



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : Cioni Nicolas

Ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n° 100

Classe: 5 M sala e Vendita

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscere i prodotti enogastronomici che caratterizzano il nostro paese, promuovendo e valorizzando i prodotti tipici come valore aggiunto dell'offerta
- Conoscere le tecniche di degustazione ed abbinamento del vino
- Conoscere i metodi di spumantizzazione e le caratteristiche dello Champagne
- Conoscere la birra e la sua produzione
- Conoscere le caratteristiche dei cocktail e la merceologia che riguarda la loro produzione
- Conoscere i principali cocktail IBA

- **In termini di competenze applicative:**

- Saper promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici tipici del territorio italiano
- Saper servire e proporre bevande al cliente, saper effettuare una degustazione professionale del vino e saperlo abbinare ai piatti in base ai paramentri.
- Saper organizzare ed impostare il lavoro per la preparazione di cocktail in una postazione da American Bar.

- **In termini di capacità:**

- Applicare in maniera professionale le conoscenze e competenze conseguite
- Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia lavorativa
- Essere in grado di argomentare quanto appreso utilizzando una terminologia tecnica specifica consona del settore ristorativo.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza 40**
- **Ore in DaD 20**
- **Ore pratiche in laboratorio 40**
- **Totale 100**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- *Vari tipi di ristorazione (commerciale/collettiva, catering/banqueting e legame differito (4 h)*
- *Le regole per la stesura del menu: i 14 allergeni (4 h)*
- *I piatti della tradizione toscana, i vitigni toscani autoctoni e internazionali, i Supertuscan, le schede tecniche delle principali DOCG toscane e i relativi abbinamenti, degustazioni professionali guidate (13h)*
- *I prodotti enogastronomici del nord Italia con degustazione di vino e abbinamenti (8 h)*
- *I prodotti enogastronomici del centro Italia con degustazione di vino e abbinamenti (8 h)*
- *I prodotti enogastronomici del sud Italia con degustazione di vino e abbinamenti (13 h)*
- *Lo spumantizzazione e lo Champagne con relativa degustazione (6 h)*
- *Preparazione di cocktail con tecniche innovative (ingredienti home made, sucro estere...) (8 h)*
- *I principi di abbinamento cibo-vino in relazione alle sensazioni gustative dei cibi. (4 h)*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- *La produzione della birra*
- *I vari metodi di distillazione ; i principali distillati e le loro materie prime*
- *La merceologia del bar: distillati, liquori, amari, vermouth, bitter, creme alcoliche*
- *Le varie categorie dei cocktail in base al momento di consumo*
- *La struttura di un drink*
- *La miscelazione al tempo del Proibizionismo e cenni sulle polibibite futuriste.*
- *Ripasso dei principali cocktail IBA*

ESERCITAZIONI PRATICHE

- *Degustazione professionale del vino*
- *Degustazione professionale dei vini più rappresentativi dell'enografia nazionale*
- *Degustazione con abbinamento cibo-vino*
- *Produzione di cocktail con tecniche di miscelazione innovative e prodotti “home made”*

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

- *Lezione frontale di tipo partecipativo talvolta con l'utilizzo del videoproiettore*
- *Lezione laboratoriale in sala/bar*
- *Cooperative learning durante le esercitazioni pratiche*
- *Brain storming e discussioni su tematiche riguardanti la professione*

4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali).

- *Utilizzo del libro di testo “Sarò Maitre sarò barman“ Giunti Editori*
- *Utilizzo del sito internet www.saporedisapere.it*
- *Utilizzo di siti internet per ricerca immagini del settore HORECA*
- *Appunti dettati dal docente e mappe concettuali*
- *Utilizzo dei laboratori di sala e bar*
- *Interventi di esperti esterni di settore*

5. Visite guidate (attività integrative curriculari ed extracurriculari).

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

- Intervento di esperti esterni per approfondire gli argomenti trattati
- Ripasso periodico degli argomenti trattati
- Ripasso dettagliato e approfondimento degli argomenti già sviluppati, per quanto riguarda il periodo relativo alla didattica a distanza.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

- Primo quadrimestre : 2 prove scritte (domande aperte e risposta multipla); voto pratico partecipazione a eventi
- Secondo quadrimestre : Relazione PCTO dettagliata. 1 simulazione seconda prova Esame di Stato.

8. Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati dal docente sono stati raggiunti: gli allievi hanno dimostrato grande interesse e partecipazione, un buon approccio all'apprendimento delle competenze professionali, applicando le loro conoscenze e competenze in maniera estremamente positiva nel contesto laboratoriale, nelle attività di PCTO e soprattutto in stage, raggiungendo talvolta ottimi risultati.

Firenze, 19 Maggio 2020

***Il Docente
Cioni Nicolas***



Istituto Professionale di Stato
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
 Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
 C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
 FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese Turistiche*

Prof.ssa : *Smaldone Patrizia*

Ore di lezioni settimanali n° 5 ; tot. annuale ore n° **125 (in presenza + DAD)**

Classe: 5[^] sez. M

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Trasversalità
N. 1	<i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Interpretare il risultato economico d'esercizio e i dati del bilancio d'esercizio. · Saper i principali indici di bilancio per consentire un esame della gestione passata e futura dell'impresa turistico-ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere la normativa civilistica del bilancio dell'azienda turistico ristorativa. · Calcolare i principali indici di struttura, equilibrio finanziario e redditività dell'impresa ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> · Principi di redazione del bilancio · Le parti del bilancio · Il bilancio in forma abbreviata · Gli allegati del bilancio · Classificazione delle imposte 	MODULO G - La gestione economica amministrativa (libro quarta) <i>U5 - Il bilancio di esercizio</i> <i>U6 - Le imposte</i>	Matematica; Lab
N. 2	<i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo dell'attività aziendale · Redigere semplici budget ed esaminare l'analisi degli scostamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> · Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> · Il controllo di gestione · Il budget e le tipologie · La stesura di un budget · Il sistema di reporting 	MODULO D - La programmazione aziendale <i>U1 - Programmazione e controllo di gestione</i>	Matematica; Inglese

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Transversalità
N. 3	<i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione dell'attività aziendale · Individuare le fasi del processo di pianificazione · Redigere semplici piani di impresa. · Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo dell'attività aziendale · Redigere semplici budget ed esaminare l'analisi degli scostamenti. 	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi	<p>La programmazione aziendale</p> <p>La pianificazione e le sue fasi</p> <p>La redazione di un piano di impresa</p>	MODULO D - La programmazione aziendale U2 - <i>La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</i>	Lab. Serv. Eno. settore cucina e sala
N. 4	<i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere il ruolo e la funzione del marketing · Analizzare la domanda e individuare il posizionamento · Riconoscere gli strumenti del marketing 	Redigere relazioni tecniche Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Cogliere criticamente i mutamenti sociali, economici e tecnologici	L'evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale. Il piano marketing	MODULO C - Le politiche di vendita nella ristorazione U1 - <i>Il marketing: concetti generali</i> U2 - <i>Le tecniche di marketing</i>	Lab. Serv. Eno.
N. 5	<i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Individuare le fasi del ciclo di vita di un prodotto · Definire le strategie di prezzo, di comunicazione e di distribuzione · Individuare le dinamiche del marketing sulla rete · Riconoscere l'importanza e le tipologie delle ricerche di mercato · Presentare un semplice piano di marketing 	Innovare i processi di servizio in base ai mutamenti delle richieste della clientela Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	L'analisi della situazione esterna e interna Il ciclo di vita del prodotto Gli elementi del marketing mix Le forme di comunicazione	MODULO C - Le politiche di vendita nella ristorazione U2 - <i>Le tecniche di marketing</i>	Lab. Serv. Eno. ; Matematica
N. 6	<i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</i>	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere la legislazione turistica nelle sue articolazioni di norme nazionali e comunitarie · Individuare i principi che animano lo statuto dell'imprenditore commerciale. · Comprendere l'importanza della gestione della sicurezza 	Individuare la normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa appartenente al settore di interesse	Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie Lo statuto dell'imprenditore commerciale Il codice della privacy	MODULO B - La legislazione turistica U1- <i>Le norme obbligatorie per l'impresa</i> U2 - <i>Le norme sulla sicurezza alimentare</i>	Lab. Serv. Eno. ; Sc. All.

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Transversalità
N. 7	<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</i>	Cogliere l'essenza delle norme volontarie	Predisporre contratti relativi al servizio svolto	I contratti ristorativi e le loro norme Responsabilità del ristoratore Contratto di banqueting e catering Contratti fra imprese ristorative e imprese di viaggi I diritti d'autore	MODULO B - La legislazione turistica <i>U3 – La disciplina dei contratti di settore</i>	Lab. Serv. Sala; Sc. Alim.
N. 8	<i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>	Assumere consapevolezza del sistema di qualità per il conseguimento del customer satisfaction.	Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto	Il sistema di qualità Gli organismi di normazione e le ISO I marchi I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari I marchi italiani di qualità dei vini I prodotti a km 0 I presidi slow food	MODULO B - La legislazione turistica <i>U4 - Le norme volontarie</i>	Lab. Serv sala; Matematica
N. 9	<i>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i>	Prendere coscienza del Trattato di Lisbona per capire la politica europea per il turismo	Cogliere le opportunità e le sfide dei nuovi mercati globalizzati	Il turista Forme di turismo Il turismo sostenibile e responsabile I cambiamenti negli stili alimentari Effetti del turismo sull'economia nazionale La Bilancia dei pagamenti	MODULO A - II turismo e le fonti del diritto <i>U1 - Il fenomeno turistico</i>	Lab. Serv sala; Matematica
N. 10	<i>Svolgere attività operative e gestionali in relazione alla amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici</i>	Conoscere la storia, le istituzioni, gli organismi dell'Unione Europea. Avere nozione del diritto comunitario	Analizzare il mercato turistico a livello locale, nazionale ed europeo	Breve storia dell'UE con le sue istituzioni. Le fonti del diritto comunitarie L'Europa come destinazione turistica mondiale con le sfide e le opportunità del nuovo millennio.	MODULO A - II turismo e le fonti del diritto <i>U2 - Le fonti del diritto comunitario e internazionale</i>	Lab. Serv. Cuc.; Matematica.

2. Tempi del percorso formativo

- Ore in presenza: **88**
- Ore in DaD: **37**
- Ore pratiche in laboratorio: **6 (comprese già nelle ore in presenza)**
- Totale ore: **125**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **MODULO G** - La gestione economica amministrativa (libro quarta)
- **MODULO C** - Le politiche di vendita nella ristorazione
- **MODULO D** - La programmazione aziendale
- **MODULO A** - Il turismo e le fonti del diritto

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

· **MODULO B** - La legislazione turistica

3. Metodi di insegnamento

- Lezione frontale partecipata e integrata dall'apporto diretto degli allievi in riferimento anche alla loro realtà professionale
- Proiezione di slide sugli argomenti oggetto del programma

4. Strumenti e spazi utilizzati

- Libro di testo adottato: C. De Luca – M.T. Fantozzi – *'Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa recettiva e turistica'* – Quinto anno – Enogastronomia e Servizi di sala e vendita.
- Schematizzazioni alla lavagna
- Utilizzo di strumenti informatici quali LIM o proiettore

5. Interventi didattici educativi integrativi

Attività di recupero svolte in itinere sia alla fine del primo quadrimestre che durante il periodo di DAD.

6. Criteri e strumenti di verifica adottati

1° Quadrimestre: nr 2 prove scritte e nr 2 prove orali

2° Quadrimestre in DAD: nr 2 prove scritte e nr 2 prove orali

Le valutazioni ottempereranno ai criteri stabiliti dal PTOF. Inoltre sono state applicate tutte le norme compensative e dispensative previste dalla legge vigente per allievi DSA e come stabilito dal PDP. Gli allievi in programmazione differenziata hanno seguito una programmazione concordata con il docente di sostegno ed adeguata alle loro reali capacità e potenzialità; per tali alunni è prevista una valutazione riferita al PEI.

7. Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi raggiunti all'inizio sono risultati buoni nella maggior parte dei casi.

Successivamente, con impegno e costanza nello studio, i risultati sono migliorati tali da raggiungere ottimi livelli per una parte dei discenti.

Nonostante le attività di recupero, comunque, permangono alcuni casi in cui la padronanza della materia è appena sufficiente.

Firenze, 22 maggio 2020

*Il Docente
Patrizia Smaldone*



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof.: Gemma Ferrucci

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° **99** previste (**60** effettive)

Classe: 5M SALA e VENDITA

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**
- *Esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Lessico di settore. Aspetti socio-culturali dei paesi di lingua spagnola, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.*
- **In termini di competenze applicative:**
- *Padroneggiare la lingua spagnola esprimendosi in modo semplice e coerente, utilizzando strutture corrette e linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del QCER. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed europee individuando le nuove tendenze del settore. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*

- **In termini di capacità:**

- *Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità e semplicità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Comprendere idee e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro. Comprendere idee e punti di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.*

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza** __46
- **Ore in DaD** __14
- **Ore pratiche in laboratorio** __nessuna
- **Totale** ____60

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- Geografia fisica, politica y etnografia della Bolivia y reflexiones sobre el encuentro con los Bolivianos. (fotocopia)
- El Chile (geografia) (fotocopia)
- Frida Kahlo (arte, cultura e politica)(film)
- El vino (tipos, elaboracion)
- La cata de vinos - Los analisis sensoriales
- Cuatros pecados ENOgastronomicos de un turista en Espana; (fotocopie fornite dalla docente)
- Los refranes (proverbi spagnoli), las costumbres alimenticias de los espanoles. (fotocopie)
- Preterito indefinido y contraste con preterito perfecto e imperfecto (fotocopie)
- Tapas, pinchos y raciones (fotocopia)
- Los Habitios de bebida en Espana (fotocopia)
- Modismos con comida (fotocopia)

- La ciudad sostenible (ya está2)
- Perifrasis verbales, imperativo afirmativo regular e irregular, negativo , subjuntivo. (ya está2 + fotocopie)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD (files e link su Moodle)

- Los tipos de vino
- El sumiller, la temperatura, los utensilios y el servicio del vino
- La cerveza: la elaboración, los tipos, el servicio.
- El cava y el método clásico
- Los espumosos y el método charmat
- Experiencias laborales (informe sobre el PCTO)
- La cata de vinos (todos los análisis) El Maridaje comida/vino

ESERCITAZIONI PRATICHE

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

Lezione frontale come momento di informazione, lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento, lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo, lavoro di gruppo, come momento di confronto, discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze, produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio. Laboratorio audiovisivo.

4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali).

Utilizzo dei seguenti libri di testo:

- *NUEVO !En su punto! Susana Gonzáles, Hoepli LIM (proiezioni, video, ecc.),*
- *Tu español Ya está2 ; Pilar Sanaugustin Viu- Pearson-LANG*

Utilizzo di materiale prodotto dalla docente (schemi, sintesi e appunti) oltre a video caricati sulla piattaforma

Moodle. Utilizzo dei cd audio allegati ai libri di testo e visione di alcuni filmati significativi in lingua spagnola mediante la strumentazione tecnologica fornita dalla scuola e in Laboratorio / aula LIM.

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Visione del film documentario sulla vita dell'artista messicana Frida Kahlo presso l'UCI Cinema.

Lezione con un'esperta madrelingua spagnola dell' "Istituto San Fernando" di Siviglia su approfondimenti enogastronomici della cultura ispanica.

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Revisione delle attività svolte ed esercizi di ripasso.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: due verifiche scritte e una verifica orale

2° Quadrimestre: due verifiche scritte e una verifica orale

8. Obiettivi raggiunti

Gli studenti sono in grado di:

- comprendere le idee principali e punti di vista su argomenti noti in testi orali e scritti;
- Produrre testi orali e scritti relativi al proprio settore;
- Illustrare e descrivere bevande suggerendo abbinamenti con il cibo;
- Classificare e descrivere le bevande, conoscere le modalità per la realizzazione e il servizio delle bevande.
- Presentarsi dando informazioni sulla propria formazione, esperienza professionale e ambizioni.
- Parlare di aspetti culturali, geografici e delle tradizioni gastronomiche di paesi di lingua spagnola.

-La maggior parte degli studenti sa esprimere la propria opinione riguardo e tematiche relative al loro settore o riferite alla quotidianità.

- analizzare e argomentare in maniera critica e comparativa gli argomenti trattati (bevande e cibi tipici spagnoli, vino, birra, cava, abbinamenti con il cibo).

Inoltre hanno acquisito un lessico relativo agli argomenti sopracitati, oltre a un Lessico inerente al paesaggio, al turismo, alla città, alla sostenibilità, alla cultura dei paesi studiati, i modismos (modi di dire e proverbi).

-Sono state infine consolidate alcune strutture grammaticali come i diversi tipi di presente, il passato, l'imperativo, gli aggettivi, le perifrasi.

Firenze,
28/05/2020

Il Docente
Gemma Ferrucci



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Tedesco

Prof. : Emanuela Belli

Ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° 71

Classe: 5M Sala

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Sono state ripetute e consolidate le strutture morfo-sintattiche apprese durante i quattro anni precedenti.

E' stato potenziato il lessico di base e quello settoriale. Scrittura di menu e ricette, espressioni utilizzate con il cliente. Conoscenza degli aspetti culturali e enogastronomici dei paesi di lingua tedesca e italiana. Confronto con usi e abitudini italiane. Utensili e strumenti utilizzati in sala. I metodi di cottura.

E' stato svolto un approfondimento sulla realtà del mondo del lavoro nei paesi di lingua tedesca e sulle modalità di acquisire un'opportunità lavorativa con la compilazione corretta di un cv e la capacità di sostenere un colloquio di lavoro.

E' stata svolta una unità didattica di approfondimento delle conoscenze sulla storia tedesca dalla fine della I° guerra mondiale ai giorni nostri.

- **In termini di competenze applicative:**

Sono state esercitate in modo particolare le abilità orali, attive e passive, in modo particolare quelle relative all'ambito professionale.

- **In termini di capacità:**

Si è cercato di sviluppare le capacità di analisi e sintesi degli allievi. Gli allievi risultano in grado di analizzare abbastanza correttamente le informazioni e compiere connessioni, di integrare proprie conoscenze con informazioni rilevate da fonti diverse e di rielaborare le informazioni acquisite.

Gli alunni dimostrano di saper utilizzare la lingua per esporre argomenti semplici del settore professionale esprimendo opinioni personali, servirsi della lingua straniera in modo adeguato al contesto, alla situazione di comunicazione, all'interlocutore. Gli allievi sono in grado di comprendere le esigenze, i gusti e le preferenze del cliente, di saper interagire in ambito professionale, disponendo di un congruo lessico relativo al lavoro in sala e nei servizi.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza 52**
- **Ore in DaD 19**
- **Ore pratiche in laboratorio __**
- **Totale 71**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **Die Sprache: consolidamento delle conoscenze dei 4 anni precedenti. Dialoghi in classe su vari temi, esercitazioni di verifica del livello di base partendo dalle loro esperienze pregresse di stage. Esercizi di varia tipologia sulle strutture morfo-sintattiche della lingua.**
- **eine Weinverkostung: il mondo del vino. Vini tedeschi e le 13 zone vinicole. una specialità enologica tedesca: der Eiswein**
- **Rund um die Arbeitswelt. Saper interpretare una offerta di lavoro in Germania, scrivere il proprio curriculum vitae e rispondere ad una offerta di lavoro. Stesura del proprio curriculum. Conoscere il percorso di formazione professionale e dell'istruzione professionale in Germania. Redazione di un curriculum modello Europass e di una lettera motivazionale di accompagnamento al CV per la candidatura ad una posto di**

lavoro. Compiti di realtà. come svolgere in tedesco un colloquio di lavoro con simulazioni.

· **Studio delle competenze professionali: ricevere una prenotazione, accogliere il cliente, servire il cliente, rispondere a un reclamo,**

. **In occasione del Giorno della Memoria lettura e commento di una poesia simbolo di Auschwitz: “Todesfuge” (Fuga di morte), di Paul Celan..**

. **Visione del film “La vita degli altri”**

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Die Weinverkostung: il linguaggio del vino, come si svolge una degustazione di vini in tedesco. Descrizione del vino e del terroir.

Storia tedesca: dal 1918 alla “Ostalgie”, approfondimenti su temi propaganda e linguaggio, la Weltanschauung del Nazionalsocialismo, l’Holocaust, la Guerra Fredda, gli anni del terrorismo, la riunificazione e gli anni 90 del 20° secolo.

ESERCITAZIONI PRATICHE

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

L’attività didattica è stata svolta principalmente facendo ricorso alla lezione frontale, al lavoro individuale e di gruppo, attraverso la comprensione di testi di carattere generale e specifico e di attività sia orali sia scritte, che hanno facilitato l’assimilazione ed il riutilizzo dei contenuti studiati. Si è cercato di sollecitare lo sviluppo delle capacità d’analisi negli alunni allo scopo di favorire una loro sintesi personale a livello pluridisciplinare.

4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali).

L’attività didattica è stata svolta principalmente facendo ricorso alla lezione frontale, al lavoro individuale e di gruppo, sollecitando linguistici attraverso la comprensione di testi di carattere

generale e specifico e di attività sia orali sia scritte, che hanno facilitato l'assimilazione ed il riutilizzo dei contenuti studiati. Si è cercato di sollecitare lo sviluppo delle capacità d'analisi negli alunni allo scopo di favorire una loro sintesi personale a livello pluridisciplinare.

In epoca di Covid-19 la didattica online si è adattata alle esigenze del caso.

Si è utilizzato il testo di Pierucci, Fazzi, Moscatiello, "Mahlzeit" edizioni Loescher e il manuale di lingua di Catani, Greiner, Pedrelli "Fertig, los", 2° vol. di Zanichelli. Si è lavorato anche su materiale online e fotocopie di materiale autentico.

5. **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

6. **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

All'inizio dell'anno scolastico si è cercato di attivare le preconcoscenze degli allievi e di rendere il loro livello più omogeneo; sono state stimolate anche le abilità comunicative con lavori di gruppo e laboratori per coinvolgere la classe e motivarla maggiormente all'apprendimento.

Nel periodo tra i due quadrimestri è stata attuata una pausa didattica, nella quale è stato svolto esclusivamente il consolidamento delle conoscenze e abilità apprese.

7. **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

Per la valutazione è stata utilizzata l'intera scala decimale, in particolare per quanto attiene alle verifiche scritte somministrate in numero di due a quadrimestre. Relativamente alle verifiche orali a carattere sommativo, esse sono state in numero di due per ciascun alunno e a quadrimestre. La valutazione finale è stata ottenuta sulla base di verifiche strutturate, semistrutturate, scritte e orali. Eventuali insufficienze sono state recuperate tramite recuperi in itinere, successive interrogazioni ed esposizione di ricerche eseguite dagli alunni. Le attività svolte sono state: simulazione di situazioni (role-play), esercizi di produzione orale (spiegazione delle varie fasi di preparazione e presentazione al cliente di un piatto, lettura, conversazioni guidate, interazione con l'insegnante), esercizi di ascolto (domande chiuse/aperte, esercizi a risposta multipla, semplici analisi del contenuto del testo), esercizi di comprensione scritta (testi con domande aperte/chiuse/risposta multipla), esercizi di produzione scritta (descrizioni, esercizi strutturati, produzione autonoma, traduzione).

Durante ogni lezione gli studenti sono stati coinvolti in maniera diretta e sollecitati al dialogo, allo scopo di monitorare continuamente il loro livello di apprendimento.

In periodo Covid-19 le modalità di verifica sono state orali e sono state inviati esercizi e compiti scritti valutati.

8. Obiettivi raggiunti

I sette allievi di tedesco della classe hanno svolto le lezioni di tedesco insieme agli alunni della classe parallela con indirizzo di accoglienza turistica. Tale situazione ha posto qualche difficoltà nello svolgimento della didattica relativa alla lingua settoriale. Nel complesso però gli studenti di questa classe sono sempre stati responsabili ed hanno sempre mostrato un adeguato coinvolgimento nel dialogo didattico. Il maggior numero degli allievi ha raggiunto un livello più che soddisfacente di preparazione, due allieve hanno mostrato un impegno, una capacità ed un interesse costanti, che le hanno portate a risultati di conoscenze e competenze davvero ottimi .

Firenze, 27.5.2020

Il Docente
Emanuela Belli



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *MATEMATICA*

Prof. : M.CARMEN DI GIUSEPPE

Ore di lezioni settimanali n°3; tot. annuale ore n°99 ; *effettive 74*

Classe: V M

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

In termini di conoscenze:

Conoscere la definizione di relazione e di funzione
Conoscere le principali proprietà di una funzione
Conoscere la classificazione delle funzioni reali
Conoscere il concetto di limite dal punto di vista operativo
Conoscere le tecniche di calcolo dei limiti
Conoscere la definizione di asintoto: orizzontale, verticale
Conoscere le operazioni da compiere per effettuare lo studio di una funzione e rappresentarla nel piano
Conoscere le rappresentazioni nel piano cartesiano delle varie proprietà di una funzione

In termini di competenze applicative:

Studiare le proprietà delle funzioni e saperle rappresentare, utilizzando le tecniche e le procedure del calcolo algebrico
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo analitico per studiare e rappresentare graficamente funzioni

In termini di capacità:

Saper classificare funzioni reali
Saper determinare il dominio e lo studio del segno di funzioni razionali intere e fratte
Saper determinare algebricamente i punti di intersezione tra una curva e gli assi cartesiani

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

Moduli e u.d.	Capacità	ore
1. Le Funzioni		30
Le funzioni: definizioni e proprietà.	Saper riconoscere dal grafico di una curva se si tratta di una funzione o di una relazione	
Funzioni reali di variabile reale	Nel caso si tratti di funzione saperne determinare: dominio, codominio	
Intervalli	Saper rappresentare intervalli Saper classificare funzioni reali	
Campo di esistenza di una funzione	Saper individuare e rappresentare il dominio e il codominio di una funzione come unione di intervalli Saper calcolare il campo di esistenza di funzioni razionali	
Intersezioni con gli assi	Saper determinare algebricamente i punti di intersezione tra una funzione razionale e gli assi cartesiani Saper studiare il segno di una funzione razionale	
Studio del segno		
2. Limiti	Capacità	20
Approccio al concetto di limite per x che tende a un punto x_0 dal punto di vista operativo		
Calcolo dei limiti per x che tende a un punto x_0 di funzioni razionali (forme determinate)	Saper calcolare il limite per x che tende a un punto x_0 di funzioni razionali intere e fratte	
Calcolo dei limiti di funzioni algebriche razionali (forme indeterminate)	Saper calcolare il limite nelle forme indeterminate $\left[\infty - \infty; \frac{\infty}{\infty} \right]$	
Approccio al concetto di limite per x che tende a ∞ dal punto di vista operativo		
Calcolo di limiti per x che tende a ∞ di funzioni algebriche razionali		
Asintoto verticale e orizzontale	Saper determinare le equazioni degli asintoti verticali e orizzontali	

3.Grafico di una Funzione	Capacità	24
Rappresentare il grafico della funzione dopo averne studiato le proprietà Dall'osservazione del grafico dedurre le proprietà della funzione	Procedere in modo consapevole alla rappresentazione del grafico probabile Riconoscere e interpretare le rappresentazioni sul piano cartesiano delle varie proprietà di una funzione: campo di esistenza, codominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti ed asintoti	

Ore in presenza 57

Ore in DaD 17

Totale 74

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

1.Le funzioni

Le funzioni: definizioni e proprietà.
 Funzioni reali di variabile reale
 Intervalli
 Campo di esistenza di una funzione
 Intersezioni con gli assi
 Studio del segno

2.Limiti

Approccio al concetto di limite per x che tende a un punto x_0 dal punto di vista operativo
 Approccio al concetto di limite per x che tende a ∞ dal punto di vista operativo

3.Grafico di una funzione

Dall'osservazione del grafico dedurre le proprietà della funzione

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

2.Limiti

Calcolo dei limiti per x che tende a un punto x_0 di funzioni razionali (forme determinate)
 Calcolo dei limiti di funzioni algebriche razionali (forme indeterminate)
 Calcolo di limiti per x che tende a ∞ di funzioni algebriche razionali
 Asintoto verticale e orizzontale

3.Grafico di una funzione

Rappresentare il grafico della funzione dopo averne studiato le proprietà

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

lezioni frontali
lavori di gruppo
esercitazioni semiguide in classe
correzione degli esercizi svolti a casa
video lezioni

Sono stati svolti numerosi esercizi esemplificativi per ogni modulo, ma limitandosi a casi molto semplici.

Il concetto di limite è stato introdotto in modo operativo e si è ritenuto necessario ricorrere alla costruzione di tabelle con lo scopo di introdurre tale concetto a livello intuitivo e numerosi sono stati gli esercizi per raggiungere l'obiettivo. Si sono affrontati i concetti di analisi in modo intuitivo e senza far riferimento al rigore dei teoremi.

Il modulo 3 (grafico di una funzione) è stato svolto fin dall'inizio dell'anno contemporaneamente ai moduli 1, 2 per permettere agli alunni di visualizzare graficamente i concetti analitici studiati.

A causa di un limitato numero di ore necessario ad effettuare una trattazione completa dell'analisi matematica, lo studio di funzione è stato fatto solo per le funzioni razionali intere e fratte espresse mediante polinomi di primo.

In tutti gli argomenti trattati è stato privilegiato l'aspetto pratico e quasi del tutto trascurato l'aspetto teorico.

Durante il periodo della DaD, nel complesso, gli alunni hanno seguito le video lezioni, ma non tutti hanno mostrato adeguato impegno e rispetto delle scadenze richieste. Alcuni studenti si sono mostrati più recalcitranti ad accettare la nuova modalità di apprendimento

Ho cercato di lavorare per fornire agli allievi lo strumento metodologico appropriato e necessario per affrontare lo studio della materia. Ma, nonostante ciò, l'approccio metodologico è di tipo meccanico, lo svolgimento degli esercizi avviene secondo schemi ben definiti, e in ogni modo cercano di incasellare gli esercizi in tipologie ben definite.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

La Matematica a Colori edizione gialla per il secondo biennio Leggera Vol IV
Autore: Leonardo Sasso Casa Editrice: Petrini

Durante il periodo della Dad:

Piattaforma Moodle

Piattaforma zoom

Piattaforma webex

Testi on line

Agli alunni sono stati consegnati File con appunti, mappe, esercizi guidati, correzione degli esercizi assegnati

5. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Nel corso del primo quadrimestre c'è stata una fase iniziale di ripasso per il recupero dei prerequisiti necessari per affrontare lo studio dell'analisi matematica.

Attività di recupero in itinere.

6. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

Le verifiche scritte sono state strutturate inserendo, oltre agli esercizi di tipo tradizionale, domande a scelta multipla.

Il livello di sufficienza è stato assegnato all'alunno che ha compreso i contenuti fondamentali e li sa applicare in casi semplici, seppure con difficoltà nell'esposizione e nell'uso della terminologia specifica.

Si è tenuto conto anche del progresso nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza, dell'interesse e dell'impegno.

1° Quadrimestre: 2 prove scritte, 2 prove orali

2° Quadrimestre: 2 prove scritte, 2 prove orali

5. Obiettivi raggiunti

Saper rappresentare il dominio di una funzione razionale e rappresentarlo come unione di intervalli

Saper calcolare il limite di funzioni razionali

Saper calcolare il limite nelle forme indeterminate

Saper leggere il grafico di una funzione e ricavarne le caratteristiche

Saper procedere allo studio di una semplice funzione razionale intera e fratta (espressa mediante polinomi di primo), determinando: dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti agli estremi degli intervalli del dominio, equazioni degli asintoti verticali e orizzontali.

Saper disegnare il grafico probabile

Saper leggere il grafico di una funzione e ricavarne le caratteristiche

Firenze, 24/05/2020

Il Docente
M. Carmen Di Giuseppe



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Scienze dell'Alimentazione**

Prof. : **Silvia Lisciani**

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° **98 (previste)**

Classe: **5M**

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E BIOTECNOLOGIE

- Conoscere la differenza tra alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti.
- Conoscere quali requisiti devono avere gli alimenti per essere considerati funzionali.
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali dei probiotici.
- Conoscere alcuni vantaggi e svantaggi all'uso degli ogm.

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale.
- Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare per la gestante e la nutrice.
- Conoscere le principali variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.

DIETE PARTICOLARI

- Conoscere le principali caratteristiche della dieta dello sportivo.
- Conoscere le principali caratteristiche vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.
- Conoscere l'effetto placebo attribuibile gli integratori alimentari.
- Conoscere le principali caratteristiche della dieta vegetariana, eubiotica e macrobiotica.

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Conoscere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie cardiovascolari.
- Conoscere il significato fisiologico di pressione sistolica e diastolica.
- Conoscere le principali iperlipidemie.

LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

- Conoscere le caratteristiche delle malattie del metabolismo.
- Conoscere le caratteristiche fisiopatologiche che contraddistinguono la gotta.
- Conoscere i diversi criteri con cui si può classificare l'obesità.
- Conoscere i criteri di classificazione per il diabete mellito.

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- Conoscere i rischi derivanti dall'alcolismo.

ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Conoscere le principali differenze tra allergie e intolleranze.
- Conoscere gli alimenti che devono essere esclusi dalla dieta del celiaco.

ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

- Conoscere la differenza tra tumori benigni e maligni.
- Conoscere le principali sostanze con effetto protettivo contenute negli alimenti.
- Conoscere alcune sostanze con capacità oncogenica presenti negli alimenti.
- Conoscere le principali raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori.

CONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE

- Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare.
- Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari.
- Conoscere le generalità e i 7 punti del sistema HACCP.

- **In termini di competenze applicative:**

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- Saper esporre le caratteristiche di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
- Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete e saper analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media.

LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari.
- Saper applicare correttamente semplici conoscenze relative alla dietoterapia ai singoli casi.

I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente lavorativo e saper associare ad alcune malattie i relativi agenti patogeni.

- **In termini di capacità:**

CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

- Saper individuare gli alimenti adatti alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E BIOTECNOLOGIE

- Saper individuare le nuove tendenze del settore.
- Comprendere la differenza tra prebiotico e probiotico.

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE

- Comprendere l'importanza dell'alimentazione durante la gravidanza ai fini della salute del nascituro.
- Comprendere l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile.
- Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane, in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
- Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete.
- Saper accedere a idonee fonti di documentazione nel settore dietetico.

DIETE PARTICOLARI

- Saper riconoscere analogie, differenze e punti critici tra i vari tipi di dieta e la dieta mediterranea.

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Saper elencare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari.
- Saper esemplificare una dieta per persone affette da malattie cardiovascolari.

LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

- Comprendere l'importanza dell'obesità come malattia sociale.
- Comprendere l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo delle varie malattie metaboliche.
- Saper descrivere le due tipologie di diabete mellito.
- Saper elencare i fattori di rischio del diabete.

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Saper descrivere alcune tra le più comuni patologie dell'apparato digerente, nelle quali l'intervento dietetico è fondamentale come misura terapeutica.

ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Saper formulare un menu funzionale per persone affette da alcune allergie e intolleranze alimentari.

ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

- Saper proporre strategie alimentari che consentono di formulare diete atte alla prevenzione dei tumori.

CONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE

- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare.
- Saper individuare i principali rischi di una fase di lavorazione nota.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza:** a 51
- **Ore in DaD:** 18
- **Ore pratiche in laboratorio:** nessuna
- **Totale:** 69

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

U.D. 1.1 – CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

– Consuetudini alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana ed Islamica.

U.D. 1.2 - NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E BIOTECNOLOGIE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- I nuovi alimenti: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti.
- Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici.
- Gli alimenti geneticamente modificati (ogm) e potenziali rischi.

U.D. 1.3 - LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Definizioni di: dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia.
- L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche: del neonato (allattamento al seno, latte materno, allattamento artificiale, latte formulato, svezzamento); del bambino e dell'adolescente (principali errori nutrizionali); dell'adulto; nella terza età; in gravidanza e allattamento.

U.D. 1.4 - DIETE PARTICOLARI

- La dieta dello sportivo e gli integratori alimentari.
- La dieta mediterranea.
- La dieta vegetariana.
- La dieta eubiotica.
- La dieta macrobiotica.

U.D. 2.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Le malattie cardiovascolari e prevenzione.
- Iperensione arteriosa: indicazioni dietetiche.
- Iperlipidemie e aterosclerosi: aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia.
- Gli acidi grassi della serie ω -3 nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

U.D. 2.2 LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

- Le malattie del metabolismo: classificazione delle malattie del metabolismo, sindrome metabolica.
- Il diabete mellito: indice glicemico, tipi di diabete mellito, indicazioni dietetiche.
- L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, l'obesità infantile, indicazioni dietetiche, caratteristiche delle diete ipocaloriche.
- Iperuricemia e gotta: indicazioni dietetiche.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

U.D. 2.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- Le malattie epatiche: epatite e cirrosi.
- Le malattie epatiche: indicazioni dietetiche

U.D. 2.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Le allergie alimentari: favismo e fenilchetonuria.
- Le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio.
- La celiachia

U.D. 2.5 ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

- I tumori: stile di vita e rischio tumorale.
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.
- Sostanze anticancerogene presenti negli alimenti.
- Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori: assunzione di frutta e verdura.

U.D. 4.1 CONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE

- L'autocontrollo e il sistema HACCP: HACCP, fasi preliminari dell'HACCP, principi dell'HACCP.

-

ESERCITAZIONI PRATICHE: nessuna

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

- Didattica Modulare
- Lezione Frontale
- Discussione di casi pratici
- Problem solving

4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici,

- Libro di testo:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE(Amparo -Machado)
- Materiale didattico di supporto in occasione della didattica a distanza: File Audio e Video, dispense semplificate elaborate dal docente carivate sul Moodle

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*): Nessuna

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).
Ripasso degli argomenti di maggiore rilevanza in occasione della settimana di interruzione della didattica

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: tre verifiche scritte, una interrogazione orale per le insufficienze e gli assenti alle verifiche scritte.

2° Quadrimestre: Compito di recupero per il primo quadrimestre, Elaborazione di una tesina sul Diabete, Interrogazione orale.

Scala di voti da 1 a 10, assegnati in base alla valutazione dell'apprendimento, in particolare tenendo conto della capacità di riprodurre le conoscenze, individuare i concetti principali e metterli in relazione

8. Obiettivi raggiunti

- Saper mettere in relazione le caratteristiche fisiologiche delle varie classi di popolazione con le necessità nutrizionali.
- Conoscere le caratteristiche principali dei nuovi prodotti alimentari presenti sul mercato
- Saper mettere in relazione le diverse condizioni patologiche con i fattori di rischio modificabili e non modificabili
- Saper mettere in relazione alcune malattie causate da errori alimentari (eccessi e carenze) e relativi nutrienti.
- Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età, in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare.

Firenze, 24/05/2020

Il Docente

Silvia Lisciani



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE Prof. PIERGIANNI FRANCESCO

ore di lezioni settimanali n° 1; tot. annuale ore n° 32 effettive

1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità)

In termini di conoscenze:

Sviluppare una conoscenza matura circa gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sui rischi e le potenzialità delle nuove tecnologie.
Studiare la relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico-tecnologico, riconoscendone differenze e complementarità.
Conoscere la comprensione che la Chiesa ha di se', impostando criticamente la riflessione su Dio e confrontandosi con il dibattito teologico sulle verità della fede e della vita cristiana.

In termini di competenze applicative:

Maturare una comprensione matura sul rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.
Interrogarsi sulla condizione umana tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.
Confrontarsi in modo critico con i fatti riguardanti la storia della Chiesa fino ai giorni nostri, sapendo cogliere gli aspetti fondamentali della dottrina sociale della Chiesa e l'importanza del Concilio Vaticano II per la vita della Chiesa.

In termini di capacità:

Riconoscere il contributo cristiano nella riflessione intorno ai valori da perseguire per la costruzione di una società improntata sulla pace, sulla giustizia e sull'uguaglianza.
Conoscere i contenuti della Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza 12**
- **Ore in DaD 10**
- **Totale 32**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- *I testimoni della Misericordia di Dio (2 h)*
- *I martiri cristiani nel mondo contemporaneo (2 h)*
- *La Santità come vocazione principale della persona umana (2 h)*
- *L'etica cristiana e le virtù teologali (1 h)*
- *Il dono della vita (1 h)*
- *L'aborto (2 h)*
- *L'eutanasia (2 h)*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- *L'accoglienza dello straniero (1 h)*
- *La schiavitù nel corso della storia (2 h)*
- *Lo sfruttamento dei minori (3 h)*
- *I diritti della persona umana (2 h)*
- *Gesù Cristo come modello di riferimento per l'umanità (2 h)*

3. Metodi di insegnamento

(*strategie educative, esercitazioni, compresenze*)

Le lezioni sono state svolte sia in maniera frontale sia in maniera circolare con il contributo degli studenti cercando di calare i temi trattati nella quotidianità.

Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Gli argomenti sono stati introdotti dalla visione di filmati e/o dalla lettura di articoli di giornale e di alcune dispense distribuite. Per la Dad ho utilizzato, registro elettronico, moodle, zoom e webex.

5. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*)

Numero congruo di verifiche formative di tipo orale.

6. Obiettivi raggiunti

Gli studenti sono in grado di:

- cogliere in maniera critica il problema della ricerca della felicità dell'uomo e la questione del rapporto fede e ragione, per sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita;
- impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, cogliendo la natura del linguaggio religioso ed in particolare di quello cristiano;
- rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso della storia in dialogo con altre religioni e con i sistemi di significato;
- confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana interpretandone correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà.

Firenze, 25 maggio 2020



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

Prof.ssa Stefania Angela Regazzoni

Ore di lezioni settimanali n°2 ; tot.ore annuali: 66

Classe: V M

1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscere i principali eventi storici del Novecento e del mondo contemporaneo;
- Elementi di continuità e mutamenti culturali in ambito religioso e laico;
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento;
- Lessico delle scienze storico-sociali;
- Consolidamento delle conoscenze relative agli strumenti della ricerca e della divulgazione storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici, manuali);
- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimento agli aspetti demografici e socio-culturali;
- Fonti di documentazione storica;

- **In termini di competenze applicative:**

- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei maggiori sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Motivare logicamente ogni avvenimento;
- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali;
- Coerenza e chiarezza espositiva nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.

- **In termini di capacità:**

- Evidenziare le capacità logiche a supporto di un percorso finalizzato all'attualizzazione del lavoro svolto nel corso di studi.
- Interpretare la Storia non come astrazione, ma come momento di comprensione della società e del nostro essere individui coscienti.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

MODULO 1.

L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- **Stato e società nell'Italia unita**
L'Italia nel 1861; i problemi dello Stato unitario; Destra e Sinistra Storica; lo Stato accentrato, il Mezzogiorno e il brigantaggio; La politica economica: i costi dell'unificazione, il completamento dell'unità.
- **Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra.**
La Sinistra al governo; le riforme del governo Depretis; Crisi agraria e sviluppo industriale; Movimento operaio e organizzazioni cattoliche.
- **Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale**
La politica estera: la Triplice alleanza e l'espansione coloniale; Il governo Crispi; La rivolta della fame.
- **L'età giolittiana**
Giolitti e il riformismo liberale; Libertà di associazione e sciopero; La riforma elettorale; Il patto con i cattolici; IL 1916, decollo industriale; Il divario tra Nord e Sud; L'occupazione della Libia.

MODULO 2.

LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- **La Prima guerra mondiale**
Cause reali e cause occasionali; L'inizio del conflitto mondiale; L'Italia tra neutralità e interventismo; 1915- 1916: due anni di guerra di logoramento; Il 1917, anno cruciale: guerra sottomarina illimitata, intervento degli Stati Uniti, crollo della Russia, Caporetto; 1918. La fine del conflitto.
- **La fine della guerra. L'Europa ridisegnata.**
Un tragico bilancio; la Conferenza di Parigi (1919);
I trattati di pace e le loro conseguenze;
- **La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.**
Situazione della Russia agli inizi del Novecento: un Paese immenso, povero e arretrato; L'ingresso nella Prima guerra mondiale; La rivoluzione di febbraio 1917; La rivoluzione di ottobre; Nasce la Russia sovietica.

MODULO 4.

I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

- **L' Italia. Il primo dopoguerra, il Fascismo.**

Situazione italiana nel dopoguerra; La crisi del Paese e la genesi del fascismo; L'occupazione delle fabbriche. Movimento operaio e controffensiva fascista; L'ascesa del fascismo in Italia; La marcia su Roma;

Dal governo di coalizione al regime; Dalla dittatura di fatto al regime totalitario; La politica sociale ed economica; L'autarchia produttiva alimentare; I rapporti con la Chiesa; La fabbrica del consenso.

- **La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa.**

Gli Stati Uniti: I “ruggenti anni Venti”; La crisi del 1929. Cause del disastro; La presidenza di Roosevelt e il New Deal.

MODULO 5.

BAGLIORI DI GUERRA

- **L' impresa italiana in Etiopia.**

La guerra e le sanzioni della Società delle Nazioni; Le conseguenze interne e l'asse Roma-Berlino.

- **La guerra civile spagnola.**

La realtà politico-sociale della Spagna; l'inizio della guerra civile; Le reazioni internazionali; La vittoria di Franco.

- **Aggressioni nazifasciste. Verso la guerra.**

La Germania dalla politica del riarmo alla politica di espansione; Il Patto anticomintern; Patto d'acciaio italo-tedesco e patto Ribbentrop-Molotov; La passività di Francia e Gran Bretagna.

MODULO 6.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- **Hitler aggredisce l'Europa.**

L'espansione nazista e il rafforzamento dell'Asse Roma-Berlino; L'occupazione della Polonia e lo scoppio della guerra; La guerra lampo e la disfatta francese; L'Italia e il Giappone a fianco della Germania; La battaglia d'Inghilterra; La Guerra si estende nei Balcani e in Africa.

- **URSS, USA e Giappone nel conflitto.**

I tedeschi invadono l'unione Sovietica; I Giapponesi dichiarano guerra agli Stati Uniti; Le imprese vittoriose dei Paesi dell'Asse; La battaglia di Stalingrado: si invertono le sorti della guerra.

- **La fine della guerra**

1943: lo sbarco alleato in Sicilia, la caduta di Mussolini e l'armistizio; Hitler invade l'Italia; Lo sbarco alleato in Normandia; La Germania assediata; La Resistenza italiana e la liberazione dell'Italia; 1945: Resa della Germania e del Giappone. Trattati di pace e cambiamenti territoriali.

MODULO 7. IL MONDO BIPOLARE

- **Il secondo dopoguerra**

I costi umani e materiali; Il processo di Norimberga.

- **USA e URSS: dalla collaborazione alla guerra fredda.**

L'Organizzazione delle Nazioni Unite; La divisione dell'Europa in sfere d'influenza; La “cortina di ferro”; La nascita di due “blocchi”; Le due Germanie e la crisi di Berlino.

MODULO 8. L'Italia nel secondo dopoguerra

- **La nascita della Repubblica.**

L' Italia diventa una Repubblica e si dà una nuova Costituzione; I partiti di sinistra esclusi dal governo; Lo sviluppo negli anni Cinquanta; Il centro-sinistra.

- **La Germania dalla crisi al nazismo.**

La crisi della Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler; Il Programma di Hitler: il *Mein Kampf*; La strategia di Hitler; Hitler cancelliere; La creazione del Terzo Reich; Il regime nazista e la costruzione di uno Stato totalitario; Il mito della razza ariana; La persecuzione degli ebrei.

- **L' URSS di Stalin**

MODULO 9.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- L'URSS di Stalin; aspetti sociali e culturali dei totalitarismi: ”Totalitarismo e società di massa” (H. Arendt)

“Totalitarismo come promessa di felicità e utopia di salvezza”(T. Todorov)

- La Shoah ,la persecuzione razziale e la Convenzione europea dei diritti dell'uomo (1950)

- La Resistenza italiana: “La morte della patria” (E. Galli della Loggia)

“Guerra civile, una definizione controversa” (C. Pavone)

- La guerra fredda

- L'ONU, con le sue "agenzie": UNESCO, FAO, UNICEF, ILO, OM

- La Repubblica e la Costituzione italiana:

la Storia insegna, la Costituzione come per strumento per evitare che errori del passato si ripetano:

Art. 1;

Art.21 : a difesa della libera stampa, contro la censura imposta dai totalitarismi;

Art.33 :Arte e Scienza devono essere libere da condizionamenti, così come deve essere libero l'insegnamento (nazional-socialismo e fascismo condizionarono l'insegnamento per valorizzare il regime; l'Istituto Luce proiettava documentari per esaltare l'Italia fascista));

art.49: tutti hanno diritto di associarsi in partiti, per concorrere democraticamente e determinare la politica nazionale; (le leggi fascistiche del 1925/1926; 14/07/1933, Hitler vieta opposizioni al partito nazional-socialista)

Art.78: spetta alle Camere deliberare lo stato di guerra ; (non successe p, firmato dal Ministro degli Esteri Sonnino il 26/04/1915. e il Patto di Londra);

- Gli Organi dello Stato italiano;

-L'Olocausto e L'Unione Europea: dalle Leggi di Norimberga al Tribunale dell'Aja.

- Le Istituzioni dell'Unione europea;

. L'inno dell'Unione europea.

- Ore in presenza 33
- Ore in DaD 16
- Totale 49

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA : MODULI 1/4

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD: MODULI 5/9

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

La metodologia usata ha privilegiato la lettura di grafici, la produzione di mappe concettuali e di sintesi. Le lezioni frontali si sono alternate all'uso di supporti filmici e fotografici. In generale il tempo e i metodi di lavoro, nei limiti del possibile, sono stati adattati ai ritmi d'apprendimento degli allievi.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Manuale utilizzato: M. MONTANARI, Vivere nella storia, vol. tre, Dal Novecento a oggi, Editori Laterza, 2014.

Materiale in fotocopie; video; mappe concettuali; schemi e riassunti.

Spazio utilizzato: classe, aula LIM, fino al 4 Marzo 2020.

Successivamente: DAD

- **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

13/11/2019: spettacolo teatrale “Alla fine ogni muro cade”:
29/01/2019:: spettacolo teatrale “Immagini dall'Olocausto”

- **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Interventi di sostegno e recupero in itinere

- **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre:

Strumenti: interrogazioni orali/ colloqui; discussioni guidate;

Cadenza temporale delle prove: alla fine delle unità didattiche con discussioni e interrogazioni orali.

Criteri di valutazione: secondo quanto stabilito e approvato nel P.T.O.F. dell'Istituto.

2° Quadrimestre:

Dad, interrogazioni on line ;

Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato un certo interesse per questa disciplina, ma per comprendere appieno i vari argomenti si è proceduto con lentezza, spesso riprendendo alcuni fatti storici per sottolineare determinati rapporti di causa/effetto.

Per quanto concerne gli obiettivi conseguiti in termini di conoscenza, competenza e capacità, la classe si mostra disomogenea. Alcuni alunni sono in grado di:

- Riconoscere e comprendere le collocazioni storiche, i significati, i problemi e i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati;
- Analizzare gli argomenti presi in esame, per elaborare anche ricerche personali e collegamenti interdisciplinari.
- Conoscere le coordinate spazio-temporali degli eventi e temi trattati;
- Comprendere le dinamiche economiche e sociali che hanno determinato le vicende studiate;
- Comprendere i nessi fondamentali tra economia, società e cultura.
- Utilizzare varie fonti scritte, documenti storici, iconografici e cartografici;
- Individuare le conseguenze di breve e lungo periodo nelle vicende storiche studiate;
- Saper esprimere abbastanza correttamente i contenuti appresi in forma orale e scritta.

Altri, pur appassionandosi alla materia, hanno avuto costante bisogno del supporto dell'insegnante, per orientarsi, fare collegamenti, per capire i principali nessi sia spazio-temporali sia di causa-effetto.

Firenze, 27/05/2020

Il Docente

Stefania Angela Regazzoni



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Scienze Motorie.*

Prof. Palmieri Pietro

Ore di lezioni settimanali n° ; tot. annuale ore n° *ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 34(al 15 Maggio 2020))** *dq marzo Didattica a distanza e videolezioni*

Classe: *Classe: 5M SAL*

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscere le potenzialità di movimento del corpo
- Riconoscere le modifiche fisiologiche del corpo durante l'attività motoria
- Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali
- Conoscere le applicazioni degli schemi motori
- Conoscere le possibili collocazioni del corpo in relazione ai concetti spazio-temporali
- Conoscere l'utilizzo delle sequenze temporali
- Conoscere le regole principali e i fondamentali di gioco, degli sport trattati
- Conoscere la relazione tra alimentazione e attività motoria

- **In termini di competenze applicative:**

Saper fare, saper eseguire i gesti tecnici fondamentali delle diverse attività sportive previste

Saper canalizzare l'attenzione

Saper affrontare con tranquillità le esperienze proposte e acquisire fiducia nelle proprie capacità

Sapersi orientare nello spazio in relazione agli oggetti e alle persone in movimento

Essere in grado di controllare i diversi segmenti del corpo e il loro movimento

- **In termini di capacità:**

- Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo
- Rispettare le regole sportive, collaborare e accettare i vari ruoli dei giochi
- Intuire e anticipare le azioni degli altri
- Padroneggiare gli schemi motori combinandoli in forme e situazioni sempre più complesse

- Scegliere azioni e soluzioni efficaci per risolvere problemi motori
- Organizzare il movimento rispettando le sequenze temporali
- Specializzare l'indipendenza segmentaria

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza** 34 (*al 15 Maggio 2020*)
- **Ore in DaD** **10**
- **Ore pratiche in laboratorio** __
- **Totale** **44**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Il *flairplay*: Consolidamento di un comportamento corretto, partecipativo e costruttivo.

Capacità condizionali: Approfondimento delle basi del miglioramento fisiologico delle qualità condizionali (resistenza, rapidità, forza, flessibilità) e coordinative, sviluppando il lavoro specifico per ognuna di esse

Capacità coordinative: miglioramento e loro utilizzo in situazioni dinamiche semplici e complesse

Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco della Pallacanestro della Pallavolo.

Bowling (progetto)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Coronavirus e abitudini alimentari e motorie; sport e motivazione (filmato su Bebe Vio) – Videolezione –

Lo Sport e Motivazione, significato di Leadership video Nelson Mandela; Differenze e benefici tra attività aerobica e anaerobica;

Videolezione- Teoria: I principi fondamentali del l'allenamento; Videolezione L'allenamento funzionale.

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Metodo analitico, globale, della scoperta guidata e della libera esplorazione applicato a:

- a. Lezione frontale come momento di informazione,
- b. Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
- c. Lavoro individuale, come momento di esercizio e di applicazione autonoma
- d. Lavoro di gruppo, come momento di confronto
- e. DaD – Videolezioni con piattaforma Webex e Zoom

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Strutture: Palestra + spazio esterno

- Materiali: Libro di testo: “Competenze motorie” – D’Anna e materiale digitale sul sito della scuola / Piccoli attrezzi: funi, cerchi, bastoni, racchette badminton, tennis e tennistavolo. Palle e palloni specifici delle varie attività. Step. Manubri., rete da Chuckball

- Piattaforma webex e Zoom per videolezioni, canali youtybe

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).
Recupero per eventuali carenze in itinere

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: 2 pratiche

2° Quadrimestre: 1 pratica, 2 orali

8. Obiettivi raggiunti

Gli studenti, a conclusione del percorso scolastico, hanno raggiunto, con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Conoscere le capacità condizionali e coordinative in relazione al proprio corpo
- conoscere le regole principali delle attività individuali e degli sport di squadra praticati
- migliorare l'autocontrollo e lo spirito collaborativo
- essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici
- utilizzare in fase di gioco i fondamentali degli sport praticati ed i comportamenti appropriati, nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni
- conoscere l'importanza della conoscenza dei meccanismi energetici nell'applicazione pratica delle diverse attività sportiva
- conoscere i fattori essenziali dell'alimentazione dello sportivo per il raggiungimento e/o mantenimento di una performance sportiva ideale nel rispetto della salute

Gran parte degli studenti hanno mostrato una partecipazione continua e interessata, mantenendo un comportamento corretto e propositivo, sia verso i compagni, sia verso il docente per il raggiungimento degli obiettivi, utilizzando un dialogo educativo e costruttivo. La valutazione finale comprende quindi: i risultati motori oggettivi, i miglioramenti rispetto al livello di partenza, la presenza e l'impegno dimostrati nell'attività di DaD (Videolezioni e didattica a distanza)

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la classe si può suddividere in 2 gruppi di livello: alcuni studenti con capacità psicomotorie molto buone, che hanno partecipato in modo costruttivo, con impegno costante e assiduo ottenendo risultati buoni; alcuni studenti con capacità motorie sufficienti che hanno partecipato in modo passivo, ottenendo risultati sufficienti.

Firenze, 27-05-2020

Il Docente Pietro Palmieri



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Enogastronomia**

Prof. : *Petruzzelli Giorgio*

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° **40**

Classe: V M sala

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**
 - conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione,
 - prodotti alimentari e la gestione del magazzino
 - le gamme alimentari
 - conoscere i reparti del ristorante , i sistemi produttivi e gli impianti della cucina
 - i vari tipi di servizio, la psicologia di vendita
 - l'abbinamento con i piatti.

- **In termini di competenze applicative:**
 - Sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda.
 - Saper agire all'interno d'impresе di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore.
 - Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto.

- **In termini di capacità:**

Avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza 40**
- **Ore in DaD 7 ore**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 47**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

1. Gli alimenti in cucina:
2. alimenti di origine animali,
3. vegetali, condimenti
4. prodotti ausiliari.
5. Gamme alimentari
6. Approvvigionamento
Figure professionali, Scelta dei fornitori, ricevimento merce, stoccaggio merce
1. IL MENU
Gli aspetti generali, l'evoluzione del menu, i menu classici e moderni;
Definizione del menu, scelta dei piatti, stagionalità dei prodotti, accostamento dei sapori
2. Le certificazioni di qualità'
Iter per beneficiare della certificazione
3. Gli stili alimentari
4. Slow food, fast food, dieta mediterranea, junk food, cucina vegetariana e crudista

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

1. La cottura a bassa temperatura e il sottovuoto.
2. La reazione di Maillard
3. Analisi sensoriale del cibo
4. La carne: classificazione, macellazione, frollatura e tagli .

ESERCITAZIONI PRATICHE

Non sono previste lezioni di laboratorio

3. **Metodi di insegnamento** (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

Lezioni frontali in classe, ricerche e proiezione di video in classe

4. **Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).
Libro di testo e dispense

 **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

nessuna

 **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Recupero degli argomenti in classe

 **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: 1 verifica orale 1 verifica scritta

2° Quadrimestre: 1 verifica orale 1 verifica scritta

 **Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze e competenze sono stati raggiunti.

Firenze, 26/05/2020

Il Docente
Petruzzelli Giorgio



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Letteratura**

Prof.ssa :Stefania Angela Regazzoni

Ore di lezioni settimanali in classe n° 4 ; tot. ore :132

Classe: V M

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

In termini di conoscenze:

- Caratteristiche e struttura di testi scritti;
- Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana dall'Unità d'Italia ad oggi;
- Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dall'Unità d'Italia ad oggi;
- Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato;
- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale;
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.

In termini di competenze applicative:

- Pertinenza grammaticale e utilizzazione di registri linguistici differenziati, nella forma scritta e orale;
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

In termini di capacità

Gli studenti devono essere capaci di :

- Formulare discorsi orali in forma grammaticalmente corretta e efficace;
- Affrontare, come lettori autonomi e consapevoli, testi di vario genere;
- Produrre testi scritti di diverso tipo, rispondenti alle diverse funzioni, disponendo di adeguate tecniche compositive e sapendo padroneggiare anche il registro formale e i linguaggi specifici;
- Saper esportare le conoscenze teorico-contenutistiche nei vari ambiti della vita e cultura, in modo particolare nel rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche, così da saperle interpretare criticamente.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza :86**
- **Ore in DaD: 26**
- **Totale 112**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1

L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo;

Lettura del seguente brano antologico: Darwin, "I fondamenti della teoria evolutiva"

MODULO 2

Giovanni Verga, vita, opere, pensiero e poetica;

I Malavoglia, trama e funzione;

Rosso Malpelo;

La lupa;

La roba;

MODULO 3

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo;

MODULO 4

Charles Baudelaire cenni biografici, testi;

Albatros;

Spleen;

Corrispondenze;

A una passante: traduz. In prosa di Caproni e lirica di Beaudelaire on line;

MODULO 5

Giovanni Pascoli, vita e opere, pensiero e poetica;
La poetica del fanciullino;
X Agosto; Il gelsomino notturno;
La mia sera

MODULO 6

Gabriele d'Annunzio, vita, opere, pensiero e poetica.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MODULO 7

Gabriele D'Annunzio, opere, pensiero e poetica;
Da “Il Piacere” : L'attesa; Il ritratto di A.Sperelli;
Da “Il Notturmo”: Il cielo veggente;
Da “Alcyone” : La pioggia nel pineto;

MODULO 8

Le Avanguardie storiche
Filippo Tommaso Marinetti, cenni biografici, pensiero, poetica, brani antologici
Manifesto del futurismo
Da “ Zang Tumb Tumb”: Il bombardamento di Adrianopoli ;
Calci in faccia allo spettatore abbioccato;

MODULO 9

La nascita della psicanalisi
Freud, vita e pensiero

MODULO 10

Italo Svevo, vita e opere, pensiero, poetica ;
Lettura dei seguenti brani antologici:
Da “Una vita”: Il gabbiano;
Da “Senilità” : Il desiderio e il sogno;
Da “La coscienza di Zeno”: Prefazione; Lo schiaffo;

MODULO 11

Luigi Pirandello, vita e opere, pensiero e poetica

Letture dei seguenti brani antologici:

Da "Il fu Mattia Pascal": Cambio treno;

Da "I quaderni di Serafino Gubbio": Serafino, lo sguardo, la scrittura, la macchina;

Da "Uno, nessuno, centomila": Tutto comincia da un naso;

Da "Novelle per un anno": Ciaula scopre la luna; Il treno ha fischiato;

Da "L'umorismo": Essenza, caratteri e materia dell'umorismo;

Da "Sei personaggi in cerca d'autore": L'ingresso di sei personaggi;

Da "Enrico IV": Preferii restar pazzo.

MODULO 12

Giuseppe Ungaretti, vita e opere, pensiero e poetica

Lista dei brani antologici letti:

In memoria;

Veglia;

Fratelli;

San Martino del Carso;

Mattina;

Soldati.

LISTA DEI BRANI ANTOLOGICI LETTI

Darwin, "I fondamenti della teoria evolutiva", p.13;

VERGA

Rosso Malpelo, p. 200;

La lupa, p. 214;

La roba, p. 220;

BEAUDELAIRE

Albatro, p. 330;

Spleen. p.334;

Corrispondenze, p.332;

A una passante, p.335;

PASCOLI

La poetica del fanciullino, p. 458;

X Agosto, p. 470;

Il gelsomino notturno, p.486;

La mia sera, p.489;

D'ANNUNZIO

Da "Il Piacere": L'attesa, p. 384; Il ritratto di A.Sperelli, p. 390;

Da "Il Notturmo": Il cielo veggente, p. 408;

Da "Alcyone": La pioggia nel pineto, p. 425;

MARINETTI

Manifesto del futurismo , p. 616;

Da “ Zang Tumb Tumb”: Il bombardamento di Adrianopoli ;on line;

Calci in faccia allo spettatore abbioccatto, p. 610;

SVEVO

Da “Una vita”: Il gabbiano,p. 690;

Da “Senilità” : Il desiderio e il sogno , p. 697;

Da “La coscienza di Zeno”: Prefazione;p. 710; Lo schiaffo, p.719;

PIRANDELLO

Da “Il fu Mattia Pascal”: Cambio treno,p.787;

Da “I quaderni di Serafino Gubbio”: Serafino, lo sguardo,la scrittua,la macchina, p. 803;

Da “Uno, nessuno, centomila”: Tutto comincia da un naso, p. 811;

Da “Novelle per un anno”: Ciaula scopre la luna, p. 759; Il treno ha fischiato, p. 768;

Da “L'umorismo”: Essenza, caratteri e materia dell'umorismo, p. 752 ;

Da “Sei personaggi in cerca d'autore”: L'ingresso di sei personaggi, p. 830;

Da “Enrico IV”: Preferii restar pazzo., p. 841;

UNGARETTI

In memoria, p. 84;

Veglia, p. 88;

Fratelli,p. 92;

San Martino del Carso,p. 100;

Mattina, p. 108;

Soldati, p. 110.

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

- Lezioni frontali ,spesso coadiuvate da ausili multimediali
- Lettura e discussione di articoli di giornali
- Proiezioni di film, documentari
- Visite guidate
- Letture personali
- Dibattiti

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Manuale utilizzato: C. Bologna, P. Rocchi “Fresca rosa novella” vol. 3A e 3B, Loescher
- Testi di lettura, di consultazione, dispense, fotocopie, schemi e mappe concettuali;
- Scelta antologica di brani tratti dai testi in adozione;
- Sussidi audiovisivi.

Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

13/11/2019 “Alla fine ogni muro cade”

26/11/2019 ”Frida Kahlo, viva la vida”;

29/01/2020 “Immagini dall'Olocausto”

Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Il recupero è stato effettuato in itinere e in alcuni casi con studio individuale mirato e guidato. Molti sono stati gli interventi sulla forma scritta, sia a livello di correzione sia di impostazione dell'elaborato, anche in funzione dell'Esame di Stato, fino a Marzo 2020.

Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre:

Interrogazioni orali; discussioni in classe,

Le verifiche per la determinazione del voto scritto sono state almeno due nel 1 quadrimestre (comunque in numero congruo per una valutazione il più possibile oggettiva) eventualmente recuperabili in caso di assenza.

Le tipologie sono state quelle previste per l'esame di Stato.

Criteri di valutazione: secondo quanto stabilito e approvato nel P.T.O.F. dell'Istituto

Per esprimere il voto quadrimestrale, in sede di scrutinio finale, si terrà conto degli esiti delle singole prove (che non si tradurranno necessariamente in una media aritmetica), dell'evoluzione del profitto rispetto alla situazione iniziale, dell'impegno e costanza nel lavoro individuale, della partecipazione al lavoro in classe (attenzione- interventi) e della frequenza scolastica.

2° Quadrimestre:

Dal 4 Marzo, DAD :

Interrogazioni orali.

Per esprimere il voto quadrimestrale, in sede di scrutinio finale, si terrà conto dei cambiamenti dovuti alla DAD, degli esiti delle singole prove (che non si tradurranno necessariamente in una media aritmetica), dell'evoluzione del profitto rispetto alla situazione iniziale, dell'impegno e costanza nel lavoro individuale.

Obiettivi raggiunti

La programmazione prevista ad inizio anno scolastico ha subito alcune modifiche in quanto è stato necessario ritornare frequentemente sui concetti per consentirne l'acquisizione. L'avvio della DAD, e la conseguente riduzione delle ore di lezione, ha imposto una revisione al progetto didattico iniziale.

La classe, nei primi mesi del primo quadrimestre, ha mostrato una lentezza nello studio che ha rallentato lo svolgimento del programma .

Con il passare del tempo, fino al 4 Marzo, la classe ha mostrato di essere più motivata, collaborativa e partecipe alle lezioni e alle attività proposte.

Dopo il 4 Marzo, con l'avvio della DAD, è stato necessario un periodo di rodaggio, che consentisse a tutti i ragazzi di acquisire la competenza necessaria nell'usare le varie piattaforme; andata a regime la DAD, chi seguiva nel primo quadrimestre, ha continuato a seguire, chi si è mostrato poco partecipe fino a Marzo, ha continuato sulla stessa linea anche durante la DAD.

Il rendimento scolastico è mediamente positivo per alcuni alunni, mentre altri mancano spesso di capacità organizzative, per quanto concerne la pianificazione del lavoro a casa e la programmazione dello studio, anche in vista delle interrogazioni..

I risultati nell'esposizione orale sono buoni , o molto buoni, per alcuni di loro, ma solo sufficienti o appena sufficienti per la maggior parte della classe. Per quanto riguarda le prove scritte, svolte solo nel 1 Quadr.,, nonostante si evidenzi una ricchezza di idee e una capacità analitica, per molti permangono criticità nell'elaborazione della forma scritta che risulta sintatticamente non proprio corretta, con lessico a volte inappropriato, se non addirittura gergale e un vocabolario povero.

Sono solo una parte gli studenti che hanno lavorato con costanza e interesse, evidenziando capacità di analisi, di sintesi e di collegamento fra le diverse discipline, pervenendo a risultati più che soddisfacenti. Diversi ,i, invece, si sono impegnati nello studio in modo saltuario e superficiale, utilizzando spesso un tipo di preparazione mnemonica ed acritica.

Firenze, 27/05/2020

Il Docente

Stefania Angela Regazzoni