



Istituto d'Istruzione Superiore  
"Leonardo Da Vinci" ITI- IPAA – IPSSAR – ITCG  
Via Delle Ginestre - 87055 San Giovanni in Fiore (CS)  
Tel. 0984/1861932- Fax 0984/970110  
[Email: csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) - [csis07700b@pec.istruzione.it](mailto:csis07700b@pec.istruzione.it)

### ALLEGATI

(al Documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe V<sup>^</sup> Sez. A Indirizzo  
Enogastronomia Prot. N.1313/II.2 del 27/05/2020)

# DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

## ALLEGATO A

### Programmi svolti

**Docente : Lamacchia Maria Francesca**

**Programma di Italiano:**

- Naturalismo e Verismo;
- Il Verismo in Italia;
  - Giovanni Verga: la vita, le opere e la poetica;
  - Le novelle : Rosso Malpelo;
  - Vita dei campi;
  - I Malavoglia: la trama;
  - La famiglia Malavoglia;
  - Mastro don Gesualdo: la trama;
  - La morte di Gesualdo;
- Il Decadentismo;
  - Charles Baudelaire: la vita e le opere;
  - Corrispondenze: I fiori del male;
- La Scapigliatura;
  - Giosuè Carducci ;vita ,opere e poetica;
  - Pianto antico;
  - Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
  - Il Piacere: la trama;
  - La pioggia nel pineto;
  - L'ulivo;
  - Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica;
  - Myrica: Lavandare, X agosto, il lampo, Novembre
  - Canti di Castelvecchio;
  - Il gelsomino notturno;
  - La mia sera;
- Il Futurismo;
  - Filippo Tommaso Marinetti;
  - IL Manifesto del Futurismo;
  - Luigi Pirandello: vita ,opere e poetica;
  - Il Fu Mattia Pascal: la trama;
  - La nascita di Adriano Meis;
  - Uno, nessuno ,centomila: la trama;
  - Sei personaggi in cerca d'autore: la trama;

- Così è ( se vi pare):la trama;
- Italo Svevo: vita, opere e poetica;
- La coscienza di Zeno :la trama;
- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;
- L'Allegria : Veglia, Fratelli; Soldati, San Martino del Carso, Mattina;
- Sentimenti del tempo e il dolore: Non gridate più;
- Per i morti della Resistenza;
- Canti dei Partigiani: Fischia il vento, Bella Ciao
- Eugenio Montale: vita ,opere e poetica;
- Ossi di Seppia( la struttura);
- Spesso il male di vivere ho incontrato.
- Satura (conoscenza dell'opera);
- Ho sceso, dandoti il braccio;
- Primo Levi: vita ed opere;
- Primo Levi:" Questo è l'inferno"(tratto da" Se questo è un uomo").
- Auschwitz di Francesco Guccini;
- Divina Commedia: Paradiso :struttura della cantica e commento dei canti(I,III,VI)

### **Programma di storia**

**Docente : Lamacchia Maria Francesca**

- **L'Europa dei Nazionalisti;**
  - L'Italia Industrializzata ed imperialista;
  - L'Europa verso la guerra;
  - La Prima guerra mondiale;
  - La pace instabile;
- **L'Europa dei Totalitarismi;**
  - La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
  - Mussolini"inventore" del Fascismo;
  - 1929:la prima crisi globale;
  - Il Nazismo;
- **Il crollo dell'Europa;**
  - La seconda guerra mondiale;
  - La guerra parallela dell'Italia;
  - Il quadro internazionale del Dopoguerra;
  - Il Mondo diviso in due blocchi;
  - La guerra fredda;

- La decolonizzazione;
- L'Italia repubblicana.
- **Tematiche svolte di Cittadinanza e Costituzione:**
- Il Bullismo e il cyberbullismo;
- La non Violenza e Gandhi quale padre della non violenza;
- La Costituzione italiana

**Docente Falcone Rosa:**

**Programma di lingua inglese:**

- Food science
- Nutrition
  - Nutrients: water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals, vitamins
  - Tofu
- The food pyramid
- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Food & Religion: Judaism, Hinduism, Buddhism, Kosher food
- HACCP
- Food contamination
- Food poisoning
- Methods of preservation
- Menus: menu planning; menu descriptions
- Wines: food and wine matching; wine appellations
- 0 Km food
- Marketing
- Sustainability
- Slow food
- Short chain supply
- Buffets and banquets
- Food allergies ad intollerances
- CULTURE

- Martin Luther King
- Gandhi
- The Constitution of the Italian Republic
- World War I
- World War II

➤ RECIPES

- *Homemade mayonnaise sauce*
- *Béchamel sauce*

**Docente: Posa Grazia Katia**

**Programma di Lingua francese**

- Haccp
- Les sept principes de l' HACCP
- La viande
- Les fromages
- Les allergies et intolérances alimentaires
- Les aliments biologiques et les OGM
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les aliments à risque
- Le régime méditerranée
- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, frutarien, dissociés
- Les buffets
- Les techniques de cuisson à l'eau
- Les techniques de cuisson au corps gras
- La France et ses vins
- Comment rédiger un Curriculum Vitae
- Comment rédiger une lettre de motivation

**Docente : Leonetti Roberto**

**Programma di matematica**

- Modulo 0: ripasso sui prerequisiti

- Ripasso sulla risoluzione delle equazioni in una incognita di primo grado, quadratiche, frazionarie, i metodi e le formule risolutive, il piano cartesiano e le coordinate di un punto.
- Modulo 1: le disequazioni in una incognita
    - La risoluzione di una disequazione in una incognita di grado uno, gli intervalli della retta reale illimitati a destra o a sinistra, la risoluzione di una disequazione in una incognita di grado due con il metodo grafico, gli intervalli limitati, la classificazione degli intervalli e la loro scrittura come sottoinsiemi dell'insieme  $\mathbb{R}$ .
- Modulo 2: le funzioni in una variabile reale
    - Il concetto di funzione matematica tra due insiemi qualsiasi  $A$  e  $B$ , esempi di funzioni tra insiemi non numerici, le funzioni matematiche numeriche e le loro espressioni, il dominio e il codominio di una funzione matematica, l'immagine di un elemento di  $A$ , la controimmagine di un elemento di  $B$ , la funzione inversa, le funzioni biunivoca, il grafico approssimato di una funzione per punti, la classificazione delle funzioni matematiche numeriche (algebriche, trascendenti, intere, fratte, razionali, irrazionali), il dominio delle funzioni intere, fratte, razionale di indice pari o dispari.
- Modulo 3: la statistica descrittiva
    - Le fasi dell'indagine statistica, la caratteristica indagata, le modalità quantitative e qualitative, le frequenze assolute, relative, percentuali, cumulate, i grafici statistici, l'ortogramma, l'istogramma, il diagramma a torta, le modalità quantitative raggruppate in classi.
- Modulo 4: le proprietà delle funzioni (DaD)
    - Le funzioni pari e quelle dispari, condizioni algebriche e grafiche, le funzioni crescenti o decrescenti.
- Modulo 5: lo studio di una funzione (DaD)
    - Lo studio di una funzione fino alla rappresentazione grafica per punti partendo dall'equazione cartesiana.
- Modulo 6: modelli applicati all'economia (DaD)

- La funzione della domanda di un bene lineare, la funzione dell'offerta di un a bene lineare, la funzione del costo di produzione lineare, la funzione del ricavo lineare, la funzione del profitto lineare, funzioni economiche non lineari.
- Laboratorio d'informatica
  - Simulazione della prova invalsi, con lo svolgimento delle prove degli anni passati, al computer (modalità BCT), excel per l'indagine statistica, l'inserimento delle formule e dei dati, l'utilizzo delle formule predefinite, progettazione di un foglio di calcolo per il conto del ristorante

**Docente : Garritano Marisa**

**Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione**

1. Recupero dei requisiti di base
  - Ud1.I principi nutritivi
    - Glucidi
    - Protidi
    - Lipidi
  - 2. Innovazioni di filiera e nuovi alimenti
    - Ud1. Filiera agroalimentare
      - Filiera corta: alimenti a KM 0
      - Sviluppo sostenibile
    - Ud2. Nuovi prodotti alimentari
      - Alimenti OGM\*
      - Alimenti biologici\*
3. SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI
  - Ud1. Sicurezza nella filiera alimentare
    - Tipi di contaminazione: fisiche, chimiche, biologiche
    - Agenti biologici: -prioni, virus, batteri, funghi microscopici, metazoi
  - Ud2. Principali malattie da contaminazioni biologiche
    - Epatite A
    - Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo, Tossinfezione da C. perfringens, da B. cereus, Listeriosi
    - Intossicazioni da muffe
    - Parassitosi da metazoi: Teniasi, Anisakidosi
4. SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI
  - Ud1. Requisiti generali di igiene
    - Igiene dei locali e del personale
  - Ud2. Sicurezza alimentare
    - Food safety e food security

- Il quadro legislativo nell'Unione Europea
- Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento
- Pacchetto igiene: Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004, Reg CE 854/2004 Reg CE 882/2004
- La legislazione italiana
- Le autorità di controllo in Italia
- L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- Autocontrollo e HACCP
- Il sistema HACCP Fasi e principi dell'HACCP
- Diagramma di flusso
- Ud3. Qualità alimentare
- Certificazioni di qualità
- Frodi alimentari

## 5. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Ud1. Bioenergetica
- Fabbisogno energetico, metabolismo basale, TID, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica.
- Valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico, IMC.
- Ud2. Larn e dieta equilibrata
- L.A.R.N., dieta equilibrata, fabbisogno di nutrienti
- Ud3. Linee guida per una sana alimentazione

## 6. ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Ud1. Alimentazione equilibrata per fasce d'età e diverse condizioni fisiologiche
- Alimentazione in gravidanza e della nutrice, nella prima, seconda infanzia, terza infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età
- Ud2. Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela e tipologie dietetiche
- Alimentazione nella ristorazione collettiva\*
- Fast food e slow food\*
- Dieta mediterranea e vegetariana

## 7. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Ud1. Dieta in particolari condizioni patologiche\*
- Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare, anoressia, bulimia
- Allergie ed intolleranze alimentari e ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione collettiva, REG CE 1169/2011

**\*argomenti svolti e strumenti utilizzati in modalità a distanza**

## Docente Mazzotta Francesco

### Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

#### ➤ **Modulo 1 : Le tecniche di cottura**

- Cottura per convezione, conduzione, irraggiamento, cotture al vapore e sottovuoto.

#### ➤ **Modulo 2 : Il sistema Haccp**

- L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare ; l'igiene dell'operatore alimentare; l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature ; il sistema HACCP ; la prevenzione e la salvaguardia della salute ;

#### ➤ **Modulo 3 : Il menù e la carta**

- Composizione di un menù seguendo tutti i criteri necessari; differenza tra menù e carta.

#### ➤ **Modulo 4 : Il Servizio catering e banqueting**

- Il servizio di catering, le diverse tipologie; il servizio banqueting e i diversi buffet.

#### ➤ **Modulo 5 : La sicurezza alimentare**

- I prodotti alimentari; le diverse procedure di lavoro nel rispetto della sicurezza alimentare; la catena del freddo.

#### ➤ **Modulo 6 : La sicurezza sul posto di lavoro**

- Nuova legge TUS 81/2008

#### ➤ **Modulo 7: Le realizzazioni culinarie, i prodotti tipici**

- Gli antipasti ; i primi piatti ; i secondi piatti ; i contorni ; la pasticceria di base; realizzazione della pitta "mpigliata" sperimentando la farina di grano *Verna*

## Docente Guglielmetti Raffaele

### Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

#### MODULO 1-IL MENÙ PRESENTA LA TAVOLA

##### ➤ U.D. 1 La carta del menù

- Definizione di menù /Requisiti e tipologie del menù /La successione dei piatti nel menù / La progettazione e la realizzazione della carta del menù

##### ➤ U.D. 2 Le altre carte nella ristorazione moderna

- La carta dei formaggi/ La carta dei dolci / La carte del pane / La carte degli oli / La carta degli aceti / La carta delle acque minerali

#### MODULO 2-BANCHETTI E BUFFET (EVENTI SPECIALI)

##### ➤ U.D. 1 Il banqueting

- La ristorazione collettiva: caratteristiche di base / L'attività di banqueting / Gli operatori / La domanda / L'offerta / L'attrezzatura speciale

##### ➤ U.D.2 Vendita e pianificazione di un evento

- La vendita di un banchetto / La pianificazione del lavoro

- U.D.3 Preparazione e gestione di un evento
  - La preparazione della sala / Il buffet / La mise en place / Il servizio in sala

### **MODULO 3-I SUPERALCOLICI**

- U.D.1 La produzione dei superalcolici
  - La classificazione dei superalcolici / La produzione dei distillati / La produzione dei liquori / La produzione delle creme
- U.D.2 Distillati di vini e vinacce
  - Brandy / Cognac / Armagnac / Grappa / Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio
- U.D.3 Distillati di cereali
  - Gin / Vodka / Whisky / Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio
- U.D.4 Altri distillati
  - Le acquaviti prodotte dalle piante / Le acquaviti di frutta / Le acquaviti prodotte dalle bacche / Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio
- U.D.5 Liquori e creme
  - Definizione / Liquori italiani / Liquori esteri / Creme

### **MODULO 4 -LE PROPOSTE DEL BEVEREGE**

- U.D. 1 L'acqua e le bevande analcoliche
  - La classificazione generale delle bevande / L'acqua minerale / Le bevande analcoliche
- U.D. 2 Le bevande alcoliche
  - Gli aperitivi (Vini bianchi secchi; Champagne e Spumante; Vini liquorosi; Vini aromatizzati; Vermut; Aperitivi all'anice) / Gli amari: aperitivi, intermedi e digestivi
- U.D.3 La birra
  - Caratteristiche / Produzione / Classificazione e tipologie / Servizio

### **MODULO 5-I COCKTAIL**

- U.D. 1 Il fascino del bere miscelato
  - Caratteristiche di base / La tecnica di miscelazione / La tecnica di preparazione / La decorazione / I cocktail internazionali: *Alexander; Americano; Bacardi; Bellini; Black Russian; Bronx; Champagne cocktail; Florida; Garibaldi; Gibson; Gin and It; Gin Fizz; Irish coffee; Kir; Kir royale; Manatthan; Margherita; Martini dry; Martini perfect; Martini sweet; Vodka Martini; Negroni; Old Fashioned; Paradise; Parsons Special; Screwdriver; Sidecar; Stinger; Tequila Sunrise; White Lady.*
  - American drinks: Sparkling ( *Black Velvet, Fragolino, Puccini, Rossini, Tintoretto, Tiziano*) / Dietologia al bar

### **MODULO 6-LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE**

- U.D. 1 Trinciare e sfilettare
  - Le tecniche di servizio: regole di base / La trinciatura della carne / La trinciatura dei crostacei / La sfilettatura del pesce
- U.D. 2 La cucina di sala
  - Cucinare davanti al cliente / Il flambè / Ricette da realizzare in sala
- U.D. 3 Antipasti e antipasti di lusso
  - Classificazioni degli antipasti / Antipasti comuni / Antipasti di lusso
- U.D. 4 Servizio dei dolci e della frutta

- Taglio e servizio dei dolci / Gelato: preparazione e servizio / Taglio e servizio della frutta / Macedonia

➤ U.D. 5 Servizio delle insalate

- Il servizio / Le salse di condimento

**MODULO 7-ELEMENTI DI ENOLOGIA**

➤ U.D. 1 La produzione del vino

- Alle origini dell'enologia / Le fasi di produzione / Le vinificazioni / La normativa

➤ U.D. 2 Il servizio del vino

- Il sommelier / L'attrezzatura del sommelier / La cantina / La carta dei vini / Come si serve una bottiglia a tavola / Elementi di enografia nazionale e regionale / La successione dei vini a tavola

➤ U.D.3 Analisi organolettica del vino

- Conoscenze di base / Strumento di base: *i sensi* / Preparativi / Fasi dell'analisi / Scheda analitico-descrittiva

➤ U.D.4 L'abbinamento tra cibo e vino

- Il gioco delle sensazioni / L'analisi sensoriale del cibo / Gli abbinamenti

➤ U.D. 5 Enografia internazionale

- Produzione mondiale e tipi di uva / La produzione francese / La produzione spagnola / La produzione negli altri paesi europei / La produzione fuori dall'Europa

**MODULO 8-ELEMENTI DI GESTIONE**

➤ U.D.1 la gestione delle risorse umane

- Il personale / I rapporti tra azienda e personale / La motivazione del personale / Il ruolo del responsabile del personale

➤ U.D.2 La gestione economica

- Costi e ricavi / Il food cost / Costo totale e prezzo di vendita / La gestione del bar

**MODULO 9- IL SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE**

➤ U. D. 1 Servizio della colazione

- Introduzione al servizio di colazione / Attrezzature principali / Preparazione e servizio della colazione continentale / Preparazione preliminare dei coperti / Preparazione e servizio della colazione anglosassone

➤ U. D. 2 Room service

- Organizzazione del servizio / Una colazione su vassoio / Un pranzo su carrello / Cenni gestionali

**MODULO 10 - LA CAFFETERIA**

- La produzione del caffè / La preparazione del caffè / Il cappuccino e altri derivati del caffè / Il tè e gli altri infusi / La cioccolata

**RIPETIZIONE DEL PROGRAMMA DEGLI ANNI PRECEDENTI.**

**Docente Celebre Anna**

**Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

➤ **Modulo 0: IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

- Lo Stato Patrimoniale
- I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi
- Il Conto economico
- Il risultato d'esercizio

➤ **Modulo 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI**

- La contabilità analitica
- La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
- Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi su base unica e su base multipla
- La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
- La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
- Il break-even point
- Il food cost
- Il beverage cost

Cittadinanza e Costituzione: il contrasto all'evasione fiscale

➤ **Modulo 2: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO**

- Turismo e mercato turistico
- La domanda e l'offerta turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Il valore economico del turismo
- La sostenibilità del turismo
- Il turismo
- La ristorazione moderna
- L'indotto turistico (il caso EXPO)

Cittadinanza e Costituzione: il turismo ecosostenibile – Greta Thunberg

➤ **Modulo 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE**

- Normativa nazionale e internazionale di settore
- Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare
- I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
- Le caratteristiche dei marchi di qualità
- Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero
- I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio
- L'etichetta e il codice a barre
- Il franchising: fast food e slow food

Cittadinanza e Costituzione: la tutela della salute dei lavoratori e dei clienti

➤ **Modulo 4: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE**

- Il Marketing: aspetti generali.
- Il processo operativo del marketing management
- I contenuti di una ricerca di marketing
- La segmentazione di mercato
- Il targeting e il posizionamento del prodotto
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Il Marketing mix: le quattro P.
- La politica di prodotto: le fasi del ciclo di vita del prodotto
- La politica di prezzo: i principali metodi di pricing
- La politica di promozione: Il Web Marketing

- La pubblicità
  - La politica di distribuzione: i canali lunghi, brevi, diretti
  - L'analisi SWOT
  - I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
  - Il marketing turistico pubblico e integrato
  - Il marketing della destinazione turistica
  - L'analisi SWOT di un territorio
  - Il piano di marketing
- Cittadinanza e Costituzione: la concorrenza leale

### **Docente Puzzo Antonio**

#### **Programma di Scienze motorie e sportive**

- Attività pratiche:
  - calcio a 5 e pallavolo
- Attività teoriche:
  - apparato locomotore;
  - il cuore;
  - la circolazione del sangue;
  - paramorfismi e dismorfismi nell'età scolare;
  - elementi di traumatologia dello sport e primo soccorso –
    - a) contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo, stiramento e strappo;
    - b) respirazione artificiale, massaggio cardiaco ed epistassi;
  - il doping;
  - l'alcool;
  - il fumo;
  - contrazione muscolare.

### **Docente Pasqua Ercole**

#### **Programma di religione**

- La guerra è contraria alla ragione.
- Cuori connessi!
- Giornata mondiale sicurezza in rete (Safer Internet Day 2020)
- Legge di Dio e legge degli uomini.
- Politica e bene comune in Calabria
- La pace, cammino di speranza.
- Il Natale e la cultura dell'indifferenza.
- Il Dialogo, unica arma degna dell'essere umano.
- Papa in Giappone: usare armi nucleari è immorale.
- Lo sport va oltre ogni barriera
- Giovani e speranza!
- Sermig, servizio missionario giovani.
- Giornata missionaria: battezzati e inviati.
- Cristo vive ed è sempre giovane!

- Giovani e adulti camminano insieme.
- Perché avere fede non è da sfigati
- Lavoro e dignità dell'uomo!
- Viaggio nella terra di Gesù
- Simboli e tradizioni della Pasqua in cucina!
- Giornata Mondiale della Gioventù 2020: Nel segno della Croce!
- Urbi et Orbi: preghiera e Indulgenza plenaria (Papa Francesco)
- Un tempo per tornare!
- La solitudine non è isolamento ma comunione con tutti
- Contro il virus il bene diffusivo dei cristiani che amano

### Relazioni finali docenti

#### **Relazione Finale di \_ITALIANO STORIA**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V IND. ENOGASTRONOMIA**

**Docente Prof.ssa: LAMACCHIA MARIA FRANCESCA**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 13 alunni, 11 maschi e 2 femmine. Nella stessa classe è presente un alunno d.a. che segue una programmazione differenziata. Sin dal primo giorno si è creato un clima armonico e cordiale quasi con tutti. Alcuni alunni hanno per un periodo di tempo abbandonato la scuola ,ma in seguito sono rientrati. La classe ha seguito con attenzione ed impegno i vari argomenti che ogni giorno si proponevano, anche sotto il profilo disciplinare non si sono verificati atteggiamenti del tutto scorretti ,ad eccezione di qualcuno che nonostante i richiami si è comportato da immaturo. Alla fine dell'anno si può affermare che la situazione della classe risulta positiva per il comportamento e per il profitto la si può suddividere in vari sottogruppi che vanno dalla sufficienza all'ottimo per alcuni ragazzi ,i quali hanno mostrato interesse e partecipazione.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale. Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

Conoscere gli eventi storici, le strutture politiche, sociali ed economiche dell'epoca. Conoscere gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica dei testi poetici e in prosa.

#### **COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'**

Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei

contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni ed utilizzare strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamenti razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. Correlare conoscenze storico culturali. Confrontare motivi e temi, discutendo le interpretazioni date allo stesso tema da autori diversi. Analizzare la poetica e la produzione di un autore, Analizzare le caratteristiche formali, stilistiche e tematiche dei testi poetici Conoscere l'attualità del pensiero dantesco.. Riconoscere gli aspetti storico-geografici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni avvenute nel tempo.

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:  
Lezione frontale classica  
Lezione partecipativa, dialogata  
Esercitazione individuale  
Lavori (o esercitazioni di gruppo)  
Lettura diretta dei testi  
Utilizzo di audiovisivi video lezioni (sugli autori sulle poesie e sul Paradiso di Dante)  
Supporti informatici

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:  
Interrogazione orale  
Test  
Discussioni guidate  
Compiti in classe  
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero in itinere e di approfondimento:  
Gruppi di studio  
Pausa didattica  
Mappe concettuali  
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata  
Rinforzo positivo

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione  
Testi antologici  
Schemi e mappe esplicative  
Video lezioni

**Classe V ENOGASTRONOMIA**  
**Docente Prof.ssa Rosa FALCONE**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, composta da 14 alunni, è sempre stata particolarmente vivace; sono sostanzialmente alunni rispettosi e maturi. Per quanto riguarda il profitto la classe si distingue in due gruppi separati: un primo gruppo comprende gli studenti più motivati, partecipi, sempre attenti, rispettosi delle consegne; il secondo gruppo comprende sia gli alunni più incostanti, che partecipano se sollecitati, che hanno bisogno di richiami all'attenzione, sia gli alunni che non mostrano particolare interesse per la disciplina. Gli alunni di questo gruppo spesso non rispettano le consegne e sono frequentemente distratti; tra questi alunni, alcuni hanno un elevato numero di assenze e l'atteggiamento passivo e poco interessato di alcuni influisce sul rendimento che risulta, talvolta, scarso. Un alunno è affiancato dall'insegnante specializzato; è stato predisposto un PEI che ha tenuto conto delle esigenze dell'alunno che ha sempre dimostrato interesse per le attività predisposte affinché potesse confrontarsi, anche se in modo molto semplificato, con la lingua inglese. La sospensione delle attività in presenza e la conseguente organizzazione della didattica a distanza non ha fatto altro che confermare l'impegno e la partecipazione di alcuni e la discontinuità e l'altalenante impegno di altri. Da sottolineare che l'uso di device informatici ha visto alcuni studenti particolarmente desiderosi di imparare nuovi modi e metodi di lavoro e di questo ho tenuto conto nella valutazione finale.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale; gli argomenti trattati hanno privilegiato temi multidisciplinari che potessero contribuire alla crescita culturale degli alunni. Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**CONOSCENZE**

- ✓ Arricchire il proprio repertorio lessicale per interagire in diversi ambiti professionali
- ✓ Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua inglese
- ✓ Conoscere la terminologia inerente ai principali metodi di conservazione dei cibi, sostenibilità, filiera alimentare, HACCP
- ✓ Conoscere testi significativi semplici e relativamente complessi relativi ad argomenti del settore di indirizzo

**COMPETENZE/ CAPACITÀ/ ABILITÀ**

- ✓ Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi
- ✓ Comprendere i punti principali di messaggi e testi semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- ✓ Ricercare informazioni all'interno di testi di interesse professionale
- ✓ Scrivere brevi e semplici testi di interesse personale o professionale
- ✓ Effettuare traduzioni di testi dall'inglese all'italiano sempre inerenti il contesto professionale enogastronomico
- ✓ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali

✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua inglese

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X  
Lezione partecipativa, dialogata X  
Laboratorio  
Esercitazione individuale X  
Lavori (o esercitazioni di gruppo) X  
Lettura diretta dei testi X  
Utilizzo di audiovisivi X  
Supporti informatici X

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X  
Test X  
Discussioni guidate X  
Prova pratica di laboratorio  
Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe  
Simulazione di seconda prova scritta  
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte X  
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio  
Pausa didattica X  
Mappe concettuali X  
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X  
Rinforzo positivo X

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo in adozione X  
Fotocopie X  
Testi antologici  
Schemi e mappe esplicative X

**Relazione Finale di FRANCESE  
A.S. 2019/2020**

**Classe V A ENOGASTRONOMIA**  
**Docente Prof: POSA GRAZIA KATIA**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe quinta A indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA è composta da 14 alunni, 12 ragazzi e 2 ragazze. In classe è presente un alunno per il quale è stato predisposto un PEI. T.S si è ben integrato nella vita di classe e partecipa alle varie attività proposte dai singoli docenti. Gli alunni hanno dimostrato un comportamento corretto e disciplinato.

A conclusione di questo quinquennio la classe, ha evidenziato un buon grado di socialità e collaborazione salvo limitate eccezioni ed ha mostrato interesse allo studio della lingua straniera.

Si evidenzia la presenza di alcuni alunni che si distinguono per motivazioni e stimoli culturali, sia per quanto attiene la conoscenza dei contenuti didattici, sia per quanto riguarda le capacità linguistico- espressive.

A seguito dell'attivazione della didattica a distanza (DAD ), rif.to DPCM 08/03/2020 l'interazione è avvenuta in piattaforma digitale. La presenza in piattaforma per la maggior parte degli alunni è regolare, mentre la restante parte risulta discontinua. La DAD ha dato la possibilità di interagire in modo diverso con gli alunni i quali hanno potuto approfondire l'utilizzo del registro elettronico, Whatsapp, Skype, Google Suite ( Classroom, Meet, Calendar).

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**CONOSCENZE**

Gli alunni hanno dimostrato una buona conoscenza degli argomenti di carattere professionale esposti in forma semplice, scelti con lo scopo di suscitare in loro interesse e partecipazione

**COMPETENZE/ CAPACITA' / ABILITA'**

- ✓ Linguistiques , sociolinguistiques, discursives, stratégiques ;
- ✓ Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione ;
- ✓ Saper individuare collegamenti con altre discipline;
- ✓ Saper redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo;
- ✓ Saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie, strumenti importanti per completare ed approfondire l'esperienza di apprendimento, facilitando l'interazione sociale e la comunicazione.

**METODOLOGIA**

Sul piano metodologico sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Laboratorio
- ✓ Lezione partecipativa, dialogata
- ✓ Esercitazione individuale
- ✓ Lettura diretta dei testi
- ✓ Utilizzo di audiovisivi

- ✓ Supporti informatici

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Nelle verifiche in itinere e nella valutazione sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- ✓ Prove strutturate
- ✓ Interrogazione orale
- ✓ Test
- ✓ Discussioni guidate
- ✓ esercitazione scritta a risposta aperte
- ✓ Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

Nella valutazione finale si considerano i seguenti criteri:

- ✓ Rispondenza al percorso di lavoro inizialmente stabilito;
- ✓ Verifica del conseguimento di conoscenze, competenze, abilità;
- ✓ Considerazione del percorso formativo dell' alunno (metodo, autonomia);
- ✓ Interesse, partecipazione, assiduità nella frequenza

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

- ✓ Pausa didattica
- ✓ Mappe concettuali
- ✓ Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
- ✓ Rinforzo positivo

#### STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti utilizzati sono stati:

- ✓ Fotocopie integrative
- ✓ Libri di testo in adozione
- ✓ Schemi e mappe esplicative

### **Relazione Finale di MATEMATICA**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V A ENO**

**Docente Prof: LEONETTI ROBERTO**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La frequenza degli alunni è stata regolare. La classe ha mostrato livelli alterni di interesse e partecipazione al dialogo educativo, con apprendimenti complessivi mediamente soddisfacenti. Non sono state riscontrate situazioni di disagio tali da richiedere particolari strategie didattiche.

Nel complesso la classe ha conseguito una sufficiente formazione di base, discrete capacità espressive e logico-interpretative, uno studio autonomo e consapevole. A conclusione dell'anno scolastico la classe ha conseguito gli obiettivi minimi.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

**Algebra:** equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado, intere e frazionarie;

**Statistica descrittiva:** le fasi di una indagine statistica;

**Analisi matematica :** lo studio di una funzione in una variabile reale anche di tipo economico.

#### **COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente le informazioni qualitative e quantitative;

Individuare le strategie appropriate per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

### **METODOLOGIA**

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Laboratorio

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Prove scritte

Test

Discussioni guidate

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di

approfondimento:  
Gruppi di studio  
Pausa didattica  
Mappe concettuali  
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata  
Rinforzo positivo

### **STRUMENTI DIDATTICI**

Libri di testo in adozione  
Schemi e mappe esplicative

## **Relazione Finale di Scienza e cultura dell'alimentazione**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V ENOGASTRONOMIA**

**Docente Prof: Garritano Marisa**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 14 alunni di cui 12 maschi e 2 femmine. Visto il contesto odierno, alquanto particolare, si rende necessaria una distinzione tra la prima e la seconda parte dell'anno scolastico. Ho conosciuto la classe nell'anno scolastico corrente, gli alunni, inizialmente, si sono dimostrati vivaci, anche se nel complesso il comportamento è stato corretto. Le difficoltà iniziali riscontrate erano dovute, soprattutto, alle lacune di base riguardo alla disciplina, lacune che in parte sono state colmate in forza alla partecipazione, l'attenzione e la frequenza alle lezioni per buona parte degli alunni, fatta eccezione per alcuni di loro che non hanno dimostrato continuità nello studio e hanno avuto bisogno di essere stimolati e invogliati, infatti l'impegno discontinuo e una partecipazione non assidua hanno fatto sì che quest'ultimi raggiungessero risultati appena sufficienti. Quanto sopra, tuttavia non vale in egual misura per tutti gli allievi perché alcuni hanno approfondito gli argomenti presentati durante l'anno scolastico e si sono fatti guidare attivamente acquisendo un metodo di osservazione e di studio efficace, raggiungendo gli obiettivi programmati con risultati superiori alla sufficienza. Nella seconda parte dell'anno scolastico corrente, a causa dell'emergenza sanitaria, si sono dovute affrontare situazioni nuove e varie problematiche legate alla didattica a distanza, ed anche in questo caso il profilo della classe non ha subito cambiamenti, gli alunni diligenti e partecipi hanno continuato a manifestare interesse, mentre una piccola parte ha acuito, ulteriormente, il disinteresse e la scarsa partecipazione, nonostante i continui solleciti.

I contenuti disciplinari previsti nella programmazione iniziale sono stati rimodulati in base al DPCM dell' 8 marzo 2020 e circolare Miur del 17 marzo 2020, e non sono stati completamente svolti a causa della subentrata didattica a distanza, per cui la valutazione finale terrà conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze riferite alla disciplina, anche delle competenze acquisite e declinate in assiduità, partecipazione, interesse, cura, approfondimento e capacità di relazione durante la didattica a distanza.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di alimento e le loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie che lo qualificano.
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e le linee generali per la sua elaborazione, per soggetti in buono stato di salute, nelle diverse fasce di età e nelle condizioni fisiologiche particolari.
- Conoscere i LARN e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Conoscere le piramidi alimentari.
  
- Conoscere i fabbisogni nutrizionali in condizioni fisiologiche e patologiche e stabilire un programma nutrizionale corretto.
- Conoscere gli aspetti fondamentali della dietetica e della dietoterapia.
- Conoscere le principali cause di contaminazione alimentare, le modalità di trasmissione, le caratteristiche delle più comuni infezioni, intossicazione, tossinfezioni e parassitosi alimentari. o Conoscere i principi fondamentali della sicurezza alimentare ed il sistema HACCP.
- Conoscere le differenze tra: frode sanitaria e commerciale

#### OBIETTIVI DI CAPACITA'/COMPETENZA

- Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.
- Saper cogliere gli elementi fondamentali per costruire una dieta equilibrata, tenendo conto del fabbisogno energetico dell'individuo.
- Saper leggere correttamente le tabelle LARN ed elencare le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Saper organizzare i servizi di alimentazione e ristorazione per grandi numeri dal punto di vista delle sue caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di sostenibilità ambientale e di sicurezza.
- Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- Essere in grado di mantenere un livello di igiene professionale adeguato, sia nella persona sia nel reparto di lavoro.
- Saper individuare il metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento e saper individuare le alterazioni degli alimenti sottoposti a tecniche inadeguate.

#### COMPETENZE PROFESSIONALI

- 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 turistico- alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- o Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.\*

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati le seguenti modalità:

Quesiti a risposta aperta Elaborati scritti Verifiche orali

Discussioni guidate

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione. Verifiche scritte a tempo\*

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione Schemi e mappe esplicative

Strumenti utilizzati durante la didattica a distanza per le verifiche in itinere e sommative\*:

Classroom

Whatsapp

Meet

### **Relazione Finale di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V A ENO**

**Docente Prof: Mazzotta Francesco**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni della classe hanno partecipato in maniera assidua alle lezioni teoriche ed alle esercitazioni pratiche svolte in laboratorio. Nella prima parte dell'anno scolastico, in presenza, si è registrata la frequenza saltuaria di un'alunna in particolare, ma nella seconda parte, attraverso la DAD, tutti gli allievi hanno lavorato in maniera regolare sia nello svolgimento delle esercitazioni pratiche da svolgere, che nel seguire la parte teorica del programma.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

## CONOSCENZE

Tecniche di cottura e conservazioni degli alimenti; il menù e la sua composizione; la carta; il sistema HACCP; la sicurezza sul posto di lavoro; il banqueting e il catering; il valore della cultura del cibo, gli alimenti ed i piatti della tradizione locale.

## COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

## CAPACITA' / ABILITA'

Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche ed alla provenienza territoriale, elaborare un menù in funzione della stagionalità. Produrre varie tipologie di impasti. Simulare l'organizzazione della brigata di cucina.

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Lezioni pratiche in laboratorio e ristorante didattico.
- Esercitazione individuale
- Lavori (o esercitazioni di gruppo)
- Lettura diretta dei testi
- Utilizzo di audiovisivi
- Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti

- Interrogazione orale
- Test
- Discussioni guidate
- Prova pratica di laboratorio
- Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento.

- Pausa didattica
- Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

## STRUMENTI DIDATTICI

- Libri di testo in adozione
- Testi antologici
- Schemi e mappe esplicative
- Laboratorio

## **Relazione Finale di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V\_ENO**

**Docente Prof: GUGLIELMETTI RAFFAELE**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è formata da 14 alunni, 12 maschi e 2 femmine.. Nel corso dell'anno scolastico ha evidenziato una apprezzabile capacità e determinazione nel seguire e nell'applicarsi allo studio della disciplina. Sotto il profilo culturale, la classe ha raggiunto livelli diversificati in termini di conoscenze, abilità e competenze: un buon numero di allievi, dotati di una preparazione di base solida, sono stati lodevoli per la volontà, l'assiduità e la costanza con cui hanno mirato al conseguimento degli obiettivi disciplinari. L'interesse e la partecipazione al dialogo didattico-educativo sono stati esemplari e i risultati conseguiti possono dirsi buoni e, per alcuni, ottimi. Le competenze teoriche e quelle pratiche hanno consentito agli studenti di cogliere e utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali adatti alla produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

In linea con quanto espresso nella la programmazione preventiva di classe, le finalità che si sono cercate di conseguire sono state orientate verso la conoscenza di temi fondamentali generali sulle diverse strutture ristorative.

Tenendo conto delle esigenze degli allievi si è proceduto, necessariamente nello spiegare gli argomenti fondanti, concetti generali di ristorazione in maniera approfondita e ripetuta.

IL profitto medio della classe è ottimo si è valutato:

Le conoscenze, le competenze e le capacità acquisite, mediante verifiche frontali, scritte e pratiche.

In oltre si è tenuto conto anche: della frequenza, la partecipazione, l'impegno, il comportamento, la puntualità nei laboratori e l'igiene personale e professionale.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.....

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

- 1.Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
- 2.Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.
- 3.Caratteristiche dell'enografia nazionale.
- 4.Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.
- 5.Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
- 6.Principi di enologia.
- 7.Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
- 8.Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.
- 9.Tecniche avanzate di bar.
- 10.Tecniche avanzate di sala.
- 11.Software di settore.
- 12.Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- 13.Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

## COMPETENZE/ CAPACITA' / ABILITA'

1. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
2. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
3. Individuare la produzione enoica italiana.
4. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
5. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
6. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
7. Classificare le miscele e conoscere le corrette tecniche di miscelazione.
8. Conoscere le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
9. Conoscere l'organizzazione di buffet e banchetti.
10. Conoscere le tecniche della sporzionatura in sala.
11. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
12. Saper realizzare proposte di cucina alla lampada.
13. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
14. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

1. Lezione frontale classica
2. Lezione partecipativa, dialogata
3. Laboratorio
4. Esercitazione individuale
5. Lavori (o esercitazioni di gruppo)
6. Lettura diretta dei testi
7. Utilizzo di audiovisivi
8. Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali e pratiche. Le lezioni teoriche riguardano la presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici, mentre quelle pratiche sono state sviluppate nel laboratorio di consumo acquisendo e potenziando terminologie didattiche e praticità dei vari “stili di servizio”.

1. Interrogazione orale
2. Test
3. Discussioni guidate
4. Prova pratica di laboratorio
5. Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe
6. Simulazione di seconda prova scritta

7. Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
8. Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

1. Gruppi di studio
2. Pausa didattica
3. Mappe concettuali
4. Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
5. Rinforzo positivo

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione  
Testi antologici  
Schemi e mappe esplicative

### **Relazione Finale di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V<sup>^</sup> sez. A Indirizzo Enogastronomia**

**Docente Prof: Celebre Anna**

**Ore svolte: 160 su 165 previste**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 14 alunni, con la presenza di un alunno diversamente abile, che segue una programmazione differenziata. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, tranne che per 3 alunni, per i quali c'è stato il rischio di dispersione scolastica, uno nella fase di didattica a distanza. Adeguato il rispetto del regolamento scolastico per buona parte della classe. Il processo di apprendimento non è stato omogeneo. Si delineano infatti 2 gruppi, uno, che ha sempre seguito regolarmente le lezioni in presenza e a distanza, che ha studiato adeguatamente a casa, consolidando conoscenze e competenze. L'altro, abbastanza corposo, formato da alunni con un'attenzione appena sufficiente in classe e scarso studio a casa. La classe si presenta abbastanza unita e coesa, ha partecipato alle iniziative promosse dalla scuola, e alle attività pratiche e laboratoriali. Nello studio teorico, i risultati non sono sempre ottimali, a causa di uno studio discontinuo e di lacune di base che accompagnano diversi alunni, rendendoli anche insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata, con pochi casi di eccellenza.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla

conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### CONOSCENZE

1. La contabilità analitica;
2. Il turismo e il mercato turistico;
3. La normativa nazionale e internazionale di settore;
4. Gli adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo;
5. Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero;
6. Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP;
7. Il Marketing

#### COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
3. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali
6. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti
7. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale – Lezione frontale e dialogata – Lezione virtuale (DaD) - Discussione guidata – Lavoro di gruppo – Brainstorming – Flipped classroom – attività laboratoriali - Analisi di testi e di casi - Ricerche in Internet - Verifiche immediate delle conoscenze in itinere e sommative - Preparazione di presentazioni multimediali - Supporti informatici

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;
- test, anche attraverso moduli Google;
- ricerche ed esercitazioni in laboratorio informatico

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”- Volume C -  
F. Cammisa, P. Matrisciano, G.Pietroni, Ed. Scuola&Azienda  
Link con materiali didattici dal web  
Schemi e mappe esplicative  
Google classroom

### **Relazione Finale di “Scienze motorie e sportive”**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V<sup>^</sup> sez. A Indirizzo Enogastronomia**

**Docente Prof: Puzzo Antonio**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, uno dei quali segue una programmazione differenziata. La classe ha sempre mostrato interesse e partecipazione attiva alla disciplina, soprattutto nelle attività pratiche. Purtroppo nell’ultima fase dell’anno, gli alunni hanno potuto implementare solo le loro competenze teoriche. La classe ha raggiunto livelli adeguati di conoscenze, competenze e abilità, in linea con quelle attese.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**CONOSCENZE**

Buona preparazione teorica e pratica

**COMPETENZE/ CAPACITA’/ ABILITA’**

Hanno raggiunto buone capacità e abilità specifiche della materia.

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

**SUPPORTI INFORMATICI**

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Esercitazione fisica di gruppo

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Esercizi fisici

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

Schemi e mappe esplicative

#### **Relazione Finale di RELIGIONE**

**A.S. 2019/2020**

**Classe V<sup>^</sup> ENO**

**Docente Prof: PASQUA ERCOLE**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha mostrato una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Sufficientemente corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace a volte il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un discreto interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono soddisfacenti.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

#### METODOLOGIA

Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Utilizzo di strumenti multimediali. Lettura del giornale.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è svolta una osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione e dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti.  
Discussioni guidate.

La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste. Il giudizio va da insufficiente a moltissimo.

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: Contadini/Marcuccini/Cardinali, CONFRONTI 2.0, Vol. Unico, Ed. Elledici

San Giovanni in Fiore, 27/05/2020

## ALLEGATO B

### Griglia di valutazione del colloquio

come da allegato B Ordinanza Ministeriale n.10 del 16/05/2020

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
------------	---------	-------------	-------	-----------

Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				_____/40

## ALLEGATO C

### Programmazione di classe

	Programmazione
	ANNO SCOLASTICO 2019/ 2020

<b>PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Classe	Sez.	Indirizzo	- Ultimo anno
	V	A	ENOGASTRONOMIA	

<b>COORDINATORE</b>	<b>Prof.ssa CELEBRE ANNA</b>
---------------------	------------------------------

MATERIA	DOCENTI	MATERIA	DOCENTI
ITALIANO-STORIA	LAMACCHIA MARIA FANCESCA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GARRITANO MARISA
MATEMATICA	LEONETTI ROBERTO	RELIGIONE	PASQUA ERCOLE
INGLESE	FALCONE ROSA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PUZZO ANTONIO
DIR. E TECN.AMM. STRUTT.RICETTIVA	CELEBRE ANNA	SOSTEGNO	FRAGALE GIUSEPPE
FRANCESE	POSA GRAZIA	SOSTEGNO	SCARPELLI PIERANGELA
LAB. DI SALA E VENDITA	GUGLIELMETTI RAFFAELE	ENOGASTRONOMIA	MAZZOTTA FRANCESCO

<b>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</b>					
Alunni iscritti	n. 14	di cui ripetenti	n. 0	da altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 2	di cui promossi a giugno	n. 11	da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 12	di cui diversamente abili	n. 1	da altri istituti	n. 0

**PARTE PRIMA**

<b>1. LIVELLO COMPORTAMENTALE (eventualmente in %)</b>							
Disciplinato	80%	Attento	80%	Partecipe	80%	Motivato	80%
Indisciplinato	20%	Distratto	20%	Passivo	20%	Demotivato	20%
Eventuali altre osservazioni sul comportamento e la frequenza							
Frequenza discontinua per 2 alunni.							

<b>2. RAPPORTI INTERPERSONALI (eventualmente in %)</b>						
Disponibilità alla collaborazione	Alta	Media	<b>X</b>	Bassa		
Osservazione delle regole	Alta	Media	<b>X</b>	Bassa		
Disponibilità alla discussione	Alta	Media	<b>X</b>	Bassa		

Disponibilità ad un rapporto equilibrato	Alta		Media	<b>X</b>	Bassa
Eventuali altre osservazioni sul clima relazionale (Disponibilità alla collaborazione, osservanza delle regole, disponibilità alla discussione, disponibilità ad un rapporto equilibrato) Il livello è adeguato.					

3. IMPEGNO (eventualmente in %)					
Notevole	20%	Soddisfacente	50%	Accettabile	10%
Discontinuo	10%	Debole	/	Nulla	/
Eventuali altre osservazioni sull'impegno in classe ed a casa La maggior parte degli alunni prestano attenzione alle attività didattiche svolte in classe, ma sono pochi quelli che approfondiscono e implementano le conoscenze e le competenze acquisite con uno studio metodico e costante a casa. Molti hanno forti lacune di base, aggravate dalla mancanza di un buon metodo di studio.					

4. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (eventualmente in %)							
Costruttivo	30%	Attivo	30%	Recettivo	60%	Continuo	20%
Discontinuo	60%	Dispersivo	/	Opportunistico	30%	Di disturbo	10%
Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività Parte degli alunni risulta interessata sia ad attività scolastiche curricolari che extra curricolari. Altri, la maggior parte, un po' per motivi di pendolarismo, un po' per apatia, partecipano in modo attivo e propositivo solo per motivi opportunistici.							
5. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA							
da acquisire al termine del biennio trasversalmente ai quattro assi culturali						1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
<b>Imparare ad imparare</b> a. Organizzare il proprio apprendimento b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie							
<b>Progettare</b> a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti							
<b>Comunicare</b> a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)							
<b>Collaborare e partecipare</b> a. Interagire in gruppo b. Comprendere i diversi punti di vista c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità							

d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri		
<b>Agire in modo autonomo e consapevole</b>		
a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale		
b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni		
c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni		
d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità		
<b>Risolvere problemi</b>		
a. Affrontare situazioni problematiche		
b. Costruire e verificare ipotesi		
c. Individuare fonti e risorse adeguate		
d. Raccogliere e valutare i dati		
e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema		
<b>Individuare collegamenti e relazioni</b>		
a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo		
b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica		
c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti		
<b>Acquisire e interpretare l'informazione</b>		
a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi		
b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni		

## 6. OBIETTIVI MINIMI

In particolare il Consiglio di Classe stabilisce i seguenti obiettivi educativi minimi di scolarizzazione:

Rispetto delle regole	X	Correttezza nella relazione educativa e didattica	X	Continuità nella frequenza	X	Autocontrollo	X
-----------------------	---	---	---	----------------------------	---	---------------	---

### PARTE SECONDA

## 1. LIVELLO COGNITIVO

Alto		Medio alto		Medio	X	Medio basso		Basso	
<i>Rilevato attraverso</i>									
Prove di ingresso	x			Valutazioni	x	Informazioni Scuola Media			

## 2. OBIETTIVI COGNITIVO FORMATIVI DISCIPLINARI

Per gli obiettivi disciplinari specifici si rimanda alle programmazioni dei Dipartimenti e/o ai piani di lavoro dei singoli docenti

Per la consultazione delle programmazioni dei vari dipartimenti, si rimanda ai seguenti link:

- <http://www.csis03900l.gov.it/wp-content/uploads/2019/12/Dipartimento-umanistico-Triennio.docx>
- <http://www.csis03900l.gov.it/wp-content/uploads/2019/12/Dipartimento-Programm-MAT-20.pdf>
- <http://www.csis03900l.gov.it/wp-content/uploads/2019/12/programmazione-dipartimento-servizi-enogastronomici-19.20.pdf>
- <http://www.csis03900l.gov.it/wp-content/uploads/2019/12/Dipartimento-di-sostegno-2019-20.pdf>

## 3. SCELTA DEI CONTENUTI

Ad eventuale integrazione dei contenuti presentati nelle suddette programmazioni si propone

1.	Modulo multidisciplinare "Percorso Di...vino" (allegato)
2.	Modulo multidisciplinare "Fast food & slow food" (allegato)

#### 4. PIANO EDUCATIVO PERSONALIZZATO

Sono previsti n \_1\_\_\_\_\_ di PEI (Si acclude in allegato)

### PARTE TERZA

#### 1. MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

In itinere secondo le modalità stabilite nelle programmazioni individuali	X
Secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti (pausa didattica)	X

#### 2. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED AGGIUNTIVE

*(Spettacoli teatrali, cinematografici e musicali; conferenze; attività e manifestazioni sportive; progetti scolastici [es. Ed. alla legalità, Ed. all'ambiente, Ed. alla lettura...], attività di orientamento; stage; scambi culturali, ecc. )*

Attività	Referente
1. Partecipazione a progetti PON extra-curricolari relativi al consolidamento delle competenze di base*	Celebre Anna
2. Progetto "Fare scuola fuori dalle aule III Edizione 2019" "MADE IN CALABRIA"*	Celebre Anna
3. Stage formativi e partecipazione ad eventi culturali, manifestazioni e iniziative promosse sul territorio.	Fragale Giuseppe
4. Visite guidate a Rende ( Mc Donald, Ariha hotel, mensa Unical) e Vibo Valentia (Gelateria Callipo e Popilia Resort)*	Mazzotta Francesco

#### 3. METODOLOGIE, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI E TIPOLOGIA DI VERIFICHE\*\*

*Per gli indicatori e descrittori relativi si rimanda alle programmazioni dei Dipartimenti e/o ai piani di lavoro dei singoli docenti.*

#### 4. CRITERI DI VALUTAZIONE\*\*

*Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda rubriche di valutazione elaborate dai Dipartimenti.*

#### ANNOTAZIONI (Eventuali)

*Nel fascicolo dell'alunno con programmazione differenziata, è stato inserito il PEI.*

Il coordinatore  
San Giovanni in Fiore, 13/11/2019

Anna Celebre

**\*Tali attività sono state svolte solo in parte, a causa dell'emergenza Covid 19**

**\*\*Metodologie, mezzi, strumenti, spazi e criteri di valutazione sono stati integrati, nelle rimodulazioni delle programmazioni dei singoli docenti, per tener conto della DaD**

(Didattica a Distanza), attuata a partire dal 4 marzo 2020, nel rispetto del DCPM 4 marzo 2020 e successivi.

## ALLEGATO D

### PEI

Si invita la Commissione a consultare il fascicolo dell'alunno con programmazione differenziata.

San Giovanni in Fiore, 27/05/2020