



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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.: Simonetta Gandolfi

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

Classe: 5 H ENO

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

- **In termini di conoscenze:**

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Risorse enogastronomiche del territorio.

- **In termini di competenze applicative:**

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiere produttiva di interesse.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

- **In termini di capacità:**

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.

Distinguere la funzione nutritiva dei principi nutritivi e degli alimenti.

Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.

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

- Ore in presenza 55
- Ore in DaD 10
- Ore pratiche in laboratorio 0
- Totale 65

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1 - L'alimentazione nell'era della globalizzazione (15 h)

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole alimentari nella religione ebraica
- Le regole alimentari nel cristianesimo.
- Le regole alimentari nell'Islam.
- Nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti e alleggeriti, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel foods, alimenti biologici e biodinamici, gli OGM.

MODULO 2- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (25 h)

- Concetto di dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- Dieta equilibrata: standard energetici e nutrizionali riconosciuti da CREA-NUT e SINU
- Indicazioni nutrizionali per una dieta equilibrata: i 5 gruppi alimentari, Le 10 Linee Guida, Le Piramidi alimentari, storia della dieta mediterranea
- Funzione nutrizionale dei Principi Nutritivi, Principi extra-nutrizionali e loro fonti alimentari
- La dieta nell'età evolutiva: infanzia, pubertà, adolescenza
- La dieta nell'età adulta: Fabbisogno Energetico e Bilancio Energetico, peso reale e peso ideale, calcolo dell'IMC
- La dieta nella terza età : anzianità e vecchiaia
- La dieta in gravidanza e nell'allattamento
- Dieta e stili alimentari: dieta vegetariana, vegana e dieta mediterranea

MODULO 3- La dieta nelle principali patologie (15 h)

- La dieta nelle malattie cardiovascolari: apparato cardiocircolatorio, ipertensione arteriosa, iperlipidemie, aterosclerosi, ipercolesterolemia, HDL e LDL, fattori di rischio e di prevenzione, indicazioni dietetiche
- La dieta nelle malattie metaboliche: sindrome metabolica e fattori di rischio, il diabete di tipo 1 e 2, glicemia e sua regolazione, indice glicemico, obesità e sue classificazioni, iperuricemia e gotta, rimodellamento dell'osso e osteoporosi, indicazioni dietetiche nelle varie patologie
- La dieta nelle allergie e intolleranze alimentari: le reazioni avverse al cibo, fattori antinutrizionali, allergeni e risposta del sistema immunitario, i più comuni allergeni alimentari, intolleranza al lattosio e indicazioni dietetiche, celiachia e indicazioni dietetiche
- La dieta e i tumori: significato di neoplasie e sue classificazioni, stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene degli alimenti, sostanze protettive presenti negli alimenti, i 5 colori del benessere

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD (15 h)

Ripasso e approfondimento di tutti gli argomenti svolti nei Moduli 1, 2, 3 con consolidamento delle conoscenze attraverso l'invio di materiale di studio come PowerPoint preparati dal docente, brevi filmati, materiale per esercitazioni (immagini e parole chiave) oltreché verifiche strutturate sulla piattaforma MOODLE

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

Le lezioni sono state frontali, dove si è cercato di favorire la partecipazione attiva degli alunni, per stimolare la loro curiosità e motivarli allo studio. Sono state svolte esposizioni di argomenti, letture del libro di testo, letture di approfondimento e proiezioni di PowerPoint preparati dal docente oltre all'utilizzo di immagini e schemi per lo studio individuale. Per la classe 5° non sono previste ore in compresenza.

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

Le lezioni sono state svolte in classe dove si è fatto uso del videoproiettore oppure sono state svolte in aula LIM.. Nel periodo di didattica a distanza le lezioni sono state condotte con l'utilizzo della piattaforma Moodle collegata al Registro Elettronico per inviare materiale di studio e richiedere verifiche oltre alle videolezioni condotte con Webex.

Libro di testo:

CODICE DEL VOLUME: ISBN: **978-88-482-6120-3**

AUTORE: AMPARO MACHADO EDITORE: POSEIDONIA

TITOLO DELL'OPERA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – VOLUME 5**

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

Non sono state effettuate visite guidate dietro diretta iniziativa del docente di questa disciplina.

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

Recupero in itinere, frequentemente svolto prima dell'inizio di ogni nuova lezione.

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

1° Quadrimestre: 2 prove scritte, prove orali da posto durante lo svolgimento delle lezioni

2° Quadrimestre: 2 prove scritte, 1 prova orale

Le tipologie di verifica adottate sono state: prove a risposta aperta, prove strutturate, verifiche orali.

Per la valutazione degli allievi, si sono considerati, oltre alla conoscenza degli argomenti, alla capacità di rielaborazione personale, all'esposizione corretta con linguaggio appropriato, anche la partecipazione al dialogo scolastico, l'impegno e la puntualità nello svolgere i compiti assegnati, la serietà del comportamento e l'interesse dimostrato.

La scala dei voti adottata va da 1 a 10

Corrispondenza tra voto sintetico e livello di apprendimento:

1= Livello nullo (conoscenze, competenze e abilità, assenti)

2= Assolutamente insufficiente (conoscenze, competenze e abilità, scarsissime)

3= Gravemente insufficiente (conoscenze, competenze e abilità, molto frammentarie)

4= Nettamente insufficiente (conoscenze, competenze e abilità, lacunose, superficiali con gravi errori)

5= Insufficiente (conoscenze, competenze e abilità, non del tutto complete relativamente ai requisiti minimi)

6= Sufficiente (conoscenze, competenze e abilità, complete relativamente ai contenuti minimi)

7= Discreto (conoscenze, competenze e abilità, approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione)

8= Buono (conoscenze, competenze e abilità, approfondite ed esaustive)

9= Ottimo (conoscenze, competenze e abilità, complete e approfondite)

10= Lodevole (conoscenze, competenze e abilità, complete, approfondite e ricchi di contributi personali).

8. Obiettivi raggiunti

Dopo l'interruzione delle lezioni in presenza, ho cercato di mantenere il contatto con gli studenti impostando un serio lavoro di consolidamento delle conoscenze già acquisite con invio di materiale di studio e richiesta di verifiche. Non tutti gli studenti sono stati in grado di seguire fin da subito la didattica a distanza per difficoltà oggettive legate ai loro strumenti informatici inadeguati o alla inadeguatezza del collegamento alla rete.. In considerazione della riduzione del numero delle ore di lezione e delle difficoltà sopradette ho preferito non andare avanti con il programma di studio e puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità del lavoro.

Ho quindi continuato a inviare materiale di semplice lettura per consolidare le conoscenze acquisite. Durante il periodo di emergenza sanitaria, buona parte degli studenti ha dimostrato serietà e partecipazione, forse più che nell'attività didattica in presenza, raggiungendo un livello di preparazione in alcuni casi buono, in altri casi pienamente sufficiente e solo in alcuni casi scarso.

Firenze, 29/05/2020

Il Docente
Simonetta Gandolfi



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. Federica Dell'Aversana

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

Classe: **5 H**

1. Obiettivi specifici della disciplina

- **In termini di conoscenze:**
 - Conoscere la definizione di funzione.
 - Conoscere le principali proprietà di una funzione.
 - Conoscere la classificazione delle funzioni reali.
 - Conoscere le operazioni da compiere per effettuare lo studio di una funzione.
 - Conoscere le rappresentazioni nel piano cartesiano delle varie proprietà di una funzione.

- **In termini di competenze applicative:**
 - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi soprattutto con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
 - Saper costruire e analizzare modelli matematici nella descrizione di fenomeni nella realtà.
 - Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi.
 - Formulare ipotesi e operare scelte.

- **In termini di capacità:**
 - Saper classificare funzioni reali.

- Saper determinare il dominio delle funzioni razionali intere e fratte.
- Saper determinare il dominio delle funzioni irrazionali intere e fratte.
- Saper eseguire lo studio del segno di funzioni razionali intere e fratte.
- Saper determinare algebricamente i punti di intersezione tra una curva e gli assi cartesiani.
- Saper rappresentare il grafico probabile di una funzione razionale intera e razionale fratta.
- Saper determinare le caratteristiche di una funzione dal suo grafico.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo

- **Ore in presenza 46**
- **Ore in DaD 20**
- **Totale 66**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **MODULO 1: Richiami sulle disequazioni (4 h)**

Disequazioni algebriche di primo grado. Disequazioni algebriche di secondo grado.

- **MODULO 2: Introduzione all'analisi (42 h)**

L'insieme \mathbb{R} . Intervalli limitati e illimitati. Massimo e minimo. Funzioni reali di variabile reale: definizione; dominio; codominio; immagini e controimmagini. Classificazione delle funzioni. Studio del segno. Intersezioni con gli assi. Funzioni crescenti e decrescenti. Lettura ed interpretazione del grafico di una funzione. Esercitazione prove invalsi.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- **MODULO 3: Lo studio di una funzione (20 h)**

Ripasso definizione di funzione e relative caratteristiche. Asintoti orizzontali e verticali dal punto di vista grafico. Grafico probabile di funzioni razionali intere e razionali fratte: classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, positività. Lettura ed interpretazione di grafici con individuazione di eventuali asintoti orizzontali e verticali.

3. Metodi di insegnamento

- Lezione frontale come momento di informazione
- Lezione interattiva come momento di chiarimento e di approfondimento
- Lavoro individuale come momento di esercizio e studio autonomo
- Lavoro di gruppo come momento di confronto
- Problem posing/solving
- Peer Tutoring
- Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio

In particolare la spiegazione dei vari argomenti è avvenuta in due fasi: introduzione mediante semplici esempi e collegamenti con quanto precedentemente studiato; formalizzazione attraverso definizioni e formule. Tanto tempo è stato dedicato allo svolgimento di esercitazioni e alla revisione e correzione dei lavori di volta in volta assegnati. In particolare dopo ogni verifica sono stati analizzati gli errori più frequenti ed è stato dedicato molto tempo al recupero e al ripasso con ulteriori esempi ed esercizi da eseguire con varie modalità: in classe e/o a casa, individualmente e/o in gruppo.

L'interruzione della didattica in presenza non ha consentito la trattazione di tutti i contenuti previsti nel piano di lavoro presentato all'inizio dell'anno scolastico. Durante la DAD, attraverso chat e video lezioni, ho preferito ripassare e consolidare quanto svolto in presenza per ottenere il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi da parte di tutta la classe; anche online è stato dato ampio spazio agli interventi da parte degli studenti, preferendo quindi la modalità della lezione interattiva.

4. Strumenti e spazi utilizzati

- Testo in adozione: L. Sasso “La Matematica a colori vol.4 edizione gialla leggera” Petrini
- Appunti e schemi forniti dal docente.
- Schede di esercizi.
- Computer e proiettore all'occorrenza.
- Piattaforma Moodle
- Piattaforma Webex
- Registro elettronico
- Materiale prodotto dal docente e condiviso attraverso il registro elettronico e le due piattaforme

5. Visite guidate

Non sono state previste attività integrative ed extracurricolari.

6. Interventi didattici educativi integrativi .

Non sono stati organizzati corsi di recupero ma sono stati effettuati, in itinere, sistematici richiami e collegamenti fra i vari argomenti già affrontati e da recuperare e/o consolidare. Numerosi esempi per eventuali chiarimenti, recupero e/o potenziamento. Revisione e correzione dei compiti assegnati per casa.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati

Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate al termine di ogni modulo e adeguate a quanto proposto. Sono state attuate con modalità diverse, sotto forma di prove orali e scritte, discussioni, quesiti individuali, esercitazioni alla lavagna. A ciascuna prova scritta è stato attribuito un punteggio prefissato. Nelle prove orali, oltre alle conoscenze sono state considerate le competenze acquisite e anche la capacità di ragionamento, la chiarezza e la precisione di linguaggio. La valutazione complessiva si è basata sull'intero percorso formativo degli allievi tenendo conto dei seguenti fattori:

- Interesse, partecipazione e impegno dimostrato;
- costanza nello studio e puntualità nello svolgimento delle consegne;
- livello di elaborazione personale delle conoscenze;
- progressione nell'apprendimento.

Pertanto il voto finale non è frutto solo di una situazione numerica sufficiente o insufficiente, ma comprende il processo di maturazione complessiva del ragazzo, sia dal punto di vista didattico che personale. Per gli alunni con DSA, con BES e con programmazione di tipo semplificato o differenziato, sono state rispettate le indicazioni stabilite, rispettivamente, nel PDP e nel PEI.

Nel dettaglio:

1° Quadrimestre: due verifiche scritte e due verifiche orali

2° Quadrimestre:

- In presenza: una verifica orale
- In DaD: consegne attraverso il registro elettronico e la piattaforma Moodle; frequenti domande di feedback attraverso la chat di Moodle e durante le video lezioni; una/due verifiche orali (a seconda dei casi) durante le video lezioni.

8. Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno consentito un clima di lavoro sempre sereno e rispettoso nei confronti dell'ambiente, del docente e dei compagni. Il gruppo classe, nel complesso, ha partecipato al

dialogo educativo dimostrando un adeguato livello di interesse e motivazione. Gli obiettivi di apprendimento che mi ero proposta nel piano di lavoro e riguardanti gli argomenti che sono riuscita effettivamente a svolgere, sono stati raggiunti in modo globalmente eterogeneo; permane qualche caso con evidenti difficoltà nella comprensione della materia, lavoro a casa assente, mancanza di metodo di studio, scarsa motivazione e collaborazione; situazione che si è acuita durante la didattica a distanza. Si sottolinea, invece, la presenza di un piccolo gruppo con buone competenze, senso di responsabilità, serietà e coinvolgimento per le attività proposte sia in presenza che in DaD.

Firenze, 27/05/2020

Il Docente

Federica Dell'Aversana



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: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Prof. : DI TOMMASO GIULIANO

Ore di lezioni settimanali n°5; tot. annuale ore n° 101

Classe: 5 H

1. Obiettivi specifici della disciplina

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Trasversalità
N. 1 (20 ^h)	<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 enogastronomia
N. 2 (23 h)	<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 il controllo di gestione</i>	Matematica; Inglese

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Trasversalità
N. 2 (21 ^b)	<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	La programmazione aziendale; la pianificazione e le sue fasi; la redazione di un piano di impresa	MODULO D – La programmazione aziendale <i>U2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale</i>	Lab. Serv. Eno. settore cucina e sala
N. 3 (25 ^b)	<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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>U1 - Il marketing: concetti generali</i>	Lab. Serv. Eno.
N. 3 (28 ^b)	<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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>U2 – Le tecniche di marketing</i>	Lab. Serv. Eno. ; Matematica
N. 4 (10 ^b)	<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 Acquisizione di nozioni per sommi capi del TUSL, le norme antincendio e la sicurezza alimentare. 	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 sistema di gestione della sicurezza e TUSL; la normativa antincendio; l'igiene e la sicurezza alimentare; il codice della privacy.	MODULO B – La legislazione turistica <i>U1 – Le norme obbligatorie per l'impresa</i> <i>U2 – Le norme sulla sicurezza alimentare</i>	Lab. Serv. Eno. ; Sc. Att.

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Trasversalità
N. 4 (10 ^h)	<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; locazione immobiliare e affitto d'azienda; i 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. 4 (8 ^h)	<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; i marchi; i prodotti a km 0; i presidi slow food	MODULO B – La legislazione turistica <i>U4 – Le norme volontarie</i>	Lab. Serv sala: Matematica

2. Contenuti e tempi del percorso formativo

- Ore in presenza 101
- Ore in DaD 25
- Totale 126

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Moduli da 1 a 4(prima parte).

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Ripasso di tutti i moduli precedenti. Approfondimenti interdisciplinari svolti in compresenza con il docente di Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina. Modulo 4(seconda parte)

3. Metodi di insegnamento

- Incoraggiato partecipazione, riflessioni personali e discussioni in classe al fine di stimolare la capacità di rielaborare in modo critico, di cogliere collegamenti, di operare sintesi;
- Lavorato in modo tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva, da rendere più agevole nella consapevolezza delle proprie capacità anche agli studenti più fragili;
- Presentato la propria programmazione disciplinare alla classe che ha potuto così acquisire consapevolezza del percorso didattico;
- Attuato una didattica flessibile, con caratteri di modularità, che ha permesso interventi di recupero;
- Utilizzato gli strumenti didattici più opportuni per lo svolgimento delle proprie lezioni a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi specifici da perseguire;

- Prestato particolare attenzione alla comunicazione orale dell'alunno/a, per favorire l'acquisizione di una maggiore sicurezza e ridurre le tensioni emotive in previsione del colloquio d'esame;
- Incentivato gli alunni a fare collegamenti all'interno delle singole discipline e talvolta cercando di dar loro la possibilità di ampliare gli argomenti trattati facendo riferimento anche ad altre discipline;
- realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie (Video lezioni, prevalentemente sulle piattaforme Webex e Skype, condivisione materiali, mappe/schemi/riassunti/appunti tramite Moodle, registro elettronico, ecc...).

In particolare: Lezione frontale, Lezione interattiva, Lavoro individuale, Lavoro di gruppo, Discussione guidata, Produzione schemi, Lezioni online.

4. Strumenti e spazi utilizzati

Libro di testo adottato dal dipartimento della disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Piattaforme Webex, Skype, Moodle, Registro Elettronico

5. Interventi didattici educativi integrativi

Recupero in itinere. Periodo di recupero nella prima parte della DaD. Approfondimenti interdisciplinari svolti in compresenza con il docente di Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina

6. Criteri e strumenti di verifica adottati

1° Quadrimestre: 2 prove scritte e 2 prove orali (più eventuali recuperi).

2° Quadrimestre: 1 prova orale per il recupero delle valutazioni del primo quadrimestre, mappe/schemi/riassunti/appunti elaborati su Moodle

7. Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno raggiunto con risultati eterogenei (non sufficiente, sufficiente, discreto, buono, distinto, ottimo) gli obiettivi minimi posti dal piano di lavoro.

Firenze, 30/5/2020

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:

Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita

Prof. Fallani Giada

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° **56** effettive

Classe: 5 H ENO

1. Obiettivi specifici della disciplina

- **In termini di conoscenze:**
- Conoscere le tecniche di vinificazione
- Conoscere le tecniche di degustazione ed abbinamento del vino
- Conoscere i metodi di spumantizzazione (metodo Champenoise e Charmat)
- 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
- Conoscere il processo di distillazione e i principali distillati
- Conoscere le linee guida per una corretta progettazione di servizi ristorativi di banqueting e catering

- **In termini di competenze applicative:**
- Saper servire e proporre bevande al cliente
- Saper effettuare una degustazione professionale del vino e saperlo abbinare ai piatti in base ai parametri.

- Saper individuare i principali ingredienti e le principali attrezzature per la produzione dei cocktail
- Saper organizzare ed impostare il lavoro per la preparazione di cocktail in una postazione da American Bar.
- Saper impostare il servizio di cibo e bevande in relazione alla tipologia ristorativa e alla richiesta della clientela (banqueting)
- **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

- Ore in presenza 34
- Ore in DaD 22
- Totale 56

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- La vinificazione, i disciplinari di produzione
- Legislazione vitivinicola (D.O.C - D.O.C.G - I.G.T)
- Lo spumantizzazione e lo Champagne
- Preparazione di cocktail
- Le varie categorie dei cocktail in base al momento di consumo
- Le tecniche professionali di degustazione del vino
- I principi di abbinamento cibo-vino in relazione alle sensazioni gustative dei cibi.
- 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, creme alcoliche

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- Ripasso di tutti gli argomenti precedenti.
- Il catering e la sua organizzazione, il banqueting e l'organizzazione completa di un evento
- Le regole per una corretta stesura del menù e i vari tipi di menù

3. Metodi di insegnamento

- Presentato la propria programmazione disciplinare alla classe che ha potuto così acquisire consapevolezza del percorso didattico;
- Utilizzato gli strumenti didattici più opportuni per lo svolgimento delle proprie lezioni a seconda degli argomenti trattati;
- Prestato attenzione alla comunicazione orale dell'alunno/a, per favorire l'acquisizione di una maggiore sicurezza in previsione dell'esame di stato;
- Incentivato gli alunni a fare collegamenti all'interno delle singole discipline;
- Realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie (Video lezioni su piattaforma Webex, condivisione materiali quali riassunti e/o appunti tramite Moodle e Registro elettronico
- Lezione frontale, lavoro individuale, produzione mappe concettuali, lezioni online.

4. Strumenti e spazi utilizzati

- Appunti e riassunti forniti agli studenti dal docente
- Piattaforme Webex, Moodle, Registro Elettronico

5. Interventi didattici educativi integrativi

- Recupero in itinere.
- Approfondimenti interdisciplinari svolti in compresenza con il docente di lingua spagnolo durante il periodo relativo alla DAD.
- Ripasso dettagliato e approfondimento degli argomenti già sviluppati, per quanto riguarda il periodo relativo alla didattica a distanza.

6. Criteri e strumenti di verifica adottati

1° Quadrimestre: 3 prove scritte (test a risposte multiple, vero/falso, domande aperte); 1 prova orale

2° Quadrimestre: 1 prova scritta (test a risposte multiple, vero/falso, domande aperte); 1 prova orale per il recupero delle valutazioni del primo quadrimestre; mappe, riassunti, appunti elaborati su Moodle e Registro elettronico.

7. Obiettivi raggiunti

La classe si suddivide in due gruppi ben distinti. Alcuni ragazzi hanno dimostrato interesse e sono stati sempre partecipi in modo costruttivo alle lezioni, con grande senso di responsabilità e con buone competenze. Un altro gruppo, invece, ha avuto scarsa motivazione e collaborazione nei confronti della disciplina.

Il rendimento generale della classe è mediamente più che sufficiente.

Firenze, 29-05-2020

*Il Docente
Giada Fallani*



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: SPAGNOLO

Prof: **GEMMA FERRUCCI**

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

Classe: **5H ENOGASTRONOMIA**

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 _51**
- **Ore in DaD_ 21**
- **Ore pratiche in laboratorio_0_**
- **Totale _72_____**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

-

- Alimentos del antiguo y nuevo Mundo
- Recetas caribenass;
- Las carnes: tipos de carnes (segun los animales y blancas, rojas y de caza), el punto de coccion, platos con carne, tipos de cocido.
- La hamburguesa
- Hierbas aromáticas y especias
- -Recetas italianas con carne
- Geografía física, política y etnografía della Bolivia y reflexiones sobre el encuentro con los Bolivianos. (fotocopia + evento)
- Rutas turísticas por Bolivia y Chile (fotocopias)
- Frida Kahlo (arte, cultura e política)(documental)
- El vino (tipos, elaboración)
- La cata de vinos - Los análisis sensoriales
- Cuatros pecados ENOgastronomicos de un turista en Espana; (fotocopie fornite dalla docente)

- Los refranes (proverbi spagnoli), las costumbres alimenticias de los españoles. (fotocopia)
- Preterito indefinido y contraste con preterito perfecto e imperfecto (fotocopia)
- Tapas, pinchos y raciones (fotocopia + LIBRO)
- Los Hábitos de bebida en España (fotocopia)
- Modismos con comida (fotocopia)
- La ciudad sostenible (ya está2)
- Perífrasis verbales, imperativo afirmativo regular e irregular, negativo , subjuntivo. (ya está2 + fotocopia)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD (files e link su Moodle)

- Los tipos de vino
- El sommelier, 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 champán
- Experiencias laborales (informe sobre el PCTO)
- Catering y banqueting
- Tipos de menús
- 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, classe capovolta e 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 espanol Ya està2* ; Pilar Sanaugustin Viu- Pearson-LANG

Utilizzo di materiale prodotto dalla docente (schede, fotocopie, 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.

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


Visione del film documentario “Frida viva la vida” sulla vita dell’artista messicana Frida Kahlo presso l’UCI Cinema.

Evento a scuola “allestimento e accoglienza” presso il nostro Istituto delle popolazioni boliviane

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

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

Revisione delle attività svolte ed esercizi di ripasso.

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

1° Quadrimestre: Una verifica scritta e due verifiche orali

2° Quadrimestre: Due verifiche scritte e due verifiche orali

 **Obiettivi raggiunti**

Gli alunni hanno raggiunto con risultati eterogenei (non sufficiente, sufficiente, discreto, buono, distinto, ottimo) gli obiettivi minimi posti dal piano di lavoro.

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 piatti e bevande suggerendo abbinamenti con il cibo;
 - Classificare e descrivere alcuni piatti tipici, conoscere le modalità per la realizzazione e il servizio delle pietanze e delle bevande.
 - Presentarsi dando informazioni sulla propria formazione, esperienza professionale e ambizioni.
 - Parlare di aspetti culturali, geografici e delle tradizioni enogastronomiche dei 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 (tipi di menù, bevande e cibi tipici spagnoli e ispanoamericani (el cocido) , vino, degustazione e abbinamento con il cibo, birra, “cava”, metodo champenoise e metodo charmat, catering e banqueting).
- 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 il presente indicativo, il passato (preterito perfecto, indefinido, imperfecto e pluscuamperfecto), il congiuntivo, l'imperativo, gli aggettivi.

Firenze, 29/05/2020

***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: Storia

Prof. : Biondi Elena

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° 51

Classe: 5 H ENO

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

- Comprendere il cambiamento delle diversità dei tempi storici, in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche, in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra le aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione e della dichiarazione universale dei diritti umani, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

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

- **Ore in presenza 37**
- **Ore in DaD 14**
- **Ore pratiche in laboratorio__**
- **Totale 51**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Modulo 1. Il processo di unificazione dell'Italia: schema riassuntivo.....3 h

Modulo 2. La seconda rivoluzione industriale, Il movimento operaio e le teorie di Marx, la nascita dei primi partiti marxisti (mappe concettuali).....2 h

Modulo 3. La Sinistra e Depretis: nascita dell'industria italiana, riforme protezionistiche, emigrazione e scioperi, organizzazioni socialiste e cattoliche (riassunto p. 14), il manuale di Pellegrino Artusi (p. 6)..... 4 h

Modulo 4. Giolitti: riformismo liberale, libertà di associazione e sciopero, riforma elettorale, patto con i cattolici, decollo industriale, divario tra Nord e Sud, diversi sistemi agricoli in Italia all'unificazione (fotocopie) occupazione della Libia (pp. 27-36)4 h

Modulo 5. La Prima guerra mondiale

- **Belle époque** (schema)
- **L'inizio del conflitto:** sguardo d'insieme (p. 46), contrasti e alleanze tra le potenze europee (p. 47), l'inizio del conflitto (pp. 48-51 tranne ultimo paragrafo), l'Italia tra neutralità e interventismo, battaglie estenuanti e sanguinose, mobilitazione totale, stanchezza della guerra, desiderio di pace (pp. 52-56).
- **La fine della guerra. L'Europa ridisegnata:** 1917, l'Intesa in difficoltà, l'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra (1918), un tragico bilancio, la Conferenza per la pace, i trattati di pace e le loro conseguenze (pp. 61-67).....14 h

Modulo 6. La crisi del 1929 e il New Deal di Roosevelt: gli "anni ruggenti" dell'America (pp. 110-111), la crisi del 1929 (sintesi p. 144 – solo i primi 3 paragrafi).....1 h

Modulo 7. La Rivoluzione russa: testo sulle rivoluzioni, sguardo d'insieme (p. 72)..... 3 h

Modulo 8. Il fascismo

L'ascesa del fascismo in Italia: visione d'insieme (p. 122), governo Nitti, nascita del fascismo, nuovo governo Giolitti, Mussolini al governo, Matteotti e la vittoria elettorale fascista (pp. 123-130).....2 h

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Modulo 7 (II parte). l'URSS di Stalin (sintesi p. 186).....2,5 h

Modulo 8 (II parte). La dittatura fascista in Italia: l'Italia nelle mani del “duce”, la politica sociale ed economica, L'autarchia, la fabbrica del consenso, le altre forze in gioco: Vaticano e antifascisti, rapporti fra Stato italiano e Chiesa cattolica, (pp. 148-156)..... 2 h

Modulo 9. La Germania dalla crisi al nazismo: sguardo d'insieme (p. 164), costruzione di uno Stato totalitario, mito della razza ariana, persecuzione degli ebrei, Hitler e Mussolini alleati, dittatura fascista di Franco in Spagna, Guernica bombardata (pp. 165-174).....2,5 h

Modulo 10. La Seconda guerra mondiale

- **Hitler aggredisce l'Europa:** sguardo d'insieme (p. 203), occupazione della Polonia e scoppio della guerra, guerra-lampo e disfatta francese, Italia e Giappone al fianco di Hitler e battaglia d'Inghilterra (pp. 197-202)
- **Il mondo in guerra. URSS, USA e Giappone nel conflitto:** Hitler invade l'URSS, il Giappone entra in guerra, l'Europa sotto il tallone nazista, il “nuovo ordine” e i campi di sterminio, la fame, la battaglia di Stalingrado (pp. 207-213)
- **La fine della guerra:** l'armistizio del 1943, Hitler invade l'Italia, La Resistenza, la Germania assediata, la liberazione dell'Italia, le foibe, la bomba atomica e la resa del Giappone, trattati di pace e cambiamenti territoriali (pp. 220-230).....4 h + 1h sulle foibe prima della DaD

Modulo 11. Il mondo bipolare: l'Europa e il mondo divisi (sguardo d'insieme p. 240), la nascita della Repubblica italiana, l'Italia ricostruita e il boom economico (sg. d'insieme p. 263).....2,5 h

Modulo Cittadinanza e Costituzione: la Costituzione italiana (pp. 266-267), Lettura e commento della Costituzione: articoli 1 e 4 (principi fondamentali), 13, 16-19 e 21 (libertà), 32 (diritto alle cure mediche), 36 (diritto al lavoro).....1,5 h

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Lezioni frontali coadiuvate da ausili multimediali

- Lavori di gruppo
- Lettura e studio dei testi in adozione
- Dibattiti
- Video lezioni

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

- Testo in adozione: M. MONTANARI, *Vivere nella Storia 3*, Editori Laterza, Bari 2012 (ISBN 978 88 421 1055 2)
- Mappe concettuali
- Sussidi audiovisivi e multimediali
- Materiale digitale
- Piattaforme multimediali per condivisione di materiali online (Moodle) e video lezioni (Skype, Webex, Zoom) e altri strumenti per la didattica a distanza.

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

- Visione di un filmato sulle foibe in occasione del Giorno del ricordo
- Spettacolo teatrale sul muro di Berlino

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

Recupero in itinere, tramite interventi del docente finalizzati al superamento delle lacune e studio individuale.

Una volta terminato lo svolgimento della programmazione annuale la docente ha riservato un congruo numero di ore alla revisione del programma, al recupero, all'approfondimento e al consolidamento delle conoscenze acquisite, per l'insieme della classe.

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

Per esprimere il voto individuale si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- esiti delle singole prove
- evoluzione del profitto rispetto alla situazione iniziale
- impegno e costanza nel lavoro individuale
- qualità della partecipazione al lavoro in classe (attenzione-interventi)
- frequenza

Per la determinazione del voto sono stati ritenuti validi, oltre alle normali verifiche scritto-orali (almeno 2 a quadrimestre) anche interventi significativi dal posto.

Per quanto riguarda la scala dei voti si rimanda al PTOF dell'Istituto.

Per la valutazione effettuata durante il periodo di didattica a distanza si rimanda alla griglia approvata dal Collegio docenti.

8. Obiettivi raggiunti

Dal punto di vista disciplinare tutta la classe ha dimostrato un comportamento educato e rispettoso delle regole, anche se non per tutti soddisfacente dal punto di vista della frequenza, dell'impegno e della partecipazione. Alcuni alunni si sono distinti per l'atteggiamento molto maturo e responsabile, nonostante le difficoltà presentate dalla situazione di emergenza.

Per quanto riguarda il rendimento la classe presenta al suo interno una realtà abbastanza varia. Un gruppo di alunni è sempre stato motivato, attento e regolare nello studio, riportando risultati buoni o anche ottimi nelle abilità linguistiche come nell'educazione letteraria. Un secondo gruppo ha avuto rendimento e impegno ad un livello sufficiente/buono e un altro gruppo, pur dimostrando attenzione alle consegne e partecipazione in classe, non ha del tutto superato le proprie difficoltà sia nell'espressione scritta che nell'approccio al testo letterario. Infine un piccolo gruppo è stato purtroppo carente nell'impegno e ha realizzato progressi poco significativi.

Firenze, 29 maggio 2020

Il Docente

Prof. Elena Biondi



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° 30 (al 15 Maggio 2020)) * dq marzo Didattica a distanza e videolezioni

Classe: *Classe: 5H ENO*

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** 30 (*al 15 Maggio 2020*)
- **Ore in DaD** 10
- **Ore pratiche in laboratorio** __
- **Totale** 40

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 Skype

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 Skype per videolezioni, canali youybe

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

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: 2orali, 4 consegne scritte.

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.

***Il Docente** Pietro Palmieri*