

CLASSE 5A Eno
Corso serale

Anno Scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2021

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 3
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 4
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 6
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 6
PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 6
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)	Pag. 7
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag. 9
DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA	Pag. 10
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 11
ALLEGATO 1 – Documenti di Italiano	Pag. 12
ALLEGATO 2 –Argomenti degli elaborati assegnati agli alunni	Pag. 20
ALLEGATO 3 - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	Pag.22
ALLEGATO 4 – Griglia di valutazione colloquio	Pag.44
ALLEGATO 5 - PCTO	Pag. 46

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Prof. Terni Alessio

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
MARABISSI SILVIA	Italiano e storia	X	X	X
MALVAGIA LORENZO	Lingua Inglese			X
GRIECO BARBARA	Lingua Francese	X	X	X
ROSSI FLAVIA	Matematica	X	X	X
CORBO PAOLA	DITASR	X	X	X
GIULIACCI MAURO	Lab. di Enogastronomia			X
NAPPO MICHELE	Lab. di Sala e Vendita			X
TERNI ALESSIO	Scienza e cultura dell'Alimentazione			X

COORDINATORE DI CLASSE: PROF. TERNI ALESSIO

MEMBRI INTERNI COMMISSIONE ESAMINATRICE

COGNOMENOME	DISCIPLINA
MALVAGIA LORENZO	INGLESE
MARABISSI SILVIA	ITALIANO E STORIA
TERNI ALESSIO	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
ROSSI FLAVIA	MATEMATICA
CORBO PAOLA	DITARS
GIULIACCI MAURO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

**STORIA DELLA
CLASSE CON
PARTICOLARE
RIFERIMENTO AL
SECONDO BIENNIO**

La classe 5A Enogastronomia del corso serale si è formata nell'anno scolastico 2019/20 con gli alunni del biennio comune, con una parte di alunni che si sono inseriti nel secondo biennio. La classe ha subito dei cambiamenti nel corso degli ultimi due anni con un ingresso ed alcuni alunni che si sono ritirati per cause lavorative e familiari. La classe, negli anni, ha partecipato con discreta frequenza alle numerose iniziative proposte dall'Istituto, sia professionalizzanti che culturali in senso più ampio.

Nello specifico, alcuni alunni della classe 5A Eno si sono resi sempre disponibili in occasione di concorsi, eventi, corsi ecc., mostrando in ogni circostanza un'attitudine positiva al confronto e alla crescita professionale.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE QUINTA

La 5A Enogastronomia è una classe con livello disomogeneo, infatti una metà della classe presenta un rendimento buono mentre l'altra metà risulta nella media. Anche sotto il livello delle conoscenze la classe risulta divisa in due parti: una raggiunge un livello accettabile mentre per gli altri si può parlare di un'acquisizione completa delle competenze richieste al termine di un percorso per adulti di Istituto Alberghiero.

Il clima instaurato nella classe è positivo; dal punto di vista disciplinare non si sono ravvisati comportamenti scorretti. Nell'ambito della vita di classe, i rapporti tra alunni e docenti e tra pari sono improntati alla collaborazione e al rispetto, nell'ottica di una fruttuosa crescita culturale e professionale. Alcuni ragazzi si mostrano curiosi e disponibili ad accogliere gli stimoli degli insegnanti sia su attività legate ai programmi curricolari, sia in ambiti non strettamente correlati alla didattica ordinaria. La situazione familiare e lavorativa di alcuni alunni non ha permesso una continuità nel seguire le lezioni.

Ciò preposto, si può dire che la classe ha raggiunto gli obiettivi comportamentali e didattici trasversali che l'Istituto ha previsto nel PTOF.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
Strumenti di misurazione e numero di verifiche per periodo scolastico	<i>Vedi Programmazioni Docenti e relazioni personali</i>
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e Deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
Credito scolastico	<i>Vedi documentazione studenti</i>

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
Film "due giorni, una notte"	08/04/2021	Italiano, Storia, Datars	Scheda tecnica del film

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Educazione Civica

Tema: "Cittadinanza e Costituzione: lavoro, diritti, principi fondamentali della Costituzione, organizzazioni internazionali"

- Nucleo concettuale al quale fa riferimento il tema scelto:
 - 1) COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà, (All. A Linee Guida per l'insegnamento di Educazione Civica, Decreto Ministeriale n° 35 del 22/06/2020)
- (In relazione al tema scelto) Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica: "Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate..(...).
Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie (...).

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.”

(All.C Decreto Ministeriale n° 35 del 22/06/2020)

TEMA: “Cittadinanza e Costituzione: lavoro, diritti, principi fondamentali della Costituzione, organizzazioni internazionali”				
CLASSE	MATERIA	ARGOMENTO	ORE I Quadrimestre	ORE II Quadrimestre
5°A Enogastronomia a (corso serale)	DITARS	L'impresa nell'era informatica; la comunicazione digitale; Gli strumenti informatici a supporto delle attività aziendali ; I rapporti economici	3	3
	Scienza e Cultura dell'alimentazione	La Dieta Mediterranea: Patrimonio Immateriale Unesco	4	
	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	De la <i>Déclaration universelle des droits de l'homme</i> (1948) à l'Egalité des chances et accès au marché du travail		5
	STORIA	Lo Statuto albertino 1848 e il rifacimento fascista. La nascita della Costituzione Italiana	6	6
	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	No taxation without representation – American Revolution		2
	LAB. ENOGASTRONOMIA	Cucina eco-sostenibile. Valorizzazione eccellenze territoriali agroalimentari.	1	2
	Lab. Sala e vendita	Legislazione vitivinicola		2

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
(ex A.S.L.)

L'alternanza scuola/lavoro è stata organizzata secondo le nuove norme vigenti ai sensi art.8, comma 3 del Decreto n.87/2010, regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art.64, c.4 del d.l. 25 giugno 2008,n.112, convertito, con modificazioni, dalle legge 133/2008. Per l'ultimo anno del percorso di studi (A.S. 2019/2020) l'alternanza è stata disciplinata dalla legge del 30 Dicembre 2018, n.145 che ha introdotto i P.C.T.O.

La scuola ha, quindi, organizzato diverse attività nell'ambito del progetto Alternanza scuola-lavoro (v. allegato da scaricare dal Ptof), offrendo la possibilità a ciascun alunno di scegliere quali frequentare

(corsi e seminari professionalizzanti, stage, visite aziendali, partecipazione a concorsi, eventi, manifestazioni ...). Si è cercato, pertanto, di personalizzare il percorso formativo di ciascun alunno, tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare. L'attività svolta da ogni studente risulta annotata per ciascun anno scolastico in uno specifico libretto personale intestato all'alternanza scuola-lavoro agli atti della scuola.

Durante l'anno sc. 2018/2019 e 2019/2020 il percorso di A.S.L. si è integrato con il progetto "App in ASL", riconosciuto e finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti - *POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020*

– *ASSE A) OCCUPAZIONE – D.R.n°2231 /2018* concessi per la realizzazione di interventi a supporto delle azioni di alternanza scuola lavoro, che ha consentito uno specifico corso di orientamento per un totale di almeno 32 ore in due anni.

Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono stati gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. Generalmente le attività di verifica sono state le seguenti: (per la classe V la valutazione dei P.C.T.O. avverrà solo in sede di colloquio, poiché diverse prove non sono state effettuate a causa dell'interruzione dell'attività didattica dovuta a Covid 19).

Modalità di verifica	Classe secondo biennio 2019/2020	Classe V 2020/2021	Docenti coinvolti
HACCP	X	X	Docente del corso
Elaborazione e presentazione del proprio curriculum vitae	X	X	Docenti: DITASR classi IV; Lingua Inglese classi V
Relazione esperienze professionali		X in formato multimediale	Tutor scolastico e docente di italiano
Open Day corso serale 26 marzo 2021 Modalità online	X	X	Docenti delle materie tecniche e professionalizzanti
Open Day corso serale 14 maggio 2021	X	X	Docenti delle materie tecniche e professionalizzanti

La Scuola ha rilasciato, infine, agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta il livello delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso di A.S.L. (attuali P.C.T.O.) svolto.

ATTIVITÀ' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata della Memoria	On - line	29/01/2021
	Visione del Film: " Due giorni ed una notte"	On - line	08/04/2021
Incontri con esperti	Dibattito con il Magistrato Margherita Chiarini su tematiche relative al Diritto del Lavoro	On - line	9/04/2021
Orientamento	ITS Umbria – Università dei Sapori di Perugia	On - line	19/04/2021
	Compilazione questionario e CV Almadiploma	On - line	

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA

1. STRUMENTI UTILIZZATI

Le lezioni sono state effettuate tramite la Piattaforma Microsoft Teams; inoltre, è stato utilizzato anche il Registro Elettronico “Classe Viva” per l’assegnazione di compiti e come agenda della classe. Per il corso serale tutte le attività, ad eccezion fatta per i laboratori, le verifiche scritte ed eventuali recuperi tutte le lezioni si sono svolte in modalità a distanza.

2. DIFFICOLTA' REGISTRATE

Alcuni alunni hanno evidenziato difficoltà di collegamento e/o di accesso alla piattaforma, spesso a causa di devices non efficienti o di linee internet lente. In ogni caso le lezioni si sono svolte sostanzialmente senza particolari disagi.

3. IMPEGNO E PARTECIPAZIONE DEGLI STUDENTI

Le lezioni sulla piattaforma Microsoft Teams si sono svolte con una buona partecipazione della maggior parte degli studenti ad eccezion fatta per alcune problematiche derivanti da esigenze lavorative o familiari. La piattaforma ha consentito un costante e regolare dialogo educativo con gli alunni e non si può dire che la sostanza del lavoro didattico sia davvero cambiata.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

ALLEGATO n. 1

DOCUMENTI DI ITALIANO

1- Novella La lupa, da Vita dei campi di Verga

Era alta, magra, aveva soltanto un seno fermo e vigoroso da bruna - e pure non era più giovane - era pallida come se avesse sempre addosso la malaria, e su quel pallore due occhi grandi così, e delle labbra fresche e rosse, che vi mangiavano.

Al villaggio la chiamavano la Lupa perché non era sazia giammai - di nulla. Le donne si facevano la croce quando la vedevano passare, sola come una cagnaccia, con quell'andare randagio e sospettoso della lupa affamata; ella si spolvava i loro figliuoli e i loro mariti in un batter d'occhio, con le sue labbra rosse, e se li tirava dietro alla gonnella solamente a guardarli con quegli occhi da satanasso, fossero stati davanti all'altare di Santa Agrippina. Per fortuna la Lupa non veniva mai in chiesa, né a Pasqua, né a Natale, né per ascoltar messa, né per confessarsi. - Padre Angiolino di Santa Maria di Gesù, un vero servo di Dio, aveva persa l'anima per lei.

Maricchia, poveretta, buona e brava ragazza, piangeva di nascosto, perché era figlia della Lupa, e nessuno l'avrebbe tolta in moglie, sebbene ci avesse la sua bella roba nel cassetto, e la sua buona terra al sole, come ogni altra ragazza del villaggio.

Una volta la Lupa si innamorò di un bel giovane che era tornato da soldato, e mieteva il fieno con lei nelle chiuse del notaio; ma proprio quello che si dice innamorarsi, sentirsi ardere le carni sotto al fustagno del corpetto, e provare, fissandolo negli occhi, la sete che si ha nelle ore calde di giugno, in fondo alla pianura.

2- Il ritorno di 'Ntoni alla Casa del nespolo, da I Malavoglia di Verga

Una sera, tardi, il cane si mise ad abbaiare dietro l'uscio del cortile, e lo stesso Alessi, che andò ad aprire, non riconobbe 'Ntoni il quale tornava colla sporta sotto il braccio, tanto era mutato, coperto di polvere, e colla barba lunga. Come fu entrato e si fu messo a sedere in un cantuccio, non osavano quasi fargli festa. Ei non sembrava più quello, e andava guardando in giro le pareti, come non le avesse mai viste; fino il cane gli abbaia, ché non l'aveva conosciuto mai. Gli misero fra le gambe la scodella, perché aveva fame e sete, ed egli mangiò in silenzio la minestra che gli diedero, come non avesse visto grazia di Dio da otto giorni, col naso nel piatto; ma gli altri non avevano fame, tanto avevano il cuore serrato. Poi 'Ntoni, quando si fu sfamato e riposato alquanto, prese la sua sporta e si alzò per andarsene.

Alessi non osava dirgli nulla, tanto suo fratello era mutato. Ma al veder gli riprendere la sporta, si senti balzare il cuore dal petto, e Mena gli disse tutta smarrita: - Te ne vai?

- E dove vai? - chiese Alessi.

- Non lo so. Venni per vedervi. Ma dacché son qui la minestra mi è andata tutta in veleno. Per altro qui non posso starci, ché tutti mi conoscono, e perciò son venuto di sera. Andrò lontano, dove troverò da buscarmi il pane, e nessuno saprà chi sono.

Gli altri non osavano fiatare, perché ci avevano il cuore stretto in una morsa, e capivano che egli faceva bene a dir così. 'Ntoni continuava a guardare dappertutto, e stava sulla porta, e non sapeva risolversi ad andarsene. - Ve lo farò sapere dove sarò - disse infine e come fu nel cortile, sotto il nespolo, che era scuro, disse anche:

- E il nonno?

Alessi non rispose; 'Ntoni tacque anche lui, e dopo un pezzetto:

- E la Lia, che non l'ho vista?

E siccome aspettava inutilmente la risposta, aggiunse colla voce tremante, quasi avesse freddo:

- E' morta anche lei?

Alessi non rispose nemmeno; allora 'Ntoni che era sotto il nespolo colla sporta in mano, fece per sedersi, poiché le gambe gli tremavano ma si rizzò di botto, balbettando:

- Addio addio! Lo vedete che devo andarmene?

Prima d'andarsene voleva fare un giro per la casa, onde vedere se ogni cosa fosse al suo posto come prima; ma adesso, a lui che gli era bastato l'animo di lasciarla, e di dare una coltellata a don Michele, e di starsene nei guai, non gli bastava l'animo di passare da una camera all'altra se non glielo dicevano. Alessi che gli vide negli occhi il desiderio, lo fece entrare nella stalla, col pretesto del vitello che aveva comperato la Nunziata, ed era grasso e lucente; e in un canto c'era pure la chioccia coi pulcini; poi lo condusse in cucina, dove avevano fatto il forno nuovo, e nella camera accanto, che vi dormiva la Mena coi bambini della Nunziata, e pareva che li avesse fatti lei. 'Ntoni guardava ogni cosa, e approvava col capo, e diceva - Qui pure il nonno avrebbe voluto metterci il vitello, qui c'erano le chioce, e qui dormivano le ragazze, quando c'era anche quell'altra... - Ma allora non aggiunse altro, e stette zitto a guardare intorno[...]

3- L'attesa dell'amante, da Il piacere di D'Annunzio

L'orologio della Trinità de' Monti suonò le tre e mezzo. Mancava mezz'ora. Andrea Sperelli si levò dal divano dov'era disteso e andò ad aprire una delle finestre; poi diede alcuni passi nell'appartamento; poi aprì un libro, ne lesse qualche riga, lo richiuse; poi cercò intorno qualche cosa, con lo sguardo dubitante. L'ansia dell'aspettazione lo pungeva così acutamente ch'egli aveva bisogno di muoversi, di operare, di distrarre la pena interna con un atto materiale. Si chinò verso il caminetto, prese le molle per ravvivare il fuoco, mise sul mucchio ardente un nuovo pezzo di ginepro. Il mucchio crollò; i carboni sfavillando rotolarono fin su la lamina di metallo che proteggeva il tappeto; la fiamma si divise in tante piccole lingue azzurrognole che sparivano e riapparivano; i tizzi fumigarono. Allora sorse nello spirito dell'aspettante un ricordo. Proprio innanzi a quel caminetto Elena un tempo amava indugiare, prima di rivestirsi, dopo un'ora di intimità. Ella aveva molt'arte nell'accumulare gran pezzi di legno su gli alari. Prendeva le molle pesanti con ambo le mani e rovesciava un po' indietro il capo ad evitar le faville. Il suo corpo sul tappeto, nell'atto un po' faticoso, per i movimenti de' muscoli e per l'ondeggiar delle ombre pareva sorridere da tutte le giunture, e da tutte le pieghe, da tutti i cavi, soffuso d'un pallor d'ambra che richiamava al pensiero la Danae del Correggio. Ed ella aveva appunto le estremità un po' correggesche, le mani e i piedi piccoli e pieghevoli, quasi direi arborei come nelle statue di Dafne in sul principio primissimo della metamorfosi favoleggiata. Appena ella aveva compiuta l'opera, le legna conflagravano e rendevano un subito bagliore. Nella stanza quel caldo lume rossastro e il gelato crepuscolo entrante pe' vetri lottavano qualche tempo. L'odore del ginepro arso dava al capo uno stordimento leggero. Elena pareva presa da una specie di follia infantile, alla vista della vampa. Aveva l'abitudine, un po' crudele, di sfogliar sul tappeto tutti i fiori ch'eran ne' vasi, alla fine d'ogni convegno d'amore. Quando tornava nella stanza, dopo essersi vestita, mettendo i guanti o chiudendo un fermaglio sorrideva in mezzo a quella devastazione; e nulla eguagliava la grazia dell'atto che ogni volta ella faceva sollevando un poco la gonna ed avanzando prima un piede e poi l'altro perché l'amante chino legasse i nastri delle scarpe ancora disciolti. Il luogo non era quasi in nulla mutato. Da tutte le cose che Elena aveva guardate o toccate sorgevano i ricordi in folla e le immagini del tempo lontano rivivevano tumultuariamente. Dopo circa due anni, Elena stava per rivincar quella soglia.

4- X Agosto, da Myricae di Pascoli

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

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

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

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

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

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

5- La mia sera, dai Canti di Castelvechio di Pascoli

[...] È, quella infinita tempesta,
finita in un rivo canoro.
Dei fulmini fragili restano
cirri di porpora e d'oro.
O stanco dolore, riposa!
La nube nel giorno più nera
fu quella che vedo più rosa
nell'ultima sera.
Che voli di rondini intorno!
che gridi nell'aria serena!
La fame del povero giorno
prolunga la garrula cena.
La parte, sì piccola, i nidi
nel giorno non l'ebbero intera.
Né io... e che voli, che gridi,
mia limpida sera!
Don... Don... E mi dicono, Dormi!
mi cantano, Dormi! sussurrano,
Dormi! bisbigliano, Dormi!
là, voci di tenebra azzurra...
Mi sembrano canti di culla,
che fanno ch'io torni com'era...
sentivo mia madre... poi nulla...
sul far della sera.

6- La pioggia nel pineto, da Le laudi di D'Annunzio

[...]

Piove su le tue ciglia nere
sì che par tu pianga
ma di piacere; non bianca
ma quasi fatta virente,
par da scorza tu esca.
E tutta la vita è in noi fresca
aulente,
il cuor nel petto è come pèsca
intatta,
tra le palpebre gli occhi
son come polle tra l'erbe,
i denti negli alveoli
son come mandorle acerbe.
E andiam di fratta in fratta,
or congiunti or disciolti
(e il verde vigor rude
ci allaccia i malleoli
c'intrica i ginocchi)
chi sa dove, chi sa dove!
E piove su i nostri volti
silvani,
piove sulle nostre mani
ignude,
sui nostri vestimenti
leggieri,
su i freschi pensieri
che l'anima schiude
novella,
su la favola bella
che ieri
m'illuse, che oggi t'illude,
o Ermione.

7- Qui giacciono i miei cani, di D'Annunzio

Qui giacciono i miei cani
gli inutili miei cani,
stupidi ed impudichi,
novi sempre et antichi,
fedeli et infedeli
all'Ozio lor signore,
non a me uom da nulla.
Rosicchiano sotterra
nel buio senza fine
rodon gli ossi i lor ossi,
non cessano di rodere i lor ossi
vuotati di medulla
et io potrei farne
la fistola di Pan
come di sette canne
i' potrei senza cera e senza lino
farne il flauto di Pan
se Pan è il tutto e
se la morte è il tutto.
Ogni uomo nella culla
succia e sbava il suo dito,
ogni uomo seppellito
è il cane del suo nulla.

8) F. T. Marinetti, Manifesto tecnico della cucina futurista

Crediamo anzitutto necessaria:

L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana. Forse governeranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il sauer-kraut, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo. Un intelligentissimo professore napoletano, il dott. Signorelli, scrive: "A differenza del pane e del riso la pastasciutta è un alimento che si ingozza, non si mastica. Questo alimento amidaceo viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro di trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato. Ciò porta ad uno squilibrio con disturbi di questi organi. Ne derivano: fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo".

9) La vecchia imbellettata, Il saggio sull'umorismo (1908) di Pirandello

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

10) Il treno ha fischiato, da Novelle per un anno di Pirandello

Così ilare, d'una ilarità vaga e piena di stordimento, s'era presentato all'ufficio. E, tutto il giorno, non aveva combinato niente. La sera, il capo-ufficio, entrando nella stanza di lui, esaminati i registri, le carte: – E come mai? Che hai combinato tutt'oggi? Belluca lo aveva guardato sorridente, quasi con un'aria d'impudenza, aprendo le mani. – Che significa? – aveva allora esclamato il capo-ufficio, accostandogli e prendendolo per una spalla e scrollandolo. – Ohé, Belluca! – Niente, – aveva risposto Belluca, sempre con quel sorriso tra d'impudenza e d'imbecillità su le labbra. – Il treno, signor Cavaliere. – Il treno? Che treno? – Ha fischiato. – Ma che diavolo dici? – Stanotte, signor Cavaliere. Ha fischiato. L'ho sentito fischiare... – Il treno? – Sissignore. E se sapesse dove sono arrivato! In Siberia... oppure... nelle foreste del Congo... Si fa in un attimo, signor Cavaliere! Gli altri impiegati, alle grida del capo-ufficio imbestialito, erano entrati nella stanza e, sentendo parlare così Belluca, giù risate da pazzi. Allora il capo-ufficio – che quella sera doveva essere di malumore – urtato da quelle risate, era montato su tutte le furie e aveva malmenato la mansueta vittima di tanti suoi scherzi crudeli. Se non che, questa volta, la vittima, con stupore e quasi con terrore di tutti, s'era ribellata, aveva inveito, gridando sempre quella stramberia del treno che aveva fischiato, e che, perdio, ora non più, ora ch'egli aveva sentito fischiare il treno, non poteva più, non voleva più esser trattato a quel modo.

11) Mattia torna a Miragno, da Il fu Mattia Pascal di Pirandello

... Basta. Io ora vivo in pace, insieme con la mia vecchia zia Scolastica, che mi ha voluto offrir ricetto in casa sua. La mia bislacca avventura m'ha rialzato d'un tratto nella stima di lei. Dormo nello stesso letto in cui morì la povera mamma mia, e passo gran parte del giorno qua, in biblioteca, in compagnia di don Eligio, che è ancora ben lontano dal dare assetto e ordine ai vecchi libri polverosi. Ho messo circa sei mesi a scrivere questa mia strana storia, aiutato da lui. Di quanto è scritto qui egli serberà il segreto, come se l'avesse saputo sotto il sigillo della confessione. Abbiamo discusso a lungo insieme sui casi miei, e 346 spesso io gli ho dichiarato di non saper vedere che frutto se ne possa cavare. — Intanto, questo, — egli mi dice: — che fuori della legge e fuori di quelle particolarità, liete o tristi che sieno, per cui noi siamo noi, caro signor Pascal, non è possibile vivere. Ma io gli faccio osservare che non sono affatto rientrato né nella legge, né nelle mie particolarità. Mia moglie è moglie di Pomino, e io non saprei proprio dire ch'io mi sia. Nel cimitero di Miragno, su la fossa di quel povero ignoto che s'uccise alla Stia, c'è ancora la lapide dettata da Lodoletta:

COLPITO DA AVVERSI FATI

MATTIA PASCAL

BIBLIOTECARIO

CUOR GENEROSO ANIMA APERTA

QUI VOLONTARIO
RIPOSA
LA PIETÀ DEI CONCITTADINI
QUESTA LAPIDE POSE

Io vi ho portato la corona di fiori promessa e ogni tanto mi reco a vedermi morto e sepolto là. Qualche curioso mi segue da lontano; poi, al ritorno, s'accompagna con me, sorride, e – considerando la mia condizione – mi domanda: — Ma voi, insomma, si può sapere chi siete? Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi e gli rispondo: — Eh, caro mio... Io sono il fu Mattia Pascal.

12) La rinuncia al proprio nome, da Uno nessuno centomila di Pirandello

Non conclude.

Anna Rosa doveva essere assolta; ma io credo che in parte la sua assoluzione fu anche dovuta all'ilarità che si diffuse in tutta la sala del tribunale, allorché, chiamato a fare la mia deposizione, mi videro comparire col berretto, gli zoccoli e il camiciotto turchino dell'ospizio. Non mi sono più guardato in uno specchio, e non mi passa neppure per il capo di voler sapere che cosa sia avvenuto della mia faccia e di tutto il mio aspetto. Quello che avevo per gli altri dovette apparir molto mutato e in un modo assai buffo, a giudicare dalla meraviglia e dalle risate con cui fui accolto. Eppure mi vollero tutti chiamare ancora Moscarda, benché il dire Moscarda avesse ormai certo per ciascuno un significato così diverso da quello di prima, che avrebbero potuto risparmiarsi a quel povero svanito là, barbuto e sorridente, con gli zoccoli e il camiciotto turchino, la pena d'obbligarlo a voltarsi ancora a quel nome, come se realmente gli appartenesse. Nessun nome. Nessun ricordo oggi del nome di jeri; del nome d'oggi, domani. Se il nome è la cosa; se un nome è in noi il concetto d'ogni cosa posta fuori di noi; e senza nome non si ha il concetto, e la cosa resta in noi come cieca, non distinta e non definita; ebbene, questo che portai tra gli uomini ciascuno lo incida, epigrafe funeraria, sulla fronte di quella immagine con cui gli apparvi, e la lasci in pace e non ne parli più. Non è altro che questo, epigrafe funeraria, un nome. Conviene ai morti. A chi ha concluso. Io sono vivo e non concludo. La vita non conclude. E non sa di nomi, la vita. Quest'albero, respiro trémulo di foglie nuove. Sono quest'albero. Albero, nuvola; domani libro o vento: il libro che leggo, il vento che bevo. Tutto fuori, vagabondo. L'ospizio sorge in campagna, in un luogo amenissimo.

13) Ultima parte del romanzo, La coscienza di Zeno, di Italo Svevo 24 Marzo 1916.

Dal Maggio dell'anno scorso non avevo più toccato questo libercolo. Ecco che dalla Svizzera il dr. S. mi scrive pregandomi di mandargli quanto avessi ancora annotato. È una domanda curiosa, ma non ho nulla in contrario di mandargli anche questo libercolo dal quale chiaramente vedrà come io la pensi di lui e della sua cura. Giacché possiede tutte le mie confessioni, si tenga anche queste poche pagine e ancora qualcuna che volentieri aggiungo a sua edificazione. Ho poco tempo perché il mio commercio occupa la mia giornata. Ma al signor dottor S. voglio pur dire il fatto suo. Ci pensai tanto che oramai ho le idee ben chiare. Intanto egli crede di ricevere altre confessioni di malattia e debolezza e invece riceverà la descrizione di una salute solida, perfetta quanto la mia età abbastanza inoltrata può permettere. Io sono guarito! Non solo non voglio fare la psico-analisi, ma non ne ho neppure di bisogno. E la mia salute non proviene solo dal fatto che mi sento un privilegiato in mezzo a tanti martiri.

14) I fiumi, da L'allegria di Ungaretti

Cotici il 16 agosto 1916
Mi tengo a quest'albero mutilato
Abbandonato in questa dolina
Che ha il languore
Di un circo
Prima o dopo lo spettacolo
E guardo
Il passaggio quieto
Delle nuvole sulla luna
Stamani mi sono disteso
In un'urna d'acqua
E come una reliquia
Ho riposato
L'Isonzo scorrendo
Mi levigava
Come un suo sasso

[...] Ho ripassato

Le epoche
Della mia vita
Questi sono
I miei fiumi
Questo è il Serchio
Al quale hanno attinto
Duemil'anni forse
Di gente mia campagnola
E mio padre e mia madre.
Questo è il Nilo
Che mi ha visto
Nascere e crescere
E ardere d'inconsapevolezza
Nelle distese pianure
Questa è la Senna
E in quel suo torbido
Mi sono rimescolato
E mi sono conosciuto
Questi sono i miei fiumi
Contati nell'Isonzo
Questa è la mia nostalgia
Che in ognuno
Mi traspare
Ora ch'è notte
Che la mia vita mi pare
Una corolla
Di tenebre

15) Sono una creatura, da L'allegria di Ungaretti

Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916
Come questa pietra
del S. Michele
così fredda
così dura
così prosciugata
così refrattaria
così totalmente
disanimata.
Come questa pietra
è il mio pianto
che non si vede.

La morte
si sconta
vivendo.

16) Non gridate più, poesia da Il dolore di Ungaretti

Cessate di uccidere i morti,
non gridate più, non gridate
se li volete ancora udire,
se sperate di non perire.

Hanno l'impercettibile sussurro,
non fanno più rumore
del crescere dell'erba,
lieta dove non passa l'uomo.

ALLEGATO -2

ARGOMENTI DEGLI ELABORATI ASSEGNATI AGLI ALUNNI



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2020-2021
CLASSE 5A ENO SERALE

Elaborato di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE
ENOGASTRONOMIA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ARGOMENTO: “verificare nell’elenco allegato”

TRACCIA: Il candidato in base alle conoscenze, abilità e competenze acquisite nel corso del percorso scolastico, produca un elaborato relativo all’argomento assegnato facendo gli opportuni collegamenti tra le due materie di indirizzo (Scienza e Cultura dell’Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Enogastronomia). Ove possibile si facciano anche collegamenti con altre discipline e inserire le esperienze dei PCTO.

Alunno	Argomento generale/Traccia
1	La dietoterapia nelle malattie cardiovascolari
2	La dieta ipocalorica e l’obesità
3	Le intolleranze alimentari: la celiachia
4	Il diabete mellito

ALLEGATO-3

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI
DIDATTICI

Anno Scolastico 2020/2021

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: ALESSIO TERNI

RELAZIONE FINALE V CLASSE 5 A ENO SERALE

<p><i>Svolgimento del programma (tenendo conto sia dei periodi di didattica in presenza, sia di quelli in Didattica Digitale Integrata).</i></p>	<p>Il programma è stato svolto con un monte orario pari a due ore settimanali. Lo svolgimento è risultato lineare senza particolari problematiche, anche se le numerose assenze di alcuni alunni, dovute a motivazioni familiari e lavorative, ha influenzato negativamente lo svolgimento di alcuni argomenti.</p> <p>I macroargomenti trattati sono:</p> <p>Modulo uno: L'alimentazione nell'era della globalizzazione Modulo due: La dieta in condizioni fisiologiche Modulo tre: La dieta nelle principali patologie Modulo quattro: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>
<p><i>Percorsi di Educazione Civica</i></p>	<p>Per il percorso di educazione civica è stato svolto il seguente argomento: "La dieta mediterranea: patrimonio immateriale Unesco". Sono state dedicate al percorso 4 ore.</p>
<p><i>Coordinamento interdisciplinare</i></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte delle ricerche di carattere interdisciplinare, in particolare sono state svolte delle ricerche con oggetto ricette e menù mirati alla prevenzione di malattie e stati patologici</p>
<p><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale utilizzando la piattaforma Teams, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande o con esempi con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti.</p> <p>Su ogni argomento sono stati proposti esempi di casi reali e richiami alla realtà, allo scopo di favorire l'apprendimento e di rilevare eventuali difficoltà o incomprensioni. Sono state assegnate ricerche, sugli argomenti svolti, da effettuare a casa con lo scopo di approfondimento di alcuni argomenti e come raccordo con le altre discipline, queste poi sono state commentate in classe.</p> <p>Il programma è stato svolto in modo regolare approfondendo le tematiche legate alla relazione tra nutrizione e salute.</p>
<p><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></p>	<p>Il profitto medio della classe risulta buono, anche se si riscontrano differenze nel gruppo con alcuni alunni che hanno raggiunto un profitto appena sufficiente, dovuto alle numerose assenze per impegni lavorativi e familiari.</p> <p>Per la valutazione sono state effettuate prove di vario tipo:</p> <p>prove scritte di tipologia mista le prove sono state strutturate con lo scopo di aiutare gli allievi a mettere in forma scritta i concetti trasmessi durante le lezioni.</p> <p><i>Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità, un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento.</i></p> <p><i>Per la valutazione degli elaborati si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni domanda è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate, per la risposta multipla è stato assegnato un punteggio ad ogni risposta esatta.</i></p>

	<p><u>Criteria di valutazione delle prove orali:</u> oltre alle competenze acquisite, durante i colloqui orali sono state valutate la chiarezza espositiva, la proprietà di linguaggio, il linguaggio tecnico, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina e ad altre discipline, come indicato espressamente, in sede di programmazione annuale, negli obiettivi trasversali da raggiungere.</p> <p>Le griglie di valutazione sono riportate nel PTOF</p>
<i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i>	Le lezioni frontali si sono svolte utilizzando la piattaforma Teams mentre alcune verifiche scritte sono state svolte in presenza, quando possibile.
<i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i>	Il comportamento degli alunni si è sempre mostrato rispettoso delle regole e dell'insegnante instaurando un dialogo costruttivo. La classe ha ottenuto mediamente buoni risultati partecipando in maniera attiva alle lezioni, seppur con alcune eccezioni.
<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	Trattandosi di un corso serale non sono previsti incontri con le famiglie.
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	Come sussidio alla didattica ho adottato i libri di testo "Scienza e Cultura dell'alimentazione" per l'articolazione Enogastronomia e Sala e Vendita, A. Machado, Poseidonia scuola . Materiale didattico in ppt caricato sia sulla piattaforma Teams sia nel registro elettronico "classe viva"

Chianciano Terme, 10/05/2021

Il Docente
Terni Alessio

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A corso serale ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA

*Svolgimento del programma
(tenendo conto sia dei periodi
di didattica in presenza, sia
di quelli in Didattica
Digitale Integrata).*

Modulo 1 Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale:

- Definizione di turista e caratteristiche
- Definizione di turismo: attivo, passivo, produttivo
- Evoluzione del fenomeno turismo: delle origine, moderno, di massa, globale
- I fattori che influenzano il turismo internazionale: sociali ed economici
- Fattori sociali: motivazione dei turisti ed eventi politici, sociali sanitari
- Fattori Economici: Reddito, Prezzo, Rapporto di Cambio

Gli organismi internazionali:

- UNWTO (Organizzazione mondiale del turismo): definizione e compiti
- WTTC (Forum): definizione e compiti

Il mercato turistico nazionale e gli strumenti di analisi:

- Indicatori della dimensione della domanda (permanenza media, tasso di propensione turistica)
- Indicatori della dimensione dell'offerta (tasso di ricettività e densità ricettiva)
- Indicatori Economici (PIL, n. occupati, spesa procapite, saldo bilancia commerciale)

Gli organismi interni

- Organi di governo (direzione generale del turismo, Regioni e enti, Conferenza Stato-Regioni)
- Organi con finalità specifiche: enti con finalità di promozione (ENIT, Proloco, TCI); enti con compiti di analisi e rilevazione (ISTAT, Banca d'Italia, ONT, Camere di Commercio); associazioni di categoria (Federturismo, Confturismo)

Modulo 2 Il marketing

Marketing aspetti generali

- Definizione di Marketing
- Definizione di Marketing strategico e Marketing operativo

Marketing strategico:

- Fasi del marketing strategico: (fase di analisi e fase di scelta)
- Le fonti informative (statistiche, ricerche di mercato, interne, customer satisfaction)
- Analisi interna e esterna (punti di forza e debolezza e quota di mercato; opportunità, minacce)
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda: segmentazione
- Fase di scelta del target, scelte di posizionamento e obiettivi strategici

Marketing operativo: le leve del marketing mix

- Prodotto e ciclo di vita del prodotto (lancio, sviluppo, maturità, declino, rilancio)
- Prezzo e i fattori che influenzano (costi, concorrenza, andamento della domanda)
- Costi: diretti e indiretti
- Prezzi allineati, di penetrazione, di scrematura
- Prezzi determinati in base al tipo di cliente e prezzi di alta o bassa stagione

Marketing plan:

- Definizione di Marketing plan
- Composizione del marketing plan

	<p>Modulo 3: Pianificazione, programmazione e controllo aziendale</p> <p><i>Sistema di pianificazione e controllo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione strategica - Processo di pianificazione programmazione e controllo <p><i>Pianificazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di pianificazione - Fasi di pianificazione (Analisi swot, definizione degli obiettivi, formulazione strategie, redazione del piano strategico) - Caratteristiche di una scelta strategica (riguardare obiettivi primari, tempo medio-lungo, modifica organizzazione persistente, ingente impiego mezzi finanziari, costi elevati di dismissione) - Strategia di espansione, ridimensionamento, consolidamento <p><i>Programmazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di programmazione - Il Budget strumento di programmazione - Composizione del Budget: economico, investimenti, finanziamenti, finanziario, dell'esercizio) - Budget economico: i diversi budget settoriali (vendite, ricavi, costi) - Differenza tra Budget e Bilancio <p><i>Il controllo Budgetario</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di controllo - Analisi degli scostamenti (valore assoluto e relativo)
	<p><i>Il Business Plan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di Business Plan - Obiettivo del Business Plan - Funzioni interne ed esterne del Business Plan - I destinatari del Business Plan - Business plan : contenuto qualitativo e quantitativo - Business plan e le sue parti: Sintesi del progetto, Esposizione del Progetto e marketing plan, Valutazione del progetto - Parte I "Sintesi del progetto imprenditoriale": L'idea e l'organizzazione - Parte II "Esposizione del progetto imprenditoriale": Analisi di dati e raccolta informazioni; Definizione del Piano di Marketing - Parte II "Valutazione progetto": Piano degli investimenti, piano finanziario, Conti economici preventivi, stato patrimoniale preventivo - Documenti da allegare al Business Plan <p>Modulo 4: Costituzione delle imprese e tipologie di contratti</p> <p><i>Adempimenti per la costituzione di una nuova impresa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione Unica d'impresa - Segnalazione Certificata Inizio attività <p><i>Introduzione e definizione di contratto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di contratto - Elementi essenziali del Contratto (accordo, causa, oggetto, forma) <p><i>I contratti del settore ristorativo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contratto di ristorazione - Contratto di catering e soggetti coinvolti - Il ticket restaurant - Contratto di banqueting e soggetti coinvolti
<p>Percorsi di Educazione Civica</p>	<p>L'impresa nell'era informatica; la comunicazione digitale; Gli strumenti informatici a supporto delle attività aziendali ; I rapporti economici (6 ore: tre nel primo quadrimestre, 3 nel secondo quadrimestre)</p>
<p>Coordinamento interdisciplinare</p>	<p>L'interdisciplinarietà tra le varie discipline è stata realizzata durante il corso dell'anno scolastico con diverse ricerche.</p>
<p>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>Il lavoro è stato impostato facendo ricorso a diverse metodologie al fine di sollecitare negli studenti l'interesse e migliorare le conoscenze. Nello svolgimento del programma è stata seguita la sequenzialità delle unità didattiche proposte dal libro di testo in uso partendo dall'analisi del mercato turistico internazionale e nazionale fino ad arrivare a trattare gli argomenti più tecnici riguardanti la pianificazione e il controllo e il business plan. Su richiesta degli stessi alunni spesso, dopo la spiegazione su un singolo argomento, sono stati letti in classe i relativi paragrafi del libro, per poter superare le eventuali difficoltà del linguaggio tecnico. Strumento</p>

	<p>fondamentale di lavoro è stato il libro di testo; la lavagna tradizionale per alcuni tipi di esercitazioni. E' stata utilizzata l'aula ordinaria. I tempi sono stati quelli previsti dai programmi ministeriali: ore settimanali 3. Le verifiche scritte sono state impartite come domande a risposta aperte, multiple ed esercizi da svolgere, tutte al termine di una unità didattica.</p>
<i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i>	<p>La classe ha seguito con interesse tutte le attività didattiche proposte. All'interno del gruppo sono presenti diversi livelli di profitto: Ottimo per alcuni allievi capaci, studiosi e responsabili, che hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari prefissati, che posseggono buone competenze e sono in grado di evidenziare anche buone capacità critiche ed espressive. Discreto o sufficiente è il profitto per il resto della classe, che ha raggiunto importanti obiettivi trasversali e fatto in ogni caso registrare un sostanziale progresso dalla situazione di partenza, caratterizzata in non pochi casi, da carenze linguistiche e lacune pregresse in diverse discipline.</p>
<i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i>	<p>I Canali utilizzati sono il Registro Elettronico e la piattaforma Microsoft Teams; Le metodologie adottate per la didattica a distanza sono: l'apprendimento cooperativo, la La flipped classroom, le presentazioni</p>
<i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i>	<p>La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e costante per quasi tutti gli alunni e il comportamento di alcuni alunni è risultato positivo alle attività scolastiche nonché all'apprendimento dei compagni. Per quanto concerne l'impegno, la qualità dello studio personale ed il perfezionamento di un metodo di studio consolidato ed efficace non sono risultati uniformi e in taluni momenti il gruppo classe ha mostrato qualche difficoltà nel tenere una costante e comune velocità di marcia. In particolare un alunno della classe ha seguito in maniera impeccabile le lezioni senza nessuna assenze, e ha sempre rispettato le consegne in maniera puntuale ottenendo un giudizio altamente positivi nella materia.</p> <p>Gli studenti hanno conservato un comportamento sempre corretto sia nei miei confronti sia rispetto a tutti i componenti della classe. La partecipazione degli alunni è stata fin da subito molto attiva, stimolati e interessati alla modalità di svolgimento delle lezioni a distanza.</p>
<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	<p>Nessuna</p>
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	<p><u>Libro di testo</u>: "<i>Gestire le imprese ricettive</i>", Vol. 3 di Rascioni/Ferriello, RCS Editore, 2017</p>

Chianciano Terme, 11/05/2021

Firma del Docente
Paola Corbo

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2020/2021

Materia: Lingua e letteratura italiana – Docente: Marabissi Silvia

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A Eno Serale

**Svolgimento del programma
(Didattica digitale)**

Sviluppo modulare dei contenuti

Modulo 1: IL ROMANZO DEL SECONDO OTTOCENTO

- Realismo, Naturalismo e Verismo
- Verga, la vita e la poetica del Verismo
- *Vita dei campi*

Il ciclo dei vinti

- *I Malavoglia*
- *Mastro don Gesualdo*

- La narrativa decadente: Gabriele d'Annunzio, la vita: tra estetismo e superomismo. Poeta, eroe, drammaturgo, romanziere, soldato, esteta, seduttore, pubblicitario.

- *Il piacere.*

(lettura di passi scelti: Verga: *Il ritorno di Ntoni alla casa del nespolo, La lupa*; D'Annunzio: *L'attesa dell'amante di Andrea Sperelli*)

Modulo 2: LA POESIA NEL DECADENTISMO

- Decadentismo, Scapigliatura, Simbolismo, Estetismo.
- Giovanni Pascoli. Vita, opere e pensiero.
- La poetica del *Fanciullino*
- *Myricae* e *Canti di Castelvecchio*
- Gabriele D'Annunzio. Vita, opere e pensiero.
- Il progetto delle *Laudi. Alcyone.*
- Le avanguardie

Il manifesto della cucina futurista

(lettura di poesie scelte: Pascoli: *X Agosto* e *La mia sera*; D'Annunzio: *La pioggia nel pineto* e *Qui giacciono i miei cani*)

Modulo 3) LA CRISI DELL'IO NEL ROMANZO MODERNO

- Luigi Pirandello. Vita, opere e pensiero.
- La poetica dell'Umorismo. (Lettura della *Vecchia imbellettata*)
- *Il fu Mattia Pascal.* (Lettura di *Mattia torna a Miragno*)
- *Uno nessuno e centomila* (Lettura di *La rinuncia al proprio nome*)
- *Novelle per un anno* (1922-1938) (lettura di *Il treno ha fischiato*)
- Italo Svevo. Vita, opere (*Una vita, Senilità*) e pensiero.
- *La coscienza di Zeno.* Lettura di passi scelti (*La parte finale del romanzo*)

Modulo 4) Poesia contemporanea, Ungaretti

-Giuseppe Ungaretti. Vita, opere e poetica.

-La sperimentazione giovanile, il versicolo ungarettiano

-Le vicende editoriali dell'*Allegria* (Analisi dei testi poetici: *I Fiumi* e *Sono una creatura*)

- La conversione ed il ritorno all'ordine

-L'esperienza familiare del dolore (Analisi del testo poetico *Non gridate più, da Il Dolore*)

	<p>Modulo trasversale 5) LABORATORIO DI SCRITTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inquadramento delle regole della prima prova orale all'Esame di Stato. - Riassunto del testo argomentativo. - Esercitazioni sulle tipologie A dell'Esame di Stato <p>Esperienza di Analisi del testo letterario e non letterario</p>
Percorsi di Educazione Civica	Non sono stati sviluppati percorsi di Educazione Civica per questa materia preferendo concentrare tutte le ore previste nel comparto di Storia
Coordinamento interdisciplinare	Studio delle avanguardie storiche e del Futurismo come movimento interdisciplinare per eccellenza: <i>Il manifesto della cucina futurista</i> .
Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.	Lezioni frontali partecipate, discussioni guidate, esercitazioni scritte, lavori di gruppo, ricerche personali, molto ripasso in itinere degli argomenti svolti (uso delle mappe mentali, di filmati e dei recuperi individualizzati). Raggiunta una buona autonomia nell'organizzazione del lavoro a distanza ed un'ottima collaborazione tra gli allievi.
Comportamento della classe	La classe, sempre molto rispettosa ed ordinata nelle regole di convivenza a scuola, ha saputo mantenere l'impegno e la collaborazione richiesta nello studio, raggiungendo risultati complessivi discreti. Alcuni studenti hanno dimostrato costantemente un entusiasmo ed una partecipazione di straordinaria levatura, particolarmente apprezzabile e trainante nei momenti più difficili legati agli aspetti quotidiani dell'andamento pandemico dell'epidemia; un numero esiguo di ragazzi ha mostrato maggiori difficoltà nella frequenza e nella partecipazione.
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	<p>Il profitto medio ottenuto è discreto: per metà degli allievi si è ottenuta una preparazione modesta, mentre per l'altra metà i livelli di preparazione risultano molto buoni.</p> <p>La valutazione (formativa e sommativa, con misurazione in decimi delle prove orali e scritte secondo le griglie di istituto) ha avuto la duplice funzione di consentire allo studente di verificare l'efficacia del proprio impegno ed il livello raggiunto nella propria preparazione ed all'insegnante di verificare e rimodulare la propria attività. Inoltre ha tenuto conto della situazione individuale di ogni alunno, valutandolo sia rispetto al livello di partenza, sia rispetto al contesto dell'intera classe ed al raggiungimento degli obiettivi minimi relativi ad ogni Unità Didattica. La valutazione ha avuto per oggetto: conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione fenomeni umani diversi, conoscenza del linguaggio specifico, attenzione, impegno, partecipazione al dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole di gruppo.</p>
Altre osservazioni sulle modalità di attuazione della didattica a distanza.	Attraverso la piattaforma Teams si è reso necessario un tempo più lungo di assimilazione degli argomenti affrontati, con spazi di lavoro in autonomia ed esercitazioni legate a questionari a tema o ad analisi scritte di testi. Non abbiamo svolto la parte relativa a Montale.
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	I rapporti con le famiglie non sono previsti, si tratta di una classe di maggiorenni che hanno frequentato un indirizzo serale.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	Oltre a file in p.d.f. o word condivisi in piattaforma o sul registro elettronico, un sussidio didattico molto importante, soprattutto nell'ultimo periodo, si è rivelato il manuale cartaceo utilizzato dai ragazzi: <i>Idee da non perdere</i> , a cura di Federico Demarchi e Federica Pezzoli, Paravia, Milano-Torino 2018.

Chianciano Terme, 11/05/2021

Firma del Docente
Silvia Marabissi

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e
 l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2020/2021
 Materia: Storia – Docente: Marabissi Silvia

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A Eno Serale

<p><i>Svolgimento del programma (Didattica digitale)</i></p>	<p>Sviluppo modulare dei contenuti</p> <p>Modulo 1): LA PRIMA GUERRA MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La <i>Belle époque</i> (L'Italia nel periodo) - Gli hotel di lusso e lo sterminio dei namibiani - Le cause della Grande guerra - Dalle offensive iniziali alla guerra di trincea - L'entrata in guerra dell'Italia - 1917 L'anno cruciale - Il conflitto e le strategie belliche - I trattati di pace e la nuova sistemazione europea <p>Modulo 2) LO STATUTO ALBERTINO E I REGIMI TOTALITARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo Statuto albertino - La cittadinanza nello Statuto albertino - Il regime totalitario <p>Modulo 3) IL PRIMO DOPOGUERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Primo dopoguerra - La grande crisi economica del 1929 - Lo stato totalitario: regimi fascisti e autoritari in Europa - Il fascismo - La repubblica di Weimar - Il nazismo - La guerra di Spagna
<p><i>Svolgimento del programma.</i></p>	<p>Modulo 4) La Seconda guerra mondiale ed il Secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il fallimento dell'<i>appeasement</i> - La prima fase della guerra - La svolta della guerra - L'invasione dell'Italia e la prima caduta del fascismo - La resistenza al nazifascismo - La vittoria alleata

	- Lo sterminio degli ebrei d'Europa
Percorsi di Educazione Civica	Nella sua prima parte il Percorso di Educazione Civica ha preso in esame la storia dello Statuto albertino, la cittadinanza nello Statuto albertino ed il regime fascista, con un approfondimento sui regimi totalitari (6 ore complessive, comprese esercitazioni sul testo e verifiche orali). La seconda parte di tale percorso riguarderà la Costituzione italiana ed i suoi principi (6 ore complessive, comprese esercitazioni sul testo e verifiche orali).
Coordinamento interdisciplinare	I moduli presentati costituiscono una valida contestualizzazione storica, sociale ed economica a <i>L'evoluzione nella cucina nel tempo</i> .
Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.	Lezioni frontali partecipate, discussioni guidate, questionari scritti, lavori di gruppo, ricerche personali, molto ripasso <i>in itinere</i> degli argomenti svolti (uso delle mappe mentali e di recuperi individualizzati). Raggiunta una buona autonomia nell'organizzazione del lavoro a distanza ed un'ottima collaborazione tra gli allievi.
Comportamento della classe	La classe, sempre molto rispettosa ed ordinata nelle regole di convivenza a scuola, ha saputo mantenere l'impegno e la collaborazione richiesta nello studio, raggiungendo risultati complessivi più che discreti.
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione nella parte dell'anno con didattica in presenza	Il profitto medio ottenuto è discreto: mediamente si è ottenuta una preparazione sufficiente, mentre per un numero esiguo di allievi i livelli di preparazione risultano molto buoni. La valutazione (formativa e sommativa, con misurazione in decimi delle prove orali) ha avuto la duplice funzione, di consentire allo studente di verificare l'efficacia del proprio impegno ed il livello raggiunto nella propria preparazione ed all'insegnante di verificare e rimodulare la propria attività. Inoltre ha tenuto conto della situazione individuale di ogni alunno, valutandolo sia rispetto al livello di partenza sia rispetto al contesto dell'intera classe ed al raggiungimento degli obiettivi minimi relativi ad ogni Unità Didattica. La valutazione ha avuto per oggetto: conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione fenomeni storici diversi sviluppando le competenze previste, conoscenza del linguaggio specifico, attenzione, impegno, partecipazione al dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole di gruppo.
Altre osservazioni sulla didattica a distanza	Attraverso la piattaforma Teams, oltre a tutte le pratiche adottate normalmente in presenza (lezioni frontali partecipate, discussioni guidate, esercitazioni scritte, lavori di gruppo, ricerche personali, ripasso <i>in itinere</i> degli argomenti svolti) si è reso necessario un tempo più lungo di assimilazione degli argomenti affrontati, con spazi di lavoro in autonomia, organizzati attraverso questionari a tema e analisi di parole chiave. Non abbiamo sviluppato la parte relativa al Secondo dopoguerra.
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	I rapporti con le famiglie non sono previsti, si tratta di una classe di maggiorenni che hanno frequentato un indirizzo serale.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	Oltre a file in p.d.f. o <i>word</i> , condivisi in piattaforma o sul registro elettronico, un sussidio didattico molto importante, soprattutto nell'ultimo periodo, si è rivelato il manuale cartaceo utilizzato dai ragazzi: <i>Storia. Avvenimenti e problemi</i> , a cura di Sergio Manca e Simona Variara, Loescher, Torino 2012

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e
 l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2020/2021

Materia: Seconda lingua straniera_FRANCESE (corso serale)

Docente: Barbara Grieco

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A – Ind. Enogastronomia

*Svolgimento
 del
 programma
 (tenendo
 conto sia
 dei periodi
 di didattica
 in presenza,
 sia di quelli
 in Didattica
 Digitale
 Integrata).*

Modulo 1 – Régimes et nutrition

1. Alimentation et santé-manger équilibré (les groupes alimentaires)
2. La pyramide alimentaire
3. Le régime méditerranéen ou crétois
4. Les aliments bons pour la santé
5. Végétarisme et végétalisme
6. Le crudovorisme.

Module 2 – Les techniques culinaires

1. Les cuissons diététiques:
2. La cuisson à l'eau
3. La cuisson à la vapeur
4. La cuisson à la chaleur,
5. A la plancha,
6. A l'étouffé,
7. En papillote,
8. Au wok,
9. Au barbecue

Competenze:

Sapere progettare un Menu per bisogni specifici (sportivi, bambini, persone con problemi di salute specifici, il singolo cliente, donna in gravidanza). Sapere spiegare il motivo della scelta del Menu, basandosi sui gruppi alimentari e sulle tecniche di cottura viste. Sapere proporre un menu e/o un singolo piatto, delle bevande; sapere offrire delle alternative. Saper interagire in modo mirato e appropriato al contesto comunicativo.

Module 3 – Hygiène et sécurité

- 1 Hygiène et conservation des aliments à risque
- 2 Les techniques de conservation par la chaleur
- 3 Les techniques de conservation par le froid
- 4 Autres techniques de conservation
- 5 Différentes gammes de produits et les emballages

Competenze in microlingua:

Sapere riconoscere i principi e i metodi delle tecniche di conservazione. Esporli oralmente. Riconoscere vantaggi e svantaggi.

Grammatica: Les pronoms relatifs. L'impératif. Le comparatif et le superlatif.

Module 4 – Système de contrôle et de prévention

1. Le système HACCP et les 7 principes
2. La règle des 5 M
3. La marche en avant et la gestion des stocks
4. Le contrôle qualitatif et quantitatif
5. L'Hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.

Competenze in microlingua:

Riconoscere gli elementi dannosi (fisico_chimico_biologico). Sapere elencare le fasi di controllo della merce in entrata. Conoscere le tappe di gestione dello stock. Sapere quali sono le regole di igiene e sicurezza del personale e dei locali.

Grammatica: Les pronoms COD_COI. Ripasso passé composé, imparfait e futur.

Module 5 – Alimentation BIO et Labels de qualité

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agriculture biologique (origines) 2. La production BIO. Réglementation. 3. Les signes officiels de l'origine et de la qualité. <p>Module 6 – Se former au travail (lien avec l'argument d'Education Civica)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les parties du CV européen. 2. Le CV et l'entretien d'embauche.
Percorsi di Educazione Civica	<p>Argomento proposto: De la <i>Déclaration universelle des droits de l'homme</i> (1948) à l'Egalité des chances et accès au marché du travail</p> <p>Si è lavorato con una presentazione realizzata dalla docente, condivisa attraverso Attività di Teams. Visione del video in condivisione con tutti gli alunni, spiegato e tradotto. Momenti di riflessione sono stati sollecitati e la classe ha reagito molto bene, condividendo con tutti, in italiano, o in francese, le proprie riflessioni. Successivamente agli alunni è stato dato come compito lo svolgimento delle consegne, per la relativa valutazione, in base a delle griglie di valutazione già presenti nel power point.</p>
Coordinamento interdisciplinare	Nessuno
Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.	<p>Il corso di Seconda lingua francese si è svolto completamente in DAD. Per questo si è adottata spesso la metodologia <i>flipped classroom</i>, come spesso accade nell'insengamento delle lingue straniere: gli alunni grazie al materiale condiviso su Registro elettronico hanno letto e, eventualmente, fatto delle esercitazioni a casa; in seguito in asincrono, si è ripreso l'argomento, la funzione linguistica, la microlingua. Spesso gli alunni hanno richiesto la mediazione attraverso l'italiano, competenza peraltro evidenziata dall'ultimo aggiornamento del QCER. La mediazione è stata vista come mezzo inclusivo, in quanto non tutti gli alunni hanno lo stesso livello di autonomia. La metodologia <i>cooperative learning</i> è stata spesso messa in atto. Il lavoro autonomo sul testo ha permesso a ciascuno, con il proprio ritmo, di comprendere il testo, di chiedere al compagno o al docente in caso di dubbi e di svolgere esercizi di comprensione sul testo.</p> <p>La lettura del testo in lingua (sottolineando sia aspetti fonetici che grammaticali richiamando l'attenzione, ad esempio, sul plurale, sul genere dei sostantivi, sui tempi verbali incontrati) fatta dal docente o da una madrelingua da supporto multimediale (audio e video), ha permesso di esercitare anche l'abilità di comprensione orale.</p> <p>La classe, nel complesso, ha raggiunto un livello più che sufficiente di autonomia di lettura e di comprensione del testo. Lo stesso vale per la capacità riutilizzo delle funzioni linguistiche.</p> <p>Con l'aiuto del docente, tutta la classe ha saputo orientarsi nel testo nuovo in microlingua, comprendendone il significato principale. Alcuni alunni hanno dimostrato maggiore autonomia.</p> <p>Per quanto riguarda la produzione orale, visto che gli alunni hanno da subito espresso una loro difficoltà e senso di inadeguatezza ad esprimersi in francese, è stato chiesto loro di scrivere dei dialoghi, un menu, ecc. e in un secondo momento di esporli oralmente. Ciò ha favorito la formulazione e poi la memorizzazione di strutture dialogiche e funzioni linguistiche tipiche.</p>
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	<p>Il profitto medio è buono, due studenti si caratterizzano per la frequenza costante e per l'impegno attivo in DAD ed anche per l'ottimo rispetto delle consegne e attività assegnate. Uno studente per motivi di lavoro si è collegato molto poco e spesso con problemi di connessione nel primo quadrimestre, migliorando la frequenza nel secondo quadrimestre. Uno studente, invece, ha frequentato solamente nel secondo quadrimestre, partecipando in modo più che sufficiente. Per la valutazione delle competenze di comprensione scritta e produzione scritta si sono realizzate prove scritte in sincrono, in asincrono, di tipo strutturato. La comprensione orale e produzione orale è stata valutata attraverso delle verifiche orali su argomenti del programma a metà o fine modulo. La competenza comunicativa, sociolinguistica e pragmatica attraverso l'interazione con il docente simulando situazioni reali di utilizzo della lingua straniera comune e di microlingua.</p>
Modalità di attuazione della didattica digitale integrata	<p>Collegamenti online attraverso la piattaforma Teams per le attività sincrone. In asincrono si sono forniti materiali o indicazioni delle pagine del libro consigliato su cui si chiedevano delle attività. Le esercitazioni scritte sono state inviate via email alla docente che le ha corrette ed rinviate ad ogni singolo alunno e, infine, archiviate in cartelle singole suddivise per cognome.</p> <p>Si è fatto ricorso a piattaforme specializzate in didattica delle lingue, come LearningApps e a siti di FLE, come ad esempio TV5 Monde, Larousse, Loescher, LepoinduFLE, sia per le esercitazioni a casa, per il ripasso o rinforzo.</p>

Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.	La classe si è comportata sempre con rispetto del gruppo e del docente. Il rendimento si può dire abbastanza buono nel complesso.
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	Nessuna
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	E' stato suggerito il seguente libro di riferimento (non obbligatorio – tutte le parti trattate sono state scansionate e caricate nel Registro elettronico dalla docente): S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, <i>Les Toqués de la gastronomie</i> , Cappelli Editore. Per mantenere attiva la motivazione sono state suggerite e/o realizzate insieme attività tratte dalle piattaforme specializzate in FLE, tra cui , <i>Quizinière</i> , <i>LearningApps</i> , e dai siti TV5 Monde, Loescher, Institut français.

Chianciano Terme, 30/04/2021

Firma del Docente
Barbara Grieco

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e
 l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2020/2021
 Materia: Lab. Es. enogastronomiche – settore sala e vendita
 Docente: Michele NAPPO

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5°A corso serale

<p><i>Svolgimento del programma (tenendo conto sia dei periodi di didattica in presenza, sia di quelli in Didattica Digitale Integrata).</i></p>	<p><i>Nel corso dell'anno scolastico 2020/21 sono stati trattati i seguenti argomenti:</i> MACROAREA 1 IL MENÙ E LE CARTE UNITÀ 1 – L'elaborazione del menù e carte 1. Quali menù e carte offrono le aziende ristorative 2. Come avviene la redazione del menù 3. Come si struttura la carta dei vini MACROAREA 2 TECNICHE AVANZATE DI SALA Unità 1 - La cucina di sala 1. Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati MACROAREA 3 TECNICHE AVANZATE DI BAR Unità 1 - L'acqua e le bevande 1. Quali acque sono destinate al consumo umano 2. Che cosa sono le bevande Unità 3 – I distillati e i liquori 1. Come si producono i distillati 2. La grappa MACROAREA 4 ENOLOGIA E SOMMELLERIE Unità 1 – dalla vite al vino 1. La produzione del vino 2. I vini toscani</p>
<p><i>Percorsi di Educazione Civica</i></p>	<p><i>Sono state svolte 2 ore afferenti ai percorsi di Educazione Civica nell'arco del 2° Quadrimestre:</i> Le bevande alcoliche: Il vino – la legislazione vitivinicola in Italia e in Europa.</p>
<p><i>Coordinamento interdisciplinare</i></p>	<p>Come si evince dall'elenco degli argomenti svolti sopra riportato, le attività di coordinamento interdisciplinare hanno riguardato principalmente le materie Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina e Scienze degli Alimenti.</p>
<p><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>I criteri didattici seguiti corrispondono a quanto delineato nella programmazione iniziale, basata su quanto stabilito dai programmi ministeriali e dal PTOF d'Istituto. Nel periodo di didattica in presenza, oltre alla lezione frontale, sono state utilizzate metodologie di lavoro di gruppo nelle esercitazioni pratiche. Il sottoscritto ha insegnato nella classe dall'inizio di questo anno scolastico e nel complesso, si registrano, per la maggior parte degli alunni, un'acquisizione di complete abilità operative e organizzative ed una manifestazione di comportamenti sempre improntati al senso di responsabilità ed al rispetto. Dal punto di vista didattico, è da ritenersi globalmente acquisita la conoscenza dei requisiti necessari ad una trattazione approfondita o sicura degli argomenti di carattere generale, tecnico e pratico via via affrontati.</p>
<p><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></p>	<p>Il profilo finale della classe risulta così delineato: un discreto numero di alunni ha raggiunto conoscenze complete e sicure; la maggior parte della classe è pervenuta ad una preparazione discreta o sufficiente.</p>

	La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza dei singoli allievi, dei progressi fatti rispetto alla situazione iniziale, della conoscenza degli argomenti e delle strutture trattate, della capacità di esprimersi, della partecipazione e dell'interesse nei confronti delle attività proposte. Il voto finale è scaturito dalle azioni di valutazione sommativa e formativa, volte in particolare a rilevare gli interventi orali, le prove scritte, la partecipazione, la crescita umana e culturale degli allievi. Gli indicatori utilizzati hanno fatto riferimento a quanto illustrato in dettaglio nei criteri di valutazione sommativi di Istituto.
<i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i>	Nella fase di didattica digitale integrata, è stato utilizzato Microsoft Teams per l'inserimento di documenti, scannerizzazioni e link per l'effettuazione di videolezioni. Il gruppo WhatsApp di classe è stato utilizzato per le comunicazioni più immediate. La piattaforma è stata spesso utilizzata per la trattazione di nuove tematiche, per l'esecuzione di esercitazioni scritte, per lo svolgimento di interrogazioni, per la condivisione di materiali e per la consegna di attività richieste agli studenti.
<i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i>	Si sono registrati un buon clima di lavoro e un generale rispetto delle regole disciplinari, ma l'interesse e la partecipazione alle attività proposte per alcuni alunni è stato discontinuo per le numerose assenze per motivi di lavoro.
<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	I rapporti con le famiglie non sono stati espletati in quanto si tratta di alunni adulti. I colloqui si sono comunque svolti con gli stessi alunni all'insegna dell'eshaustività e della cordialità.
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	Il libro di testo nel corso serale non è in adozione, comunque alcuni alunni hanno acquistato volontariamente il volume adottato per il corso diurno e cioè Alma "Sale e vendita per cucina", innovativo nell'impostazione e ricco di spunti relativi alle varie abilità ed alle situazioni lavorative reali, sono stati utilizzati materiali alternativi come dispense in copia cartacea o digitale, preparate dal sottoscritto.

Chianciano Terme, 06/05/2021

Firma del Docente
Michele NAPPO

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e
 l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2020/2021

Materia: ENOGASTONOMIA – SETTORE CUCINA – Docente: GIULIACCI
 MAURO

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5° A Corso serale

<p><i>Svolgimento del programma (tenendo conto sia dei periodi di didattica in presenza, sia di quelli in Didattica Digitale Integrata).</i></p>	<p>Igiene e sicurezza del luogo di lavoro Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica Sicurezza del luogo di lavoro Sicurezza sul lavoro I rischi lavorativi nella ristorazione. Alimenti e qualità alimentare Le certificazioni di qualità I prodotti ecologici e biologici Approvvigionamento La gestione dell'economato I menù e la corretta nutrizione I menù della ristorazione commerciale I menù della ristorazione collettiva. Le esercitazioni in laboratorio sono state svolte nella realizzazione di menù sui seguenti argomenti La cucina regionale italiana Paste e lievitati Pizza e focacce Selvaggina Dolci tradizionali italiani Le cucine alternative Le cucine per intolleranze alimentari</p>
<p><i>Percorsi di Educazione Civica</i></p>	<p>Sono state svolte 4 ore nel primo quadrimestre sui seguenti argomenti Certificazione di qualità e tutela del made in Italy Menù a km zero con particolare attenzione all'arte del riciclo</p>
<p><i>Coordinamento interdisciplinare</i></p>	<p>Le attività di coordinamento interdisciplinare hanno riguardato principalmente la materia di laboratorio di sala.</p>
<p><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>I criteri didattici eseguiti corrispondono a quanto delineato nella programmazione iniziale e dai programmi ministeriali nei limiti dell'inizio attività didattica al 15 novembre. Le metodologie adottate sono state le seguenti: Lezioni frontali Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazioni di brigata in presenza, nessuna lezione in DAD Prove pratiche di laboratorio, quasi tutti gli alunni della classe hanno dimostrato di aver raggiunto gli obiettivi generali prefissati, mostrando un buon grado di maturità e di educazione, si adattano molto bene alla disciplina e alle regole imposte dal ruolo</p>

	che ricoprono prendendo man mano coscienza del modo di porsi e presentarsi in ambito lavorativo. Per quanto riguarda gli obiettivi specifici, la maggior parte della classe ha dimostrato di aver acquisito le conoscenze di base.
<i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i>	Per quanto riguarda il profilo finale della classe, la maggior parte degli alunni ha raggiunto conoscenze complete e sicure. La restante parte essendo partiti da una situazione di base poco solida, rivelano un livello di preparazione accettabile, con alcune difficoltà sulla parte teorica. Per la valutazione si è tenuto conto del livello di partenza iniziale dei singoli studenti, dei progressi fatti rispetto alla situazione iniziale, della partecipazione e dell'interesse nei confronti delle attività proposte, in particolare quelle laboratoriali. Gli indicatori utilizzati sono quelli di valutazione d'Istituto.
<i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i>	Le prove pratiche della classe sono state svolte in presenza.
<i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i>	Il comportamento degli alunni è stato corretto e rispettoso tanto da creare un buon clima relazionale tra gli stessi.
<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	I rapporti con le famiglie non sono stati espletati in quanto alunni adulti.
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	

Chianciano Terme, 07/05/2021

Firma del Docente
Giuliaci Mauro

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A

<p><i>Svolgimento del programma (tenendo conto sia dei periodi di didattica in presenza, sia di quelli in Didattica Digitale Integrata).</i></p>	<p>Il programma si è svolto in maniera regolare; la Didattica Digitale Integrata adottata sin dall'inizio ha permesso uno svolgimento delle tematiche e dei moduli in maniera continuativa e costante e non sono emerse problematiche rilevanti per quel che riguarda l'interruzione o la sospensione di determinati temi.</p> <p>Il programma è il seguente:</p> <p>Modulo 1 → <u>Cooking techniques</u>: dry hot air, liquid, browning in hot fat, combination and extraction of liquefiable foods; recipes connected to this cooking methods; examples of stocks and soups; how to serve dishes with appropriate temperatures, containers and garnish</p> <p>Modulo 2 → <u>Restaurant equipment</u>: general, table silver, china, glassware and linen; chef's basic knives, moulds and other kitchen utensils; the chef's or cook's uniform</p> <p>Modulo 3 → <u>A first taste of Italy</u>: connection between gastronomy and tourism, eating at a destination, hotel catering, European standard regulations (PDO, PGI, CDO, CDOG) and typical Italian eating places</p> <p>Modulo 4 → <u>Italian gastronomic tour</u>: food and wine in North-West Italy; food and wine in North-East Italy and in Emilia-Romagna; food and wine in Central Italy; food and wine in Southern Italy and in the two islands</p> <p>Modulo 5 → <u>Health and safety</u>: HAACP and HAACP principles; food transmitted infections, food poisoning and food contamination; appropriate diets (Mediterranean diet)</p>
<p><i>Percorsi di Educazione Civica</i></p>	<p>Durante il secondo quadrimestre è stato svolto un approfondimento di Educazione Civica legato alla cittadinanza e ai diritti e doveri comportati dalla cittadinanza stessa riguardante la Rivolta del Tè di Boston e l'inizio della Rivoluzione Americana</p>
<p><i>Coordinamento interdisciplinare</i></p>	<p>Con le altre materie si è cercato di fornire agli studenti gli strumenti per l'acquisizione di capacità e di abilità relative alla terminologia e all'applicazione dei suddetti termini in un contesto pratico riguardante la discussione di alimenti, bevande, cucina italiana, utensili e norme sanitarie da adottare.</p>
<p><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>I criteri didattici seguiti sono consistiti in invio di documenti, immagini e testi agli alunni: essi sono stati prima letti e poi analizzati in classe. Ci si è soffermato sulla terminologia specifica legata al percorso enogastronomico degli studenti, appresa prima in forma scritta e poi, in contesti pratici simulando dei dialoghi, in forma orale. Gli alunni hanno mostrato a fine corso un solido apprendimento della terminologia relativa all'enogastronomia e sono in grado di formulare delle nozioni basilari di cucina nazionale e internazionale, luoghi della ristorazione e utensili in maniera ottimale, mostrando un'applicazione pratica, giudiziosa e logica delle conoscenze acquisite che</p>

	permetterà loro di gestire e di usufruire dei saperi da loro appresi a lungo termine.
<i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i>	La classe ha ottenuto nel complesso un profitto medio positivo; hanno compreso bene la terminologia del settore e la sanno applicare in maniera efficiente sia in contesti più teorici che in settori più pratici, quali interazione orale e stesura di brevi brani scritti. I criteri di valutazione hanno tenuto conto del grado di conoscenze acquisite dagli studenti, del senso logico che traspare dalle loro interazioni e della loro partecipazione durante le lezioni stessi con interventi o osservazioni attinenti
<i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i>	Essendo stata utilizzata la DDI nell'arco di tutto il corrente anno scolastico (nello specifico Microsoft Teams), essa è stata attuata in maniera costante e regolare e gli studenti non hanno mostrato evidenti o particolari problematiche nell'affrontare questa modalità di attuazione. Sono stati condivisi con loro documenti, file, diapositive
<i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i>	La classe ha mostrato prevalentemente un'attitudine positiva e un buon interesse verso gli argomenti spiegati: ciò ha permesso un rendimento valutativo della classe ottimale e pienamente discreto. Nonostante la particolare terminologia da apprendere, la maggior parte degli studenti si è mostrata volitiva e ha mostrato una buona versatilità nell'affrontare i vari moduli all'interno del corrente anno scolastico. Alcuni elementi, principalmente per motivi lavorativi, non hanno potuto partecipare in maniera regolare alle lezioni di inglese; ciò nonostante rimane da evidenziare come prevalentemente gli alunni abbiano informato il docente in caso di disagi o contrattempi che hanno impedito loro il regolare flusso delle lezioni.
<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	Data la natura del corso serale, non sono stati necessari colloqui particolari con le famiglie; tutte le comunicazioni che erano necessarie da riferire sono state espone direttamente agli alunni stessi e il rapporto che si è creato è stato tendenzialmente positivo.
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	Non sono state approntate particolari attività parascolastiche o sussidi didattici: tutto il materiale di riferimento da studiare è stato fornito direttamente dal sottoscritto professore in corrispondenza dello studio dei diversi moduli.

Chianciano Terme, 03/05/2021

Firma del Docente
Lorenzo Malvaglia

Anno Scolastico 2020/2021

Materia: Matematica – Docente: Prof.ssa Rossi Flavia

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A – Enogastronomia - Corso serale

*Svolgimento del programma
 (tenendo conto sia dei periodi
 di didattica in presenza, sia
 di quelli in Didattica
 Digitale Integrata).*

MODULO 1: LE FUNZIONI:

- Il concetto di funzione; grafici delle funzioni elementari $y = mx + q$, $y = ax^2 + bx + c$
- Campo di esistenza di funzioni
- Intersezioni con gli assi coordinati
- Studio del segno (intervalli di positività/negatività)
- Rappresentazione del grafico probabile di funzioni razionali intere e fratte, irrazionali (cenni)
- Analisi del grafico di una funzione con deduzione delle principali proprietà

MODULO 2: I LIMITI

- Introduzione intuitiva al concetto di limite.
- Limite per x che tende all'infinito, limite per x che tende ad un valore finito.
- Limite destro e limite sinistro.
- Analisi della forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e Teorema del "grado numeratore/denominatore".
- Equazione degli asintoti: Asintoto orizzontale, verticale e obliquo.

MODULO 3: LA CONTINUITÀ (cenni)

- Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo

MODULO 4: LE DERIVATE

- Il concetto di derivata.
- Definizione di derivata dal punto di vista algebrico e geometrico.
- Derivata di funzioni elementari e regole di derivazione
- Studio della crescita e della decrescenza di una funzione. Ricerca di max. e min. relativi.
- Rappresentazione grafica delle funzioni.
- Analisi del grafico di una funzione: dal grafico dedurre dominio, intersezioni con gli assi, intervalli di positività/negatività, equazioni degli asintoti, segno della derivata prima, punti di massimo/minimo relativo.

<p><i>Percorsi di Educazione Civica</i></p>	<p>Non sono stati svolti moduli relativi a tale percorso, non essendo stati individuati possibili collegamenti con il tema trattato.</p>
<p><i>Coordinamento interdisciplinare</i></p>	<p>La trasversalità e i collegamenti interdisciplinari sono stati affrontati con spunti e input nella presentazione dei vari argomenti per coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti. Agli studenti sono stati trasmessi input per stimolare il loro spirito di ricerca e le loro capacità di rielaborazione personale anche in altri ambiti soprattutto professionali.</p>
<p><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande o con esempi o esercizi opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti). Su ogni argomento sono stati proposti esercizi di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi alla lavagna, allo scopo di favorire l'apprendimento e di rilevare eventuali difficoltà o incomprensioni. Sono stati assegnati esercizi da svolgere a casa, al fine di favorire l'acquisizione dei concetti e delle tecniche di calcolo. Gli esercizi sono stati sempre corretti alla lavagna, di solito dai ragazzi stessi, in modo da monitorare la loro continuità di studio e il loro grado di apprendimento. Il programma è stato svolto in modo regolare senza però particolari approfondimenti. Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato ad inizio anno scolastico tenendo conto del livello di competenze e conoscenze della classe. Le lezioni teoriche sono state effettuate utilizzando un linguaggio semplice e accessibile ai ragazzi ma al tempo stesso rigoroso, accompagnate da numerose esercitazioni svolte in classe o con DAD per una migliore assimilazione dei contenuti e per consentire il raggiungimento dell'autonomia. Si è ritenuto opportuno privilegiare momenti di scoperta e di generalizzazione a partire da casi semplici usando la tecnica di insegnamento per problemi. La disciplina è stata presentata in modo unitario sottolineando i molteplici collegamenti tra le varie parti. L'impostazione metodologica è stata di tipo attivo: agli studenti sono stati lasciati spazi di lavoro autonomo e di gruppo allo scopo di stimolare il loro spirito di ricerca e le loro capacità di rielaborazione personale. I contenuti sono stati introdotti e svolti attraverso unità didattiche costituite da proposte di lavoro, momenti di verifica formativa, sistemazioni e consolidamenti delle conoscenze. Tutti gli argomenti trattati sono stati introdotti lavorando sui grafici di funzione, inizialmente ripartendo dal programma svolto l'anno scorso gli alunni hanno consolidato il concetto di dominio, intersezione della funzione con gli assi coordinati e la positività di una funzione. Sempre con l'osservazione di grafici, i ragazzi si sono avvicinati al concetto di limite e quindi di asintoto e lentamente hanno costruito grafici di una funzione data. Con l'introduzione del concetto di derivata, il grafico della funzione ha raggiunto una maggiore precisione e hanno così compreso l'importanza dei vari concetti proposti e l'utilità di riunirli armonicamente. La presentazione degli argomenti è avvenuta partendo da stimoli di vario tipo (con domande o con esempi o esercizi opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti. Su ogni argomento sono stati proposti esercizi di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi, allo scopo di favorire l'apprendimento e di rilevare eventuali difficoltà o incomprensioni. Sono stati assegnati esercizi da svolgere autonomamente, al fine di favorire l'acquisizione dei concetti e delle tecniche di calcolo. Gli esercizi sono stati sempre corretti, spesso dai ragazzi stessi, in modo da monitorare la loro continuità di studio e il loro grado di apprendimento.</p>
<p><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></p>	<p>Dal punto di vista del profitto la classe ha dimostrato di essere dotata di buone capacità logico - matematiche, ha raggiunto ottimi risultati evidenziando capacità logiche accompagnate da una partecipazione e un interesse costante, ha raggiunto una solida conoscenza dei contenuti disciplinari, una buona competenza comunicativa, studiando in modo costante e consapevole, frequentando in modo assiduo le lezioni, partecipando attivamente alle attività didattiche e rielaborando in modo autonomo le</p>

	<p>conoscenze acquisite; Le valutazioni sono state date secondo i criteri contemplati nella programmazione. La valutazione è stata connessa alle periodiche verifiche orali e scritte e alle risposte date in conseguenza degli stimoli suscitati durante l'attività in classe. Le prove sono state valutate dal punto di vista qualitativo in base alla coerenza logica e all'ordine mentale, all'uso e interpretazione appropriati di termini e simboli, in base alla capacità di individuare la via o le vie di soluzione di un problema, di utilizzare i dati, di verificare e discutere le soluzioni; dal punto di vista quantitativo in base alla conoscenza di un argomento. Inoltre si è tenuta in considerazione l'abilità espressiva, la capacità di sapersi orientare e l'abilità esecutiva.</p>
<p><i>Modalità di attuazione della didattica digitale integrata</i></p>	<p>I Canali utilizzati sono il Registro Elettronico e la piattaforma Microsoft Teams; Le metodologie adottate per la didattica a distanza sono: l'apprendimento cooperativo, la La flipped classroom, le presentazioni. Durante le lezioni in DAD è stato seguito lo schema orario suggerito dalla scuola, alternando le spiegazioni a delle brevi pause.</p>
<p><i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i></p>	<p>In generale tutti gli alunni hanno tenuto un atteggiamento adeguatamente interessato e sufficientemente propositivo. La maggior parte degli alunni si è sempre mostrato rispettoso, pronto e impegnato nel momento delle spiegazioni e delle esercitazioni in classe.</p>
<p><i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i></p>	<p>Per gli alunni del Corso serale non sono previsti colloqui con le famiglie.</p>
<p><i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i></p>	<p>Ai ragazzi sono state fornite delle dispense, schemi e mappe concettuali preparate dall'insegnante come supporto allo studio individuale. Tali supporti sono stati condivisi sulla piattaforma Teams e sul RE.</p>

Chianciano Terme, 15/05/2021

Firma del Docente

Flavia Rossi

ALLEGATO n. 4
GRIGLIA VALUTAZIONE
COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO n. 5

Progetto PCTO Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Denominazione progetto	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO) P5
Priorità cui si riferisce	<i>Promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.</i>
Traguardo di risultato	<i>2.a) Aumentare dell'1% annuo il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.</i>
Obiettivo di processo	<i>Attivare percorsi mirati ad orientare gli studenti verso la conoscenza del sé, alle scelte di formazione e professionali (anche con il supporto di esterni). Potenziare l'apprendimento in contesto lavorativo.</i>
Altre priorità (eventuale)	<p><i>Far conseguire in un percorso triennale agli studenti iscritti al terzo, quarto e quinto anno le seguenti competenze, come previsto dall'art.33 Legge 107/2015 :</i></p> <p><u><i>Indirizzo "Enogastronomia":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</i> <i>• Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.</i> <p><i>Opzione "Produzioni dolciarie e artigianali":</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i> <i>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i> <p><u><i>Indirizzo "Servizi di sala e di vendita":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</i> <i>• Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</i> <p><u><i>Indirizzo "Accoglienza turistica":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.</i> <i>• Commercializzare e promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</i>
Situazione su cui interviene	<p><i>Ai sensi della normativa vigente destinatari delle azioni del progetto sono gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi.</i></p> <p><i>La scuola ha un'esperienza consolidata nell'Alternanza Scuola- Lavoro. Gli insegnanti che fanno parte dell'apposita commissione hanno frequentato un percorso formativo denominato "Progetto P.A.S.S.A.L.O." e sono stati effettuati incontri anche con i tutor aziendali.</i></p> <p><i>Le ore di ASL attualmente svolte nel triennio sono 400 (curricolari ed extracurricolari).</i></p>

Attività previste	<p><i>Realizzazione di un percorso formativo “alternanza scuola/lavoro” personalizzato per ciascun alunno, che tenga conto dei tempi e delle modalità di apprendimento proprie di ciascun studente, delle attitudini personali e propensioni da sviluppare, anche attraverso diverse esperienze di alternanza scuola/lavoro sia a scuola che in aziende turistiche prevalentemente del territorio, ma anche di importanza nazionale ed estere.</i></p> <p><i>Nel percorso triennale sono previste le seguenti attività, che verranno individuate specificatamente anno per anno dai docenti di classe, in considerazione delle programmazioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- visite aziendali in diverse tipologie di aziende per settore e per dimensioni;</i> <i>- esperienze laboratoriali a scuola, preparatorie all’attività di stage in azienda;</i> <i>- mediamente due stage per ciascun alunno in aziende turistiche;</i> <i>- incontri di preparazione e di verifica con i tutor;</i> <i>- seminari a carattere professionalizzante e/o di orientamento con esperti del settore enogastronomico e turistico, nella più ampia accezione del termine, anche in collaborazione con associazioni di categoria presenti sul territorio (Slow Food, AIS, FIC,AIC,);</i> <i>- realizzazione di interventi formativi in materia fiscale in collaborazione con l’Agenzia delle Entrate nell’ambito del progetto “Fisco e scuola”, al fine di diffondere tra i futuri operatori del settore turistico la cultura contributiva, intesa come "educazione" alla concreta partecipazione dei cittadini alla realizzazione e al funzionamento dei servizi pubblici;</i> <i>- corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana;</i> <i>- corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro effettuato anche con l’ausilio della piattaforma TRIO della Regione Toscana oppure con altri sussidi o con esperti esterni.</i> <i>- viaggi di istruzione a carattere professionalizzante;</i> <i>- organizzazione e partecipazione ad eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali del territorio, nonché a manifestazione, eventi, cene e pranzi a tema, concorsi anche in collaborazione con altri progetti;</i> <i>- costituzione e gestione di un’impresa formativa simulata (percorso da attivare solo in alcune classi compatibilmente con la effettiva disponibilità dei relativi Consigli di classe);</i> <i>- incontri con referenti di alcune società cooperative operanti sul territorio (p.es. COOP) allo scopo di diffondere la cultura mutualistica operante anche nel settore enogastronomico e turistico;</i> <i>- seminari e/o incontri di informazione ed orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi anche nell’ambito del progetto “Alma Diploma”.</i> <p><i>Tutte queste attività diversamente costituite sono svolte da ciascun alunno per un monte ore complessivo minimo di 400 ore in tre anni (curricolari ed extracurricolari).</i></p> <p><i>Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dell’Alternanza Scuola-Lavoro che consentirà di documentare il percorso formativo di ogni studente.</i></p> <p><i>Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto depositato agli atti della scuola.</i></p>
-------------------	--

Risorse finanziarie necessarie	<i>Il progetto è finanziato con fondi ministeriali.</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>Commissione Alternanza Scuola Lavoro per attività di progettazione, realizzazione, monitoraggio e verifica del progetto. Mediamente 400 ore l'anno, tenuto conto che le classi coinvolte sono circa 18 con un numero complessivo di circa 330 studenti ogni anno scolastico</i>
Altre risorse necessarie	<i>Tecnici, esperti esterni, hardware e software specifici. Insegnante in organico di potenziamento per n° 198 ore annuali</i>
Indicatori utilizzati	<i>Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. In itinere il percorso è valutato periodicamente dai suoi tre soggetti attivi: tutor aziendale, tutor scolastico e studente. Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dell'Alternanza Scuola-Lavoro che consente di documentare il percorso formativo di ogni studente ed insieme a tutte le valutazioni in itinere ne consente la valutazione finale da parte del Consiglio di Classe al termine di ciascun anno scolastico. La Scuola rilascia agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta i livelli delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso di A.S.L. svolto.</i>
Stati di avanzamento	<i>Gli studenti svolgeranno le 400 ore previste mediamente come segue: al termine del terzo anno le ore svolte saranno mediamente n° 160 (120 h stage+40h corsi/seminari professionalizzanti e laboratori); al termine del quarto anno n° 182 (120 h stage + 62 h corsi/seminari professionalizzanti e laboratori); al termine del quinto anno 58 (corsi/seminari professionalizzanti e laboratori).</i>
Valori / situazione attesi	<i>Si prevede che il percorso di ASL consenta agli studenti sia il conseguimento delle competenze già sopra indicate, sia :</i> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>maggiore consapevolezza delle proprie competenze professionali;</i> ● <i>maggiore motivazione allo studio, percepito come funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro;</i> <i>Tutto ciò sarà attestato da una specifica certificazione delle competenze che dovrà riportare il livello raggiunto da ciascun alunno</i>

Firma autografa a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93

I docenti del Consiglio di Classe (segue elenco)

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
N°	MATERIE	DOCENTI
1	INGLESE	MALVAGIA LORENZO
2	DITASR	CORBO PAOLA
3	ITALIANO E STORIA	MARABISSI SILVIA
4	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	TERNI ALESSIO
5	MATEMATICA	ROSSI FLAVIA
6	FRANCESE	GRIECO BARBARA
7	LAB. DI SALA	NAPPO MICHELE
8	LAB. DI ENOGASTRONOMIA	GIULIACCI MAURO

Chianciano Terme, 15 Maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. SERGIO MARRA