



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.ssa: Nicoletta Sgueglia*

Ore di lezioni settimanali n° 3 (1 ora e 30 minuti di videolezioni durante la didattica a distanza, di cui 45 minuti svolti con l'assistente di lingua tedesca) tot. annuale ore n° (77)

Classe: V D sala e vendita

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

**In termini di conoscenze:** Il gruppo-classe Quinta, sezione D, indirizzo Sala e Vendita, ha raggiunto un livello di conoscenze sufficiente per la maggior parte dei discenti.

L'acquisizione di nuovo lessico e l'approfondimento delle conoscenze pregresse è stato realizzato attraverso la trattazione di argomenti affini al percorso professionale. Il percorso didattico oltre a basarsi su temi riguardanti l'indirizzo di studio, ha posto l'attenzione su argomenti di carattere culturale e storico grazie alla collaborazione della docente madrelingua.

La rielaborazione sia scritta che orale dei contenuti ha evidenziato grandi difficoltà da parte degli studenti. In linea generale gli allievi non sempre si sono rivelati puntuali nell'applicazione e nello studio e non hanno dimostrato un interesse ed un impegno costante.

**In termini di competenze applicative:** Gli studenti mostrano un'autonomia espositiva molto incerta, con grandi difficoltà soprattutto nell'esposizione orale, dovuta a lacune pregresse, sia a livello morfosintattico che lessicale.

La costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è ottenuta con difficoltà nella maggior parte degli allievi.

**In termini di capacità:** Le capacità di rielaborazione e analisi sono incerte, sia allo scritto che all'orale. I discenti mostrano difficoltà nell'analizzare correttamente le informazioni e nel compiere collegamenti, dimostrando un'incertezza legata alla conoscenza non approfondita degli argomenti e delle strutture morfosintattiche.

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

- **Ore in presenza: 43 (fino al 5 marzo 2020)**

- **Ore in DaD: 34 (calcolo scaturito dal calcolo delle ore di videolezioni, preparazione del materiale per la DaD, correzione elaborati)**
- **Totale: 77**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt, Stellenangebote.  
 Wie ist das Wetter heute? (assistente di lingua)  
 DACHL – Politik, Sprache, Einwohner usw. (assistente di lingua)  
 Berlin, die Hauptstadt Deutschlands. Das Staatssystem in Deutschland.  
 Der Lebenslauf (assistente di lingua)  
 Das Bewerbungsgespräch, Hard Skills und Soft Skills (assistente di lingua)  
 Der Holocaust (assistente di lingua)  
 Der Wein und die Weinverkostung.  
 Die Weinländer der Welt und Wein in Österreich (assistente di lingua)  
 Wiener Kaffeekultur (assistente di lingua)

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

Qualitätsstufen für Wein in Deutschland  
 Das Ostern (DaD assistente di lingua)  
 Das Bier in Deutschland  
 Haus des Geldes- Netflix Serie (DaD assistente di lingua)  
 Das Chianti Gebiet  
 Cocktails (DaD assistente di lingua)  
 Der Nationalsozialismus  
 Video Dufte- Von der Teilung bis zur Wiedervereinigung Deutschlands (DaD assistente di lingua)  
 Lokale und Gaststätten in Italien und in den deutschsprachigen Ländern  
 BRD, DDR, Die Berliner Mauer, die Wiedervereinigung

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

Le lezioni sono state svolte avvalendomi delle diverse metodologie didattiche: lezione frontale e partecipata, lavori in gruppo, brainstorming, mediante l'ausilio del libro di testo e di fonti alternative e aggiuntive, somministrate in fotocopia ai discenti o, talvolta, mediante l'utilizzo dell'aula LIM. Durante il presente anno scolastico è stata presente per 1 ora settimanale fino al 30.05.2020 una assistente linguistica di madrelingua tedesca. Con lei si è preferito affrontare tematiche connesse alla civiltà, agli usi e ai costumi dei paesi di lingua tedesca, oltre che a dare un supporto innovativo alle tematiche da affrontare di tipo storico. Si è sempre cercato di coinvolgere il discente rendendolo protagonista della lezione attraverso una continua ricerca di feed-back costruttivi dal punto di vista linguistico e argomentativo. Durante il periodo di Didattica a Distanza gli alunni hanno potuto continuare il loro apprendimento grazie alle videolezioni e all'utilizzo della piattaforma Moodle, dove sono stati inseriti supporti audiovisivi come Power Point e materiali aggiuntivi.

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

Oltre al testo in adozione Pierucci, Fazzi, Moscatiello: Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und im Café, Loescher mi sono avvalsa del sussidio di materiale audiovisivo tratto da alcuni siti, di

informazioni prese da altri libri di testo utilizzati come supporto e forniti alla classe in fotocopia, dell'aula Lim per la proiezione di Power Point da me realizzati. Durante la DaD ho preferito realizzare Power Point, in modo da semplificare e rendere più possibile la partecipazione e l'interazione dei discenti.

#### **5. Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

Non sono state effettuate visite guidate per la mia disciplina.

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

Durante gli interventi di recupero svolti in itinere per la maggior parte degli alunni, si è cercato di fornire aiuto semplificando ulteriormente i concetti espressi durante le spiegazioni, adottando una didattica di tipo personalizzato in base alle difficoltà del singolo studente.

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

La valutazione, basata sull'intera scala decimale, è stata sia di tipo formativo che sommativo. Per quanto riguarda quella a carattere formativo, l'intenzione è stata quella di rilevare i progressi di ogni singolo alunno, considerando la situazione di partenza, le lacune di base presenti e quindi i lievi miglioramenti ottenuti. Questo tipo di valutazione è stata fondamentale durante il percorso di Didattica a Distanza, in cui l'impegno, la collaborazione e la partecipazione dello studente hanno avuto più rilievo nella valutazione finale. Per quanto riguarda la valutazione sommativa, sia in presenza che durante la DAD, si è cercato di ottenere almeno tre valutazioni per ciascuno alunno comprendenti sia verifiche scritte che orali.

Le prove orali sono state essenzialmente delle produzioni in lingua straniera che non prevedessero un'esposizione mnemonica dell'argomento, piuttosto una verifica dei contenuti attraverso la capacità di interazione dell'allievo. Per lo scritto, invece, sono state somministrate prove di vario genere (strutturate, semistrutturate o di produzione libera) modulate a seconda delle esigenze dei singoli discenti.

#### **8. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi previsti da me durante la programmazione iniziale sono stati parzialmente raggiunti, in quanto la maggior parte del gruppo-classe mostra tuttora delle forti lacune di base della lingua che, ovviamente, non permettono un'esposizione sia scritta che orale consona al livello richiesto per una classe quinta. Ho cercato di semplificare gli argomenti, colmare le lacune e riuscire a fornire ai discenti il massimo supporto, ottenendo dei risultati parzialmente sufficienti. La collaborazione della docente madrelingua è stata fondamentale nella realizzazione degli obiettivi da me prefissati e di grande supporto nella didattica. La classe ha mostrato un comportamento corretto dal punto di vista disciplinare e relazionale, manifestando però un impegno verso la disciplina non sempre costante.

**Firenze, 25/05/2020**

***Il Docente  
Nicoletta Sgueglia***



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: Tecnica dei servizi e laboratorio pratico di cucina

*Prof. : Alessandro Broccia*

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° **52 (40 in classe) + (12 in D.A.D.)**

Classe: 5D

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

In termini di conoscenze:

- *Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio*
- *Conoscere le tecniche di catering e banqueting*
- *Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari*
- *Conoscere il sistema H.A.C.C.P*
- *Conoscere i marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.*
- *Conoscenza dei criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro*

In termini di competenze applicative:

- *Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti,*
- *mezzi e spazi*
- *Progettare menu per tipologie di eventi*
- *Riconoscere piatti funzionali alle esigenze della clientela, con problemi di intolleranze alimentari.*
- *Simulare un piano H.A.C.C.P*

In termini di capacità:

- *Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.*

- *Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.*  
*TUSL*

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

- **Ore in presenza** \_\_40
- **Ore in DaD** \_\_12
- **Totale** \_\_\_\_\_52

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

- *Il sistema haccp e le buone regole di pressa igienica (6h )*
- *Il piano di auto-controllo (2 h )*
- *La sicurezza sul lavoro TUSL (4 h )*
- *Le certificazioni di qualità (3 h )*
- *I prodotti ecologici ed i nuovi alimenti, gli ogm, gli additivi (4 h )*
- *Le gamme alimentari (4 h )*
- *La gestione dell'economato e magazzino (4 h )*
- *La determinazione dei costi nella ristorazione (2 h )*
- *Tecniche di catering e banqueting ed i vari sistemi di distribuzione dei pasti (4h )*
- *Studio e criteri sulla composizione dei menu (2 h)*
- *Progettazione ed elaborazione di alcuni piatti di cucina (4 h)*
- *Interrogazione e verifiche in tot (2 h)*

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- *Le certificazioni di qualità (3 h )*
- *Studio e criteri sulla composizione dei menu (4 h)*
- *Ripasso, interrogazioni e verifiche (5 h)*

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

Oltre alle lezioni frontali in classe, sono stati visionati dei filmati con professionisti del settore ristorativo e fatti esempi pratici.

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

Libro di testo: **Master Lab** “Laboratorio di servizi enogastronomici”

4° e 5° classe articolazione SALA E VENDITA

Autore: Gianni Frangini - Editore Le Monnier Mondadori -

*Non è stato possibile utilizzare i laboratori di cucina, in quanto utilizzati a pieno dalle classi di enogastronomia del -settore cucina-. Si sono sfruttati, i laboratori, solamente all'inizio dell'anno scolastico in quando le classi 1° e 2° non erano ancora in esercitazione permettendoci il loro utilizzo.*

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

Alcuni alunni hanno prestato servizio durante una cena di beneficenza per la fondazione il cuore si scioglie.

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

*Non vi sono stati interventi*

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

❑ **Strumenti per la verifica formativa:**

test di verifica a scelta multipla, domande brevi durante la lezione, interrogazioni programmate.

❑ **Strumenti per la verifica sommativa:** prove scritte a domanda aperta, trattazione sintetica d'argomenti, quesiti a risposta singola, interrogazioni programmate.

📁 **Numero verifiche sommativie previste per quadrimestre:**

nel primo: 1 scritte e 2 orali - nel secondo: 1 scritte e 2 orali.

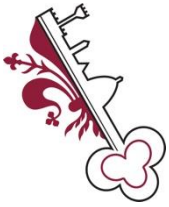
📄 **Voti per la valutazione:** da 1 a 10.

**8. Obiettivi raggiunti**

*Indipendentemente dai risultati raggiunti da ciascun allievo, la classe ha mostrato interesse e attenzione per la materia, una buona parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti o discreti con qualche punta di eccellenza. Qualche allievo ha raggiunto risultati più modesti, ma ha comunque mostrato impegno.*

Firenze, 19/05/2020

Il Docente: *Alessandro Broccia*



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: Lingua e letteratura italiana

*Prof. : Beatrice Magni*

Ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n° **132**

Classe: 5D

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

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana ed europea, inerenti al programma della quinta classe con particolare riferimento ai grandi movimenti culturali internazionali e alle modalità con cui la letteratura italiana si relaziona con essi.

Conoscere le coordinate temporali in cui ciascun autore vive ed opera.

Conoscere i nuclei fondamentali della vita e della poetica degli autori studiati e i contenuti delle loro opere principali.

- **In termini di competenze applicative:**

Individuare l'argomento, le coordinate comunicative ed il significato generale di un testo.

Essere in grado di riconoscerne le strutture fondamentali.

Essere in grado di realizzare un testo corretto, coeso e coerente con le consegne della traccia.

Essere capaci di esporre una sintesi personale di quanto letto.

- **In termini di capacità:**

Riuscire a collocare singoli testi letterari nel contesto più generale dell'opera di cui fanno parte e della poetica dell'autore. Saper mettere in relazione le diverse opere di uno stesso autore. Saper raffrontare autori diversi, appartenenti o meno alla stessa temperie culturale.

Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo (politico, artistico, socio-economico).

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

- Ore in presenza 91
- Ore in DaD 25
- Ore pratiche in laboratorio 0
- Totale 116

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Il Positivismo: storia, società, cultura, idee

Il Naturalismo francese ed il romanzo europeo: Stendhal, De Balzac, Zola.

LETTURE:

- E. e J. DE GONCOURT, Da *Germinie Lacerteux*, Prefazione.
- G. FLAUBERT, da *Madame Bovary*, cap. IX, L'incontro con Rodolphe.

Il Verismo: caratteri peculiari, rapporto col Naturalismo, autori.

GIOVANNI VERGA: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Vita dei campi*: Rosso Malpelo, La Lupa.
- Da *Novelle rusticane*: Libertà.
- Da *I Malavoglia*: Prefazione e Cap. I.

GIOSUÈ CARDUCCI: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Rime nuove*: Pianto antico.
- Da *Odi barbare*: Alla stazione in una mattina d'inverno.

Il decadentismo: storia, società, cultura, idee.

Il Decadentismo in Francia ed in Italia.

CHARLES BAUDELAIRE

LETTURE:

- Da *I fiori del male*: Spleen e L'albatro.

GABRIELE D'ANNUNZIO: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Il piacere*: Cap. 1, L'attesa.
- Da *Alcyone*: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, Stabat nuda aestas.

GIOVANNI PASCOLI: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Il fanciullino*: Cap. I.
- Da *Myrica*: Lavandare, X agosto, Novembre.
- Da *Canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno.



## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

GIOVANNI PASCOLI

LETTURE:

- Da *Primi poemetti*: Digitale purpurea.

La crisi del romanzo nel Novecento ed il Modernismo.

ITALO SVEVO: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Senilità*: Cap. 1, L'incontro tra Emilio e Angiolina.
- Da *La coscienza di Zeno*: Prefazione e Cap. VIII, Il finale.

LUIGI PIRANDELLO: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *Novelle per un anno*: Il treno ha fischiato.
- Da *Il fu Mattia Pascal* Cap. I e cap. XVIII.
- Da *Sei personaggi in cerca d'autore*: La scena finale.

GIUSEPPE UNGARETTI: vita, opere e poetica.

LETTURE:

- Da *L'Allegria*: Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Mattina, Soldati.
- Da *Sentimento del tempo*: La madre.

## ESERCITAZIONI PRATICHE

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

Lezione frontale.

Lezione partecipata/dialogata attraverso domande stimolo e domande guida nell'esegesi dei testi.

Discussioni aperte su argomenti di attualità.

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

LIM e lavagna tradizionale.

Uso dei testi in adozione.

Ulteriori testi letterari e dispense integrative forniti dal docente in forma cartacea o digitale.

Schemi e mappe concettuali.

Materiale audio e video.

In DAD, inoltre, uso delle piattaforme Skype e Webex per le videolezioni; uso del Registro Elettronico, piattaforma Moodle, WhatsApp ed email per condivisione di materiali e comunicazioni.

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

Uscita didattica al cinema Portico per partecipare alla visione del film "La paranza dei bambini" e alla successiva videoconferenza con gli autori.

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

Recupero in itinere delle insufficienze del primo quadrimestre.

UDA di cittadinanza e costituzione sull'educazione alla legalità: approfondimento sul film "La paranza dei bambini" con lettura di estratti dal testo, attività propedeutiche alla visione e di rielaborazione finale su materiali forniti dal progetto (3 ore + uscita didattica).

Adesione e partecipazione al progetto Human Library (6 ore).

Approfondimento sul tema della violenza sulle donne (2 ore) visione in classe dello spettacolo "Ferite a morte".

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

1° Quadrimestre (lezioni in presenza)

- 2 Verifiche scritte strutturate (analisi del testo), semistrutturate (riassunto) o aperte (tema di diversa tipologia).
- 2 Verifiche sommative orali al termine di uno o più moduli.

Altri elementi di valutazione tenuti in considerazione:

- Attenzione e partecipazione alle lezioni svolte.
- Risposte date dagli alunni alle domande poste dal docente durante la lezione partecipata.
- Rispetto e puntualità nelle consegne.

Scala di valutazione in decimi.

2° Quadrimestre e Didattica a Distanza:

- 1 Verifica scritta aperta (tema).
- 2 Verifiche sommative orali al termine di uno o più moduli.

Altri elementi di valutazione tenuti in considerazione:

- Assiduità nella partecipazione alle lezioni svolte in videoconferenza.
- Impegno nell'elaborazione e nella consegna dei lavori assegnati, superando imprevisti e difficoltà tecniche.

Scala di valutazione in decimi.

**8. Obiettivi raggiunti**

Gli alunni hanno acquisito maggiore consapevolezza di sé e del modo corretto di relazionarsi con l'altro; in seguito alla sospensione delle lezioni per la pandemia di Covid 19 hanno mostrato un livello di maturazione crescente e un senso di responsabilità verso la scuola e l'apprendimento molto maggiore di quanto non avessero all'inizio dell'anno scolastico.

Nello specifico della disciplina hanno raggiunto una conoscenza soddisfacente nei nuclei fondamentali ed, in alcuni casi, piuttosto approfondita ed accurata. Hanno acquisito sufficiente capacità di collocare l'autore nel suo tempo e all'interno delle principali correnti letterarie, sono in grado di individuare la relazione tra brani ed opere.

**Firenze,**

***Il Docente***



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. : Beatrice Magni*

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° **66**

Classe: 5D

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

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere i principali eventi e fenomeni storici.

Collocare eventi e fenomeni nel tempo, riconoscendone la sequenza diacronica.

Localizzare eventi e fenomeni storici nello spazio.

Conoscere le diverse tipologie di fonti e le discipline ad esse collegate.

Conoscere il lessico e le parole-chiave della disciplina.

- **In termini di competenze applicative:**

Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici.

Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio/tempo.

Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.

Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.

Usare il lessico della disciplina.

Leggere ed interpretare i differenti tipi di fonti per ricavarne informazioni.

Leggere ed interpretare i vari tipi di rappresentazione cartografica, grafici e tabelle.

- **In termini di capacità:**

Analizzare e spiegare concetti e fenomeni storici.

Cogliere i rapporti di causa/effetto dei fenomeni e stabilire nessi logici.

Cogliere continuità e discontinuità degli avvenimenti storici.

Evidenziare i fenomeni storici di "lunga durata".

Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni storici, economici, sociali, istituzionali, culturali.

Esercitare l'interdisciplinarietà.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.

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

- **Ore in presenza 30**
- **Ore in DaD 20**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 50**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Sintesi sull'Unità d'Italia.

I problemi dell'Italia unita.

La Destra storica.

La Sinistra storica.

La questione meridionale.

Colonialismo e imperialismo: definizione, cause e conseguenze.

La Triplice Alleanza e la prima colonizzazione italiana in Africa.

L'età giolittiana.

Le cause profonde e i prodromi della Grande Guerra.

La Rivoluzione russa.

La nascita dell'U.R.S.S.: dal Lenin a Stalin e il totalitarismo comunista.

Il mondo alla fine della Grande Guerra: il biennio rosso.

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

I ruggenti anni '20; la crisi del 1929.

La grande depressione e il New Deal.

L'età dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo.

Razzismo ed antisemitismo nell'età coloniale.

Razzismo ed antisemitismo fascista e nazista.

La guerra in Spagna.

La seconda guerra mondiale.

### **ESERCITAZIONI PRATICHE**

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

Lezione frontale.

Lezione partecipata/dialogata attraverso domande stimolo.

Discussioni aperte su argomenti della disciplina.

Visione di documenti audio/video (link forniti dal docente.)

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

LIM e lavagna tradizionale.

Uso dei testi in adozione.

Ulteriori dispense integrative fornite dal docente in forma cartacea o digitale.

Schemi e mappe concettuali.

Materiale audio e video.

In DAD, inoltre, uso delle piattaforme Skype e Webex per le videolezioni; uso del Registro Elettronico, piattaforma Moodle, WhatsApp ed email per condivisione di materiali e comunicazioni.

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

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

Recupero in itinere delle insufficienze del primo quadrimestre.

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

1° Quadrimestre

- 2 Verifiche sommative orali al termine di uno o più moduli.

Altri elementi di valutazione tenuti in considerazione:

- Attenzione e partecipazione alle lezioni svolte.
- Risposte date dagli alunni alle domande poste dal docente durante la lezione partecipata.
- Rispetto e puntualità nelle consegne.

Scala di valutazione in decimi.

2° Quadrimestre e Didattica a Distanza:

- Domande di verifica in itinere durante le lezioni.
- 1 Verifica sommativa orale al termine di uno o più moduli.

Altri elementi di valutazione tenuti in particolare considerazione:

- Assiduità nella partecipazione alle lezioni svolte in videoconferenza.
- Impegno nell'elaborazione e nella consegna dei lavori assegnati, volontà di superare imprevisti e difficoltà tecniche.

Scala di valutazione in decimi.

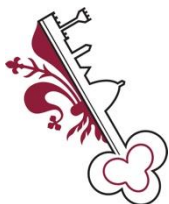
**8. Obiettivi raggiunti**

Gli alunni hanno acquisito maggiore consapevolezza di sé e del modo corretto di relazionarsi con l'altro (soprattutto col 'diverso'): Hanno migliorato la capacità di collocare la propria esperienza personale all'interno in un sistema di regole più generale fondato sui diritti sanciti dalla Costituzione. Tale competenza è stata molto implementata in seguito alla sospensione delle lezioni per la pandemia di Covid 19: gli studenti hanno, infatti, mostrato un accresciuto livello di maturazione e un nuovo senso di responsabilità verso la scuola e l'apprendimento.

Nello specifico della disciplina hanno raggiunto una conoscenza per lo più sufficiente (in alcuni casi buona) dei principali eventi e fenomeni storici che sono in grado di collocare nello spazio/tempo, cogliendo i rapporti di causa/effetto e riconoscendo l'interdipendenza tra fenomeni storici, economici, sociali, istituzionali, culturali.

**Firenze,**

***Il Docente***



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 E SPORTIVE

*Prof.: SIGNORI LORENZO*

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° 25

Classe: 5D

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

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere le potenzialità di movimento del corpo

Conoscere i principali muscoli del corpo umano

Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali

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 eseguire i gesti tecnici fondamentali delle diverse attività sportive previste

Saper focalizzare l'attenzione al fine del raggiungimento di un determinato obiettivo motorio

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

Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo

- **In termini di capacità:**

- Capacità di strutturare una seduta di allenamento generale

- Capacità di 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)

<i>MODULO</i>	<i>TEMPI</i>
Il <i>fairplay</i> : Consolidamento di un comportamento corretto, partecipativo e costruttivo	Primo e secondo quadrimestre
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	Primo e secondo quadrimestre
Capacità coordinative: miglioramento e loro utilizzo in situazioni dinamiche semplici e complesse	Primo e secondo quadrimestre
Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco della Pallacanestro, della Pallavolo e del calcio	Primo e secondo quadrimestre
Attività individuali: conoscere i fondamentali individuali e le principali regole del Tennis Tavolo e del Tennis	Primo e secondo quadrimestre
Regole generali e pratica dello sport "Ultimate fresbee"	Primo e secondo quadrimestre
Accenni di traumatologia sportiva a livello di infortuni muscolari e articolari.	Primo e secondo quadrimestre
Tecniche di primo soccorso (Bls e manovra di Heimlich). Esercitazioni pratiche in gruppo.	Primo e secondo quadrimestre
L'importanza del linguaggio del corpo nella relazione con le persone e nello sport. Le caratteristiche e le differenze tra il messaggio verbale e non verbale. Lo studio della prossemica come mezzo importante per la comunicazione.	Primo e secondo quadrimestre
La disabilità. Il valore dello sport come mezzo di integrazione e inclusione. La correlazione esistente tra menomazione/disabilità e handicap con relativi esempi. La differenza di concetto che esiste tra la disabilità e il diversamente abile.	Secondo quadrimestre
Cenni di anatomia generale	Primo e secondo quadrimestre

- **Ore in presenza 18**
- **Ore in DaD 7**
- **Totale 25**

## **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

- MODULO Il fairplay
- MODULO Capacità condizionali
- MODULO Capacità coordinative
- MODULO Sport di squadra
- MODULO Sport Individuali
- MODULO Tecniche di primo soccorso

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- MODULO Cenni di anatomia generale
- MODULO Disabilità e valore nello sport
- MODULO Importanza del linguaggio del corpo

## **ESERCITAZIONI PRATICHE**

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

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

- Lezione frontale come momento di informazione,
- Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
- Lavoro individuale, come momento di esercizio e di applicazione autonoma
- Lavoro di gruppo, come momento di confronto
- Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
- Didattica a distanza

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

- Strutture: Palestra e lezioni on line.
- 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. Frisbee



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

Recupero per eventuali carenze in itinere

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

- a. Osservazioni sistematiche, brevi domande durante la lezione, esecuzioni pratiche senza valutazione
- b. Interrogazioni orali, trattazione sintetica di argomenti
- c. Somministrazioni pratiche di test oggettivi (Test di Mini-Cooper, Test di salto in lungo da fermo, Test di velocità)
- d. Osservazione sistematica di: attività motoria/sportiva e impegno e partecipazione

## **7. Obiettivi raggiunti**

Gli studenti hanno raggiunto, seppure con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Conoscenza delle potenzialità di movimento del corpo
- Conoscenza dei principali muscoli del corpo umano
- Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali
- Conoscenza delle regole principali e i fondamentali di gioco, degli sport trattati
- Conoscenza della relazione tra alimentazione e attività motoria
- Miglioramento dell'autocontrollo e dello spirito collaborativo
- Saper focalizzare l'attenzione al fine del raggiungimento di un determinato obiettivo motorio
- 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
- Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo
- Capacità di strutturare una seduta di allenamento generale
- Capacità di 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

La classe si è dimostrata partecipativa e piuttosto collaborativa alle lezioni. Il comportamento è stato piuttosto corretto durante tutto l'anno, anche se con l'introduzione della didattica a distanza a cui siamo stati tutti costretti si è notato un leggero rilassamento da una buona parte della classe. L'impegno nello studio è stato altalenante. La valutazione finale comprende quindi, oltre i risultati motori oggettivi, i miglioramenti rispetto al livello di partenza, l'impegno e la determinazione dimostrati nell'attività, la correttezza sportiva. Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la classe si può suddividere in 3 gruppi di livello: alcuni studenti con capacità psicomotorie molto buone, che hanno partecipato in modo costruttivo, con impegno costante e assiduo ottenendo risultati eccellenti; una parte della classe con capacità motorie discrete/buone, che ha lavorato in modo corretto e costante per l'intero anno, ottenendo risultati buoni e alcuni studenti con capacità motorie sufficienti che hanno partecipato in modo abbastanza attivo, ottenendo risultati sufficienti/discreti.

*Firenze,*  
*24/05/2020*

*Il Docente*  
*Lorenzo Signori*

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. ssa: Valentina Giusti*

Ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° **52 (+10 Dad)**

Classe: VD

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

• **In termini di conoscenze:** Conoscere i concetti di funzione, dominio e codominio, intersezioni con gli assi e segno, limite (in modo empirico), derivata di funzioni algebriche razionali. Conoscere il concetto di continuità o discontinuità di una funzione in modo empirico e grafico. Conoscere il linguaggio matematico utilizzato nello studio delle funzioni e il concetto di grafico di una funzione.

• **In termini di competenze applicative:** Saper applicare i concetti precedenti allo studio di semplici funzioni algebriche razionali. Saper analizzare il grafico di una funzione. Saper utilizzare un linguaggio formalmente corretto

• **In termini di capacità:** Saper determinare il dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali; saper determinare i punti di intersezione e il segno di funzioni algebriche razionali; saper calcolare limiti di funzioni algebriche razionali sia nel caso di forme determinate che indeterminate; saper classificare i punti di discontinuità di una funzione; saper determinare gli eventuali asintoti orizzontali e verticali di una funzione; saper calcolare la derivata di alcune funzioni. Saper

rappresentare i risultati trovati sul piano cartesiano e tracciare un grafico approssimativo di semplici funzioni razionali.

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

- **Ore in presenza 52**
- **Ore in DaD 10**
- **Ore pratiche in laboratorio \_\_**
- **Totale 62**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

#### 1. Introduzione al concetto di funzione

Definizione, classificazione, dominio, codominio, intersezioni con gli assi e segno (23 h )

#### 2. Il concetto di limite

Forme determinate e indeterminate di funzioni algebriche razionali (18 h )

#### 3. Continuità e discontinuità

Classificazione dei punti di discontinuità e asintoti ( 9 h )

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

#### 4. Derivate

Definizione e significato geometrico. Derivate di funzioni elementari (potenze), del prodotto e del rapporto di

funzioni algebriche razionali. (7 h )

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

Si sono alternate lezioni frontali con frequenti esercitazioni alla lavagna, riprendendo via via con i nuovi argomenti introdotti quelli precedentemente svolti, per favorirne la comprensione e l'assimilazione da parte degli alunni. Si è sempre cercato di far comprendere il nesso tra i concetti matematici e il loro significato geometrico, con frequenti rappresentazioni grafiche. Si è ricorso in talune occasioni a giochi di gruppo relativi ai temi studiati.

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

*didattici, piattaforme multimediali).*

Leonardo Sasso, La matematica a colori, Edizione leggera, vol 4, Edizione Petrini Si sono inoltre usate delle carte da gioco relative alle funzioni, per riconoscere dai grafici le caratteristiche delle funzioni rappresentate. Durante il periodo di Dad si è fatto uso di skipe e della piattaforma webex per svolgere video lezioni.

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

Si è effettuata una visita guidata al complesso di S. Croce (per introdurre la figura di Galileo Galilei) e al Planetario di Firenze, dove si è svolta una lezione di introduzione all'astronomia e all'astrofisica.

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

Si è svolta un'attività di recupero in itinere, richiamando costantemente gli argomenti precedentemente trattati e soffermandosi quando sono emerse particolari difficoltà degli alunni. Inoltre nelle ultime lezioni dell'anno, in DaD, si è effettuato un ripasso degli argomenti svolti.

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

1° Quadrimestre: Si sono svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre, sotto forma di prove a risposta aperta con risoluzione di più quesiti. Si è tenuto conto sia dell'acquisizione dei procedimenti di calcolo, sia della correttezza dei risultati, sia della correttezza formale nell'utilizzo del linguaggio matematico. Per le prove orali si è fatto ricorso a verifiche orali con esercizi alla lavagna. La scala dei voti è stata compresa tra 2 e 10. 2° Quadrimestre: Nel secondo quadrimestre si è invece svolta una sola verifica scritta, ma che ha visto assenti diversi alunni e che non è stato possibile recuperare poiché era l'ultimo giorno prima della sospensione delle attività didattiche. In DaD non si sono svolte verifiche scritte ma solo una verifica orale per ogni alunno.

#### **8. Obiettivi raggiunti**

Si è raggiunta mediamente una discreta padronanza dell'applicazione delle tecniche di base dell'analisi matematica, nello studio di funzioni algebriche razionali semplici. In alcuni casi l'assunzione è buona. In altri appena sufficiente. Non si è invece potuto concludere l'applicazione alla rappresentazione grafica delle funzioni né approfondire il versante applicativo al problem solving delle tecniche

acquisite.

Firenze, 20 maggio 2020 La Docente

Valentina Giusti



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](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A classe 5D**

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019 /2020**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO:** Inglese *Prof./ssa:* M. Stella Fabiani

*ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° 81 effettive  
di cui 57 in presenza e 24 a distanza*

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

In termini di conoscenze:

*Lo studente deve possedere la conoscenza pregressa a livello grammaticale, sintattico e lessicale e possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del Paese straniero che gli permetta di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette.*

In termini di competenze applicative:

*Lo studente deve stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione specialmente su argomenti relativi all'indirizzo, produrre testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.*

In termini di capacità:

*Lo studente deve saper descrivere percorsi e/o situazioni in modo personale, con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale e orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera, specialmente relative al settore specifico di indirizzo.*

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

*Ore in presenza 57*

*Ore in DaD 24*

*Totale 81*

*Argomenti trattati in presenza*

*Dal testo “ New ready to order?”*

*Module 6 Cocktails*

*Cocktails*

*Basic equipment and ingredients for preparing cocktails*

*Preparing cocktails*

*Using tomatoes in cocktail preparations*

*The most common cocktails (h. 10)*

*Module 7 Herbs and spices*

*Herbs*

*Some aromatic herbs used in cooking*

*Spices*

*Some common spices used in cooking (h. 8)*

*Module 8 Flamed dishes*

*Flambéing*

*Rules to observe when preparing flamed dishes*

*Recipes*

*Planning buffets for special events (h. 10)*

*Module 9 Happy hour*

*History of the term “happy hour”*

*Happy hour's increasing popularity*

*Spanish tapas and “apericena”(h.6)*

*Dal testo “Going global”:*

*Section 2 Top Cities and Attractions*

*Unit 4*

*New York*

*Top Sights in New York*

*Unit 6*

*Top Attractions in the USA (h.8)*

*Section 8 The United States*

*Unit 24*

*The geography of the USA*

*Unit 25*

*The Regions (h.9)*

*Da fotocopia:*

*O. Wilde life and works*

*The picture of Dorian Gray*

*The importance of being Earnest ( h.6)*



*Argomenti trattati in DaD*

*Da “New ready to order?”*

*Finger food*

*Long drinks*

*Milkshakes, smoothies and juices*

*Dietetic cocktails (h. 8)*

*Da “Going global”*

*Unit 28*

*The people (h. 2)*

*Section 11 Compare and contrast*

*Unit 36*

*The American political system (h. 8)*

*Section 13 Faraway countries*

*Unit 41*

*Canada (h.3)*

*Unit 42*

*Australia (h. 3)*

### **3. Metodi di insegnamento**

*(strategie educative, esercitazioni, presenze)*

*Approccio comunicativo, al fine di raggiungere la “competenza comunicativa”. La lingua viene acquisita in modo operativo, mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa sia percepita dallo studente come strumento e non come fine immediato di apprendimento.*

### **4. Strumenti e spazi utilizzati**

*(testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)*

*Libri di testo: Caminada Girotto Hogg “New Ready to order?” – Hoepli*

*Ferruta Rooney “Going global” – Mondadori for English*

*Raymond Murphy “English Grammar in Use” – Cambridge University Press*

*CD di corredo ai libri di testo*

*Fotocopie di materiale autentico*

### **5. Visite guidate**

*(attività integrative curriculari ed extracurriculari)*

*Teatro Puccini 19/02/20 spettacolo teatrale “ The importance of being Earnest” di O. Wilde.*

### **6. Interventi didattici educativi integrativi**

*(corsi di recupero, interventi di sostegno,*

approfondimenti)

*Per ogni Unità di apprendimento ci sono stati richiami ciclici al materiale linguistico e alle tematiche trattati.*

*Esercizi di lettura, comprensione, rielaborazione, personalizzati secondo le necessità e le difficoltà evidenziate sono stati effettuati durante il corso dell'anno scolastico fino al 4 Marzo. Durante la Dad sono stati forniti agli alunni schemi, power point, riassunti e mappe.*

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

*Nelle prestazioni orali si valutano: la capacità di pronunciare correttamente le parole, di comprendere e formulare domande e risposte, di comprendere e usare un lessico coerente alla situazione, di leggere analizzare e rendere un testo, la conoscenza dei contenuti delle singole Unità. Nelle prestazioni scritte si valutano: l'adeguatezza dell'elaborato ai compiti proposti, l'adeguatezza del contenuto e dell'espressione, la correttezza formale, la completezza dello svolgimento, la capacità di usare la lingua in modo autonomo.*

*Sono state effettuate 2 verifiche sommative orali e due scritte nel 1 quadrimestre. Successivamente verifiche sulla piattaforma moodle, due o anche più per ogni alunno. Le tipologie di prove sono indicate nel piano di lavoro. Scala dei voti da 1 a 10. Nella valutazione sommativa si considerano anche l'impegno individuale e la partecipazione al dialogo educativo sia in presenza che a distanza.*

#### **8. Obiettivi raggiunti**

*Gli studenti hanno acquisito una sufficiente capacità di analisi e di sintesi e, in misura fra loro molto diversa, la capacità di una comunicazione corretta ed efficace. Lo studio della lingua e della microlingua di indirizzo dovrebbe averli aiutati ad acquisire la capacità di un lavoro abbastanza autonomo e responsabile e ad ampliare i loro orizzonti umani, sociali e culturali, tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse dalla propria.*

Firenze, 21 Maggio 2020

Il Docente

M. Stella Fabiani

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: Laboratorio sala e vendita

*Prof.* : Claudio Lachi

Ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n°  
93

Classe: 5D Sala Vendita

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

• **In termini di conoscenze:**

- Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
- Conoscere le caratteristiche dell'enografia nazionale.
- Conoscere l'enografia francese e, in particolar modo, lo Champagne.
- Conoscere i metodi di analisi organolettica di cibi e vini.
- Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino in relazione al tipo di menu.
- Conoscere le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana.

- Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail
- Conoscenza del lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Conoscere l'organizzazione e la programmazione della produzione
- Conoscere l'organizzazione della ristorazione collettiva e del banqueting
- Conoscere la birra sotto l'aspetto produttivo e tipologico.

• **In termini di competenze applicative:**

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti professionali e sociali.

• **In termini di capacità:**

- Individuare la produzione enoica nazionale.
- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e di tendenza e simularne la commercializzazione.
- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria e altre bevande.
- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.

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

Le ore indicate in relazione ai singoli moduli sono relative alla trattazione teorica ed eventualmente pratica degli argomenti. Ad esse vanno, quindi, aggiunte quelle impiegate nelle verifiche scritte, orali e pratiche.

- **Ore in presenza 66**
- **Ore in DaD 27**
- **Ore pratiche in laboratorio  
27**
- **Totale 93**

**ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

## **Enografia nazionale** (*Modulo sala bar 8 h*)

- Panoramica sulle regioni italiane con i vitigni più significativi
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Marche e Umbria.
- Caratteristiche dei vini DOCG della regione Toscana.
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Lazio e Campania.
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Abruzzo e Puglia.
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Basilicata, Sicilia e Sardegna.
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Piemonte, Lombardia Friuli Venezia Giulia
- Caratteristiche dei vini DOCG delle regioni Veneto, Emilia Romagna **Testi analizzati:** libro in adozione, appunti e fotocopie. Sito internet "Lavinium".

## **Organizzazione della sala e i rapporti con la clientela** (*Modulo sala bar 13 h*)

- Organigramma funzionale di una grande struttura, il ruolo del personale di sala.
- Assegnazione dei compiti e criteri per la predisposizione dei turni
- La comunicazione con la clientela: regole.
- L'interpretazione dei messaggi non verbali.
- Formule per una comunicazione efficace dall'accoglienza al commiato.
- La gestione dei reclami.
- Procedure per la presentazione del conto, varie forme di pagamento in base a contesti diversi **Testi analizzati:** libro in adozione

## **Abbinamento cibo-vino** (*modulo sala 10h*)

- Motivazioni storiche, culturali e gastronomiche dell'abbinamento cibo vino.
- La valutazione del piatto sotto l'aspetto dei sapori
- Le sensazioni del vino
- Le tecniche di abbinamento

- L'abbinamento per similitudine o concordanza
- Gli abbinamenti "difficili"
- La scheda AIS e il sistema "Mercadini"
- La successione dei vini nel menu

**Testi analizzati:** libro in adozione

## **La ristorazione** (*Modulo sala vendita 5h*)

- Requisiti per l'apertura di un esercizio-
- Ristorazione commerciale, ristorazione collettiva.
- La ristorazione alberghiera e tradizionale, dal ristorante gourmet alla pizzeria.
- La ristorazione rapida.
- La ristorazione collettiva: varie tipologie di catering.
- La ristorazione viaggiante. **Testi analizzati:** libro in adozione

## **Organizzazione e gestione del bar** (*modulo bar 6h*)

- L'organizzazione del bar e il servizio
- La carta del bar in base alla tipologia: struttura e contenuti
- I principali distillati e liquori utilizzati nell'elaborazione dei cocktail
- Il drink-cost e altri fattori che incidono sul prezzo di vendita

**Testi analizzati:** libro adottato

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

### **La gestione dell'azienda di ristorazione** (*Modulo sala vendita 4h*)

- Le forme di gestione più diffuse
- Le risorse umane
- Gli acquisti
- La gestione del magazzino
  - Ricette standard e

food-cost **Testi analizzati:** libro in adozione

## **Lo Champagne** *(Modulo sala bar 10 h)*

- Posizione geografica e clima.
- Terreno e sottosuolo.
- Vitigni, vigneti e lavorazioni nella vigna.
- Vendemmia delle uve e vinificazione.
- Il processo della rifermentazione in bottiglia.
- Dall'assemblaggio alla sboccatura.

- Etichettatura e habillage. **Testi analizzati:** libro in adozione

Fascicolo pubblicato dal C.I.V.C. EPERNAY (France)

## **Il Banqueting** *(Modulo sala vendita 8 h)*

- Evoluzione storica
- Il banquetin manager: compiti e caratteristiche
- Il committente e la vendita del servizio.
- L'organizzazione dell'evento con tutte le fasi del servizio
- Il contratto e l'organizzazione dell'evento con tutte le fasi del servizio
- L'uso delle check – list
- Lo svolgimento dell'evento.
- La disposizione dei tavoli e le attrezzature
- Vari tipologie di buffet
  - Le decorazioni **Testi**

**analizzati:** libro in adozione



## **La Birra** (*Modulo sala vendita 5 h*)

- Analisi storica
- Classificazione (colore, legislativa, fermentazione)
- Gli ingredienti
- Le fasi della produzione
- Gli stili (Ale, Lager, Lambic)
  - Il servizio **Testi analizzati**: Sala e vendita corso

avanzato Edizioni Calderini

## **ESERCITAZIONI PRATICHE**

### **Tecniche nuove e alternative del servizio bar** (*modulo bar 22h*)

- La figura del bartender e il “flair”.
- Work Station e back bar.
- Strumenti e tecniche di preparazione
- Il “working flair” e “exhibition flair”
- Analisi dei cocktail aventi un legame storico-artistico-culturale. (\*)
- Esercitazioni pratiche sui seguenti cocktail e bevande di tendenza:

BARRACUDA BRAMBLE B 52 DIRTY MARTINI ESPRESSO MARTINI  
KAMIKAZE

PISCO SOUR RUSSIAN SPRING PUNCH YELLOW BIRD SHIRLEY TEMPLE  
DAIQUIRI (\*) MANHATTAN (\*) OLDFASHIONED (\*) STINGER(\*) BELLINI (\*)  
BLOODY MARY (\*) COSMOPOLITAN (\*) CUBA LIBRE (\*) FRENCH CONNECTION  
(\*) GOD FATHER (\*) GOD MOTHER (\*)

GRASSHOPPER (\*) KIR (\*) LONG ISLAND ICE TEA (\*) MOSCOW MULE (\*) KAMIKAZE  
(\*) SPRITZ (\*)

**Testi analizzati:** libro adottato

Ricettario “Sarò barman” della Giunti  
editore

## **Degustazione** (*modulo pratico 2h*)

- Degustazione del vino “Amarono della Valpolicella” abbinato ad un tagliere di salumi e formaggi veneti

**3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*). Lo svolgimento del programma è stato impostato secondo criteri modulari. La disciplina, seppur denominata sala e vendita, include necessariamente l'organizzazione, la gestione, lo studio dei prodotti e i preparati del bar.

**Modulo sala vendita:** tutte le procedure organizzative e di management proprie della sala ristorante. L'analisi delle derrate e del prodotto finito, le interazioni con il vino e l'analisi dello stesso ad ampio spettro.

**Modulo bar:** le procedure operative, l'organizzazione, il rapporto con la clientela sono elementi che si diversificano abbastanza rispetto alla sala ristorante. Il bar prevede altresì la creazione espressa di bevande con la necessità di costanti esercitazioni sulle dinamiche operative

**Modulo sala bar:** contiene elementi che sono utili ad entrambe le realtà operative

**Esercitazioni:** gli alunni si sono esercitati nel laboratorio bar sulla corretta esecuzione delle procedure previste per il confezionamento e la vendita delle bevande oggetto di studio. Nel laboratorio ristorante le esercitazioni hanno riguardato attività di degustazione vino e abbinamento

**4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*). Sono stati utilizzati, prevalentemente, i seguenti testi:

- “Sarò maitre sarò barman” Corso sala e vendita per il quinto anno. Gli autori sono: Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini. La casa editrice, Giunti.
- “Sarò maitre sarò barman” Corso sala e vendita secondo biennio Sono stati utilizzati i laboratori di bar e la sala Nappini

**5. Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

Non sono state effettuate visite guidate

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

*approfondimenti*). Analisi critica degli stage effettuati nel mese di settembre

Aggiornamento sull'HACCP curato dalla Dottoressa Galligani.

Mixology corso avanzato tenuto da esperto e gestore di un'attività commerciale del settore bar Degustazione del vino in lingua inglese a cura di un sommelier professionista.

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di*

*misurazione, scala dei voti*).

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche sommative (una pratica, una scritta e una orale). Nel secondo quadrimestre, in DAD, sono state effettuate tre verifiche sommative (due scritte e una orale). Per le verifiche pratiche di bar è stata valutata:

- Il corretto uso degli strumenti e delle attrezzature.
- L'immediato riconoscimento degli ingredienti necessari per l'esecuzione delle bevande miscelate.
- La postura, l'eleganza, la naturalezza, la sicurezza nella esecuzione del servizio delle bevande.
- La conoscenza delle caratteristiche tipologiche e merceologiche dei liquori, amari, creme, sciroppi e distillati e degli altri ingredienti utili per l'esecuzione delle bevande miscelate.

Per quanto concerne l'orale, le verifiche sono state effettuate in forma di interrogazione

cercando una parvenza di simulazione del colloquio d'esame puntando sui collegamenti disciplinari e interdisciplinari.

Per quanto riguarda la valutazione, essa ha tenuto conto della lunghezza e/o della durata della prova, del suo grado di difficoltà e del tipo di conoscenze e abilità che si intendeva accertare. L'attribuzione del voto/giudizio è stata effettuata dopo aver inquadrato la prova all'interno delle griglie di valutazione predisposte.

La valutazione periodica ha tenuto conto, oltre che degli elementi derivanti dalle varie prove di verifica, anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei progressi ottenuti rispetto alla situazione iniziale e del grado individuale di profitto rispetto al livello della classe. Pertanto il giudizio di sufficienza è stato attribuito non solo per il raggiungimento degli obiettivi minimi essenziali individuati per la disciplina e per il corretto utilizzo del lessico tecnico- specialistico, ma anche per il progressivo grado di padronanza della materia acquisito rispetto ai livelli di partenza.

## **8. Obiettivi raggiunti**

La media della classe ha conseguito gli obiettivi previsti (in termini di conoscenze, competenze applicative e capacità) in modo più che sufficiente. Per ciò che concerne le capacità pratiche, il livello raggiunto dagli alunni è da ritenersi soddisfacente. Eterogenei per abilità personali, solidità delle conoscenze di base ed attitudini verso la disciplina, le studentesse e gli studenti della quinta D Sala Vendita hanno svolto le attività proposte con accettabile partecipazione. Nella fase delle lezioni a distanza l'impegno, in certi casi, è stato più deciso e regolare rispetto alle lezioni in presenza. Ciò evidenzia una buona capacità reattiva e di adattamento a situazioni oggettivamente difficili contenenti, tra l'altro, scenari incerti sotto l'aspetto sanitario, sociale ed economico.

**Firenze, 20 maggio  
2020**

***Il Docente***

***Prof. Claudio  
Lachi***



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](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

*MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE Prof./ssa: ALESSANDRA CAVALLI*

*ore di lezioni settimanali n. 3; totale annue 81*

*Classe VD -indirizzo Sala e Vendita-*

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

##### In termini di conoscenze:

Il gruppo-classe **Quinta, sezione D**, indirizzo **Sala e Vendita**, ha raggiunto un livello di conoscenze sufficiente per la maggior parte dei discenti e più che soddisfacente in due casi.

L'acquisizione di nuovo lessico è stata ulteriormente affinata e perfezionata attraverso la trattazione di argomenti di carattere interdisciplinare e per lo più noti in lingua madre. Il percorso didattico, infatti, oltre a basarsi su temi riguardanti il mondo affine ad il loro percorso professionale, ha posto un particolare accento su alcuni argomenti relativi alle altre materie di studio.

La rielaborazione sia scritta che orale di detti contenuti non è risultata quasi mai mnemonica. Gli allievi non sempre si sono rivelati puntuali nell'applicazione e nello studio e solo in pochi hanno dimostrato interesse ed impegno costanti.

##### In termini di competenze applicative:

L'autonomia espositiva risulta, talvolta, incerta per taluni discenti che non sempre sanno esprimersi in modo adeguato, a causa soprattutto di lacune pregresse.

Per quanto attiene alle competenze applicative, la costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è ottenuta nella maggior parte degli allievi. Permangono alcune lacune a livello morfosintattico e lessicale ed una applicazione frammentaria delle regole grammaticali di base per altri.

##### In termini di capacità:

Le capacità di rielaborazione sia allo scritto che all'orale, annesse a quelle di analisi e sintesi, risultano consolidate solo per una parte del gruppo classe, mentre restano incerte per la componente rimanente. Alcuni elementi sono in grado di analizzare correttamente le informazioni e compiere dei

collegamenti e sono capaci di integrare le proprie conoscenze rilevate da fonti. Altri risultano ancora deboli in tal senso.

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

- Ore in presenza: 42 fino al 4 marzo 2020
- Ore in DaD: 42 circa fino al 22 maggio 2020 (totale scaturito dalla somma delle ore di videolezioni, di preparazione del materiale didattico caricato in piattaforma e per le videolezioni stesse ed infine la correzione degli elaborati)
- Totale 81

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

- LA FRANCE PHYSIQUE ET POLITIQUE (2 h)
- LA BRETAGNE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS ( 5 h)
- LA NORMANDIE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS ( 5 h)
- LES EAUX-DE-VIE: COGNAC ET ARMAGNAC (2H)
- L'ALSACE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS ( 5 h)
- LE PACA EN GENERAL AVEC SES PRODUITS (5 h)
- LA PREMIERE GUERRE MONDIALE ARGOMENTO SPIEGATO IN CLASSE PARZIALMENTE (1 h)

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- LES ÉVÉNEMENTS HISTORIQUES FRANÇAIS DU XX SIÈCLE: LA SECONDE GUERRE MONDIALE; LA GUERRE D'ALGERIE; LES BOULEVERSEMENTS DE MAI 1968
- LA CONSTITUTION ET LE DROIT EN FRANCE: LA DECLARATION DES DROITS DE L' HOMME ET DU CITOYEN EN 1789; LA Vème REPUBLIQUE ET LA FIGURE DE CHARLES DE GAULLE
- L'UNION EUROPEENNE: SON HISTOIRE; LA CARTE DE NICE ET SES SYMBOLES
- LE FEMINISME

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

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo comunicativo e induttivo, guidate ed effettuate

mediante l'ausilio del libro di testo, di materiale di approfondimento tratto da testi a carattere tecnico, somministrato in fotocopia o da fonti via Web. Frequente il ricorso a schemi e riassunti elaborati alla lavagna, utilizzo di esercizi riepilogativi dei contenuti analizzati, suggerimento di sinonimi, di strategie di sintesi, riassunti in fotocopia e questionari. Sebbene si sia svolta prettamente una didattica di tipo trasmissivo, il docente ha sempre cercato di coinvolgere, in particolare nell'interazione orale, il discente, rendendolo protagonista indiscusso della lezione attraverso una continua ricerca di feed-back costruttivi e significativi dal punto di vista contenutistico e linguistico. Durante il periodo a scuola si è ricorso anche ad una didattica di tipo innovativo, attraverso l'ausilio della LIM, utilizzata per la visione di alcune immagini e video pertinenti gli argomenti trattati. Questo tipo di approccio ha assunto maggiore rilievo durante il periodo di Didattica a Distanza caratterizzato da videolezioni e da supporti audiovisivi, da cui gli alunni potevano attingere le informazioni necessarie accedendo alla piattaforma MOODLE. Quest'ultima ha rappresentato, infatti, un importante strumento per far pervenire il materiale didattico agli alunni che hanno potuto accedere, in tal modo, in modo agevole a schemi e riassunti preparati ad hoc per loro.

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

Oltre al testo in adozione *I. Medeuf, B. Monaco, A. Bailly, Saveurs de France, Editions Ducroz*, mi sono avvalsa di materiale integrativo tratto da siti o libri specifici, di documenti forniti alla classe in fotocopia. Sono ricorso all'utilizzo della LIM per mostrare alcune immagini come supporto alle spiegazioni e per la visione di video pertinenti gli argomenti trattati.

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

Non sono state effettuate visite guidate per la mia disciplina.

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

Durante gli interventi di recupero svolti in itinere per alcuni alunni, si è cercato di semplificare ulteriormente i concetti espressi durante le spiegazioni e si è applicata una didattica di tipo personalizzato in base alle difficoltà dello studente coinvolto.

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

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre la valutazione, basata sull'intera scala decimale, è stata sia di tipo formativo che sommativo. Per quanto riguarda quella a carattere formativo, non sempre è corrisposto un risultato formale, in quanto mia intenzione era di rilevare i progressi del singolo allievo, tenendo conto del suo punto di partenza. Questo tipo di valutazione riveste una particolare importanza durante il percorso di Didattica a Distanza, in cui l'impegno e la collaborazione dello studente assume ancora più rilievo rispetto alla didattica in presenza. Per quanto riguarda la valutazione sommativa, sia in presenza che durante la DAD, si è cercato di ottenere almeno tre valutazioni per ciascuno alunno comprendenti sia performance scritte che orali.

Le prove orali sono consistite essenzialmente in produzioni in lingua straniera che non prevedessero un'esposizione mnemonica dell'argomento, ma piuttosto una verifica dei contenuti attraverso la capacità di interazione dell'allievo. Per lo scritto, invece, sono state somministrate prove di vario genere (strutturate, semistrutturate o di produzione libera) modulate a seconda delle peculiarità e delle esigenze dei singoli allievi. Bisogna precisare che per praticità nel periodo DAD sono stati

somministrati diversi quiz a risposta multipla caricati in piattaforma MOODLE, utili sia per un tipo di valutazione sommativa che formativa.

## **8. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi da me stabiliti nella programmazione d'inizio anno scolastico sono stati in parte raggiunti, in quanto alcuni elementi del gruppo-classe risultano ancora incerti sia sul piano della produzione scritta che su quello della rielaborazione ed esposizione orale. Se il gruppo classe si è mostrato abbastanza corretto dal punto di vista disciplinare e relazionale, infatti, non sempre ha manifestato interesse ed impegno nei confronti della disciplina, fatta eccezione per pochi studenti.

Firenze, 22/05/2020

Firma

Alessandra Cavalli





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](mailto:FIRH020009@istruzione.it)

[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

**ESAMI DI STATO**  
**a. s. 2019/2020**

### **CLASSE 5<sup>A</sup> D**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: **Servizi di Sala e di Vendita**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Prof.ssa: *Daniela ADAMO*

<b>ORE DI LEZIONI SETTIMANALI</b>	n° 3	nessuna compresenza con ITP
<b>ORE DI LEZIONI SETTIMANALI DaD</b>	n° 2	compresenza con la prof.ssa Guzzi

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

❖ In termini di **conoscenze**:

- *Riconoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.*
- *Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.*
- *Sapere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.*
- *Orientarsi sui regimi dietetici mirati alle principali patologie.*
- *Distinguere le varie tipologie di allergie ed intolleranze alimentari.*
- *Identificare i principali agenti fisici, chimici e biologici di contaminazione alimentare.*
- *Valutare le probabili cause di rischio di alterazione della matrice alimentare.*
- *Classificare le principali malattie correlate all'alimentazione.*
- *Richiamare i concetti di igiene e sicurezza alimentare, conoscere il sistema HACCP.*
- *Individuare le certificazioni di qualità ed i principali prodotti a marchio.*
- *Richiami di legislazione in campo agro-alimentare.*

❖ In termini di **competenze applicative**:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera, tenendo conto anche degli aspetti culturali, sociali e religiosi.
- Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, cogenti e volontarie, in materia di igiene e sicurezza alimentare, di tracciabilità e rintracciabilità, di certificazione.
- Riconoscere i menù coerenti alle varie esigenze fisiologiche e, anche, alle specifiche necessità dietologiche, in relazione a determinate condizioni patologiche.
- Controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo igienico, qualitativo, organolettico-sensoriale, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

❖ In termini di **capacità**:

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- Indicare le caratteristiche sensoriali, chimico-fisiche, nutrizionali e merceologiche dei prodotti alimentari tradizionali e delle innovative linee produttive.
- Consultare e scegliere menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche.
- Applicare le norme per una corretta gestione della matrice alimentare.
- Prevenire e gestire i rischi di contaminazione dei prodotti alimentari.
- Riconoscere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Conoscere i prodotti a marchio ed i prodotti tipici del territorio, locali e nazionali.
- Orientarsi nelle diverse tipologie di frodi alimentari.

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

<b>I Quadrimestre</b>	n° 35 ore effettive
<b>II Quadrimestre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- n°13 ore in presenza (1 febbraio - 3 marzo 2020)</li> <li>- n°17 Lezioni webex di circa 1~2 ore per ogni incontro</li> <li>- intenso n° di ore impiegate sulla piattaforma moodle</li> <li>- elevato n° di ore spese in modalità off-line</li> </ul>
<b>TOTALE annuale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- n° 48 ore effettive in presenza</li> <li>- ore DaD utilizzate per: PC– moodle–webex–ricerca–produzione</li> </ul>

➤ **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

❖ **Introduzione ~ “Scienza e Cultura dell’Alimentazione”** (1 ora)

❖ **Modulo 0 ~ “Cittadinanza e Costituzione”** (1 ora)

- Articoli 19, 32, 35, 36, 37 della *Costituzione Italiana*:

libertà di culto, diritto alla salute, il lavoro ed i lavoratori.

❖ **Modulo 1 ~ Alimentazione nell'era della globalizzazione** (18 ore)

• Unità 1.1 ~ Cibo e religioni

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam; induismo e buddismo e norme alimentari.

• Unità 1.2 ~ Nuovi prodotti alimentari

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti, i prodotti per una alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati; sviluppo sostenibile ed ambiente.

• Unità 1.3 ~ Fattori extra-nutrizionali

Richiami di nutraceutica, i colori della salute, le molecole bioattive (fattori protettivi e vitaminsimili, principi anti-nutrizionali e tossici).

❖ **Modulo 2 ~ La dieta in condizioni fisiologiche** (13 ore)

• Unità 2.1 ~ La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Sana e corretta alimentazione; la dieta nell'età evolutiva; la dieta del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto; la piramide alimentare e transculturale; la dieta in gravidanza; la dieta della nutrice; la dieta nella terza età.

• Unità 2.2 ~ Diete e stili alimentari

Diete e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta vegetariana; la dieta macrobiotica; la dieta eubiotica; la dieta nordica; la dieta sostenibile; la dieta e lo sport; la doppia piramide alimentare e l'impronta ecologica.

❖ **Modulo 3 ~ La dieta nelle principali patologie** (15 ore)

• Unità 3.1 ~ La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

• Unità 3.2 ~ La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia e gotta, l'osteoporosi.

## ➤ ARGOMENTI TRATTATI IN DaD

- Unità 3.3 ~ La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali; le malattie epatiche.

- Unità 3.4 ~ Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio; il favismo; la fenilchetonuria; la celiachia; la diagnosi delle allergie e delle intolleranze.

- Unità 3.5 ~ Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

I tumori, le neoplasie benigne e maligne, il processo di cancerogenesi, stile di vita e prevenzione, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti; i disturbi alimentari; l'anoressia psichica; la bulimia nervosa; il picacismo, binge eating disorder; l'ortoressia; bigoressia.

## ❖ Modulo 4 ~ *Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare*

- Unità 4.1 ~ Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La contaminazione degli alimenti; le micotossine; gli agrofarmaci; i farmaci veterinari; le sostanze cedute da materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti; i metalli pesanti; radionuclidi.

- Unità 4.2 ~ Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni; i virus; i batteri; i fattori ambientali e la crescita microbica; le tossinfezioni alimentari; i funghi microscopici; le parassitosi intestinali.

- Unità 4.3 ~ Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Richiami e cenni.

- Unità 4.4 ~ Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Igiene degli alimenti; i manuali di buona prassi igienica; il sistema HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti; le frodi alimentari; le certificazioni di qualità; food safety e food security.

### 3. Metodi di insegnamento

(strategie educative, esercitazioni, compresenze)

- lezione frontale;
- videolezione Cisco WebEx;
- lezione interattiva;
- discussione guidata
- aule virtuali del RE;
- lavoro individuale;
- cooperative working;
- flipped classroom;
- riepilogo degli argomenti;
- esercitazioni in team.

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

- Libro di testo;
- Libro digitale e App;
- Opuscoli e articoli scientifici;
- Dispense e mappe concettuali;
- Fotocopie;
- Chiamate e messaggi;
- Messenger, agenda del Reg. Elettr.;
- Riviste di settore;
- Schede e presentazioni in PPT;
- Canali digitali per documentari;
- Piattaforma moodle;
- Chat WhatsApp e posta elettronica.

### 6. Interventi didattici educativi integrativi

(corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti)

- Attività di compenso/recupero;
- Lavori di consolidamento;
- Interventi mirati;
- Approfondimenti ed aggiornamenti;
- Interazione docente-discenti;
- Sostegno individuale/motivazionale.

### 7. Criteri e strumenti di verifica adottati

(tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)

#### ❖ Strumenti adottati

- Interrogazioni programmate;
- Verifiche orali dal posto ed interviste;
- Test semistrutturati;
- Colloquio on-line;
- Domande a risposta aperta;
- Verifiche scritte;
- Relazioni tecnico-scientifiche;
- Presentazioni in PPT ed elaborati;
- Quiz in piattaforma moodle;
- Simulazione della prova d'esame.

#### ❖ Criteri di verifica e valutazione

- Uso della scala decimale per l'attribuzione dei voti;
- Griglia di valutazione per la DaD;
- Senso di responsabilità;
- Metodo di studio organico;
- Elaborazione critica ed autonoma;
- Numero consono di prove;
- Competenze digitali;
- Livello di impegno e partecipazione;
- Iter nel processo di apprendimento;
- Conoscenza della lingua italiana;
- Padronanza dei saperi disciplinari;
- Proprietà di linguaggio tecnico-scientifico, corretto ed adeguato;
- Capacità di collegamento disciplinare ed interdisciplinare;
- Rispetto delle consegne nelle scadenze previste;
- Frequenza in presenza e virtuale;
- Spirito di gruppo e di coesione.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE			
Pre e post DaD			
❖ Valutazione formativa	❖ Valutazione sommativa	❖ Valutazione orientativa	❖ Valutazione esperienziale

❖ Competenze chiave per l'apprendimento permanente

- Competenza personale, sociale ed in materia di cittadinanza e costituzione;
- Capacità di imparare ad imparare;
- Partecipazione al dialogo educativo;
- Educazione ambientale e alla sostenibilità;
- Valutazione del processo di apprendimento esperienziale.

*Esplicitati nel piano di lavoro e nella programmazione per competenze, concordati con il consiglio di classe e con il dipartimento di alimentazione.*

## 8. Obiettivi raggiunti

La classe, ereditata al quarto anno, il cui apprendimento di contenuti disciplinari è avvenuto con l'alternanza di diversi docenti di scienze degli alimenti, ha mostrato in questi due anni un quadro eterogeneo, sia in termini di conoscenze che di competenze ed abilità, oltre che di motivazione, partecipazione, impegno nello studio e senso di responsabilità.

Diverse sono le fragilità emerse, per alcuni legate ad una preparazione epidermica, frammentaria e lacunosa, che si innestano su una volontà altalenante nell'approccio concreto allo studio, qualità fondamentale, peculiarmente richiesta per una classe quinta.

Si sono evidenziati diversi gruppi in termini di rendimento e profitto. Alcuni discenti si attestano su un livello appena sufficiente, altri pienamente sufficiente, pochi su un livello discreto e/o buono.

La classe, per ciò che riguarda la connotazione comportamentale, nel corso dell'anno scolastico ha assunto una condotta vivace, rispettosa, seppur non sempre corretta, comunque partecipe della vita scolastica ed extrascolastica. Ha, inoltre, mostrato interessamento per la disciplina, in particolare per i continui e costanti richiami all'attualità e alle novità di settore.

Gli obiettivi, pertanto, raggiunti, sono diversificati sia in termini di competenze scolastiche che di vita.

Firenze, 22/05/2020

Docente

