattiche svolte nelle discipline letterarie, da cui è risultata una completa interazione soltanto per un numero esiguo di studenti. Una parte degli studenti ha comunque mostrato una maggiore abitudine all'approfondimento dei contenuti e all'utilizzo di alcune metodologie delle discipline letterarie, cercando di affrontare i vari argomenti nelle lezioni frontali e dialogate, nelle verifiche scritte e orali e in alcune attività laboratoriali. Alcuni studenti hanno mostrato più interesse verso qualche tematica letteraria, storica e civile che ha permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato nell'insieme regolare e prevalentemente puntuale nell'effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori; una parte della classe è stata meno puntuale ed inoltre ha evidenziato qualche difficoltà o poca abitudine a comunicare le proprie conoscenze e riflessioni personali.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Analizza, comprende e sa sintetizzare il significato complessivo di un testo attraverso la produzione scritta e orale Individua i contenuti essenziali di un testo e risponde a domande puntuali	Intermedio 7 Base 6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Volume 2:

La poetica romantica (p. 439).

Alessandro Manzoni:

"I promessi sposi": Il significato religioso dei "Promessi sposi" (pp. 584-585) – La struttura e la trama del romanzo (p. 589).

Lettura e analisi del brano "Una passeggiata nel Seicento con don Abbondio" (pp. 593-598) (dal I Capitolo del romanzo "I promessi sposi").

Volume 3:

Il Positivismo: La filosofia del Positivismo (pp. 35-36) – L'evoluzione naturale secondo Darwin (pp. 36-37). L'ideologia del "progresso" (p. 37).

Il Naturalismo: un metodo "scientifico" per la letteratura (pp. 57-58) – Il Verismo italiano (pp. 58-59) – Somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo (p. 59).

Giovanni Verga: La vita (pp. 84-88).

Ritratto letterario: La stagione dei romanzi "mondani" (pp. 89-90) – Verso una poetica nuova: la "conversione" al Verismo (pp. 90-91) – Il momento del capolavoro: "I Malavoglia" (pp. 91-92) – Le cinque tappe del ciclo dei "Vinti" (p. 92) – Il Verismo continua nei nuovi libri di novelle (pp. 92-93) – Il passaggio a una narrazione meno oggettiva: il "Mastro-don Gesualdo" (p. 93).

Lettura e analisi della seconda parte della novella "Rosso Malpelo" (pp. 113-118), dalla raccolta "Vita dei campi".

"I Malavoglia": Un romanzo sperimentale – Il nodo drammatico: il contrasto fra tradizioni e progresso – Il significato del romanzo – La sperimentazione linguistica di Verga (pp. 125-127). La trama (p. 128). Lettura e analisi del brano "La famiglia Toscano" (pp. 134-137), dal romanzo "I Malavoglia".

Lettura e analisi della novella "La roba" (pp. 151-156), dalla raccolta "Novelle rusticane".

La crisi del razionalismo: "Crisi" e "decadenza" della civiltà europea – Le espressioni letterarie della crisi (p. 39).

Il Decadentismo: Oltre il Naturalismo (p. 197) – In Francia: la decisiva novità di Baudelaire e i poeti parnassiani (p. 199) – Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico (pp. 200-201).

La lirica simbolista:

Charles Baudelaire: l'autore e l'opera "I fiori del male" (p. 206) – Lettura, parafrasi e interpretazione della poesia "L'albatro" (testo su fotocopia fornita dal docente).

Arthur Rimbaud: l'autore e l'opera "Poesie" (p. 212) – Lettura, parafrasi e interpretazione della poesia "Vocali" (pp. 213-214).

Gabriele D'Annunzio: La vita (pp. 242-246).

Ritratto letterario: D'Annunzio sperimentatore (pp. 247-248) – Una costante: l'Estetismo (pp. 248-249).

"Alcyone": La "grande Estate", e il suo declinare – Il superuomo immerso nella natura – Una trama musicale (p. 263) – Lettura, parafrasi e interpretazione delle poesie "La sera fiesolana" (pp. 264-266) e "La pioggia nel pineto" (pp. 267-271).

Giovanni Pascoli: La vita (pp. 290-294).

Ritratto letterario: La poetica pascoliana: dalla visione oggettiva a quella soggettiva (p. 295) – La teoria del "fanciullino" e le sue conseguenze (pp. 295-296) – Il "nido" come difesa della storia (pp. 297-298) – Le onomatopee (p. 298) – Le tecniche dell'analogia e della sinestesia (p. 299).

"Il fanciullino": L'origine del saggio – I contenuti (p. 301) – Lettura e analisi del brano: "Il fanciullo che è in noi" (pp. 302-304), dal saggio "Il fanciullino".

"Myricae": Storia di una raccolta – Il poeta della campagna (p. 305) – Lettura, parafrasi e interpretazione delle poesie "Novembre" (p. 306) e "X agosto" (pp. 313-314).

"Canti di Castelvecchio": La seconda, grande raccolta di Pascoli – Il libro della maturità poetica (p. 324). Lettura, parafrasi e interpretazione delle poesie "La mia sera" (pp. 325-326) e "Il gelsomino notturno" (pp. 330-331).

Il progetto delle Avanguardie (p. 342) – Le Avanguardie storiche di primo Novecento (p. 343).

Il Futurismo (pp. 343-344) – Lettura e analisi del "Manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti (pp. 348-350). Lettura e analisi del "Manifesto tecnico della letteratura futurista" di Filippo Tommaso Marinetti (testo su fotocopia fornita dal docente).

Italo Svevo: La vita (pp. 442-446).

Ritratto letterario: Svevo intellettuale "di frontiera" – Un ricco bagaglio di letture e di idee – Uno scrittore di profilo europeo (pp. 447-449) – La conquista del romanzo psicologico – Due temi prediletti: il ricordo e la malattia (pp. 450-452).

"La coscienza di Zeno": Il terzo romanzo di Svevo – Un diario psicanalitico, e le sue conseguenze – Zeno in bilico tra salute e malattia – La conclusione e il significato del romanzo (pp. 468-471).

La struttura del romanzo (p. 472) – Lettura e analisi dei brani "Prefazione" (pp. 474 e 476), "L'ultima sigaretta" (pp. 481-484) e "Psico-analisi" (pp. 495-498).

Luigi Pirandello: La vita (pp. 510-514).

Ritratto letterario: La crisi generale e il relativismo pirandelliano – La realtà soggettiva e l'io molteplice – La poetica dell'umorismo e le sue scoperte – La ribellione dell'umorista – Le conseguenze: nuovo autore, nuovo personaggio (pp. 515-518) – Il teatro delle "maschere nude" (pp. 520-521).

Lettura e analisi del brano "La vecchia imbellettata" (testo su file fornito dal docente sulla piattaforma Classroom) dal saggio "L'umorismo".

Lettura e analisi della novella "Il treno ha fischiato" (pp. 543-549) dalla raccolta "Novelle per un anno".

"Uno, nessuno e centomila": Un libro-testamento – Il romanzo del relativismo – La trama (pp. 567-568). Lettura e analisi del brano "Il naso di Moscarda" (pp. 569-571).

"Sei personaggi in cerca d'autore": Il capolavoro del teatro pirandelliano – Fantasmi, o maschere di dolore – Il "teatro nel teatro" – Un'autentica rivoluzione teatrale – La trama (pp. 573-575). Lettura e analisi del brano "I sei personaggi entrano in scena" (pp. 576-581).

Giuseppe Ungaretti: La vita (pp. 636-640).

Ritratto letterario: La formazione letteraria, tra l'Egitto, Parigi e l'Italia (p. 641) – Un'idea di poesia come "illuminazione" (p. 642) – Lo stile rivoluzionario (pp. 643-644).

"L'allegria": La formazione del libro – Il diario di guerra del poeta-soldato (p. 647).

Lettura e commento delle poesie "San Martino del Carso" (p. 657), "Veglia" (p. 660), "Fratelli", "Sono una creatura" (p. 661), "Soldati" (p. 662) e "Mattina" (p. 671), dalla raccolta "L'allegria".

METODOLOGIA

Lezioni frontali e partecipate, brainstorming, visione di documentari e altri materiali multimediali.

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, registro elettronico).

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte: tipologie A, B e C della prova scritta dell'attuale esame di maturità; questionari. Verifiche orali: interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento dei testi affrontati, di riconoscimento della poetica e delle caratteristiche degli autori e delle correnti letterarie, le capacità di mettere i vari contenuti in relazione con la propria esperienza personale, le capacità argomentative, l'esposizione sia scritta che orale, oltre che l'impegno, l'attenzione e l'interazione nel corso delle attività didattiche e la capacità di migliorarsi nel corso dell'anno.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola

MATERIA: STORIA

DOCENTE Maurizio Pistorio

LIBRO DI TESTO in adozione: Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti "La nostra avventura" (Volume 3: Il Novecento e la globalizzazione) – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 62 (al 15 maggio)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ha potuto usufruire della continuità didattica nelle materie letterarie dalla terza alla quinta classe, ha tenuto un comportamento generale sostanzialmente corretto da parte della maggioranza degli studenti, mentre da parte di una minoranza di loro anche durante il quinto anno si sono verificate delle problematiche disciplinari e/o didattiche; sono stati rilevati livelli differenti di attenzione e partecipazione alle varie attività didattiche svolte nelle discipline letterarie, da cui è risultata una completa interazione soltanto per un numero esiguo di studenti. Una parte degli studenti ha comunque mostrato una maggiore abitudine all'approfondimento dei contenuti e all'utilizzo di alcune metodologie delle discipline letterarie, cercando di affrontare i vari argomenti nelle lezioni frontali e dialogate, nelle verifiche scritte e orali e in alcune attività laboratoriali. Alcuni studenti hanno mostrato più interesse verso qualche tematica letteraria, storica e civile che ha permesso il confronto con aspetti della realtà contemporanea. Lo svolgimento dello studio e dei lavori assegnati è stato nell'insieme regolare e prevalentemente puntuale nell'effettuazione delle verifiche e nella consegna dei lavori; una parte della classe è stata meno puntuale ed inoltre ha evidenziato qualche difficoltà o poca abitudine a comunicare le proprie conoscenze e riflessioni personali.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Riconoscere esempi del tessuto socio-economico e lavorativo in Italia e nel mondo, in relazione ai diversi contesti storici Saper collocare in un quadro storico essenziale eventi e situazioni sociali	Intermedio 7 Base 6
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Inserire le vicende personali e del proprio territorio, anche nel senso più esteso, in un contesto di memorie storiche prossime e remote	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI

Unità 1 – Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Capitolo 1: Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa (pp. 15-17).

Le potenze europee fra Otto e Novecento: La Germania di Bismarck – Guglielmo II e il cambio nella politica estera – La Francia della Terza repubblica – L'affare Dreyfus – L'antisemitismo e il movimento sionista – Francia e Gran

Bretagna: dal conflitto all'Intesa (pp. 19-22).
L'età giolittiana in Italia (pp. 23-26).
Lo scenario dell'area balcanica (pp. 28-30).

Capitolo 2: La Prima Guerra mondiale

L'Europa verso la catastrofe (pp. 34-35).
Le cause di lungo periodo della guerra (pp. 36-38).
Una lunga guerra di trincea (pp. 39-41).
L'Italia dalla neutralità all'intervento (pp. 43-45).
La svolta del 1917 e la fine della guerra (pp. 47-49).
L'eredità della guerra (pp. 51-52).
I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra – Le carte dell'Europa prima e dopo la Grande guerra (pp. 54-57).

Visione del film "La grande guerra" di Mario Monicelli (1959).

Capitolo 3: Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra (pp. 64-65).
Dalla guerra alla rivoluzione (pp. 66-69).
I bolscevichi al potere e la guerra civile (pp. 72-73).
L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (pp. 74-76).
La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss (pp. 78-81).
Le biografie di Lenin, di Trockij e di Stalin (pp. 69, 73, 78).

Unità 2 – La crisi della civiltà europea

Capitolo 4: Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" (pp. 103-107).
Il fascismo al potere (pp. 109-112).
Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura (pp. 113-115).
Un regime totalitario (pp. 118-123).
La politica economica ed estera (pp. 125-127).
Le biografie di Mussolini e di Matteotti. (pp. 109, 114).

Capitolo 5: La crisi del '29 e il "New Deal"

Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti (pp. 131-133).
La crisi economica del 1929 (pp. 134-137).

Capitolo 6: Il regime nazista

La Germania dalla sconfitta alla crisi (pp. 147-149).
Il nazismo al potere (pp. 151-154).
Il totalitarismo nazista (pp. 155-158).
La politica economica ed estera della Germania (pp. 160-162).
Le biografie di Rosa Luxemburg e di Adolf Hitler (pp. 148, 151).

Capitolo 7: La Seconda Guerra mondiale

Le premesse della guerra (p. 171).
La guerra, dall'Europa all'Oriente (pp. 172-175).
La guerra si estende in tutto il mondo (pp. 177-179).
L'Europa dominata da Hitler e la "Shoah" (pp. 180-184).
La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra (pp. 186-188).
1943: l'Italia divisa (pp. 189-190).
La Resistenza e la liberazione (pp. 192-195).

Cenni essenziali sul secondo dopoguerra e la "guerra fredda" (materiali forniti dal docente).

Dalla Società delle Nazioni all'Organizzazione delle Nazioni Unite (materiali forniti dal docente).

Le tappe fondamentali dell'Unione Europea (materiali forniti dal docente).

Attività e contenuti di Educazione Civica svolti in ore di Storia:

Visione di alcuni video sulla Costituzione italiana e sui diritti dei cittadini, delle donne, degli stranieri.

Storia della Costituzione italiana: l'elezione dell'Assemblea Costituente e l'origine della Costituzione. La Costituzione italiana come Carta nata in opposizione alla dittatura fascista. Gli articoli dedicati alle libertà individuali e collettive. Le restrizioni della libertà personale: i provvedimenti di limitazione delle libertà a causa della pandemia di Covid-19.

METODOLOGIA

Lezioni frontali e partecipate, brainstorming, visione di film, documentari e altri materiali multimediali.

STRUMENTI

Libri di testo, internet, materiali multimediali tra cui film e video visionati in classe, piattaforme e-learning (classroom, registro elettronico).

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali: interrogazioni. Verifiche scritte: questionari.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità di analisi, comprensione ed approfondimento degli eventi storici e sociali affrontati e le capacità di metterli in relazione alla propria esperienza, le capacità argomentative, l'esposizione sia scritta che orale, oltre che l'impegno, l'attenzione e l'interazione nel corso delle attività didattiche e la capacità di migliorarsi nel corso dell'anno.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: **INGLESE**

DOCENTE: **Maria Pia Centrone**

LIBRO DI TESTO in adozione: LIGHT THE FIRE di Assirelli, Vetri, Cappellini Ed. Rizzoli

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al 15 maggio: 70

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La Classe 5° B sala vendita è formata da allievi con caratteri abbastanza omogenei per interesse, partecipazione e comportamento. Ha usufruito della continuità didattica dalla quarta. Il lavoro nel corso del corrente anno scolastico si è concentrato su:

-consolidamento di alcune funzioni linguistiche e contenuti lessicali e grammaticali ritenuti fondamentali

-acquisizione di nuovi contenuti e competenze in linea con il profilo professionale in uscita

La maggior parte degli allievi ha sempre mostrato interesse per gli argomenti e le attività proposte e possiede buona competenza comunicativa. Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto invece un livello comunicativo ottimo e usa un lessico sempre adeguato, come conseguenza di un notevole impegno a casa. All'interno della classe, in generale, si è evidenziato uno studio costante ed un atteggiamento prevalentemente corretto.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	livello intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione dei piatti tipici delle diverse regioni italiane	livello intermedio

3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci	livello intermedio
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia italiana, individuando i fattori nutrizionali	livello intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

Dal libro di testo "**LIGHT THE FIRE**" sono stati svolti i seguenti moduli:

MODULE 8: **MENUS AND MEALS**

UNIT 1: MENUS

MENU BASICS

BREAKFAST LUNCH AND DINNER MENUS

DESIGNING MENUS

UNIT 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS

BANQUETS AND BUFFETS

SPECIAL MENUS

WINE LIST

MODULE 9: **FOOD AND HEALTH**

UNIT 1 HEALTHY EATING

Nutrients

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Healthy plates

UNIT 2: DIETS

The Mediterranean Diet

Special Diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

Alternative Diets

MODULE 10: **FOOD SAFETY AND HYGIENE**

UNIT 1 : FOOD HYGIENE

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Safe food storage and handling

UNIT 2: FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP System

MODULE 11: **WORKING IN CATERING**

Writing a cv

Writing a covering letter

An effective job interview

COOKING CULTURE

Food in the UK. Typical English breakfast, Fish and Chips

Italy: A Land of Flavours. Regional Italian specialities

Inoltre, brani di comprensione e materiale in lingua inerenti ai suddetti moduli e /o materiale extra fornito dall'insegnante ad integrazione del programma

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione guidata, simulazione. Durante il periodo di sospensione scolastica dovuta all'emergenza COVID19 video lezione partecipata per rafforzare le competenze acquisite.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali, risorse on line, strumenti Gsuite, piattaforme per test e quiz per rafforzare le competenze e esercitazioni invalsi. Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che dell'impegno, dei seguenti criteri:

Valutazione	Valutazione	Valutazione
Livello base (6)	Livello Intermedio (6-8)	Livello avanzato (9-10)
Lo studente ascolta, per almeno tre volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato. Comunica con qualche incertezza e qualche imprecisione nella correttezza sintattico – grammaticale e usando un lessico di settore limitato. Interagisce con l'insegnante e/o i compagni, in situazioni di lavoro e di vita quotidiana, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente. Legge, con una pronuncia incerta e non sempre corretta, un testo breve e semplice sui temi trattati, individuando le informazioni generali. Scriva messaggi brevi e semplici relativi agli argomenti trattati, rispettando parzialmente le strutture sintattico - grammaticali e usando un lessico adeguato.	Lo studente ascolta, per almeno due volte, dalla viva voce dell'insegnante e/o dalle registrazioni, e comprende messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone anche alcuni dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato. Comunica lentamente e in modo corretto anche se la pronuncia non è completamente acquisita e usando il lessico di settore adeguatamente. Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni di lavoro, scambiando in modo diretto informazioni che riguardano gli argomenti di settore trattati, a condizione che l'interlocutore sia disposto a ripetere e a parlare lentamente. Legge, con una pronuncia non sempre corretta, ma auto-correggendosi, un testo di indirizzo, individuando le informazioni generali e qualche dettaglio. Scriva messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati, rispettando adeguatamente la maggior parte delle strutture sintattico – grammaticali e usando un lessico adeguato.	Lo studente ascolta e comprende, all'istante, dalla viva voce dell'insegnante e dalle registrazioni, messaggi brevi e semplici concernenti la preparazione di buffet, banqueting e catering, l'ambiente di lavoro circostante e situazioni di vita quotidiana, cogliendone tutti i dettagli, a condizione che l'interlocutore parli lentamente e in modo ben articolato. Comunica fluentemente, in modo corretto e dimostra di aver acquisito una buona pronuncia. Usa il lessico di settore in modo vario ed appropriato. Interagisce con l'insegnante e/o i compagni in situazioni semplici e abituali, dimostrando di gestire autonomamente conversazioni anche prolungate. Legge, in modo corretto e fluente, un testo breve e semplice, individuando le informazioni generali e tutti i dettagli. Scriva messaggi brevi e semplici, relativi agli argomenti trattati e aggiungendo informazioni personali, rispettando adeguatamente tutte le strutture sintattico – grammaticali e usando un lessico adeguato.

MATERIA: Lingua Spagnolo

DOCENTE Ximena Vicuña Narvaez

LIBRO DI TESTO Susana Orozco González/Giada Riccobono "Nuevo En su Punto"/Hoepli
Pilar Sanagustin Viu "Ya está 2" Pearson/Lang

ORE DI LEZIONE 65 effettivamente svolte (al 15/05) lezioni in presenza

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha raggiunto buone conoscenze grammaticali e lessicali per presentare e organizzare in lingua un buffet e banqueting mentre nella competenza relativa alla presentazione dei vini abbinati alle pietanze è buona.

La produzione scritta di brevi testi, e comprensione di testi inerenti al programma di sala vendita con domande aperte sono state ampiamente svolte.

Gli studenti hanno dimostrato una buona capacità di intervento durante le attività, sanno sostenere e motivare sufficientemente il proprio ragionamento e il proprio agire.

Scelte metodologiche adottate in DaD sono state: condivisione di presentazioni e schede in formato digitale degli argomenti relativi alla microlingua di settore (sala vendita); assegnazione di lavori agli studenti, relativa correzione e restituzione.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione delle bevande più rappresentative del Paese	Intermedio 7

3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico) Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci Esprime auguri, avanza richieste, esprime dispiacere Definisce persone, oggetti, momenti e luoghi Esprime sentimenti e reazioni Esprime relazioni temporali Esprime opinioni, proposte e suggerimenti Esprime finalità Esprime condizione Esprime ipotesi	Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola.(Conoscenza e promozione dei piatti tipici spagnoli).	Intermedio 7
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Consiglia menù al cliente abbinandolo al vino	Intermedio 7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

1) **El bufé,**

El banqueting

Distribución de las mesas

2) **La dieta vegetariana (ventajas y desventajas)**

3) **Prodotti tipici**

El arroz (Paella) y el tipo de servicio (svolte in modalità DaD)

El jamón (Jamón Iberico y de Bellota) y corte (svolte in modalità DaD)

Los quesos y cortes

4) Menú Equilibrado

Dieta ideal (consejos y recomendaciones)

5) Normas Higiénicas para los profesionales

6) Vinos y el servicio en la mesa

7) Los cócteles

METODOLOGIA

Lezione frontale, lavoro di gruppo, discussione guidata

STRUMENTI

Libri di testo e dispense del docente

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte e orali con quesiti specifici e risposte aperte

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenze dei contenuti della materia e comprensione della lingua

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: Matematica**DOCENTE Marco Capriotti****LIBRO DI TESTO in adozione Elementi di matematica A. Editore: Zanichelli. Autore: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi,****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) 80****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho rilevato la classe in terza. Le conoscenze nella mia disciplina erano estremamente lacunose e la classe non era abituata ad un metodo di lavoro che presupponesse un alto grado di interattività tra docente e discente. Mi sono visto costretto a riprendere alcuni argomenti relativi al programma delle classi precedenti, argomenti che ritenevo fondamentali per il successivo svolgimento del programma, a discapito di una più approfondita trattazione degli argomenti relativi all'anno in corso. Per questa ragione e per il prolungato passaggio alla Didattica a distanza dello scorso anno scolastico sono stato costretto a svolgere in quinta parte degli argomenti normalmente trattati nella classe quarta.

Il livello di partecipazione in classe è stato mediamente più che soddisfacente e alcuni elementi si sono evidenziati per gli ottimi risultati raggiunti. A parte pochi elementi il resto della classe ha comunque raggiunto un livello di preparazione sufficiente o più che sufficiente.

. La classe si è sempre dimostrata mediamente disposta al dialogo educativo e a rispettare le scadenze proposte.

Non posso lamentare alcuna mancanza sul piano disciplinare. La classe è stata mediamente molto presente e ha sempre mantenuto un atteggiamento rispettoso e attento alle mie lezioni.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Calcolare CE di una funzione Studiare il segno di una funzione Trovare le intersezioni con gli assi Calcolare i limiti Leggere e interpretare il grafico di una funzione	Intermedio 7

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<u>riconosce e utilizza il grafico delle principali funzioni elementari per ottenere informazioni</u>	Base: 6

PROGRAMMA PER CONTENUTI

MODULO 1: Elementi di algebra

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado

MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale

Dominio di semplici funzioni razionali (interi e fratte), irrazionali. Segno della funzione. Intersezione con gli assi.

MODULO 3: Limiti di una funzione reale

Concetto di limite di una funzione e sua definizione. Limite finito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Limite infinito per X che tende a un valore finito e per X che tende a un valore infinito. Forme indeterminate 0 su 0 . Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Asintoti di una funzione (verticale, orizzontale,).

MODULO 4: Derivata di una funzione

Significato geometrico della derivata. Derivata di alcune funzioni elementari algebriche. Regole di derivazione della somma, del prodotto e del rapporto. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione con l'uso della derivata prima. Studio e grafico di semplici funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

METODOLOGIA

Lezione frontale e lezione dialogica durante le lezioni in presenza,

STRUMENTI

Libro di testo ,appunti forniti dal docente.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali e scritte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Livello 1 – BASE (obiettivi minimi) voto 6

Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note e contesto strutturato, sotto diretta supervisione. Mostra di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

Livello 2 – INTERMEDIO Voto: 7 -8

Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti (situazioni note) usando strumenti e regole semplici.

Compie scelte consapevoli, con un certo grado di autonomia mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello 3 – AVANZATO Voto: 9-10

Svolgere compiti e risolvere problemi complessi in situazioni anche non note.

Sceglie e applica metodi di base, strumenti, materiali e informazioni.

Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

Materia **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**
Docente **Fortuna Daniela**
classe **V BSV**

Articolazione: Sala e vendita

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:

- Rascioni – Ferriello *Gestire le imprese ricettive 3*, ed. Tramontana (classe V)
- C. De Luca – M.T. Fantozzi *Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica*, ed. Liviana (classe IV)

ORE DI LEZIONE: 85 (al 15/05)

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha mostrato attenzione e interesse durante le lezioni e la partecipazione è sempre stata attiva. Buona anche la partecipazione al dialogo educativo.

La classe nel suo complesso, è riuscita a raggiungere un livello di apprendimento adeguato, dimostrando impegno e maturità. Persistono alcuni singoli casi di studenti che, a causa della frequenza e impegno discontinui, hanno avuto particolare difficoltà a raggiungere la sufficienza nella materia.

Un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato particolare interesse per gli argomenti trattati.

Gli studenti sono stati impegnati in lezioni frontali, partecipate e hanno inoltre svolto attività di approfondimento a casa, alle quali hanno risposto con impegno e puntualità.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE:

Competenze generali di profilo	Attività/ prestazioni	Livello corrispondente
1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermediario

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	a) Compila il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche. b) Commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistico ricettiva sulla base degli indici utilizzati. c) Individua le fonti di finanziamento più idonee in relazione a diverse situazioni aziendali.	Base Base Intermediario
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non.	Base
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	a) Individua le caratteristiche del contesto interno ed esterno in cui opera l'impresa. b) Individua i principali canali di comunicazione d'impresa. c) Se guidato formula un semplice piano di marketing. d) Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.	Intermedio Intermedio Base Intermedio

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi ristorativi/alberghieri	Base
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	a) Analizza il contesto di riferimento. b) Determina il fabbisogno finanziario e sceglie le fonti più adeguate. c) Individua i rischi connessi a un'attività turistico ristorativa d) Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un evento. e) Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio	Intermediario Base Base Base Intermedio

PROGRAMMA PER CONTENUTI

1) BILANCIO d'ESERCIZIO

- Forma e contenuto dei documenti che compongono i bilanci;
- Funzione informativa del bilancio;
- Redazione schemi SP, CE codice civile: caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa.

2) I FINANZIAMENTI

- Le fonti interne: conferimenti, autofinanziamento
- Le fonti esterne: il fido bancario, l'apertura di credito in cc, il mutuo ipotecario, i finanziamenti pubblici, il leasing.

2) GESTIONE ECONOMICA

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti. Oneri figurativi.
- Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico.
- La ripartizione dei costi comuni: su base multipla e su base unica.
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing;
- Determinazione quantità di equilibrio BEP (punto di pareggio)

3) PROGRAMMAZIONE PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

- Rapporto tra Programmazione Pianificazione e Controllo;
- Scelta strategica imprenditoriale;
- Fattori dai quali dipende la scelta strategica;
- Il vantaggio competitivo.
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale (cenni)

4) MARKETING

- Concetto ed evoluzione del concetto di marketing (pag 48 libro V)
- Marketing strategico (pag. 59 libro V): Analisi, Segmentazione, Target, Posizionamento.
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix (pag. 80): Prodotto e Ciclo di vita, Prezzo, Canali di distribuzione, Contratto di franchising, Comunicazione.
- Il web marketing (pag.99 libro V)

5) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- le abitudini alimentari (pag. 272 libro V)

6) LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie (cenni)

- Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore (pag. 204 libro V)
- La legge sulla privacy (pag. 211 libro V)
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive e la responsabilità degli operatori (pag. 218 libro V)

Le norme volontarie (cenni)

- Sistema di qualità (pag 213 libro V)
- Marchi: tipologie; tutela dei marchi (pag 283 libro V)

METODOLOGIA: Lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo ed individuali, video-lezioni.

STRUMENTI: Libri di testo, appunti, materiale multimediale, podcast.

STRUMENTI DI VERIFICA: Interrogazioni orali; Prove scritte semi-strutturate; Relazioni scritte individuali e di gruppo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Comprensione della tematica proposta o della consegna operativa.
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.
- Padronanza delle competenze tecnico professionali necessarie per affrontare le problematiche assegnate e per l'elaborazione delle soluzioni.
- Capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici

Nella valutazione finale saranno tenuti in considerazione anche l'interesse mostrato dallo studente durante le lezioni, la partecipazione, l'impegno e la puntualità nelle consegne, le caratteristiche e le peculiarità dei singoli alunni in relazione ai personali percorsi di studio e di crescita.

La valutazione degli studenti BES è stata effettuata utilizzando i criteri di riferimento previsti dai vari PDP, con relative misure compensative e dispensative.

La programmazione completa è presente agli atti della scuola.

MATERIA: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE Letizia Gigliotti

LIBRO DI TESTO in adozione: "Scienze e cultura dell'alimentazione" A. Machado – Poseidonia Scuola (seconda edizione)

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe (al 15 maggio) 61 ore

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha mostrato fin da subito interesse e curiosità per gli argomenti trattati durante questi mesi, una buona parte degli studenti ha partecipato con attivo coinvolgimento alle attività proposte in classe. Lo studio e l'impegno si è poi rivelato essere apprezzabile e soddisfacente. Le competenze disciplinari sono state raggiunte, seppure con livelli differenti, da tutti gli alunni in modo adeguato.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

(prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe)

Materia: Alimentazione

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali	Base 6
	Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Intermedio 7
	Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie	Intermedio 7
	Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali	Base 6 Intermedio 7
	Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione	Base 6 Intermedio 7
	Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche	Base 6 Intermedio 7

PROGRAMMA PER CONTENUTI:

- Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice e la dieta della terza età, Linee Guida per una sana alimentazione, LARN)
- Diete e stili alimentari (Dieta Mediterranea, dieta vegetariana, dieta nordica, dieta sostenibile e dieta e lo sport)
- Dieta nelle malattie cardiovascolari (malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi)

- Dieta nelle malattie metaboliche (malattie metaboliche, il diabete mellito, l'obesità, la sindrome metaboliche, l'osteoporosi)
- Alcol e malattie epatiche
- Allergie e intolleranze alimentari (le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, la celiachia, le diagnosi delle allergie e delle intolleranze)
- Nuovi prodotti alimentari (gli alimenti arricchiti, gli alimenti alleggeriti, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali – acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti)

METODOLOGIA

Lezione frontale e partecipata

STRUMENTI

Libro di testo in adozione, presentazioni preparate dalla docente e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche scritte con domande aperte e orali

CRITERI DI VALUTAZIONE: La valutazione si basa sulle conoscenze e competenze acquisite durante l'anno. Inoltre, si tiene conto del processo formativo, soprattutto considerando le difficoltà certificate e il livello di partenza del singolo alunno, i vari progressi, la continuità e serietà dell'impegno e la partecipazione.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: SALA-VENDITA**CLASSE 5 B / SV A.S. 2021/ 2022****DOCENTE: Gagliardi Antonio****LIBRO DI TESTO : Sala-Vendita vol. 2 edizione Calderini****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 120****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 16 alunni di cui 6 femmine e 10 maschi. La partecipazione risulta più attiva nelle lezioni pratiche, meno nello studio individuale, tuttavia i voti nel complesso sono più che sufficienti per la maggior parte degli allievi. Tutti gli argomenti sono stati trattati ed approfonditi. Il comportamento e soglia di attenzione nel corso dell'anno risultano accettabili.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	6
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

Il vino nella storia cenni ; La vite cenni

Le tecniche di produzione dei vini : dall' uva al mosto

Le vinificazioni bianco , rosso e rosato ; vini frizzanti , passiti e liquorosi .

Champagne e Spumante , i metodi della spumantizzazione : metodo classico e metodo Martino

I criteri di abbinamento cibo/vino ; le temperature di servizio ; le tecniche di servizio dei vini ;

degustazione ed analisi organolettica .

Enografia Italiana : vini DOC e DOCG della Lombardia , Veneto ,Trentino alto Adige , Liguria , Piemonte , Toscana
Le bevande al Bar :alcoliche e superalcoliche

La distillazione e i distillati :

Il Rum principali differenze, fra il sistema agricolo e industriale

Tequila e Mezcal; La Cachaca , Il Cognac e il Brandy, Il Gin e la Vodka; Whisky e Whiskey

Liquori : principali differenze:Bitter e Amari, Creme

Vermouth e vini aromatizzati .

La birra : la produzione ; classificazione ; tipologie

I cocktails : alcolici ed analcolici ; linee generali per la preparazione di un cocktail ; la classificazione dei cocktails

Preparazione di alcuni cocktail popolari I.B.A. e non IBA

Corretto uso dell'attrezzatura da cocktails e del bar ; la macchina del caffè espresso

Il caffè : origine , produzione , torrefazione ,tipologia , miscela .

Preparazioni di bevande calde : cioccolata , infusi (Tè e Camomilla) caffetteria ; caffè espresso e derivati :

cappuccino mocaccino , latte macchiato ; cappuccino viennese ; caffè freddo (shakerato) .

Preparazione della sala ristorante : mise en place ; gli stili di servizio a tavola , lo sbarazzo , tecnica di servizio dei vini

Catering e Banqueting ; l' organizzazione dei banchetti ; organizzazione e preparazione dei buffet

La Carte : le varie tipologie di Menu ; Elaborazione e stesura dei menu

La cucina di sala ; tecnica del flambage ; esecuzione di alcune ricette .

METODOLOGIA

Lezioni frontali, esercitazioni pratiche di laboratorio di sala e bar ;

abbinamento con la cucina per eseguire il servizio ai tavoli

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritta , orale e verifiche pratiche. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

conoscenza degli argomenti affrontati , utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere

l'argomento oggetto della verifica ,organizzazione ed esecuzione dei compiti assegnati nelle attività di laboratorio ;

Nella valutazione degli alunni DSA si è tenuto anche conto dei criteri definiti dal PDP.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

Materie	<i>Lezione frontale</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazione</i>	<i>Altro (specificare)</i>
Area professionale							
Sala - vendita	x	x	x	x	x	x	

MATERIA: ENOGASTRONOMIA**CLASSE 5 B SV****DOCENTE: Paolo Montagna****LIBRO DI TESTO : In Cucina- Poseidonia scuola, art.sala e vendita di Roberto Brilli.****ORE DI LEZIONE effettivamente svolte in classe : 52****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 16 alunni di cui 10 maschi e 6 femminei. La partecipazione è stata attiva con una discreta capacità di interazione. Lo studio individuale a casa non sempre è stato costante ma tuttavia nel complesso le valutazioni risultano più che soddisfacenti per la maggior parte degli allievi. Tutti gli argomenti sono stati trattati in maniera completa ed approfondita.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità) Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	6
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	L'allievo simula la gestione di una azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	6
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	6
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	L'allievo è in grado di proporre varie preparazioni, valorizzando i prodotti tipici, usando un lessico ed una fraseologia di settore.	6
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	L'allievo elabora e comprende l'importanza di una corretta progettazione per la riuscita del servizio, applica le normative vigenti in fatto di sicurezza e di igiene.	7
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	L'allievo simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	6

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Le abitudini alimentari in Italia
- tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari
- dalla cucina classica alla cucina contemporanea
- nuove prospettive della cucina internazionale

Cucina Regionale Italiana

- Piemonte: prodotti del territorio, piatti tipici, vini e tradizioni culinarie
- Lombardia
- Liguria
- Toscana
- Emilia Romagna
- Marche
- Lazio
- Campania
- Abruzzo

Cucina Internazionale

- La Cucina Portoghese
- Gran Bretagna
- Europa Centrale
- Paesi Nordici e Scandinavi
- Irlanda
- Cucina Baltica
- Russa
- Slava

Gastronomia del mondo

- La Cucina del Giappone
- Cina
- India
- Paesi Arabi
- Stati Uniti d'America

METODOLOGIA

Lezioni frontali in classe e da casa con didattica a distanza.

STRUMENTI

Libro di testo e appunti.

STRUMENTI DI VERIFICA

Test di verifica scritta e interrogazione orale. Per gli alunni DSA sono stati usati tutti gli strumenti previsti dal PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:
conoscenza della lezione, utilizzo della terminologia specifica, utilizzo dei dati forniti per risolvere l'argomento oggetto della verifica.

Nella valutazione degli alunni DSA si è tenuto anche conto dei criteri definiti dal PDP. La

PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

Materie	<i>Lezione frontale</i>	<i>Lezione partecipata</i>	<i>Problemi a soluzione rapida</i>	<i>Lavoro di gruppo</i>	<i>Discussione guidata</i>	<i>Simulazione</i>	<i>Altro (specificare)</i>
Area professionale							
ENOGASTRONOMIA	•	•			•		

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive**ANNO SCOLASTICO 2021/22****Docente: CHIARAVALLOTTI ALESSANDRO**

LIBRO DI TESTO in adozione

Nessuno

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte 48/66

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 16 alunni, ha mantenuto un comportamento generalmente corretto, dimostrando interesse alle varie attività proposte e una partecipazione soddisfacente sia alla parte teorica che pratica.

Gli alunni mediamente possiedono discrete capacità, che però non sempre e non da tutti sono state sfruttate adeguatamente. L'evoluzione del programma è stata influenzata dalla mancanza di un adeguato spazio orario in palestra, per il normale svolgimento delle lezioni. Il problema, comunque, è stato risolto predisponendo un progetto, a moduli, di attività all'aria aperta. Un gruppo di alunni ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso ottimo, mentre per gli altri si può ritenere soddisfacente. Vanno, d'altra parte, sottolineati l'impegno regolare e l'atteggiamento serio nei confronti delle varie attività proposte. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati in termini quantitativi, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e a un sincero interesse nei confronti delle diverse attività. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative, migliorando anche le capacità motorie. Hanno, inoltre, avuto l'opportunità di condividere esperienze formative di socializzazione e aggregazione, dimostrando di essere in grado di comprendere l'obiettivo collettivo della squadra o del gruppo e di rispettare le regole di gioco e di comportamento.

COMPETENZE RAGGIUNTE: (livelli in termini di abilità)

- Risolvere situazioni motorie, più o meno complesse, sapersi cimentare con discreta autonomia in situazioni variabili e mutevoli, fornendo risposte motorie efficaci ed economiche.
- Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale.
- Mettere in atto strategie di gioco e tattiche apprese e sperimentate.
- Possedere le tecniche essenziali per esercitare le attività praticate.
- Saper riconoscere l'importanza dell'igiene e cura del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti.
- Svolgere un ruolo attivo, mettendo in atto comportamenti collaborativi, per raggiungere l'obiettivo comune.

Livelli di competenze minimi (obiettivi minimi) necessari alla sufficienza (voto: 6/10):	Livelli di competenze medio-alti (Obiettivi medio-alti voti: 7-8/10):	Livelli eccellenti di competenze (voti: 9-10/10):
realizza ed esegue, quasi sempre, principi, regole, metodi e tecniche nei contesti motori affrontati. Stabilisce relazioni con gli altri e possiede una sufficiente capacità di autocontrollo. Ha acquisito le principali conoscenze e competenze relative all'educazione, alla salute, alla prevenzione e alla promozione di corretti stili di vita.	utilizza e comprende, regole, metodi e tecniche in qualsiasi contesto motorio affrontato. Accetta e rispetta l'altro e possiede capacità di autocontrollo. Ha acquisito conoscenze a alcune competenze relative all'educazione, alla salute, alla prevenzione e alla promozione di corretti stili di vita.	applica ed interpreta in modo personale e creativo principi, regole, metodi e tecniche in qualsiasi contesto motorio affrontato. Accetta e rispetta consapevolmente l'altro e controlla sempre le proprie emozioni. Possiede conoscenze e competenze relative all'educazione, alla salute, alla prevenzione e alla promozione di corretti stili di vita.
ascolta e partecipa alle lezioni rispetta le regole, l'insegnante, i compagni, le attrezzature e l'ambiente in cui si opera; commette lievi scorrettezze ma l'impegno sufficiente nell'area relazionale - comportamentale: - portare il materiale - puntualità - partecipazione attiva - rispetto delle regole del prossimo e delle strutture - disponibilità a collaborare - impegno	ascolta, comprende ed esegue le consegne in modo pertinente alle richieste. rispetta le regole e partecipa al dialogo educativo e didattico. si applica con regolarità. cerca di relazionarsi positivamente col gruppo e con gli insegnanti; mostra buona diligenza, correttezza e partecipazione e impegno adeguati nell'area relazionale - comportamentale: - portare il materiale - puntualità - partecipazione attiva - rispetto delle regole del prossimo e delle strutture - disponibilità a collaborare - impegno	ascolta, esegue con giusto adattamento personale tutti gli argomenti affrontati. rispetta le regole e aiuta i compagni a farle rispettare; collabora attivamente e partecipa consapevolmente alle attività didattiche; accetta la sconfitta e le decisioni dell'arbitro anche se questo è un compagno; mostra costante diligenza, correttezza e partecipazione e impegno attivi area della relazionale - comportamentale: - portare il materiale - puntualità - partecipazione attiva - rispetto delle regole del prossimo e delle strutture - disponibilità a collaborare - impegno

cerca di affermare una certa autonomia attraverso una maggior conoscenza e consapevolezza di sé	dimostra discreta autonomia nel proprio lavoro e rielabora le proprie esperienze motorie.	ricerca una autonomia personale attraverso l'applicazione costante e partecipativa affinché si possano valorizzare le proprie attitudini.
mostra di possedere conoscenze essenziali superficiali, fornisce risposte quasi complete	Possiede conoscenze adeguate e fornisce risposte pertinenti. È capace di individuare concetti e stabilire collegamenti	Possiede conoscenze ampie ed approfondite. Rispondere approfonditamente e stabilire collegamenti interdisciplinari
rispetto alle Capacità coordinative generali e speciali, alle Capacità condizionali, al Livello di padronanza dei gesti tecnici, supera l'obiettivo minimo in condizione di esecuzione facile	rispetto alle Capacità coordinative generali e speciali, alle Capacità condizionali, al Livello di padronanza dei gesti tecnici, supera l'obiettivo in condizione di esecuzione normale e combinata	rispetto alle Capacità coordinative generali e speciali, alle Capacità condizionali, al Livello di padronanza dei gesti tecnici, supera l'obiettivo anche in condizione di esecuzione difficile

PROGRAMMA PER MODULI "SINTETICO PER CONTENUTI "

Navigazione a Vela. Canoa. Standing up Paddle. Arrampicata Sportiva. Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare con macchine isotoniche e carico naturale, ginnastica funzionale). Tennis. Scacchi. Beach volley. Ultimate Fresbee. Scherma. Baseball.

METODOLOGIA

Non potendo svolgere attività di gruppo si è dato molto spazio a quelle individuali per far interiorizzare in modo corretto le tecniche apprese in ogni attività proposta. Sono state proposte situazioni problema che hanno comportato l'autonoma ricerca di situazioni motorie adeguate, nonché l'individuazione e l'autonoma correzione dell'errore.

STRUMENTI

Fotocopie, appunti, materiali in uso presso i centri sportivi

STRUMENTI DI VERIFICA

Pratica: Osservazioni sistematiche del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, dell'evoluzione e dell'iniziativa personale di ciascun allievo e delle gestualità motorie, tenendo presenti i punti di partenza individuali ed i diversi ritmi di apprendimento; osservazione ed analisi durante le attività sportive.

CRITERI DI VALUTAZIONI (es. griglia)

Livello di capacità e competenze acquisite, rispetto delle regole, autocontrollo, partecipazione alle lezioni, impegno, interesse. La valutazione è strettamente legata ai livelli elaborati in relazione alle competenze di materia pianificate in relazione alle competenze di profilo.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

MATERIA: RELIGIONE

Classe: 5Bsv

DOCENTE Massimo Lo Santo

LIBRO DI TESTO in adozione: Bibbia e appunti personali

ORE DI LEZIONE (al 15 maggio) 18

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da 8 avvalentisi Irc, ha mostrato attenzione e interesse durante le lezioni e la partecipazione è sempre stata attiva.

Le competenze disciplinari sono state raggiunte, con livelli differenti, da tutti gli alunni frequentanti.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Facendo riferimento alle competenze di riferimento riguardo la materia in questione, la classe nel complesso ha raggiunto una valutazione che oscilla tra INTERMEDIA(Buono/Discreto)e MASSIMA(distinto/ottimo). (Si vedano le competenze di materia al punto 3)

PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

- Introduzione al concetto di "fede", cosa significa credere nelle esperienze religiose
- Differenza tra informativo e performativo
- Le varie accezioni di "amore" nelle diverse declinazioni realtà-mondo-bibbia (eros, filia, agape, porneia)
- La prospettiva egocentrica
- L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo.
- Fede come costitutiva dell'uomo
- Fede come Depositum Fidei
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva monologica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana
- La dimensione dialogica nel cristianesimo
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma,dogma
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo

METODOLOGIA: lezioni frontali, video lezioni

STRUMENTI: appunti personali, slide.

STRUMENTI DI VERIFICA: partecipazione in classe

CRITERI DI VALUTAZIONE: partecipazione in classe, interesse e impegno dimostrato (vedere le competenze).

D) ALLEGATI

Documento programmatico coperto da Privacy

N.B tale documento programmatico è sì un allegato ma non deve essere rilegato con il documento della classe visionabile da terzi.

IL CONSIGLIO DI CLASSE	Docente	Firma
Religione	LOSANTO MASSIMO	
Italiano	PISTORIO MAURIZIO	
Storia	PISTORIO MAURIZIO	
Inglese	CENTRONE MARIA PIA	
2° Lingua:	VICUNA NAVAREZ XIMENA	
Diritto e Tecnica Amministrativa	FORTUNA DANIELA	
Alimentazione	GIGLIOTTI LETIZIA	
Matematica	CAPRIOTTI MARCO	
Laboratorio di Enogastronomia	MONTAGNA PAOLO	
Laboratorio di Sala e Vendita	GAGLIARDI ANTONIO	
Scienze motorie	CHIARAVALLOTTI ALESSANDRO	
Sostegno	NARDELLI ISABELLA	

COORDINATORE DI CLASSE **prof. ssa** Maria Pia Centrone

Documento costituito da pagine 66

Milano, 15 Maggio 2022