

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Disciplina: I.R.C. (Religione)		
Docente: Gregorio Gabriele		
Testo adottato: "La vita davanti a noi" di Luigi Solinas, SEI - Torino		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1		
1 Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe si è dimostrata, sin dall'inizio delle lezioni, molto attenta e disponibile all'ascolto degli argomenti proposti dal Docente nel corso dell'intero Anno scolastico. Dagli elementi acquisiti, dal punto di vista cognitivo, i livelli di partenza sono risultati eterogenei. La maggior parte degli allievi ha presentato una buona preparazione di base e nell'insieme soddisfacente. Alcuni alunni hanno dimostrato interesse ad allargare e approfondire le conoscenze e a colmare le difficoltà. La classe è risultata sul punto di vista disciplinare abbastanza corretta. Durante tutto l'Anno scolastico, il gruppo classe ha messo in luce un comportamento tranquillo e sostanzialmente responsabile. Si può affermare con certezza che la classe ha mostrato, infatti, viva adesione alla vita scolastica ed ha risposto positivamente alle sollecitazioni relative alla disciplina.</p>		
2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita; - Riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione dei documenti biblici e religiosi che offrano un punto di riferimento per una loro valutazione; - Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'incidenza del Cristianesimo all'interno degli ambiti della propria esistenza; - Conoscere l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica e scientifica.
3 Contenuti sviluppati		
<ul style="list-style-type: none"> • L'IRC NEL PROGETTO EDUCATIVO DELLA SCUOLA Motivazioni dello studio dell'IRC nell'ambito scolastico (storia, cultura, arte e tradizione); • La crisi del Cristianesimo nel mondo Occidentale; • Il Marxismo e il Nazismo: Le Correnti politiche avverse al Cristianesimo; • Politica e Religione: Il raggiungimento della Pace; • Il Gesù Storico: Documenti cristiani e documenti non cristiani. 		
4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<ul style="list-style-type: none"> - Individua e comprende i contenuti essenziali della disciplina; - Sa utilizzare il linguaggio specifico; - Sa utilizzare fonti e documenti; - Indentifica le domande esistenziali e la specificità della risposta religiosa partendo dalla propria 		

esperienza;

- Sa cogliere l'intreccio tra la dimensione religiosa e quella culturale nell'esperienza umana.

5 Metodologie didattiche

- Impostazione metodologica basata sul coinvolgimento attivo degli studenti per accrescere l'interesse, la partecipazione costruttiva e quindi l'assimilazione con un minor sforzo dei vari argomenti;

- Impostazione didattica che renda possibile agganci e collegamenti interdisciplinari al mondo reale.

6 Mezzi e strumenti usati

- Diapositive;

- Powerpoint;

- Libro di testo;

- Dispense;

- Internet;

- Appunti personalizzati.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

8 Verifiche

Sono state previste prove di Verifica formative (2), puntualmente riferite agli obbiettivi didattici fissati e articolate secondo un' ampia tipologia.

9 Criteri di valutazione

La valutazione è stata fondata soprattutto sull'ascolto dei singoli studenti. Ognuno di essi ha avuto, nel corso dell'Anno scolastico, la possibilità di poter esprimere la propria opinione attorno alle tematiche trattate dalla Disciplina. Inoltre, gli studenti sono stati valutati oggettivamente sulla base di una Verifica scritta che è stata loro sottoposta alla fine di ogni Quadrimestre.

Lezionario
Galea

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Italiano

Docente: D'Alessandro Rosa

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

La classe è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in specifici contesti organizzativi e professionali.	Utilizzare linguaggi settoriali in contesti professionali. Interloquire/argomentare in situazioni professionali. Contestualizzare l'evoluzione letteraria ed analizzare testi ed autori di varie epoche.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi. Approfondimenti tematici. Tecniche compositive per tipologia di produzione scritta. Letteratura italiana tra Ottocento e Novecento con riferimento ad autori europei.

3 Contenuti sviluppati

L'età del Positivismo e del Realismo – Emile Zola e Giovanni Verga

La crisi del Positivismo

Il Decadentismo – Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio

Il romanzo psicologico, il romanzo europeo del Novecento – Luigi Pirandello e Italo Svevo

L'ermetismo – Giuseppe Ungaretti.

La lirica del '900 - Umberto Saba ed Eugenio Montale

4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Livello minimo: conoscenze generiche e limitate ad aspetti essenziali. Produzione scritta difficoltosa, errori ortografici e sintattici, lessico quotidiano, rielaborazione e capacità critiche inesistenti.

Livello medio: conoscenze essenziali, produzione scritta semplice ma scorrevole e corretta nella forma, con lessico adeguato e qualche riflessione personale.

Livello alto: conoscenze approfondite e corrette, produzione scritta, articolata e corretta con lessico

appropriato, elaborazioni personali e apporti critici.
5 Metodologie didattiche
<p>Lezione dialogata Dibattito in classe (in presenza) Esercitazioni individuali in classe (in presenza) Esercitazioni per piccoli gruppi in classe (in presenza) Elaborazione di schemi e mappe concettuali Relazioni su ricerche individuali e collettive Scoperta guidata Problem-solving Brainstorming Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa</p>
6 Mezzi e strumenti usati
<p>Testi Dispense Video Internet</p>
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
8 Verifiche
<p>Verifiche orali frequenti, verifiche individuali periodiche. Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre</p>
9 Criteri di valutazione
<p>Verifiche formative e sommative.</p> <p>Formative (conoscere contenuti e problematiche, comprendere il senso ed interpretare e applicare le conoscenze, effettuare analisi, sintetizzare, gestire autonomamente, esprimersi in modo semplice ed efficace.</p> <p>Valutazione scritta: organizzazione del testo, competenze linguistiche, sviluppo critico: capacità di analisi, sintesi, interrelazione, originalità.</p>

R. D.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina: Storia

Docente: Rosa D'Alessandro

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

1 Analisi della situazione iniziale

La classe è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<i>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</i>	<p>Ricostruire processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p>	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e politici;</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico;</p> <p>Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti, modelli interpretativi, periodizzazione).</p>

3 Contenuti sviluppati

ETÀ GIOLITTIANA

1° GUERRA MONDIALE

LA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA

TRATTATI DI PACE

IL DOPOGUERRA IN ITALIA

IL FASCISMO

LA GERMANIA NEL DOPOGUERRA

IL NAZISMO

LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA

IL CROLLO DI WALL STREET

LA SECONDA GUERRA MONDIALE, LA RESISTENZA

4 Livelli raggiunti dalla classe (*livelli minimi e massimi*)

Livello minimo: conoscenze generiche e limitate ad aspetti essenziali.

Livello medio: conoscenze essenziali.

Livello alto: conoscenze approfondite e corrette.

5 Metodologie didattiche

Lezione dialogata

Dibattito in classe (in presenza)

Esercitazioni individuali in classe (in presenza)

Esercitazioni per piccoli gruppi in classe (in presenza)

Elaborazione di schemi e mappe concettuali

Relazioni su ricerche individuali e collettive

Scoperta guidata

Problem-solving

Brainstorming

Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa

6 Mezzi e strumenti usati

Testi

Dispense

Video

Internet

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

8 Verifiche

Verifiche orali frequenti, verifiche individuali periodiche.

9 Criteri di valutazione

Verifiche formative e sommative.

Formative (conoscere contenuti e problematiche, comprendere il senso ed interpretare e applicare le conoscenze, effettuare analisi, sintetizzare, gestire autonomamente, esprimersi in modo semplice ed efficace.

Valutazione Orale : sviluppo critico capacità di analisi, sintesi, interrelazione, originalità.



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina: Lingua inglese

Docente: Sara Schiavone

Testo adottato: Fotocopie tratte dai libri di testo "Well done! Cooking" (editore Eli) e "Flavours – English for cooking and service" (editore Rizzoli languages).

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

1 Analisi della situazione iniziale

La classe risulta interessata alla conoscenza della materia e collaborativa nell'apprendimento. Tra gli studenti ci sono tre/quattro che si distinguono particolarmente per gli ottimi livelli raggiunti sia grazie all'impegno scolastico che alle conoscenze pregresse; buona parte degli alunni hanno raggiunto un discreto livello grazie alla costanza nello studio e al senso di responsabilità; mentre una minima parte, a causa di lacune pregresse e/o di una più scarsa frequenza delle lezioni, rasenta la sufficienza.

Il comportamento degli studenti è stato sempre rispettoso nei confronti della docente.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Capacità di utilizzare la lingua inglese allo scopo di comunicare informazioni di base e relative all'ambito alberghiero.</p> <p>Capacità di riflettere su se stessi e di mettersi in relazione con il resto della classe, lavorando in gruppo o in coppia.</p> <p>Saper gestire i tempi e le informazioni.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità,</p>	<p>Saper riconoscere e utilizzare la microlingua.</p> <p>Leggere e comprendere testi relativi all'HACCP, alla cattiva alimentazione, alla corretta alimentazione, alle diverse diete.</p> <p>Sapersi esprimere correttamente in lingua straniera sull'argomento in oggetto.</p> <p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>La definizione di HACCP;</p> <p>I rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi;</p> <p>La corretta alimentazione e la dieta mediterranea;</p> <p>I disturbi dell'alimentazione: allergie e intolleranze alimentari;</p> <p>Alimentazione sostenibile: cibi organici e organismi geneticamente modificati.</p>

<p>per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	<p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--

3 Contenuti sviluppati		
HACCP; FOOD CONTAMINATION: RISKS AND PREVENTIVE MEASURES; THE EATWELL PLATE; FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES; ORGANIC FOOD AND GMOS; SLOW FOOD.		
4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<p>Saper utilizzare la lingua straniera in modo essenziale nei diversi ambiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale e professionale. • Produrre semplici testi scritti e partecipare a conversazioni, preparate e provate in precedenza, su un argomento familiare e professionale. 		
5 Metodologie didattiche		
<p>L'introduzione degli argomenti spesso è avvenuta tramite discussione e brainstorming. La spiegazione degli argomenti si è poi sviluppata attraverso la lezione frontale, per poi passare a un'attività pratica di apprendimento cooperativo e collaborativo e di tutoraggio tra pari condotta in piccoli gruppi o in coppie per la verifica delle nuove conoscenze raggiunte.</p> <p>Impostazione metodologica basata sul <i>coinvolgimento attivo degli studenti</i> per accrescere l'interesse, la partecipazione costruttiva e quindi l'assimilazione con minor sforzo dei vari argomenti.</p> <p>Impostazione didattica che renda possibile <i>agganci e collegamenti interdisciplinari o, più in generale, al mondo reale.</i></p>		
6 Mezzi e strumenti usati		
<p>Fotocopie; schede; LIM; Internet; dispense; dizionari online; video e foto.</p>		
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti		
<p>Durante l'anno sono stati attuati interventi didattici ed educativi attraverso il ripasso di argomenti su cui erano presenti lacune, spesso fatto con la schematizzazione dell'argomento stesso, studi del caso, video e foto.</p>		
8 Verifiche		
<p>La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Sono state effettuate prove di verifica formative e sommative puntualmente</p>		

riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

Al termine di ogni attività didattica sono state programmate sia verifiche scritte che verifiche orali allo scopo di determinare e valutare il grado di conoscenza, abilità, conoscenza ed espressione della e nella lingua inglese raggiunto da ciascun alunno.

9 Criteri di valutazione

Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. La valutazione, infine, non sarà generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione esplicitati nelle rubriche valutative e inseriti nel PTOF.



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente: Santelmo Marta

Testo adottato: Scienze e Cultura dell'alimentazione – PER LA CLASSE QUINTA; Autore: Luca la Fauci; editore: Rizzoli

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

Il percorso con la classe è iniziato nel corrente anno scolastico, mancando quindi di continuità didattica. Gli alunni si presentano come un gruppo molto eterogeneo sia come preparazione individuale sia come età. Abbastanza coesi e partecipi alle attività didattiche, hanno risposto con motivazione agli stimoli forniti durante lo svolgimento delle lezioni. L'impegno è stato più che discreto ed adeguato per la maggior parte di loro. Lo studio individuale si è rivelato anch'esso piuttosto buono. La maggior parte dei discenti ha seguito con costanza e partecipazione, e hanno così raggiunto mediamente buoni risultati. La didattica è stata supportata da materiali, power-point, a disposizione di tutta la classe.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Nuovi prodotti alimentari	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Dieta e stili alimentari - L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. - Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. - Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
La dieta nelle malattie cardiovascolari - La dieta nelle malattie metaboliche - Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione e tumori; disturbi alimentari	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche. - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

3 Contenuti sviluppati

1 - L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

- L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA
- DIETE E STILI ALIMENTARI
- L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

2 - L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

- L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

<ul style="list-style-type: none"> • L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE • L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE • ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI • ALIMENTAZIONE E TUMORI <p>3 – SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI • LA FILIERA ALIMENTARE - LA FILIERA AGROALIMENTARE - LE QUALITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <p>EDUCAZIONE CIVICA (6 ORE)</p> <p>☐ AGENDA 2030 - OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -INQUINAMENTO DELLE ACQUE -LO SPRECO ALIMENTARE -LA FILIERA CORTA <ul style="list-style-type: none"> • IL SISTEMA HACCP: I 7 PRINCIPI DELL'HACCP, IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE, GHP;GMP. <p>4 – TUTELA DEL MADE IN ITALY E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • QUALITÀ DEGLI ALIMENTI • I MARCHI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI • TUTELA DEL MADE IN ITALY: FRODI ALIMENTARI, SISTEMA NAZIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI <p>3 – SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI • LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI • TOSSINFEZIONI • FATTORI DI CRESCITA MICROBICA 	<p>4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)</p> <p>Gli alunni sono apparsi interessati ai temi affrontati volta per volta. La maggior parte dei discenti ha dimostrato uno studio costante e sistematico, l'apporto di alcuni studenti, in alcuni momenti del percorso, è risultato particolarmente motivante per lo sviluppo degli aspetti che sono stati approfonditi.</p> <p>I livelli raggiunti sono sufficienti, ma per la maggioranza gli alunni si collocano in una fascia di livello medio-alto. L'applicazione nello studio è risultata più che sufficiente per un piccolo gruppo di discenti, discreta per un numero molto elevato degli alunni e qualche quasi sufficiente o lievemente sufficiente.</p> <p>5 Metodologie didattiche</p> <p>L'attuazione della programmazione disciplinare è avvenuta utilizzando la tipica lezione frontale partecipativa, cercando di stimolare il dialogo e sfruttando l'esperienza personale degli allievi. Per buona parte dell'anno, come riferimento, sono stati loro forniti appunti, principalmente costruiti sul testo in adozione, in modo da facilitarne la sintesi e l'assimilazione, o power-point utilizzate nelle lezioni.</p> <p>6 Mezzi e strumenti usati</p>
---	--

Per la realizzazione delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- ☐ libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado. Ed Mondadori
- ☐ power-point, dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (Appunti)

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non pertinente

8 Verifiche

Nel primo quadrimestre sono state effettuate 1 verifiche per valutare l'apprendimento delle nozioni apprese durante le lezioni. Nel secondo quadrimestre le verifiche previste sono 2, di cui 1 già svolta e sono state progettate per simulare la seconda prova dell'esame di stato.

9 Criteri di valutazione

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso l'osservazione sistematica degli studenti e rivolgendo loro domande sparse dal posto, dunque sia tramite valutazione formativa oltre a quella sommativa. Nel corso del primo quadrimestre, come verifica sommativa sono state somministrate prove scritte con domande a risposta aperta e risposta multipla. Nel secondo quadrimestre, essendo stata selezionata la materia come seconda prova d'Esame di Stato, è stata proposta anche la seconda simulazione ministeriale scritta e colloqui orali al fine di valutare la capacità di espressione e rielaborazione dei contenuti. Per la valutazione dei temi si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- ☐ comprensione del testo;
- ☐ conoscenza dei contenuti;
- ☐ conoscenza e padronanza delle competenze tecniche e professionali;
- ☐ capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente.

Morte Santello

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Mario Lamanna

Testo adottato: "Tutto compreso – vol. 3" Mondadori Education, N. Agusani, F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

La classe 5° A ENOS è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione

<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità. <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>e controllo dei costi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. • Meccanismi di fidelizzazione del cliente. • Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p>
---	--	---

3 Contenuti sviluppati

Aspetti economici del turismo. Le dinamiche del turismo. Le nuove tendenze del turismo e il potere del consumatore. L'industria del cibo. Le tendenze dei consumi alimentari e la ristorazione moderna. Marketing: definizione e funzioni. L'analisi del mercato: dell'ambiente, la domanda e la concorrenza. Le ricerche e la segmentazione del mercato. Il marketing mix ed i suoi elementi. Il web marketing. La P.A. e l'U.E. e la promozione e sviluppo sostenibile del territorio. I Prodotti a Km 0. La normativa vigente in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti. Il sistema di autocontrollo HACCP. Le filiere agroalimentari: filiera lunga e corta. La rintracciabilità e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari. I marchi di qualità. Per l'Educazione Civica sono state trattate le origini della comunità europea. L'UE: organi e competenze.

4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni allievi si sono distinti per l'impegno e la partecipazione continua e costante raggiungendo un ottimo livello di conoscenze e di capacità, esprimendosi anche con linguaggio tecnico, elaborando collegamenti. Altri alunni ha mostrato buon impegno e interesse. Un gruppo consistente manifesta una preparazione più che sufficiente ma solo a causa delle numerose assenze dovute ad impegni lavorativi e familiari. Infine, solo un

piccolo gruppo di alunni presenta alcune difficoltà espositive, soprattutto dovuto ad aspetti caratteriali e per alcune lacune pregresse.

5 Metodologie didattiche

L'attività didattica ha seguito i seguenti metodi: lezione frontale dialogata e analisi di alcuni casi pratici. Si è cercato di abituare l'alunno alla sintesi e alla rielaborazione autonoma dei contenuti, soprattutto in vista della preparazione individuale per l'Esame di Stato. Il docente ha fornito consulenza e guida nella elaborazione delle mappe concettuali e degli appunti. Non si segnalano differenziazioni rispetto alla programmazione.

6 Mezzi e strumenti usati

Lo strumento didattico privilegiato usato è stato il libro di testo integrato con slide e sintesi messe a disposizione degli alunni; sono state fornite anche schemi, mappe concettuali e materiale didattico di supporto all'analisi dei diversi argomenti disciplinari proposti. È stata redatta una sintesi sui Diritti Inviolabili in associazione con appunti su "Cittadinanza e Costituzione", come materiale integrativo di Educazione civica, a supporto della relativa parte del colloquio d'esame.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

È stata svolta, in modo curriculare, durante il periodo di pausa didattica, un'attività formativa di riepilogo ed approfondimento degli argomenti come recupero e rafforzamento degli argomenti trattati. Gli alunni hanno raggiunto risultati nel complesso più soddisfacenti rispetto alle competenze di partenza. Sono state effettuate prove scritte e orali sugli argomenti disciplinari, al fine di valutare il livello di preparazione.

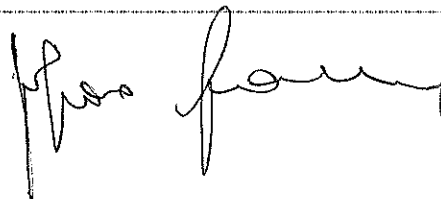
8 Verifiche

Al termine di ogni unità didattica sono stati attivati: test di profitto con risposte vero falso e risposte multiple per verificare l'acquisizione dei contenuti. Sono state svolte esercitazioni pratiche. Le prove orali sono state utilizzate per consolidare il collegamento logico degli argomenti trattati, anche in modo interdisciplinare con Laboratorio dei servizi dell'Enogastronomia e Scienze e cultura della Alimentazione.

9 Criteri di valutazione

Per gli elaborati scritti e l'esposizione orale sono stati applicati i seguenti criteri di valutazione con riferimento
a: impegno (inteso come disponibilità a fare e portare a termine un compito);
b: partecipazione al dialogo educativo (frequenza di interventi e interesse per la materia);
c: livello di socializzazione (attitudine a collaborare, ad ascoltare gli altri).

In ogni caso la valutazione ha rispettato i criteri di corrispondenza tra i voti decimali e i livelli della tabella approvata dal Consiglio di Classe.



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Disciplina MATEMATICA		
Docente: TALENTI VITANTONIO		
Testo adottato: FOTOCOPIE DAI LIBBRI DI TESTO (Bergamini M. – A. Trifone – Barozzi G. Elementi di Matematica), DISPENSE E APPUNTI		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: TRE		
1 Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è composta da 23 alunni di cui solo 18 hanno frequentato in maniera più o meno regolare fino al termine delle lezioni. Dal punto di vista comportamentale la classe si è sempre dimostrata rispettosa delle regole e collaborativa.</p> <p>Il livello di partenza risente di conoscenze di base limitate a causa di un percorso di studi non sempre regolare.</p> <p>Dal punto di vista cognitivo la maggior parte degli alunni evidenzia abilità limitate, ma l'impegno e l'interesse sono sempre stati accettabili. Il livello di preparazione risulta complessivamente quasi sufficiente; un gruppo più esiguo, grazie al notevole impegno, ha evidenziato abilità accettabili ed un livello di preparazione soddisfacente.</p>		
2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>	<p>Manipolare espressioni algebriche intere e fratte.</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati.</p> <p>Rappresentare graficamente equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Conoscere la definizione di funzione.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di funzioni.</p> <p>Saper leggere grafici di funzioni.</p> <p>Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità.</p> <p>Stabilire se una funzione è crescente o decrescente.</p> <p>Saper riconoscere disposizioni, permutazioni, combinazioni semplici e con ripetizione.</p>	<p>Equazioni di primo grado intere e fratte</p> <p>Equazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte</p> <p>Definizione di funzione.</p> <p>La classificazione delle funzioni.</p> <p>I grafici delle funzioni elementari.</p> <p>Campo di esistenza di una funzione.</p> <p>Le funzioni pari e le funzioni dispari.</p> <p>Le funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Funzione razionali intere e fratte. Funzione esponenziale e funzione logaritmica.</p> <p>Il calcolo combinatorio.</p> <p>Calcolo delle probabilità.</p>

	Conoscere il concetto di evento, di frequenza e probabilità di un evento.	
3 Contenuti sviluppati		
RICHIAMI DI ALGEBRA, DEFINIZIONI SULLE FUNZIONI, LIMITI, DERIVATE, STUDIO DI SEMPLICI FUNZIONI, CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLE PROBABILITA'.		
4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<p>Il gruppo classe ha assunto un comportamento quasi sempre adeguato alle varie situazioni, il rispetto delle norme disciplinari e la disponibilità al dialogo educativo sono stati non sempre presenti favorendo pochi momenti di socializzazione e collaborazione evidenziando non sempre un senso di responsabilità. Dal punto di vista cognitivo, soltanto un gruppo di alunni evidenzia conoscenze valide, abilità sicure, responsabilità ed autonomia nell'impegno e nel metodo di studio; un altro gruppo mostra conoscenze e abilità appena sufficienti con un metodo di studio non del tutto autonomo, impegno ed interesse accettabili; solo due alunni presentano conoscenze e abilità insicure, difficoltà nel metodo di studio, impegno, attenzione ed interesse discontinui.</p>		
5 Metodologie didattiche		
<p>L'insegnamento è stato condotto per problemi: si prospetta cioè una situazione problematica che stimola i giovani, dapprima a formulare ipotesi di soluzione mediante il ricorso non solo alle conoscenze già possedute ma anche alla intuizione ed alla fantasia, quindi a ricercare un procedimento risolutivo e scoprire le relazioni matematiche che sottostanno al problema, infine alla generalizzazione e formalizzazione del risultato conseguito ed al suo collegamento con le altre nozioni teoriche già apprese.</p> <p>L'insegnamento per problemi non esclude però che il docente abbia fatto ricorso ad esercizi di tipo applicativo, sia per consolidare le nozioni apprese dagli studenti, sia per far acquisire loro una sicura padronanza del calcolo. L'attività didattica è stata costituita da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> brevi lezioni frontali; <input type="checkbox"/> discussioni intese come processi inter-comunicativi tra docente ed alunni. <p>Durante l'anno scolastico a causa del virus Covid-19, le lezioni, per alcune alunne, sono state svolte con didattica a distanza attraverso la piattaforma G-Suite, e la metodologia utilizzata è stata quella di predisporre del materiale didattico che potesse supportare lo studio e la metabolizzazione dei contenuti come power point, links, pdf, ecc.</p>		
6 Mezzi e strumenti usati		
<ul style="list-style-type: none"> - fotocopie; - internet, - dispense. 		
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti		
<p>Durante l'anno scolastico si sono svolti degli interventi didattici educativi e integrativi per quegli alunni che presentavano grandi lacune nella disciplina. Si sono svolti in classe periodicamente suggerendo per loro gli argomenti nei quali erano manchevoli.</p>		

8 Verifiche

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento- insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Sono state effettuate prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

Al termine di ogni unità didattica sono stati attivati i seguenti tipi di verifiche:

- verifiche scritte periodiche articolate sotto forma di problemi tradizionali o sotto forma di breve trattazione sui vari argomenti;
- verifiche orali servite soprattutto a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli studenti.

9 Criteri di valutazione

Dopo la correzione delle prove scritte e l'esposizione orale sono stati applicati i seguenti criteri di valutazione: la valutazione non è stata intesa come un controllo formale sulla padronanza delle sole abilità di calcolo e di particolari conoscenze mnemoniche degli studenti; si è fatta, invece, vertere in modo equilibrato sulla capacità dello studente di analizzare, sintetizzare e rielaborare. Inoltre agli studenti è stato chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema

di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. La valutazione, infine, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.



SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE-CUCINA

Docente: Docente: Vito Abbatepaolo

Testo adottato: PROTAGONISTI IN CUCINA (Secondo biennio e quinto anno)
GIUNTI T.V.P. editori
BARATTA, COMBA, GUERRA, MELI, TALLONE

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

La classe 5° A ENOS è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Essere in grado di favorire la conoscenza degli stili e delle abitudini alimentari e gastronomiche dei paesi del mondo, individuando le nuove tendenze di filiera.	Saper riconoscere gli stili di cucina attuali.	Elementi caratteristici della cucina classica francese e internazionale.
Essere in grado di utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità.	Saper valorizzare i prodotti gastronomici curando gli aspetti culturali, le componenti tecniche i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio.	Il cibo come alimento e prodotto culturale.
Essere in grado di distinguere un'intolleranza da un'allergia.	Saper apportare variazioni alla ricetta tipica, dandone motivazioni culturali al fine di creare elaborati "Fusion".	Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo.
Essere in grado di proporre ingredienti alternativi ai clienti allergici o intolleranti.	Saper riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.	Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo.
Essere in grado di utilizzare ingredienti non allergici.	Saper leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.	La cucina tra tradizione e innovazione.
Essere in grado di esaminare criticamente i piatti.	Saper spiegare la differenza tra allergie e intolleranze.	I fattori di qualità degli alimenti.
Essere in grado di riconoscere se un piatto è stato composto in modo	Saper la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.	Le caratteristiche delle certificazioni di qualità.
	Saper accostare correttamente gli	La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

corretto.	ingredienti.	
Essere in grado di individuare gli errori di presentazione di un piatto.	Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti.	Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie.
Essere in grado di riconoscere pietanze preparate con tecniche avanzate.	Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi.	Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.
Essere in grado di proporre piatti di propria creazione ispirati alle tecniche avanzate e alle ricette presentate nell'unità.	Saper preparare piatti con tecniche avanzate.	Le principali regole per la decorazione dei piatti.
Essere in grado di classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi.	Saper distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione.	Le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative avanzate.
Essere in grado di usare i nuovi software e gli strumenti tecnologici per migliorare il servizio.	Saper allestire un buffet.	Varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.
Essere in grado di individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio.	Saper organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande.	Le origini e le tipologie di banchetto.
Essere in grado di predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto.	Saper allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.	Le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto.
Essere in grado di allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.	Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri.	Le differenze tra catering e banqueting.
Essere in grado di individuare i principali rischi specifici del settore.	Saper individuare le azioni correttive in caso di criticità.	I principali rischi specifici del settore ristorativo.
Essere in grado di operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione.	Saper controllare i punti critici di un piano H.A.C.C.P.	Le diverse tipologie di contaminazione alimentare.
Essere in grado di reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare.	Saper individuare le azioni correttive in caso di criticità.	Le fasi di redazione e applicazione del sistema H.A.C.C.P
	Saper effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione.	
	Saper riconoscere e prevenire le varie contaminazioni alimentari.	

3 Contenuti sviluppati

In aula

- Riepilogo generale dei contenuti del programma del 4° anno di corso; La cucina pugliese;
- Le certificazioni di qualità;
- L'etichetta: le informazioni obbligatorie;
- Le allergie e le intolleranze alimentari;
- Gli allergeni, le norme a tutela della salute;
- Menù per soggetti intolleranti a allergici;
- L'allergia e l'intolleranza al nichel;
- I principali prodotti e preparazioni tipiche della Puglia;
- Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;
- Il catering;
- Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, Il banchetto tradizionale, il banchetto a buffet;
- I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;
- Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;
- Alimentazione sostenibile;
- Il food and beverage manager;
- HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, le fonti di contaminazione alimentare.

In laboratorio di cucina:

- Ungheria-Austria: knodel, goulash, apfelstrudel;
- Russia: insalata russa con blinis, koulbiac di salmone;
- Grecia: Insalata Greca con salsa tzatziki, Moussakà, Baklavà
- Cina: Involtini primavera, Pollo alle mandorle e Riso alla cantonese
- Giappone: Sashimi, Sushi e Tempura di pesci e verdure
- Nord America: Chicken wings & onion rings e sandwiches club con hamburger e con salmone-Ostriche Rockefeller e Waldorf salad
- Cucina Internazionale: Nord America, Ostriche alla Rockefeller, salsa mornay, waldorf salad, pumpkin pie
- America Latina: Chili con carne, Guacamole, Tortillas di mais e tacos
- Pollo al forno con patate e Timballo di maccheroni con salsa besciamella
- Abbacchio alla Romana e Carciofi alla giudea

- Esercitazioni speciali cucina del territorio: Riso Patate e cozze, Capunti con funghi cardoncelli, Cavatelli ai frutti di mare, Baccalà con patate gratinate, Pettole salate, verdure pastellate alla menta, gamberi al limone e chiacchiere di carnevale dolci di mandorle, Pastiera di ricotta, Dolci tipici natalizi

4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di alunni evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

5 Metodologie didattiche

Lezioni frontali in aula, Lezioni pratiche ed esercitazioni in laboratorio di cucina, lezioni su meet in videoconferenza.

6 Mezzi e strumenti usati

Testo in adozione, dispense fornite dal docente, laboratorio e relativa attrezzatura di cucina, dispositivi multimediali necessari per la didattica digitale e a distanza.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati necessari interventi di recupero ed integrazione extracurriculare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

8 Verifiche

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche scritte, orali, pratiche, e discussione guidata al problem solving.

9 Criteri di valutazione

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

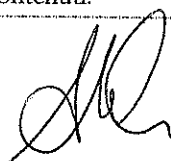
Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Buonasora Giuseppe

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

La classe è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
CPI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Utilizza terminologia di settore.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.

3 Contenuti sviluppati

- Il servizio e le fasi del servizio;
- Il menu e la lista delle vivande
- L'ordine delle vivande;
- Le tipologie di menu.
- L'abbinamento cibo-vino;
- L'analisi sensoriale
- La scheda di abbinamento cibo-vino;
- Possibili abbinamenti
- La cantina, la carta dei vini
- La produzione vinicola italiana;

- La produzione enologica nel mondo;
- Prodotti tipici e marchi DOP, IGP E STG;
- La gastronomia regionale;
- I prodotti tradizionali italiani;
- La gastronomia internazionale. Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;
- Il catering;
- Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, il banchetto tradizionale, il banchetto a buffet;
- I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;
- Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;
- Alimentazione sostenibile;
- Il food and beverage manager;

4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di alunni evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

5 Metodologie didattiche

Lezioni frontali in aula, Lezioni pratiche ed esercitazioni in laboratorio di cucina, lezioni su meet in videoconferenza.

6 Mezzi e strumenti usati

Testi
Dispense
Video
Internet

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati necessari interventi di recupero ed integrazione extracurricolare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

8 Verifiche

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche scritte, orali, e discussione guidata al problem solving.

9 Criteri di valutazione

Verifiche formative e sommative.

Formative (conoscere contenuti e problematiche, comprendere il senso ed interpretare e applicare le conoscenze, effettuare analisi, sintetizzare, gestire autonomamente, esprimersi in modo semplice ed efficace.

Valutazione scritta: organizzazione del testo, competenze linguistiche, sviluppo critico: capacità di analisi,

sintesi, interrelazione, originalità.

Sen Jhu

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina Seconda lingua straniera Francese

Docente: Prof.ssa Loredana Mastrovito

Testo adottato: Passion-Chef et Pâtissier-Editrice San Marco-M.Zanotti/M.B. Paour

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

1 Analisi della situazione iniziale

La classe è composta da 22 studenti di cui 18 frequentanti regolarmente. La classe si presenta in maniera disomogenea in merito a formazione e conoscenza della materia. La classe assume un comportamento il più delle volte corretto e segue con sufficiente interesse le lezioni. L'impegno e lo studio per molti è frammentario. Alcuni sembrano particolarmente attenti e collaborativi e si impegnano in maniera adeguata in proporzione alle proprie capacità. Buone le capacità di comprensione, sufficienti quelle espositive. Più diffuse ed accentuate sono le carenze riguardo la conoscenza, il riconoscimento e l'applicazione delle strutture grammaticali soprattutto nella produzione scritta.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.

3 Contenuti sviluppati

La pyramide alimentaire; Les pâtes; Le beurre; Conseils pour une alimentation saine et équilibrée; Les différents régimes alimentaires; Les aliments biologiques; Les OGM; L'hygiène dans la restauration; HACCP; Les labels alimentaires italiens: PAT-BIO-SLOW FOOD-AREA DEL GUSTO; Les intoxications alimentaires; Les allergies et les intolérances; Les maladies coeliaque.

4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Livello minimo: conoscenze generiche e limitate ad aspetti essenziali della lingua. Produzione scritta difficoltosa, errori ortografici, lessico limitato, rielaborazione e capacità critiche scarse.

Livello medio: conoscenze essenziali, produzione scritta semplice e sufficientemente corretta con lessico specifico del settore.

Livello massimo: conoscenze approfondite e corrette, produzione scritta con lessico specifico del micro linguaggio.

5 Metodologie didattiche

<p>Lezione dialogata</p> <p>Dibattito in classe (in presenza)</p> <p>Esercitazioni individuali in classe (in presenza)</p> <p>Elaborazione di schemi e mappe concettuali</p> <p>Lezione /applicazione</p> <p>Scoperta guidata</p> <p>Problem-solving</p> <p>Brainstorming</p> <p>Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe</p>
6 Mezzi e strumenti usati
Libro di testo; Dispense; Video; Internet
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
8 Verifiche
<p>Verifiche orali frequenti, verifiche individuali periodiche.</p> <p>Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre</p>
9 Criteri di valutazione
<p>Prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.</p> <p>Formative: conoscere contenuti e problematiche, comprendere il senso ed interpretare e applicare le conoscenze, effettuare analisi, sintetizzare, gestire autonomamente, esprimersi in modo semplice ed efficace.</p> <p>Valutazione scritta: comprensione del testo, competenze linguistiche, sviluppo critico: capacità di analisi, sintesi, interrelazione, originalità.</p>

