



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi**  
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
**"Graziella Fumagalli"**  
Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)  
Tel. 039 9205385 - Fax 039 9206085 - C.F. 94024420138  
E-mail [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) - PEC [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**PER L'ESAME DI STATO**  
**a.s. 2019/2020**

**CLASSE 5 D**  
**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

Approvato: 29 maggio 2020

Affisso all'albo: 30 maggio 2020

Docente coordinatore di classe:  
Prof. Ruggero Scalzo

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>	<b>Continuità 4° E 5° anno</b>	<b>Firma</b>
SCALZO RUGGERO	Lingua e letteratura italiana, Storia	Sì	
SALA ALICE	Matematica	NO	
PISTIS TAMARA MARIA EMI	Lingua inglese	Sì	
ISELLA FRANCESCA	Lingua francese	Sì	
BENEDUCE PASQUALE	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	
CANDELA NATALE	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	NO	
RIGO EMANUELA	Diritto e tecnica amministrativa	Sì	
SABATINO GIAMBATTISTA	Scienze motorie	NO	
SERRAPICA ILARIA	Laboratorio servizi enogastronomia - pasticceria	Sì	
SAVARESE FEDERICO	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	NO	
TAGLIAFERRI GIOVANNI	Religione	NO	
MATTANÒ LUIGI (COMPRESENTE)	ITP - analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	NO	

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>	<b>Continuità 4° E 5° anno</b>	<b>Firma</b>
BARBAGALLO ELENA	Sostegno	NO	
DIGONZELLI MIRIAM	Sostegno	NO	
GIGLIOTTI ANGELA	Sostegno	NO	
SOLINAS ANTONIO	Sostegno	Sì	

## **SOMMARIO**

1. **Breve storia e presentazione della classe**
2. **Profilo atteso in uscita**
3. **Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
4. **Attività curricolari, extra curricolari e UDA**
5. **Attività di cittadinanza e costituzione**
6. **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
7. **Didattica a distanza**
8. **Programmi disciplinari**
9. **Griglia di valutazione del colloquio e precisazioni**

### **Allegati:**

- 1) UDA di classe
- 2) Tabella riassuntiva stage triennio e resoconto PCTO
- 3) Documenti DSA

## **1-BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è formata da 20 alunni (15 femmine e 5 maschi), di cui 3 DA con una programmazione per obiettivi minimi, 4 con diagnosi di DSA e 1 BES, per i quali è stato approntato un PDP inserito nei fascicoli personali.

Per quanto riguarda i docenti, la continuità tra il quarto e il quinto anno è stata garantita solo nelle discipline di Laboratorio di pasticceria, Italiano e Storia, Inglese, Francese e Tecnica amministrativa, mentre per tutte le altre materie c'è stata alternanza nel passaggio da una classe all'altra.

La classe si è generalmente comportata in modo corretto e responsabile, in grado anche di assumere un atteggiamento critico: in alcune discipline e in particolari momenti, tale attitudine ha assunto le caratteristiche positive di una partecipazione attiva alle lezioni e di una buona disponibilità nei confronti del dialogo educativo; in altri casi, però, si è tramutata in polemica, volta a valutare l'operato del docente, i carichi e la metodologia di lavoro. È pur vero che una corretta mediazione e un confronto sereno tra insegnanti e studenti hanno sempre permesso di appianare le incomprensioni (in tal senso vi è stato un miglioramento nel corso del triennio).

Più complessa la relazione tra compagni: per quanto vi sia sempre stata una certa capacità organizzativa al fine di ottimizzare lo studio e l'attività didattica, bisogna sottolineare che il gruppo classe non ha mai raggiunto una vera e propria coesione. Ciò è risultato evidente soprattutto nelle attività di gruppo, nella semplice distribuzione dei posti, nell'organizzazione dei viaggi d'istruzione. Molti non sono riusciti ad relazionarsi in modo sereno con la maggior parte dei compagni e spesso i rapporti si sono concentrati su un piccolo gruppo, se non su una o due persone nei casi più estremi: da qui le resistenze e le difficoltà ogni qualvolta si chiedesse di mettersi in gioco su questo piano.

Infine, la frequenza alle lezioni è stata regolare: anche gli alunni che hanno avuto entrate in ritardo, uscite e assenze più numerose, sono stati lontani da soglie critiche. L'impegno nello studio è stato continuativo e approfondito per un buon gruppo, mentre alcuni hanno avuto bisogno di continui solleciti e indicazioni per raggiungere livelli di sufficienza. Molti studenti hanno saputo organizzare il proprio lavoro in modo efficace, una minoranza si è limitata allo studio solo in prossimità delle verifiche e con superficialità. Anche per i compiti assegnati è possibile fare le medesime considerazioni.

In generale le conoscenze sono state assimilate in modo organico, con una rielaborazione dei contenuti adeguata per alcuni; per altri la restituzione è stata discreta ma abbastanza mnemonica e meccanica; altri, infine, si sono attestati su una piatta sufficienza o addirittura con lacune non colmate in alcune discipline .

La maggior parte della classe possiede discrete se non buone attitudini per le materie di indirizzo e le attività di laboratorio (confermate anche dalle esperienze di alternanza scuola-lavoro): alcuni studenti hanno manifestato curiosità e spirito di intraprendenza necessari per mettere pienamente a frutto le proprie capacità e si sono messi in gioco rispondendo positivamente alle proposte della docente di pasticceria.

#### Alcune considerazioni sulla Didattica a distanza

La necessità di rivedere completamente la didattica e le difficoltà emerse da fine febbraio hanno confermato il giudizio sopra esposto: si sono, anzi, evidenziati in modo ancor più evidente alcuni nodi cruciali.

La classe ha sentito fortemente la necessità di essere seguita e rassicurata durante il periodo di DaD: i timori, le ansie, le difficoltà per alcuni di organizzarsi hanno accentuato l'atteggiamento critico di alcuni studenti.

Qualora il dialogo con i docenti sia stato comunque continuativo e quasi quotidiano, il lavoro è proseguito senza intoppi (o, al massimo, con chiarimenti più frequenti e puntuali); laddove ci siano state difficoltà di alcuni professori a prendere confidenza con la modalità a distanza, la risposta degli alunni è stata di una minore collaborazione, anche in vista delle difficoltà di comprendere bene metodi e tempi di lavoro.

Va detto, però, che una volta che tutti i docenti si sono adeguati agli strumenti indicati dalla dirigenza (Classroom e lezioni tramite Meet) la situazione è decisamente migliorata.

Nello specifico, il CdC ha scelto, in linea con il regolamento approvato dal Collegio dei Docenti, di alleggerire il numero di ore settimanali di lezione (non più di 4 al giorno), mantenendo la medesima scansione oraria della didattica in presenza. Qualora gli studenti ne avessero avuto bisogno, i docenti sono stati disponibili a uno "sportello digitale" (su prenotazione) negli altri spazi del proprio orario. Alcuni, infine, hanno anche lavorato di pomeriggio (sempre su richiesta degli alunni).

Il risultato è stato più che soddisfacente, anche se gli studenti che hanno sempre avuto un percorso serio e responsabile hanno mostrato di voler proseguire in tal senso; chi ha vissuto una vita scolastica fatta di escamotage, partecipazione scarsa e lavoro superficiale ha approfittato della situazione per essere ancor meno attivo e presente.

## **2-PROFILO ATTESO IN USCITA**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in “Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia, Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali” è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno 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.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO**

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## **COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO**

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

<b>Risultati di apprendimento tratti dal PECUP</b>	<b>Competenze trasversali</b>
<p>-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>-Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio .</p> <p>-Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>-Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione , comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>-Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico , con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>-collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>-assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>-assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p><b><u>Area dell'istruzione generale.</u></b></p> <p>a)Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative): utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale ;favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p>



<p>competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>-Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>-Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>b)Storia (Competenze storico-sociali): saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale; essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p>c)Matematica (Competenze matematico-scientifiche): comprensione critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p><b>Area d'indirizzo</b> Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore</p>
--	--

### **3-OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI**

In generale il raggiungimento dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP e delle competenze trasversali si può dire effettivo solo per una parte della classe (e, per alcuni obiettivi, solo in modo basilare).

In particolare, nell'ambito dell'area generale, si sono riscontrate per molti difficoltà nella rielaborazione autonoma e nell'applicazione di processi logici che non siano stati prima strutturati dai docenti. È altresì corretto evidenziare che un numero ristretto di alunni ha comunque sviluppato un maggiore senso critico, mostrando il desiderio di sviscerare anche aspetti secondari degli argomenti trattati e la capacità di dedurre conseguenze e risultati dai dati a disposizione.

Un discorso simile riguarda la capacità di effettuare collegamenti tra le materie, che mettano in evidenza l'interconnessione dei saperi e l'interdipendenza tra i fenomeni.

Alcune criticità si sono evidenziate nella sfera comunicativa (sia in italiano che in lingua straniera): per alcuni ciò compromette l'effettiva resa dei contenuti appresi.

Solo pochi alunni, infatti, si esprimono in modo corretto e possiedono una padronanza sicura dei linguaggi specifici delle discipline.

Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività professionalizzanti, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze specifiche dell'indirizzo.

#### **4-ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA**

Per le attività curricolari si fa riferimento alle programmazioni di ogni disciplina, presentate da ogni docente al punto 8 di questo documento.

Le attività extracurricolari sono consistite in incontri con esperti (per l'acquisizione di competenze sia in ambito di cittadinanza e costituzione, che di PCTO, di cui si tratta nello specifico nei punti 5 e 6 del documento), e in progetti previsti dal PTOF.

Nel corso dell'anno alla classe sono state presentate le seguenti proposte:

- Attività di teatro e musica (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- Madrelingua francese
- Sportello counselling (partecipazione libera)
- Cineforum (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- Doposcuola (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- Fumagalli Social (partecipazione libera)
- Educazione alla salute

Molti incontri e alcune attività previste non sono stati indicati perché resi impossibili dalla chiusura delle scuole.

Per quanto riguarda l'UDA di classe, essa si è concentrata sui concetti di innovazione e creatività in pasticceria.

Le materie coinvolte sono state Laboratorio (con particolare attenzione alla cucina molecolare), Italiano e Storia (approfondendo gli aspetti culinari proposti dal Futurismo italiano), Analisi dei processi chimici, Scienze motorie (prendendo in considerazione gli integratori alimentari e i principi della sana alimentazione associati all'attività fisica) e lingua francese (gastronomia molecolare e additivi).

Purtroppo, buona parte delle attività dell'UDA avrebbero dovuto svolgersi nel secondo quadrimestre, per cui i contenuti e le modalità sono stati adattati alla didattica a distanza, qualora possibile, con evidenti tagli dei contenuti e delle metodologie.

Anche il prodotto finale, che avrebbe dovuto mettere insieme il risultato di più discipline in forma multimediale, per poi esporlo, è stato ridimensionato: se possibile, sono stati previsti singoli elaborati/prodotti o riscontri dell'attività di altro tipo.

Per maggiori dettagli sul progetto iniziale, si rimanda all'**allegato 1**.

## 5-ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### Competenze chiave di Cittadinanza

#### Imparare ad imparare:

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

#### Collaborare e partecipare:

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

#### Agire in modo autonomo e responsabile:

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

### ATTIVITÀ SVOLTE

27 novembre - spettacolo teatrale in lingua francese "Oranges Amères: La littérature est le visage d'un pays", presso il teatro Manzoni di Monza;

12 dicembre - spettacolo con dibattito "Il coraggio di dire no", presso il Centro Asteria di Milano;

19 dicembre - Conferenza di Regione Lombardia "Lotta alle mafie e alla criminalità organizzata", con un intervento del testimone di giustizia Rocco Mangiardi;

16 gennaio - Incontro sul doping

Le attività da febbraio in poi sono ovviamente saltate per via delle procedure di contenimento del coronavirus. All'interno della programmazione disciplinare, comunque, sono stati trattati svariati argomenti che riguardano cittadinanza e costituzione, tra cui la questione ambientale e la sostenibilità, il rispetto dei diritti umani, la discriminazione razziale. Si rimanda alle singole programmazioni per maggiori dettagli.

È stata utilizzata la piattaforma Meet per un incontro nell'ambito dell'Educazione alla salute (partecipazione su base volontaria):

16 maggio - Incontro con il Prof. Michele Riva, docente presso l'Università di Milano Bicocca, seminario sul Coronavirus.

## **6-PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi di dell’Istruzione professionale un’organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell’alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall’innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

### **COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO**

L’attività più realizzata in stage è l’esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall’osservazione strutturata dell’organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l’autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione. In **allegato (2)** a questo documento, la tabella riassuntiva dello stage svolto nel triennio.

#### **Settore cucina:**

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L’organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L’applicazione del protocollo HACCP.
- L’applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

#### **ATTIVITÀ SVOLTE**

Gli alunni hanno svolto nel triennio un numero congruo di ore di attività di stage. Inoltre, sono state svolte altre attività e organizzati incontri con esperti del territorio e del mondo del lavoro:

19 ottobre- YOUNG Erba;

dicembre e gennaio: partecipazione ai laboratori durante le giornate di Open Day;

4 febbraio – Incontro sulla stesura di un businessplan (CCIAA Lecco);

11 febbraio – Incontro sul Welfare (UST Lecco);

19 febbraio - Incontro per la presentazione del corso Post-diploma "Ready 2 Work" (Istituto Vespucci di Milano).

Gli incontri previsti a fine febbraio e mesi seguenti non sono stati ovviamente possibili, ma la proposta con esperti è continuata tramite videoconferenza (su piattaforma Meet e a partecipazione volontaria); si segnalano, alcuni di questi (data l'organizzazione strettamente dipendente dalla disponibilità dei relatori e lo scarso anticipo delle comunicazioni, potrebbero esserci integrazioni successive alla stesura di questo documento):

29 aprile - Incontro con Roberto Rinaldini, Maestro Pasticcere Italiano e fondatore di "Rinaldini Pastry";

5 maggio - Incontro con l'alchimista della pasticceria Leonardo di Carlo;

8 maggio - Incontro con il campione del mondo di zucchero artistico e direttore didattico di aromacademy Davide Malizia;

19 maggio - Incontro con il maestro pasticcere Massimo Pica;

21 maggio - Incontro con Marco De Marco, Events Manager degli Hotel Villa Cipressi e Royal Victoria di Varenna.

## **7 - DIDATTICA A DISTANZA**

Per quanto riguarda modalità di svolgimento e valutazione, si fa riferimento al regolamento approvato dal collegio dei docenti on line in data 27 Aprile 2020, di cui si presenta una sintesi per una consultazione più agile.

### **Obiettivi della didattica a distanza**

- Prosecuzione delle attività didattiche e sviluppo degli apprendimenti e delle competenze e cura della crescita culturale e umana di ciascuno studente.
- Potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali.
- Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie.
- Condivisione di un insieme di regole con individuazione delle modalità ritenute più idonee per favorire la responsabilizzazione, l'integrazione e l'assunzione di impegni di miglioramento e di esercizio di cittadinanza attiva e legalità.
- L'erogazione di un servizio di istruzione e formazione attraverso l'uso di strumenti interattivi con adeguamento della didattica e dell'azione formativa e organizzativa della scuola.
- Valorizzazione delle risorse professionali presenti nella scuola (docenti e personale ATA) attraverso un'azione di motivazione e di formazione.

### **Disposizioni operative per la didattica a distanza**

La piattaforma di riferimento per l'attuazione della didattica a distanza dell'IPS "Graziella Fumangalli" è la G-Suite for education. Si tratta di una serie di strumenti e numerose App che Google mette gratuitamente a disposizione della scuola.

Nell'organizzare le attività didattiche in presenza ci si atterrà alle seguenti disposizioni:

- Le lezioni online con Meet, distribuite su cinque o sei giorni a seconda dell'orario della classe, non devono superare un monte ore giornaliero di 4 ore.
- Al fine di garantire un intervallo tra una lezione e l'altra, le singole lezioni non devono superare i 45 minuti.
- È opportuno prevedere per gli alunni in difficoltà possibilità di esercitazioni in piccoli gruppi concordati con i docenti, a richiesta degli alunni e secondo la disponibilità del docente, anche nel pomeriggio.
- Le attività di verifica e le interrogazioni vanno programmate in anticipo.
- Le interrogazioni orali possono essere effettuate anche in piccoli gruppi; va comunque garantita la presenza di due testimoni.



- I docenti devono annotare la presenza degli alunni e segnalare al coordinatore alunni che non partecipano con frequenza alle lezioni.
- Non va effettuato l'appello e non va firmato il registro elettronico.
- Gli studenti sono tenuti a partecipare a tutte le attività di DAD proposte dai propri docenti nonché ad informare ciascun docente relativamente alla propria impossibilità di prendere parte alla attività di DAD sia in modalità sincrona che asincrona.
- Per mantenere un continuo collegamento scuola/ famiglia, i docenti sono invitati a segnalare sul registro elettronico le attività didattiche della settimana.
- I genitori possono contattare i docenti per essere informati in merito alla situazione didattica via mail o per il tramite dei loro figli.
- Tutti i docenti sono autorizzati a svolgere colloqui con i genitori in modalità online o semplicemente anche e-mail, previo contatto e appuntamento tramite l'e-mail istituzionale.

### **La valutazione durante la didattica a distanza**

Nella valutazione di fine anno i consigli di classe terranno in debita considerazione sia le attività e le valutazioni svolte in presenza, fino al 22 febbraio, sia le attività didattiche a distanza. Queste ultime richiedono un approccio diverso alla valutazione, per questo motivo verranno presi in considerazione i criteri qui di seguito riportati.

### **Tipologie di prove**

Non tutte le prove che si utilizzano in aula possono essere riproposte nella didattica a distanza. È allo stesso tempo importante cercare di proporre forme di verifica e valutazione il più possibile simili a quelle ordinarie, per non mettere in difficoltà gli alunni con prove a loro poco familiari. Si stabilisce pertanto di utilizzare le seguenti tipologie di prove di valutazione:

- Correzione individuale e valutazione di esercitazioni pratiche e compiti svolti a casa.
- Domande guida sui contenuti della lezione da svolgere in autonomia.
- Interrogazione orale.
- Verifica oggettiva sulle conoscenze al termine delle videolezioni.
- Verifica sommativa su conoscenze apprese tramite studio personale.
- Prove sulle competenze.

### **Valorizzazione della partecipazione personale degli studenti**

Si tratta di un elemento di cui terranno conto non solo i consigli di classe, in sede di scrutinio, al momento di determinare i voti di comportamento, ma ogni docente potrà incrementare il voto attribuito nella disciplina insegnata a quegli studenti che avranno evidenziato una partecipazione attiva.

Verranno presi in considerazione:

- Costanza nella presenza.
- Domande e interventi critici durante la videolezione.
- Risposta a domande dell'insegnante durante la videolezione.
- Correzione di domande ed esercizi durante la videolezione.
- Disponibilità alla collaborazione con compagni e docenti.
- Disponibilità ad acquisire e approfondire competenze digitali.
- Disponibilità e interesse alla produzione di contenuti multimediali (presentazioni, ipertesti, fotografie, clip video).
- Puntualità nelle consegne.
- Richieste di approfondimento.

## **8 - PROGRAMMI DISCIPLINARI**

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

## SCHEDA DI ITALIANO

**Docente: RUGGERO SCALZO**

### **Presentazione della classe:**

#### Andamento didattico/disciplinare

La classe ha mostrato di sapersi adeguare alle proposte del docente e al metodo di lavoro utilizzato (che ha posto l'attenzione sulla capacità di analizzare i testi per poi ricostruire tematiche e idee, piuttosto che il contrario).

Quasi tutti gli alunni, mediante continui stimoli e la guida del docente, hanno colto le tematiche essenziali degli autori affrontati, alcuni riuscendo a cogliere e riproporre in modo efficace le relazioni tra esse; vi sono stati anche casi di sicura e approfondita comprensione degli argomenti.

Di fronte a situazioni inedite (testi di autori già studiati o riguardanti situazioni teoricamente note), solo pochi sono in grado di mettere in gioco competenze di analisi e comprensione adeguate.

Difficoltà si sono riscontrate nella parte scritta, nella strutturazione di elaborati chiari, completi e corretti. Per un gruppo di studenti, in sede di valutazione finale, le lacune dello scritto sono state compensate dall'orale.

In linea di massima il rendimento si è dimostrato sufficiente per alcuni, ma con un buon gruppo discreto e una piccola parte in grado di ottenere ottimi risultati.

L'atteggiamento è stato, generalmente corretto e i casi di disturbo o scarsa partecipazione alla vita scolastica non hanno mai portato a episodi di maleducazione.

La necessità della didattica a distanza ha ribadito, in modo più evidente, la situazione: chi ha sempre mostrato interesse e partecipazione si è impegnato e prodigato per rendere fruttuoso il lavoro; qualcuno, magari più fragile, si è perso un po' e una minoranza ne ha approfittato per lavorare di meno.

#### Competenze ed abilità raggiunte

- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria europea dal secondo Ottocento al Novecento.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere

**Testi adottati:** A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il rosso e il blu, vol. 3 A e 3 B*, C. Signorinelli scuola

**Altri strumenti didattici:** Fotocopie, materiale digitale, Google Classroom

**Numero di ore settimanali:** 4

### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata

- Simulazioni
- Rielaborazione materiali forniti dal docente
- **importante: si è privilegiato un approccio analitico ai testi, dai quali partire per ricostruire le poetiche degli autori e le analogie o differenze. Poca importanza è stata data all'elaborazione di quadri generali e movimenti che non potessero essere dedotti dalle opere lette in classe. Si è cercato di proporre uno studio della letteratura secondo le linee guida per gli istituti professionali: un approccio entro certi limiti meno "letterario" ma più vicino a tematiche concrete o accostabili all'ambito professionalizzante. Per quanto riguarda la vita degli autori, ci si è concentrati esclusivamente su una corretta collocazione storica e sull'individuazione degli elementi strettamente connessi alle tematiche emerse.**

### **Programma svolto in presenza**

#### **Modulo 1 - Il cambiamento: mutamenti nel passaggio di secolo**

(La difficile accettazione di un mondo che cambia: il pessimismo di Verga; la "chiusura" e il tentativo di rievocare il passato di Pascoli).

G. Verga: *Prefazione a L'amante di Gramigna (breve estratto); I Malavoglia (prefazione, cap. I, l'addio di 'Ntoni); Rosso Malpelo; La roba.*

G. Pascoli: *Il fanciullino; Lavandare; X agosto; Temporale; Il lampo; La mia sera; Nebbia.*

#### **Modulo 2 - La prima guerra mondiale tra esaltazione e tragedia**

(Le esaltazioni di coloro che pensavano che la guerra fosse la soluzione dei mali della società e la tragica testimonianza di chi la guerra l'ha vissuta).

F.T. Marinetti: *Manifesto del Futurismo; Zang Tumb Tumb.*

V. Majakovskij: *La guerra è dichiarata.*

G. Ungaretti: *Veglia; Mattina; Soldati; Fratelli; Natale; San Martino del Carso.*

C. Rebora: *Viatico.*

E. M. Remarque: *Niente di nuovo sul fronte occidentale (digitale o cartaceo, estratti).*

#### **Modulo 3 - Il mondo distante: disagio e incomprensione**

(La famiglia e la società come luoghi del disagio; il fallito tentativo di cambiamento; l'incapacità di dare un senso a un mondo e a una vita che sembrano aver perso ogni riferimento).

G. D'Annunzio: *Il piacere (Andrea Sperelli); La pioggia nel pineto.*

F. Kafka: *La metamorfosi (Il risveglio); Il processo (Davanti alla legge)*

I. Svevo: *La coscienza di Zeno (prefazione, l'ultima sigaretta, la morte del padre, l'esplosione finale)*

E. Montale: *Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola.*

#### **Modulo 4 - Schemi di vita: l'individuo tra accettazione e rottura**

(La vita tra accettazione dello schema e rottura; la profondità e l'autenticità di coloro che non ragionano secondo le regole di una normalità atroce; la pazzia come forma di vita autentica; la condizione di emarginazione del pazzo).

L. Pirandello: *La patente, Il treno ha fischiato; L'umorismo (la vecchia signora); Il fu Mattia Pascal (Io e l'ombra mia); Uno, nessuno e centomila (un piccolo difetto, un paradossale lieto fine).*

I. Calvino: *Il cavaliere inesistente (estratti dai primi capitoli del romanzo, gli esercizi del cavaliere inesistente, Gurdulù).*

E. Koppen: *Bollettino di guerra (estratti dalla parte finale).*

### **Programma svolto mediante didattica a distanza**

#### **Modulo 5 - Il mondo distorto: resistenza e ribellione**

(La resistenza ai regimi e alle manifestazioni degenerate del sistema sociale; la ribellione, nella consapevolezza che ogni gesto di opposizione sia fondamentale, anche se non risolutivo; l'azione, per andare oltre la manifestazione del disagio, pur in un mondo complesso e a volte incomprensibile)

P. Levi: *Se questo è un uomo* (estratti).

B. Fenoglio: *Il partigiano Johnny* (*l'ultima battaglia*).

I. Calvino: *Il sentiero dei nidi di ragno* (*Pin e i partigiani del Dritto*).

C. Pavese: *La casa in collina* (*E dei caduti che facciamo?*).

E. Vittorini: *Uomini e no* (*i caduti di Largo Augusto*).

### **Verifiche**

Verifiche scritte: Temi in linea con le richieste dell'esame di Stato (4 prove nel corso dell'anno)

Verifiche orali: 5 valutazioni nel corso dell'anno (anche colloqui tramite Meet).

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **SCHEDA DI STORIA**

**Docente: RUGGERO SCALZO**

### **Presentazione della classe:**

#### Andamento didattico/disciplinare

La classe ha mostrato di sapersi adeguare alle proposte del docente.

Quasi tutti gli alunni hanno colto i nodi storici fondamentali per comprendere le dinamiche del Novecento, alcuni riuscendo a cogliere e riproporre in modo efficace le relazioni tra essi; vi sono stati anche casi di sicura e approfondita comprensione degli argomenti.

In linea di massima il rendimento si è dimostrato sufficiente per alcuni, ma con un buon gruppo discreto e una piccola parte in grado di ottenere ottimi risultati.

L'atteggiamento è stato, generalmente corretto e i casi di disturbo o scarsa partecipazione alla vita scolastica non hanno mai portato a episodi di maleducazione.

La necessità della didattica a distanza ha ribadito, in modo più evidente, la situazione: chi ha sempre mostrato interesse e partecipazione si è impegnato e prodigato per rendere fruttuoso il lavoro; qualcuno, magari più fragile, si è perso un po' e una minoranza ne ha approfittato per lavorare di meno.

#### Competenze ed abilità raggiunte

- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Riconoscere (in relazione ai secoli XIX, XX e XXI) 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.
- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze, con adeguate indicazioni; recupero in itinere

**Testi adottati:** G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura 3*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

**Altri strumenti didattici:** Fotocopie, materiale digitale, Google Classroom

**Numero di ore settimanali:** 2

### **Metodologie adottate:**

Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti

Lezione frontale

Lezione dialogata

### **Programma svolto in presenza:**

**Modulo 1: La prima guerra mondiale e rivoluzione russa**

La situazione delle nazioni e delle potenze all'inizio del Novecento (G. Bretagna, Francia, Germania, Imperi e area balcanica) (sintesi)  
L'Italia giolittiana: principali riforme, la politica del compromesso, l'impresa di Libia e il suffragio universale maschile (sintesi)  
Lo scoppio della prima guerra mondiale: cause, sintesi degli avvenimenti anno per anno e conseguenze  
Il genocidio degli armeni  
L'inizio della crisi del colonialismo (solo Medio oriente)  
Russia a inizio secolo, rivoluzione d'ottobre, nascita dell'Urss (sintesi)  
La dittatura di Stalin  
L'industrializzazione dell'Urss

### **Modulo 2: Il Fascismo - la crisi del 1929**

Dal primo dopoguerra italiano alla presa del potere del fascismo (sintesi)  
I primi anni del governo  
La dittatura totalitaria  
Politica economica ed estera  
I ruggenti anni Venti  
La crisi del 1929  
Il New Deal

### **Modulo 3: Il regime nazista e la Seconda guerra mondiale**

La Repubblica di Weimar  
Il nazismo e la salita al potere di Hitler  
La dittatura  
La politica economica ed estera di Hitler  
L'accordo tra Hitler e Stalin  
Le principali fasi della Seconda Guerra mondiale (in estrema sintesi)  
I lager  
Italia in guerra: Resistenza e Liberazione

### **Programma svolto con didattica a distanza:**

#### **Modulo 4: Guerra fredda e decolonizzazione**

Bilancio della guerra  
Il blocco occidentale e quello orientale  
Destalinizzazione, crisi di Cuba e il muro di Berlino  
Indipendenza dell'India  
Guerra del Vietnam  
Il conflitto israelo-palestinese  
Sudafrica

#### **Modulo 5: Armeni, ebrei, tutsi: riflessioni sul crimine di genocidio**

Il sistema pedagogico dei campi di sterminio  
Il silenzio degli Alleati  
La convenzione per la prevenzione del genocidio  
Il genocidio degli armeni: il primo esempio di moderno sterminio del Novecento  
Il genocidio dei Tutsi in Rwanda, mentre il mondo rimane a guardare: quando le vittime si devono salvare da sole.



**Verifiche**

Verifiche orali: 4 valutazioni nel corso dell'anno

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: PASQUALE BENEDEUCE**

### **Presentazione della classe**

#### Andamento didattico/disciplinare

La classe V D è composta da 20 alunni (15 femmine e 5 maschi) di cui 4 alunne DSA, 1 alunna con BES, 3 alunni DA con obiettivi minimi. Gli alunni hanno avuto un comportamento corretto in aula. Il gruppo classe si è presentato, sin dall'inizio, molto eterogeneo sotto il profilo dei risultati didattici. Nel corso dell'anno scolastico, nonostante l'eterogenea conformazione, il gruppo è risultato abbastanza coeso e nel complesso collaborativo con l'insegnante.

#### Competenze ed abilità raggiunte

La classe ha dimostrato di partecipare alle lezioni con buona frequenza e con una partecipazione attiva, pochi presentano conoscenze sufficienti a causa di uno studio nozionistico, la situazione globale si attesta sulla piena sufficienza per la maggior parte degli alunni, che ha realizzato un processo di crescita sul piano culturale e formativo, in grado di rielaborare i contenuti della disciplina in modo personale ed interdisciplinare.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nessuna

**Testi adottati:** A. MACHADO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE II EDIZ.  
Editore Poseidonia scuola/ Mondadori

### **Altri strumenti didattici:**

#### **Metodologie adottate:**

I mezzi e gli strumenti adoperati per l'applicazione delle metodologie sono stati i seguenti:

- libri di testo

La procedura didattica è stata caratterizzata da una sintesi di più metodi favorevole ad un processo di apprendimento nato come risposta ai bisogni cognitivi dei discenti evitando imposizioni rigide e convenzionali. In particolare, le linee metodologiche operate sono state le seguenti:

#### ATTIVITA' DIDATTICA

#### METODOLOGIE

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Problem solving

**Numero di ore settimanali: 3**

#### **Verifiche I° QUADRIMESTRE**

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE  
Colloquio orale in videoconferenza 1 +  
Verifica scritta in videoconferenza 1

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

Per seguire il processo di apprendimento dell'allievo, sia per la valutazione quadrimestrale sia per quella finale si è tenuto conto della situazione iniziale dell'allievo, dell'impegno, della frequenza e della partecipazione attiva, dei rapporti scuola-famiglia, del comportamento e del risultato di tutte le verifiche (scritte, orali). L'organizzazione delle attività di verifica è stata parte integrante dell'impostazione metodologica tramite prove scritte, ed orali di varia tipologia, preventivamente illustrate agli allievi, tra le quali vari tipi di questionari a risposta chiusa o aperta.

### **La progettazione disciplinare è articolata per moduli**

#### **PROGRAMMA SVOLTO**

##### **In presenza**

##### **DIETETICA**

##### **MODULO 1 : L' ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

U.D.1 BIOENERGETICA: L' APPORTO ENERGETICO, IL DISPENDIO ENERGETICO, IL FABBISOGNO ENERGETICO (FE), IL BILANCIO ENERGETICO , PESO CORPOREO TEORICO O IDEALE, METABOLISMO BASALE (MB), LIVELLO DI ATTIVITA' FISICA (LAF) INDICE DI MASSA CORPOREA (IMC), COMPOSIZIONE CORPOREA.

U.D.2 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, LARN, LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE. CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI,FUNZIONI DEI NUTRIENTI E FABBISOGNI , DIETA QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE EQUILIBRATA PER GLI ADULTI

U.D. 3 RIPASSO DEI PRINCIPI NUTRITIVI : MACRONUTRIENTI (PROTIDI, GLUCIDI, LIPIDI) , MICRONUTRIENTI (SALI MINERALI, VITAMINE)

##### **MODULO 2: DIETOTERAPIA**

U.D. 1 CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI , ALIMENTO DEFINIZIONE GIURICA E TECNOLOGICA, SOSTANZA ALIMENTARE, PRODOTTO ALIMENTARE, I 5 GRUPPI ALIMENTARI, ALIMENTI CONVENZIONALI E PRODOTTI INNOVATIVI, ALIMENTI ARRICCHITI, ALIMENTI ALLEGGERITI O LIGHT, PRODOTTI PER UN' ALIMENTAZIONE PARTICOLARE , INTEGRATORI ALIMENTARI, BOTANICALS , FITONUTRIENTI , ALIMENTI FUNZIONALI NATURALI E TRATTATI, COMPOSTI BIOATTIVI ( ACIDI GRASSI POLINSATURATI, FITESTEROLI, ANTIOSSIDANTI, FITOESTROGENI) , PROBIOTICI, PREBIOTICI, SIMBIOTICI, NUOVI ALIMENTI (NOVELS FOODS) , GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI

##### **MODULO 3: LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE**

U.D. 1 LA DIETA DEL NEONATO E DEL LATTANTE. LA DIETA DEL BAMBINO PRESCOLARE (1-3 ANNI) ,SCOLARE (3-9 ANNI) E LE BASI DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE

U.D.2 LA DIETA DELL' ADOLESCENTE (10-17ANNI) E LE BASI DI UNA DIETA SANA

U.D. 3 LA DIETA DELL' ADULTO E LE BASI DI UNA DIETA SANA

U.D. 4 LA DIETA DELL' ANZIANO E LE BASI DI UNA DIETA SANA

U.D.5 LA DIETA IN GRAVIDANZA E DURANTE L' ALLATTAMENTO E LE BASI DI UNA DIETA SANA

U.D.6 LA DIETA DELLO SPORTIVO E LE BASI DI UNA DIETA SANA

#### **MODULO 4 : DIETE E STILI ALIMENTARI**

U.D.1 LA PIRAMIDE ALIMENTARE , SETTIMANALE E GIORNALIERA, LA DIETA MEDITERRANEA ,LA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA.

#### **Didattica a distanza**

#### **MODULO 5 : ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI**

U.D.1 LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO, REAZIONI TOSSICHE, LE ALLERGIE ALIMENTARI SINTOMI E COMPLICANZE DELLE ALLERGIE

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI, L' INTOLLERANZE AL LATTOSIO, LA CELIACHIA, LA DIETA DEL CELIACO.

#### **MODULO 6 : ALIMENTAZIONE E TUMORI**

U.D. 1 I TUMORI , STILI DI VITA E RISCHIO TUMORALE

#### **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE**

##### **MODULO 1 LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI**

U.D. 1 CONTAMINAZIONE FISICA : RADIONUCLIDI E CORPI ESTRANEI.

CONTAMINAZIONE CHIMICA: FITOFARMACI, FERTILIZZANTI, ZOOFARMACI, METALLI PESANTI, RESIDUI DI IMBALLAGGI, RESIDUI DETERGENTI E SANIFICANTI. IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA), MICOTOSSINE.

#### **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

Nessuno

## SCHEDA DI RELIGIONE

**Docente: Tagliaferri Giovanni**

**Presentazione della classe:**

Andamento didattico/disciplinare

Il docente ha seguito la classe solo in quest'ultimo anno, anche se aveva già conosciuto alcuni alunni nel corso di anni precedenti, prima dell'attuale conformazione della classe. Da subito si è instaurato un proficuo percorso didattico-educativo.

Il lavoro si è sempre svolto in un clima sereno e collaborativo. La totalità degli alunni ha espresso un buon interesse e motivazione, partecipando attivamente e dialogando sui diversi temi trattati, proponendo anche riflessioni personali e spunti di approfondimento.

Nel periodo della "didattica a distanza" la classe ha continuato a essere presente e partecipe, pur con le difficoltà e i limiti imposti dalla nuova modalità di apprendimento e con una riduzione dei contenuti rispetto a quanto ipotizzato a inizio anno. La totalità degli alunni ha partecipato alle videolezioni, intervenendo con le proprie riflessioni.

Competenze ed abilità raggiunte

L'acquisizione delle conoscenze e delle competenze è stata complessivamente adeguata.

In particolare, sono state acquisite le seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- + Saper comprendere il significato delle questioni morali, con riferimento anche alla visione cristiana;
- + Saper riconoscere ed eventualmente applicare laddove condivisi, i dettami fondamentali del pensiero sociale della Chiesa, con riferimento al tema dell'impegno sociale;
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica;
- + Saper riconoscere sinteticamente i principali fondamenti della bioetica di matrice cristiana;
- + Saper indagare e comprendere i fenomeni legati alla questione ambientale, maturando una propria personale e argomentata posizione in materia.

**Testi adottati:** BOCCHINI S., *Incontro all'altro - Smart*, vol. unico, EDB

**Altri strumenti didattici:**

- .Schede prodotte dal docente e fotocopiate
- .Estratti di altri libri di testo
- .Filmati
- .Visione di un film
- .Google Meet
- .Google Classroom

**Numero di ore settimanali:** 1

**Metodologie adottate:**

- .Lezione frontale
- .Sollecitazione di richieste di chiarimento
- .Conversazioni e discussioni guidate
- .Dibattito

.Nel periodo della didattica a distanza si è utilizzato Google Meet per videolezioni e Classroom per la condivisione di materiali

### **Verifiche**

La valutazione viene effettuata attraverso un giudizio che tiene conto della partecipazione, del contenuto degli interventi e dell'interesse mostrato dall'alunno

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **.Etica e morale**

.Il significato e il valore della morale

.I casi di coscienza: esempi

#### **.L'uomo e la vita: principi di Bioetica**

.Visione del film *"Gattaca - La porta dell'universo"*

.Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e individualismo

.Cenni sulle diverse prospettive di etica della vita: etica scientifica, etica utilitaristica, etica della sacralità della vita, etica personalista. La proposta cristiana

.La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita: le tecnologie riproduttive. Cenni generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

.La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

.La genetica e le biotecnologie. Cenni generali.

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### **.L'uomo nel mondo: la questione ambientale**

.Lettura di alcuni dati e statistiche sul cambiamento climatico.

.Presentazione e approfondimento del problema ambientale (*scheda riassuntiva*)

.I testimoni autorevoli: Papa Francesco (cenni sull'enciclica *"Laudato sii"*) e Greta Thunberg

#### **.L'uomo nella società: informazione ed etica dell'informazione**

.I meccanismi dell'informazione e le sue logiche

#### **.L'impegno sociale: il volontariato**

.Significato e forme del volontariato

.Le motivazioni del volontariato, con riferimento anche al suo fondamento cristiano

# **SCHEDA DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**Docente: Natale Candela**

## **Presentazione della classe**

Andamento didattico/disciplinare

Durante l'anno scolastico la classe ha sempre assunto un comportamento corretto che ha permesso un adeguato e opportuno svolgimento delle lezioni. È stato inoltre possibile instaurare un confronto propositivo e significativo sia con il docente che tra compagni. La gran parte degli alunni ha partecipato con attenzione, curiosità e motivazione; altri invece hanno assunto un atteggiamento poco consono all'apprendimento, per cui, in alcuni casi, è stato necessario stimolare la partecipazione alle lezioni.

Dal punto di vista dello studio, una parte della classe ha dimostrato di sfruttare efficacemente le proprie capacità e potenzialità per un apprendimento autonomo e propositivo; un secondo gruppo di studenti si è mostrato costante e adeguato nella ricerca e nell'organizzazione delle informazioni fornite dal docente; un ultimo gruppo ha partecipato al proprio apprendimento in modo discontinuo, solo se sollecitato.

Nel complesso il gruppo classe non ha mostrato evidenti difficoltà nella gestione del proprio apprendimento.

## Competenze ed abilità raggiunte

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore
- Effettuare scelte tecniche di settore
- Condurre e controllare macchine e impianti del settore.
- Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
- Funzionamento dei circuiti elettropneumatici.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

- Approfondimento schema a blocchi
- Approfondimento su CPM e PERT

## **Testi adottati:**

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol. 2 (Hoepli)

## **Altri strumenti didattici:**

- Dispense in formato digitale
- Fogli di calcolo excel

**Numero di ore settimanali: 4**

## **Metodologie adottate:**



- Lezione frontale,
- Dibattito sui temi affrontati
- Didattica a distanza

## **Verifiche**

- Verifiche scritte: 2 nel 1° quadrimestre, 0 nel 2° quadrimestre
- Verifiche orali: 1 nel 1° quadrimestre, 3 ne 2° quadrimestre
- Produzione di un Power Point nel 2° quadrimestre (valutata)

## **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **In presenza**

#### **Unità 1: Trasportatori industriali**

- Trasportatori interni
- Classificazione dei trasporti industriali, la gestione dei trasporti
- Trasportatori a rulli.
- Trasportatori a nastro.
- Altri trasportatori interni.
- Elevatori, trasportatori a catena, trasportatori vibranti, trasportatori particolari per materiali alla rinfusa, trasportatori pneumatici.

#### **Unità 2: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno**

- Attrezzature per la cottura, Forno statico per pasticceria, forno a convezione di vapore, forno combinato forno rotativo, forno a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, cella frigorifera o congelatore, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, macchine per la gelateria.
- Lavorazioni del cioccolato

#### **Unità 3: Elettropneumatica e sistemi automatici**

- Fondamenti di automazione.
- Il sistema
- Caratteristiche dei sistemi
- Algebra degli schemi a blocchi, blocchi in cascata, blocchi in parallelo, blocchi in catena chiusa (reazione negativa), blocchi in catena chiusa (reazione positiva)

### **Didattica a distanza**

#### **Unità 4: La gestione dei processi produttivi**

- I focus, produrre per processo, per prodotto e sistemi misti
- I layout di processo, prodotto e sistemi misti
- Le tecniche reticolari

- CPM, calcolo delle date al più presto, al più tardi, calcolo del ritardo, cammino critico
- PERT
- Diagramma di Gantt

## **MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Docente:** Rigo Emanuela

### **Presentazione della classe**

Nel corso dell'anno la classe ha tenuto un comportamento corretto, educato ed ha frequentato con regolarità le lezioni.

L'impegno nello studio è stato, per quasi tutti gli alunni, sufficiente ma soprattutto concentrato in occasione di verifiche, l'attenzione in classe è stata da parte di alcuni piuttosto discontinua.

La preparazione conseguita è piuttosto superficiale, di tipo mnemonico, ed evidenzia difficoltà nella rielaborazione dei contenuti, è quindi, nel complesso solo più che sufficiente.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di :

- Utilizzare le diverse metodologie per la fissazione del prezzo di vendita dei prodotti
- Utilizzare le tecniche di marketing, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Collaborare alla redazione di un budget
- Collaborare alla redazione di un business plan
- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

Quasi tutti gli studenti necessitano tuttavia di essere guidati in relazione a quanto sopra indicato.

### **Testi adottati**

Non essendoci alcun testo in adozione sono stati forniti appunti dall'insegnante

**Numero di ore settimanali:** 2

### **Metodologie adottate**

Lezione frontale  
Lezione frontale dialogata  
Esercitazioni guidate

### **Programma svolto:**

#### **Ripasso:**

Ripasso fattura e scontrino fiscale, ripasso registri iva, liquidazione periodica iva.

#### **Costi e prezzi nella ristorazione**

Calcolo del food cost, determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative.

## **Il marketing: aspetti generali**

Che cos'è il marketing?

## **Il marketing operativo:**

Quali sono le caratteristiche del prodotto? Come si può utilizzare la leva del prezzo? Quali sono i canali di distribuzione? Che cos'è la comunicazione?

## **Il web marketing:**

Che cos'è il web marketing? Quali sono gli strumenti del web marketing?

## **La pianificazione e la programmazione:**

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa? Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? Che cos'è il vantaggio competitivo? Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

## **Il budget:**

Che cos'è il budget? Qual è la differenza tra il bilancio di esercizio e il budget? Come si articola il budget? Come viene redatto il budget degli investimenti? Come viene redatto il budget economico? Che cos'è il controllo budgetario?

## **Il business plan:**

Che cos'è il business plan? Qual è il contenuto del business plan?

## **Le norme sulla costituzione dell'impresa:**

Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa? Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico ristorative?

## **Verifiche**

Nel primo quadrimestre sono state svolte due prove orali, nel secondo quadrimestre è stata valutata una relazione svolta a casa e sono state fatte interrogazioni in videoconferenza sugli argomenti svolti con questa modalità.

## **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## SCHEDA DI MATEMATICA

**Docente:** Sala Alice

### **Presentazione della classe**

#### Andamento didattico/disciplinare

La classe si è mostrata ben disposta all'acquisizione di nuovi saperi. Durante l'attività didattica il clima era sereno e facilitava l'apprendimento.

La fatica iniziale è stata riprendere alcuni degli argomenti svolti nel quarto anno. In quanto per alcuni alunni erano già nozioni chiare e acquisite, per altri ancora non lo erano e necessitavano ulteriori spiegazioni ed esercizi.

Questo ha messo subito in evidenza che la classe è eterogenea sia dal punto di vista dell'apprendimento che dell'impegno, la sfida è stata trovare un modo di lavorare che fosse accessibile a tutti e che riuscisse a coinvolgere tutti.

La didattica a distanza ha permesso, in piccola parte, di differenziare la didattica.

Anche con questa nuova modalità di lavoro la classe si è mostrata responsabile. Ha partecipato con buona frequenza e attenzione alle video lezioni.

#### Competenze ed abilità raggiunte

La totalità degli alunni è in grado di eseguire uno studio completo di una funzione razionale intera e fratta. Sa leggere un grafico e riconoscere le caratteristiche della funzione.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Gli argomenti previsti per quest'anno scolastico hanno permesso un recupero in itinere in quanto alcuni concetti ed esercizi sono stati ripetuti più volte con sempre maggiore profondità.

**Testi adottati:** Invalsi.Mat (secondo biennio e quinto anno) - Petrini

**Altri strumenti didattici:** La matematica a colori 4 (libro del quarto anno)

**Numero di ore settimanali:** 3

**Metodologie adottate:** Lezione frontale, esercitazione alla lavagna, esercitazione a piccoli gruppi

### **Verifiche**

#### **Primo quadrimestre**

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: 2

#### **Secondo quadrimestre**

Verifiche scritte: 1 (Compito scritto)

Verifiche orali: 2

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## PROGRAMMA SVOLTO

### In presenza

#### PRIMO QUADRIMESTRE

- Grafici delle funzioni elementari:
  - Funzione lineare
  - Funzione potenza con esponente pari e dispari
  - Funzione logaritmica
  - Funzione esponenziale
  
- Ripresa dello studio di funzione di funzioni razionali intere e fratte:
  - Calcolo del dominio
  - Simmetrie della funzione (pari o dispari)
  - Intersezioni con gli assi cartesiani
  - Studio del segno della funzione
  - Calcolo dei limiti (con forme di indecisione  $+\infty - \infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{0}$ )
  - Calcolo degli asintoti della funzione (orizzontali, verticali e obliqui)
  - Lettura di grafici di funzioni
  
- Continuità della funzione:
  - Definizione di funzione continua in un punto
  - Definizione dei punti di singolarità, loro classificazione e riconoscimento nei grafici: I, II e III specie
  
- La derivata di una funzione:
  - Definizione di funzione derivabile in un punto e di derivata
  - Significato geometrico della derivata
  - Calcolo della retta tangente ad un grafico in un punto
  - Regole di derivazione delle funzioni elementari, derivata della somma di due funzioni, derivata del prodotto, derivata del quoziente e derivata della funzione composta
  - Definizione e riconoscimento nei grafici dei punti di non derivabilità: punti angolosi, cuspidi, flessi a tangente verticale
  
- Calcolo della derivata prima all'interno dello studio di funzione
  - Studio della crescita e decrescita della funzione
  - Definizione e calcolo di punti stazionari: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale
  - Lettura di grafici

- Simulazione delle prove Invalsi

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Calcolo e studio della derivata seconda all'interno dello studio di funzione:
  - Definizione e studio della convessità e concavità della funzione
  - Definizione e calcolo dei punti di flesso: a tangente orizzontale, verticale e obliqua
  - Lettura di grafici

## **Didattica a distanza**

- Funzioni goniometriche:
  - Definizione della circonferenza goniometrica e della misura degli angoli in radianti
  - Definizione delle funzioni seno, coseno e tangente e loro principali caratteristiche
  - Grafico delle funzioni seno, coseno e tangente

## **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

- Ripasso dello studio di funzione

## **SCHEDA DI FRANCESE**

**Docente: prof.ssa Francesca Isella**

### **Presentazione della classe**

#### Andamento didattico/disciplinare

Il comportamento tenuto dagli alunni è sempre stato corretto, cordiale nei confronti della docente e rispettoso delle scadenze; la classe, nel suo complesso, ha seguito le attività didattiche con sufficiente interesse: alcuni alunni hanno mostrato un impegno costante acquisendo, in modo autonomo e pienamente corrispondente alle richieste, solide conoscenze, abilità comunicative adeguate ed efficaci strategie di percezione e produzione; altri hanno dimostrato un'attenzione un po' superficiale e discontinua né si sono mostrati attivamente partecipi al dialogo educativo, limitandosi poi ad eseguire i compiti assegnati e dimostrando solo l'impegno necessario per acquisire le conoscenze essenziali e conseguire in modo accettabile le varie abilità; pochi altri, infine, a causa di lacune pregresse nelle conoscenze e abilità di base, hanno mediamente raggiunto i livelli minimi di conoscenze e abilità richiesti o si sono impegnati pur senza raggiungerli pienamente.

#### Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze in uscita del quinto anno sono le seguenti:

- utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- relazionare/documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

In particolare gli alunni sanno:

- utilizzare strategie nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
  - comprendere idee principali in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio e di lavoro;
  - comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
  - produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
  - utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- conoscono:
- le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;
  - il lessico e la fraseologia convenzionale per affrontare situazioni di lavoro;
  - alcuni aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico del settore.

Sono in grado di: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nel corso dell'anno non sono stati effettuati interventi di recupero individualizzati, se non da parte dell'insegnante di sostegno, ma si sono messi in atto alcuni momenti



dedicati al recupero o alla ripetizione di particolari argomenti dimostratisi più ostici. Sei alunni, con profitto non sufficiente a fine primo quadrimestre, avrebbero dovuto svolgere uno sportello disciplinare pomeridiano nel corso del secondo quadrimestre a partire dalla settimana del 24 febbraio, sportello che non è stato possibile attuare a causa dell'emergenza Covid-19 e della successiva chiusura della scuola. Durante il periodo di didattica in presenza si è svolta l'attività di madrelingua francese: la docente ha introdotto e approfondito argomenti oggetto di programmazione di disciplina tramite video, dépliant e altro materiale didattico.

Durante il periodo di DaD si è chiesto agli alunni di svolgere un approfondimento su personaggi o luoghi francesi famosi nel campo della ristorazione/pasticceria con presentazione che avrebbero sarà valutato e messo in condivisione con tutta la classe.

**Testo adottato:** A. De Carlo, **Le français de la pâtisserie!** Hoepli, 2016

**Altri strumenti didattici:** materiale semi-autentico multimediale, dispense, esercizi forniti dall'insegnante. Uso del laboratorio linguistico. Presentazioni, video e materiale vario, caricato su registro elettronico e, durante il periodo di DaD su piattaforma GSuite.

**Numero di ore settimanali:** 3

**Metodologie adottate:** Lezione frontale partecipata, lettura e comprensione di testi/ documenti scritti e orali, esercitazioni guidate in presenza e on line, conversazioni con insegnante madrelingua, visione di brevi video autentici in v.o; laboratori.

**DaD a partire dal 12 marzo:** Video Lezione partecipata, visione di filmati, assegnazione di letture/comprendimenti, materiale vario prodotto dalla docente o dagli studenti stessi (approfondimenti individuali).

## PROGRAMMA SVOLTO

**In presenza:**

UNITE'	CONTENUS
<b>GRAMMAIRE</b>	Savoir utiliser le subjonctif; Savoir utiliser la forme passive.
<b>4. Gâteaux et glaçages</b>	Sucre. Gâteaux : gâteaux à pâte fouettée ; gâteaux à pâte crémeuse ; gâteaux à étages ; petits gâteaux. Fourrages, glaçages et nappages ; pâte d'amandes Chocolat ; histoire du chocolat.
<b>5.</b>	Les entremets: Charlottes et bavarois; sorbets et glaces; les fruits, les fruits pochés, fruits flambés, coulis, tartes aux fruits

<b>Le dessert</b>	Accord dessert et vins*
<b>Attività con madrelingua</b>	*Vidéo: Le Tour de France des vins, Vidéo; la dégustation d'un vin; Accord met/vin; Vidéo: en Champagne; La cathédrale de Reims; Dom Pérignon et la méthode champenoise; Le biscuit rose de Reims
<b>Cittadinanza e Costituzione</b>	Spettacolo teatrale : Oranges amères

#### A distanza:

<b>10. CHIMIE DES ALIMENTS:</b>	La méthode HACCP, Hygiène des aliments, La conservation des aliments, La pasteurisation, La congélation, Les additifs, Gastronomie moléculaire
<b>DÉCOUVREZ LA FRANCE</b>	- Les régions gastronomiques: La Champagne, l'Alsace, la Provence - <u>Approfondissements individuels:</u> chefs, gastronomes, restaurants célèbres.

#### Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **SCHEDA DI LINGUA INGLESE**

**Docente:** Tamara Maria Emi Pistis

### **Presentazione della classe**

La classe dal punto di vista umano è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su temi che li toccano da vicino.

Dal punto di vista scolastico, salvo pochi casi, la situazione è positiva. Una parte degli studenti ha mantenuto un impegno serio, assiduo e costante per tutto l'anno, mentre altri si sono impegnati in modo irregolare e superficiale e il loro studio è stato finalizzato soprattutto alle verifiche.

Per gli alunni DA e con DSA o più genericamente BES presenti nella classe sono stati seguiti percorsi più personalizzati.

Durante il periodo di didattica a distanza, fatte pochissime eccezioni, la classe è stata costantemente presente, le consegne date sono state svolte con sufficiente puntualità e l'interesse e la voglia di fare non sono mai venuti meno. Soprattutto alcune studentesse che subivano il condizionamento del giudizio dei compagni in presenza, hanno lavorato meglio e con più entusiasmo da casa.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è discreto.

Alcuni studenti commettono ancora numerosi e, talvolta gravi, errori nell'esposizione scritta e faticano nell'espressione orale poiché la conoscenza grammaticale e il lessico in loro possesso sono scarsi e la pronuncia imprecisa. Tuttavia un buon gruppo si sa esprimere con sufficiente chiarezza ed efficacia comunicativa. Resta poi un gruppo, purtroppo non molto numeroso, di studentesse che ha raggiunto livelli più che buoni in tutte le competenze linguistiche.

Per il resto della classe le competenze linguistiche acquisite sono più che buone solo per quanto riguarda la 'conoscenza passiva' della lingua poiché quasi tutti gli alunni sono in grado di comprendere un testo scritto o un messaggio orale in modo preciso e veloce.

Una alunna ha sostenuto l'esame PET e lo ha superato con livello B1.

### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Le attività di recupero si sarebbero dovute svolgere durante il mese di marzo, ma per via della sospensione delle lezioni in presenza sono state realizzate attività di altro tipo volte più al potenziamento di quanto già acquisito che al recupero.

Sono stati approfonditi gli argomenti inerenti le diete alternative.

### **Testi adottati**

Tite-Morris-Pozzetti, "Well done! Catering: cooking and service", Eli

Ross, "INVALSI trainer", De Agostini

Gallagher-Galuzzi, "Activating grammar", Pearson Longman

**Altri strumenti didattici**

LIM, lettore CD

**Numero di ore settimanali**

3 in presenza, 2 a distanza

**Metodologie adottate**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale (solo in presenza)

Lezione frontale dialogata

Attività proprie del laboratorio linguistico (solo in presenza)

Problem solving

**Verifiche**

Verifiche scritte: 7 in presenza; esercitazioni valutate a distanza: 3

Verifiche orali: 3 a quadrimestre

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## PROGRAMMA SVOLTO

Module	Topics
Module 1	Grammar revision
Module 2	The lazy person's guide to saving the world (UN document)
Module 3	Menu planning <ul style="list-style-type: none"><li>• Designing menus</li><li>• Menu formats</li><li>• Understanding menus</li><li>• Special menus: breakfast, lunch and dinner</li><li>• English breakfast menus</li><li>• Afternoon tea menus</li><li>• Kids' menus</li><li>• Dessert menus</li><li>• Sweet recipes and wines</li><li>• Cheese menus</li><li>• Banqueting and special events menus</li><li>• <b>RECIPES</b></li><li>• <i>Cheesecake</i></li><li>• <i>Rooibos Brûlée with Honeyed Orange</i></li><li>• <i>Key Lime Pie</i></li><li>• <i>Pandoro recipe (369)</i></li><li>• <b>BRITISH CUISINE</b> (360-361)</li><li>• <b>AMERICAN CUISINE</b> (364-365)</li></ul>
Module 4	Diet and nutrition <ul style="list-style-type: none"><li>• The eatwell plate</li><li>• Organic food and GMOs</li><li>• The Mediterranean Diet</li><li>• Teenagers and diet</li><li>• Sports diets</li><li>• Alternative diets:</li><li>• Macrobiotics</li><li>• Vegetarian</li><li>• Vegan</li><li>• Raw food</li><li>• Fruitarian</li><li>• Dissociated diet</li></ul>
Module 5	Food and wine <ul style="list-style-type: none"><li>• Brief flambé history and flamed disse</li><li>• Buffet service and finger food</li><li>• Pairing food and wine</li><li>• Serving and pairing desserts with wine</li><li>• Understanding and serving wines</li><li>• Hot drinks: tea and coffee</li></ul>

## **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA**

**Docente: Ilaria Serrapica**

### **Presentazione della classe**

Gli alunni del quinto D hanno assunto nel complesso un comportamento adeguato, nel rispetto delle regole scolastiche, mostrando più o meno interesse e partecipazione alle proposte didattico educative ed alle attività pratiche di laboratorio. La continuità, inoltre nel corso del triennio ha favorito sicuramente il normale processo educativo, sia nell'acquisizione delle competenze sia nella modalità di apprendimento; nonché la possibilità, grazie anche al ruolo di referente/tutor scolastico dei PCTO, ad instaurare con gli alunni un'aperta relazione umana, basata sul dialogo, il confronto e la collaborazione. Infatti, la classe ha sempre mostrato particolare interesse verso tutte quelle tematiche direttamente correlate al mondo del lavoro, e questo atteggiamento positivo ha consentito al docente di operare in un clima abbastanza disteso e sereno, sempre stimolante e produttivo.

La frequenza alle lezioni, nella prima parte dell'anno scolastico, è stata per alcuni assidua e soddisfacente, mentre per altri irregolare e poco fruttuosa. Dall'avvio della didattica a distanza la maggior parte degli alunni hanno partecipato ed interagito proficuamente, nonostante le tante piccole e varie difficoltà. A tal riguardo, gli obiettivi disciplinari programmati ad inizio anno scolastico sono stati portati avanti in maniera più o meno regolare; infatti il programma è stato trattato tutto nelle linee generali, privilegiando poi durante la didattica a distanza argomenti di interesse immediato e di utilità per gli allievi stessi. Manca qualche approfondimento e la parte pratica di laboratorio di alcuni argomenti a completamento dello svolgimento del programma; in quanto l'insegnante ha ritenuto opportuno soffermarsi maggiormente su determinati argomenti, con applicazioni anche pratiche a livello domestico da parte degli alunni, considerati di fondamentale importanza per un'imminente inserimento nel mondo del lavoro. Tali compiti di realtà, nonostante siano stati dettati dallo stato di emergenza e seguiti a distanza, hanno riscosso grande successo, sia come testimonianza dei vari livelli raggiunti in termini di competenze apprese, sia per la partecipazione, passione e dedizione al lavoro da parte di ciascun alunno. Pertanto, il rendimento della classe è stato globalmente positivo, anche se alcuni elementi potevano fare di più. L'applicazione in fase di studio, pur se nel complesso accettabile, è stata in alcuni casi opportunistica e non troppo approfondita per una parte di alunni, mentre per altri si è raggiunti un alto livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante; per altri invece con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire una adeguata conoscenza dei contenuti proposti.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

Frutto di acquisizione e utilizzo critico delle conoscenze e abilità:

- .Capacità di orientarsi nel mercato in relazione ai prodotti agroalimentari e alla loro scelta consapevole a seconda della stagionalità e della provenienza.
- .Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando e innovando i prodotti tipici del territorio
- .Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- .Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- .Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- .Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

.Essere in grado di scegliere con consapevolezza il proprio percorso formativo in relazione alle proprie abilità e aspirazioni per continuare a crescere.

### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Durante l'anno scolastico, allo studente è stato chiesto di volta in volta di recuperare il voto negativo, attraverso lo studio individuale; anche se nel corso dell'attività didattica si è cercato di richiamare sia negli esercizi, sia nelle occasioni di verifica, quanto trattato in precedenza. La didattica ricorsiva è stata efficace per tutti, consentendo così di rielaborare le conoscenze e fissare le competenze perché diventino patrimonio stabile.

### **Testi adottati:**

ALMA, Edizioni PLAN - Tecniche di cucina e pasticceria - quinto anno ( volume C): il libro è stato consigliato, non tutti gli alunni hanno adottato il libro.

### **Numero di ore settimanali: 3**

### **Metodologie adottate:**

Si è cercato il più possibile di motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare cercando di:

- .mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati
- .favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli
- .rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento
- .correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo
- .favorire l'autovalutazione

A tale scopo si è fatto uso di:

- .Lezioni frontali
- .Lezioni dialogiche
- .Cooperative Learning (parte pratica)
- .Problem solving (parte pratica)
- .Classroom e Google Meet
- .Lavori individuali
- .Attività di laboratorio in cucina

### **Strumenti:**

- .E-mail
- .Laboratorio di cucina
- .Libro di testo
- .Schede tecniche
- .Slide - power point della docente

### **Verifiche:**

Verifiche scritte: 2 nel primo quadrimestre ed 1 nel secondo quadrimestre con modalità asincrona

Verifiche orali: 1/ 2 per quadrimestre

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## PROGRAMMA SVOLTO

### In presenza

Prima di iniziare il programma relativo al quinto anno si è intrapreso un percorso didattico volto al recupero e al completamento di un argomento del quarto anno, senza del quale non sarebbe stato possibile iniziare la programmazione del quinto anno.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA (slide della docente)

#### *Unità*

I costi di gestione nella ristorazione

- .Tipologie di costi
- .Il prezzo di vendita
- .Il costo pasto
- .Il food cost

GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE (slide della docente)

#### *Unità 1*

L'evoluzione delle abitudini alimentari

- .Gastronomia e storia
- . La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
- . Scelte e abitudini alimentari

#### *Unità 2*

Gli stili gastronomici

- .L'offerta tradizionale (cucina classica, nouvelle cuisine, cucina rivisitata, cucina regionale, internazionale, etnica, fusion)
- .Le cucine scientifiche (destrutturata, molecolare)
- .Le cucine etiche e dietetiche (biologica, vegetariana, vegana, macrobiotica)
- .Le scelte alimentari in funzione delle religioni (cattolica, musulmana, ebraica)

**Per questa unità la classe ha formato gruppi di lavoro, programmando e preparando dolci a piacere da utilizzare durante l'esercitazioni di laboratorio, tenendo conto delle tipologie di cucine studiate.**

In quest' unità è stata inserita e sviluppata l'attività interdisciplinare UDA OPEN PASTRY KITCHEN " creatività ed innovazione"

Il materiale è stato fornito dall'insegnante attraverso un power point contenente:

- .Che cos'è la cucina molecolare
- .Tecniche di lavorazione e presentazione:
  - .Raffreddamento con azoto liquido
  - .Frittura negli zuccheri
  - .Pressurizzazione al sifone
  - .Sferificazione
  - .Gelificazione
  - .Polverizzazione



**In merito al progetto è stato realizzato da ciascun alunno un articolo in formato digitale (power point) sull'evoluzione della pasticceria nella storia e realizzazione di due dolci tradizionali rivisitati in veste innovativa e creativa, senza tralasciare il gusto e l'equilibrio nutrizionale (tutorial fotografico)**

*IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING (libro più materiale della docente)*

- .Banqueting e Catering: due realtà a confronto
- .Che cosa è il catering
- .Il contratto di catering
- .Forme di catering
- .Nuove tendenze del catering: Lo chef a domicilio
- .Che cosa è il Banqueting
- .Forme di banqueting
- .La pianificazione del servizio di banqueting
- .Il contratto di banqueting
- .Il servizio a buffet : il buffet nei diversi momenti ristorativi
- .Come organizzare un buffet

**Per questa unità sono stati realizzati praticamente delle proposte ideate dagli alunni sul finger food o monoporzioni**

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

*Unità*

*MARCHI DI QUALITÀ E ALTRE TUTELE ALIMENTARI*

- .I prodotti DOP
- .I prodotti IGP.
- .I prodotti PAT e STG-AS

**Questa unità è stata svolta esclusivamente con ricerca e approfondimento da parte degli alunni, i quali hanno realizzato un power point.**

*Unità*

*LA SICUREZZA ( slide della docente)*

- .La filiera agroalimentare
- .La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
- .L'etichetta alimentare

**Didattica a distanza**

- .Concetto di qualità alimentare
- .La qualità certificata: le norme ISO 9000
- .Le frodi alimentari

*LA SALUTE IN CUCINA (libro e slide docente)*

*Unità*

*Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari*

- .Le reazioni avverse agli alimenti
- .Le intolleranze alimentari
- .Le intolleranze farmacologiche

.Malattie metaboliche congenite: intolleranza al lattosio e celiachia

**Per questa unità sono stati realizzati a distanza video tutorial sulla preparazione di dolci senza glutine e una presentazione in power point sul tema intolleranze alimentari.**

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE ( libro e slide docente)

Unità

Il sistema HACCP

- .L'autocontrollo e il sistema HACCP
- .Le fasi dell'HACCP
- .I sette principi dell'HACCP

Unità

L'igiene nella ristorazione

- .L'igiene professionale
- .La cura e l'igiene della persona
- .Gli ambienti:igiene e sicurezza
- .Le attrezzature: igiene e sicurezza

## **SCHEDA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI**

**Docente: Savarese Federico**

Presentazione della classe

### Andamento didattico/disciplinare

Nella fase iniziale e fino a chiusura del primo quadrimestre la classe ha lavorato bene con serietà, impegno e collaborazione, tanto da suscitare in me un certo entusiasmo. A partire dal secondo quadrimestre invece sono nate diverse polemiche, in particolare sulla organizzazione delle interrogazioni, che hanno influenzato negativamente il percorso didattico. Le interruzioni durante le lezioni sono diventate frequenti e ripetitive

(si discuteva su problematiche già affrontate e per le quali si era fatta chiarezza), si chiedeva di ripetere spiegazioni, si negava l'esistenza di schemi già elaborati nelle lezioni precedenti e quindi già spiegati.

Praticamente si è venuto a creare un clima non proprio sereno, durante il quale ho scelto di assecondare l'atteggiamento piuttosto polemico di alcuni alunne/i e quindi di accogliere le varie richieste.

Durante la fase della didattica a distanza la classe è stata pressoché inesistente in classroom dove venivano pubblicati da parte mia vari materiali didattici e compiti da svolgere. La motivazione della assenza in classroom è stata quella per cui, non avendo capito le varie spiegazioni elaborate con i file pubblicati, non si riteneva opportuno comunicare con il docente, che intanto sollecitava la classe alla collaborazione.

Ad Aprile con le video lezioni c'è stata una maggiore collaborazione della classe ma le polemiche sono continuate ugualmente con la loro "sterilità". Attualmente il clima sembra essere diventato quello di inizio anno con una maggiore disponibilità collaborativa da parte degli alunni.

### Competenze ed abilità raggiunte

Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare

Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio .

Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche

chimico - fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Le attività di recupero sono state frequenti soprattutto nel secondo quadrimestre, mirate a ripetuti chiarimenti relativi allo stesso argomento in maniera tale da avanzare con il programma con maggiore chiarezza .

Il ripasso degli argomenti , inteso come recupero , si è svolto sistematicamente in itinere e regolarmente durante l' anno scolastico e così anche per gli interventi individuali supportati dalla collaborazione dell' insegnante di sostegno e della educatrice Porta Eleonora

Approfondimenti : Argomento da integrare nell' UDA : la cucina molecolare  
L' Alginato di Sodio caratteristiche generali e motivi strutturali

**Testi adottati : CHIMICA per la Pasticceria . Autore : Carmelo Pescatore . Editore Simone s.p. a.**

**Altri strumenti didattici:** Sintesi schemi e mappe elaborate da me , proiettore collegato al PC per le spiegazioni multimediali , fotocopie da libri , documenti scaricati da internet

**Numero di ore settimanali: 2**

**Metodologie adottate :** lezione frontale , cooperative learning , lavori di gruppo

#### **Verifiche**

Verifiche scritte: 1 per quadrimestre

Verifiche orali: 1 per quadrimestre ( durante la dad come obiettivo da raggiungere )

#### **Criteri di valutazione**

le prove sopra elencate seguono un criterio formativo di valutazione

Per il periodo della didattica a distanza si tiene conto anche del lavoro svolto sulle piattaforme didattiche : Classroom

## PROGRAMMA SVOLTO IN PRESENZA

### SETTEMBRE

RICHIAMI DI CHIMICA GENERALE ( ATOMI , MOLECOLE ) L'IMPORTANZA DEGLI ELETTRONI NELLA IDENTITA' DEGLI ELEMENTI CHIMICI E NELLE REAZIONI ORGANICHE

LA CHIMICA ORGANICA OSSIA LA CHIMICA DEL CARBONIO  
L'ABBONDANZA DEL CARBONIO SULLA TERRA E LA SUA PECULIARITA' IN MERITO ALLA FORMAZIONE DI MILIARDI DI COMPOSTI

GRUPPI FUNZIONALI NELLA CHIMICA ORGANICA , SITO DI REAZIONE E DINAMICA DEGLI ELETTRONI IN UNA REAZIONE ORGANICA  
NOMENCLATURA IUPAC E PROPRIETA' DI : ALDEIDI , CHETONI E ALCOOL

### OTTOBRE / NOVEMBRE

NOMENCLATURA IUPAC E PROPRIETA' DI : ESTERI ETERI ED ACIDI CARBOSSILICI

ANALISI STRUMENTALE : I METODI CROMATOGRAFICI

T.L.C. CROMATOGRAFIA SU STRATO SOTTILE ( ANALISI QUALITATIVA )  
POLARITA' DI UNA MOLECOLA ORGANICA E IL MOMENTO DIPOLARE

LA FASE MOBILE , LA FASE STAZIONARIA , IL PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

DELLA T.L.C. IL FATTORE DI RITENZIONE  $R_f$

ESPERIENZA DI LABORATORIO SULLA CROMATOGRAFIA TLC

LA CROMATOGRAFIA SU COLONNA E LA GASCROMATOGRAFIA

STRUMENTI E PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO ( ANALISI CROMATOGRAFICA  
QUANTITATIVA )

DICEMBRE / GENNAIO

I CARBOIDRATI

COMPOSIZIONE E STRUTTURE

LA REAZIONE INTRAMOLECOLARE , LA STRUTTURA APERTA E QUELLA AD  
ANELLO

POLIMERIZZAZIONE DEGLI ZUCCHERI , IL LEGAME GLICOSIDICO , LE  
MACROMOLECOLE COME LA CELLULOSA .

GLI ZUCCHERI UTILIZZATI IN PASTICCERIA. GLI SCIROPPI E LA LORO  
COMPOSIZIONE VARIABILE

PROTEINE

CARATTERISTICHE GENERALI ,COMPOSIZIONE , IL LEGAME PEPTIDICO ,GLI  
AMMINOACIDI E LA CLASSIFICAZIONE DELLE CATENE LATERALI ,

POLIMERIZZAZIONE DEGLI AMMINOACIDI

LIPIDI

CARATTERISTICHE GEERALI , COMPOSIZIONE .

LE REAZIONI : REAZIONE CON UN RADICALE LIBERO E LA  
QUALITA' E BENEFICI DEI GRASSI POLIINSATURATI

LA REAZIONE DI FORMAZIONE DEI TRIGLICERIDI

LA REAZIONE DELLA SAPONIFICAZIONE

FEBBRAIO

L' ALGINATO :COMPOSIZIONE E STRUTTURE POLIMERICHE

( ARGOMENTO INTEGRATO NELL' UDA : LA CUCINA MOLECOLARE )

LA SPETTROFOTOMETRIA

LA RADIAZIONE ELETTROMAGNETICA E L' ENERGIA ASSOCIATA AD ESSA .

LO SPETTRO DELLE RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE . LA LUNGHEZZA

D' ONDA , LA FREQUENZA ED IL NUMERO D' ONDA .

L' INTERAZIONE DELLA RADIAZIONE ELETTROMAGNETICA CON LA MATERIA .

RADIAZIONE UV , VISIBILE E INFRAROSSA , LE TRANSIZIONI ELETTRONICHE E

GLI ASSORBIMENTI BENDING E STRETCHING DEI LEGAMI CHIMICI

DIDATTICA A DISTANZA

MARZO

SPETTROFOTOMETRIA INFRAROSSA PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

INTERPRETAZIONE DEGLI SPETTRI IR

ANALISI DEGLI ZUCCHERI : METODO RIFRATTOMETRO

APRILE

SPETTROFOTOMETRIA

INTERPRETAZIONE DEGLI SPETTRI INFRAROSSI DI SOSTANZE ORGANICHE

IL NUMERO D' ONDA E LA TRASMITTANZA NEGLI SPETTRI

IDENTIFICAZIONE DI LEGAMI O DEI GRUPPI FUNZIONALI DI UNA SOSTANZA

ORGANICA ATTRAVERSO I CARATTERISTICI VALORI DEL NUMERO D' ONDA

DI ASSORBIMENTO E DI ALTRI PARAMETRI

MAGGIO

ANALISI DEI LIPIDI

METODI DI ESTRAZIONE E DI ANALISI DEI GRASSI ;

ESTRAZIONE CON IL SOXHLET

ANALISI QUALITATIVE : NUMERO DI IODIO NUMERO DI SAPONIFICAZIONE, ANALISI SPETTROFOTOMETRICA

ANALISI DELLE PROTEINE



# SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente: Giambattista Sabatino**

## **Presentazione della classe:**

La classe 5<sup>^</sup>D è composta da 20 alunni di cui 5 maschi e 15 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato regolarmente il materiale necessario. L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

## **Competenze ed abilità raggiunte**

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

## **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

## **Testo adottato:**

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

## **Altri strumenti didattici:**

Tipologia di upload: video, App. WeScool, Padlet

**Numero di ore settimanali: 2**

## **Metodologie adottate:**

- Lezione frontale dialogata

- Cooperative learning
- Problemsolving
- Esercitazioni pratiche

### **Verifiche**

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (per quadrimestre)

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE:**

#### TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità

#### MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico

#### Circuit-training

#### CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

#### ARGOMENTI TEORICI

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Il doping

### **SECONDO QUADRIMESTRE DaD**

- Apparato locomotore <https://padlet.com/giosaba57/i87lz1mr6jzaqjih>
- Educazione alimentare <https://padlet.com/giosaba57/qfs9jh6xjq78tw20>
- Primo soccorso <https://padlet.com/giosaba57/v0r5naqxa4ff>
- Giochi sportivi (pallacanestro, ultimate e pallamano) <https://padlet.com/giosaba57/n120hjauuclq>

***Progettare e proporre ai compagni una: “Lezione da Maestro”  
Riconoscere ed illustrare l’aspetto sociale ed educativo dello sport***

## 9-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E PRECISAZIONI

In riferimento a quanto previsto dalla normativa ministeriale, gli argomenti per l'elaborato da cui avrà inizio il colloquio sono stati indicati dai docenti Serrapica e Beneduce secondo quanto deciso nella riunione del 29 maggio 2020.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
		<b>Punteggio totale della prova</b>		