

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 L**

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 il concetto di limite dal punto di vista operativo.
 - Conoscere il concetto di continuità.
 - Conoscere le tecniche di calcolo dei limiti.
 - Conoscere la definizione di asintoto: orizzontale e verticale.
 - 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 calcolare il limite di funzioni razionali, anche in forma indeterminata.
 - Saper determinare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali.
 - 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 56**
- **Ore in DaD 28**
- **Totale 84**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

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

Simbologia: $\wedge, \vee, \cup, \cap, \in, \notin, \Delta, \emptyset, <, \leq, >, \geq, \forall, \exists, \infty$. Disequazioni algebriche di primo grado.

Disequazioni algebriche di secondo grado. Richiami sulla parabola e relative proprietà.

- **MODULO 2: Introduzione all'analisi (48 h)**

L'insieme \mathbb{R} . Intervalli limitati e illimitati, chiusi e aperti. Massimo e minimo di un insieme. 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.

- **MODULO 3: Limiti di funzione reale di variabile reale (4 h)**

Introduzione al concetto di limite. Analisi numerica. Interpretazione grafica. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti. Regole di calcolo per la somma, per il prodotto e per il quoziente.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- **MODULO 3: Limiti di funzioni reali di variabile reale (16 h)**

Forme indeterminate o di indecisione. Risoluzione delle forme indeterminate $+\infty - \infty; \frac{\infty}{\infty}$ per le funzioni algebriche razionali. Definizione e ricerca di asintoto verticale. Definizione e ricerca di asintoto orizzontale.

- **MODULO 4: Lo studio di una funzione (12 h)**

Schema per lo studio del grafico probabile di una funzione. Grafico probabile di funzioni razionali intere e razionali fratte: classificazione, dominio, intersezioni con gli assi, positività, asintoti. Funzioni concave e convesse dal punto di vista grafico. Lettura ed interpretazione di grafici. La funzione esponenziale e la funzione logaritmica: caratteristiche, grafici e confronto. Grafico relativo alla diffusione della curva Covid-19.

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. Nella prima parte della 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. In vista dell'esame, il lavoro in classe e "a distanza" è stato incentrato a potenziare le competenze comunicative nella produzione orale e l'acquisizione di un metodo adeguato di studio e di ricerca.

4. Strumenti e spazi utilizzati

- Testo in adozione: L. Sasso "La Matematica a colori vol.4 edizione gialla per il secondo biennio leggera" Petrini
- Appunti e schemi forniti dal docente.
- Schede di esercizi.
- LIM
- Piattaforma Moodle
- Video lezioni 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 tutte le indicazioni stabilite, rispettivamente, nel PDP e nel PEI.

Verifiche svolte:

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

Il gruppo classe risulta molto eterogeneo per quanto attiene l'impegno, il rendimento, le competenze comunicative e la responsabilità scolastica e personale rilevata. La preparazione degli alunni nel complesso è accettabile in fasce che vanno dal sufficiente al buono secondo il livello di partenza, della costanza e sistematicità dell'impegno. 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. Pochi hanno lavorato con serietà e continuità dimostrando interesse, motivazione, curiosità e coinvolgimento sia in presenza che a distanza. Per la maggior parte della classe si evidenzia poca abitudine ad elaborare, a ragionare e a risolvere problemi limitandosi ad un apprendimento puramente di tipo meccanico.

Firenze, 27/05/2020

***Il Docente
Federica Dell'Aversana***



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. : **Maruca Salvatore**

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

Classe: *5^a Sez. L – SALA E VENDITA*

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

- **In termini di conoscenze:**

Mod. 1 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

U.D. 1.1 – CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

- Conoscere le principali regole alimentari nelle grandi religioni.

1.1.1.1 U.D. 1.2 - NUOVI ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE

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

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

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

U.D. 1.4 - DIETE PARTICOLARI

- Conoscere le principali caratteristiche della dieta dello sportivo.
- Conoscere le principali caratteristiche e i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.
- Conoscere l'effetto placebo attribuibile agli integratori alimentari.
- Conoscere le principali caratteristiche della dieta vegetariana.

Mod. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

U.D. 2.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

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

U.D. 2.2 LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

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

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

- Conoscere alcuni consigli dietetici atti a migliorare la sintomatologia delle principali patologie dell'apparato digerente.
- Conoscere i rischi derivanti dall'alcolismo.

U.D. 2.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE

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

U.D. 2.5 ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

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

U.D. 2.6 DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- Conoscere i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.
- Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare.

Mod. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 3.1 - FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

- Conoscere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscere i più importanti accorgimenti atti a prevenire le intossicazioni chimiche degli alimenti.
- Conoscere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti.
- Conoscere le principali cause di contaminazione radioattiva.

U.D. 3.2 - CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Conoscere le caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti.
- Conoscere le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari.
- Conoscere alcune delle parassitosi più comuni.
- Conoscere il materiale specifico a rischio della BSE.

U.D. 3.3 - ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- Conoscere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente.
- Conoscere la classificazione degli additivi alimentari.
- Conoscere alcuni dei più comuni additivi alimentari e loro caratteristiche tecnologiche e nutrizionali.
- Conoscere la differenza tra additivo alimentare e coadiuvante tecnologico.

Mod. 4 - IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

U.D. 4.1 CONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE

- Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare.
- Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari.
- Conoscere le differenze principali tra frode commerciale e frode sanitaria.

U.D. 4.2 LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Conoscere le principali certificazioni di qualità europee.
- Conoscere le caratteristiche dell'agricoltura biologica e le differenze rispetto a quella tradizionale.

- **In termini di competenze applicative:**
- **Mod. 1 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

- • Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
- • Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete e saper analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media.
- **Mod. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE**
- • Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari.
- • Saper applicare correttamente semplici conoscenze relative alla dietoterapia ai singoli casi.
- **Mod. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE**
- • Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente lavorativo e saper associare ad alcune malattie i relativi agenti patogeni.
- • Saper evidenziare, tramite la lettura dell'etichetta, alcuni potenziali rischi sanitari, innocuità e nocività (DGA dose giornaliera accettabile) ed aspetti tecnici e legislativi relativi alla presenza di additivi.
- **Mod. 4 - IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ**
- • Saper individuare comportamenti e situazioni scorrette che potrebbero causare un rischio igienico – sanitario.
- • Saper individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto tramite la lettura dell'etichetta e saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario e nazionale.

- **In termini di capacità:**
- **Mod. 1 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**
- **U.D. 1.1 – CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI**
- - Saper individuare gli alimenti adatti alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- **U.D. 1.2 - NUOVI ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE**
- • Saper individuare le nuove tendenze del settore.
- • Comprendere la differenza tra prebiotico e probiotico.
- **U.D. 1.3 - LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE**
- - Comprendere l'importanza dell'alimentazione durante la gravidanza ai fini della salute del nascituro.
- - Comprendere l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile.
- - Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane, in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
- - Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete.
- - Saper accedere a idonee fonti di documentazione nel settore dietetico.
- **U.D. 1.4 - DIETE PARTICOLARI**
- - Comprendere i rischi associati a diete estreme.
- - Comprendere i rischi che possono derivare dall'uso improprio degli integratori per gli sportivi.
- - Saper riconoscere analogie, differenze e punti critici tra i vari tipi di dieta e la dieta mediterranea.
- **Mod. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE**
- **U.D. 2.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**
- - Saper elencare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari.
- - Saper esemplificare una dieta per persone affette da malattie cardiovascolari.
- **U.D. 2.2 LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO**

- - Comprendere l'importanza dell'obesità come malattia sociale.
- - Comprendere l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo delle varie malattie metaboliche.
- - Saper descrivere le due tipologie di diabete mellito.
- - Saper elencare i fattori di rischio del diabete.
- **U.D. 2.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE**
- - Saper descrivere alcune tra le più comuni patologie dell'apparato digerente, nelle quali l'intervento dietetico è fondamentale come misura terapeutica.
- **U.D. 2.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE**
- Saper formulare un menu funzionale per persone affette da alcune allergie e intolleranze alimentari.
- **U.D. 2.5 ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI**
- - Saper proporre strategie alimentari che consentono di formulare diete atte alla prevenzione dei tumori.
- **U.D. 2.6 DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**
- - Saper riconoscere i principali fattori di rischio dei disturbi del comportamento alimentare
- **Mod. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE**
- **U.D. 3.1 - FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE**
- - Saper illustrare qualche forma di contaminazione particellare.
- - Saper elencare alcune sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche.
- **U.D. 3.2 - CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**
- - Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione della contaminazione dei prodotti alimentari.
- - Saper associare agenti patogeni e relative malattie.
- - Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente lavorativo.
- **U.D. 3.3 - ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI**
- - Saper identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento dalla lettura dell'etichetta alimentare.
- - Saper elencare qualche coadiuvante tecnologico.
- **Mod. 4 - IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ**
- **U.D. 4.1 CONTROLLO E SICUREZZA ALIMENTARE**
- - Comprendere l'importanza dell'autocontrollo nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare.
- - Saper individuare i principali rischi di una fase di lavorazione nota.
- **U.D. 4.2 LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**
- - Comprendere il concetto di qualità totale.
- - Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario e nazionale.

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

- **Ore in presenza 62**
- **Ore in DaD 15**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 77**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Mod. 1 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Periodo di realizzazione: Settembre – Gennaio - Ore n° 36

U.D. 1.1 – CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

- Consuetudini alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana ed Islamica.

U.D. 1.2 - NUOVI ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

- I nuovi alimenti: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti.

- Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici.

- Gli alimenti geneticamente modificati (ogm) e potenziali rischi.

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

- Definizioni di: dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia.

L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche:

del neonato (allattamento al seno, latte materno, allattamento artificiale, svezzamento); del bambino e dell'adolescente (principali errori nutrizionali); dell'adulto; nella terza età; in gravidanza e allattamento.

U.D. 1.4 - DIETE PARTICOLARI

- La dieta dello sportivo e gli integratori alimentari.

- La dieta mediterranea.

- La dieta vegetariana.

Mod. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Periodo di realizzazione: Febbraio – Marzo – Ore n° 26

U.D. 2.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Le malattie cardiovascolari e prevenzione.

- Ipertensione arteriosa: indicazioni dietetiche.

- Iperlipidemie e aterosclerosi: aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia.

- Prevenzione delle malattie cardiovascolari.

U.D. 2.2 LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

- Le malattie del metabolismo: classificazione delle malattie del metabolismo, sindrome metabolica.

- Il diabete mellito: indice glicemico, tipi di diabete mellito, indicazioni dietetiche.

- L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, l'obesità infantile, indicazioni dietetiche, caratteristiche delle diete ipocaloriche.

- Iperuricemia e gotta: indicazioni dietetiche.

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

- I disturbi gastrointestinali: meteorismo e stipsi.

- Le malattie epatiche: epatite e cirrosi.

- Le malattie epatiche: indicazioni dietetiche,

U.D. 2.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Le allergie e le intolleranze alimentari: l'intolleranza al lattosio e la celiachia.

U.D. 2.5 ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

- I tumori: stile di vita e rischio tumorale.

- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.

- Sostanze anticancerogene presenti negli alimenti.

- Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori.

U.D. 2.6 DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Anoressia e bulimia nervosa.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Ripasso Moduli precedenti – Fine Marzo – inizio Aprile – Ore n° 4

Mod. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Periodo di realizzazione: Aprile– Maggio – Ore n° 11

U.D. 3.1 - FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

- Classificazione dei diversi tipi di contaminazione.
- I contaminanti più frequentemente presenti negli alimenti: le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi.

U.D. 3.2 - CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse con gli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione.
- I prioni.
- I virus: epatite A ed E.
- I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche.
- I fattori ambientali e la crescita microbica: sostanze nutritive, tempo, temperatura, presenza o assenza di ossigeno, umidità, pH del mezzo, radiazioni.
- Le tossinfezioni alimentari, rischio e prevenzione delle tossinfezioni da: Salmonella, Stafilococco, Clostridium perfringens, Clostridium Botulinum, Listeria.
- I funghi microscopici: lieviti e muffe.

ESERCITAZIONI PRATICHE

In questa materia non sono state svolte attività pratiche.

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

Si è cercato di favorire la partecipazione attiva degli alunni, per incoraggiarli e stimolarli nonché di motivarli allo studio. Sono state svolte lezioni di tipo frontale, assieme alla lettura del testo, agli studenti è stato richiesto spesso di rielaborare quanto in loro possesso, al fine di ottenere, attraverso una serie di passaggi logici, nuove formulazioni ed evidenziare le connessioni con argomenti già trattati, anche in altre discipline.

Ad alcuni argomenti trattati hanno fatto seguito discussioni di situazioni reali conosciute dagli alunni.

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

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**

Sintesi significative prodotte dall'insegnante per facilitare la comprensione ed il ripasso.

Filmato raccolto dall'insegnante: Alimenti proibiti nelle grandi religioni.

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*).

I criteri di valutazione

I voti sono stati attribuiti con la massima sollecitudine e trasparenza.

I parametri cui ci si è attenuti per la valutazione sono stati:

- Impegno
- Partecipazione al dialogo educativo
- Grado di acquisizione dei contenuti
- Capacità operative nella soluzione dei problemi
- Proprietà della terminologia specifica adoperata

Gli obiettivi disciplinari minimi sono stati raggiunti se:

- La conoscenza e la comprensione pur limitata all'essenziale è organica e non frammentaria;
- La proprietà di linguaggio è semplice ma corretta;
- L'applicazione delle procedure è sostanzialmente corretta anche se si riscontrano alcuni errori e imprecisioni non gravi.

1° Quadrimestre:

La situazione della classe e il grado di apprendimento di ciascun alunno, per valutare il raggiungimento delle competenze acquisite, è stato frequentemente accertato attraverso verifiche diversificate: osservazioni sistematiche degli interventi dal posto durante le lezioni, interrogazioni, prove scritte strutturate e semistrutturate. È stata effettuata una verifica sommativa alla fine di ogni modulo, considerato il ridotto numero di ore settimanali, nel primo quadrimestre sono state effettuate tre valutazioni tra scritto e orale.

2° Quadrimestre:

È stata effettuata una verifica scritta in presenza per il recupero delle carenze riscontrate nel primo quadrimestre. Durante le ore in DaD, alla fine di ogni modulo, sono stati caricati su Moodle per ciascun modulo 3 tests di verifica. Inoltre, durante le video lezioni sono state formulate una serie di domande, che hanno consentito di attribuire anche una valutazione orale.

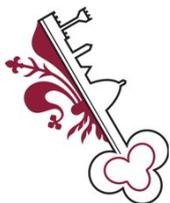
8. Obiettivi raggiunti

La classe all'inizio della quinta presentava una fisionomia eterogenea rispetto ai livelli di competenze e capacità raggiunti, ma complessivamente soddisfacente per quanto riguarda il conseguimento dei pre-requisiti di base richiesti. L'impegno e l'attenzione durante le lezioni non sono stati sempre costanti, non tutti gli allievi hanno dimostrato la capacità di parteciparvi in modo propositivo e critico.

I risultati conseguiti risultano diversificati: un piccolo gruppo di allievi ha compiuto evidenti progressi, riuscendo ad ottenere una preparazione sicura; un secondo gruppo, dotato di buona volontà e ben predisposto, si è impegnato in modo serio, incrementando le proprie competenze e abilità, fino a raggiungere un livello di apprendimento soddisfacente; altri hanno acquisito solo le conoscenze essenziali, in una forma non sempre ben organizzata, sviluppando in modo modesto, talvolta mediocre, capacità e competenze di ordine generale. Un'allieva della classe ha seguito un percorso di apprendimento differenziato, mentre altri cinque alunni, di cui quattro con BES e uno DSA, hanno usufruito di un percorso didattico personalizzato. I rapporti con l'insegnante non sono stati con tutti sempre rispettosi e collaborativi; le relazioni fra gli allievi sono risultate generalmente corrette, ma non adeguatamente collaborative.

Firenze, 28/05/2020

Il Docente
Maruca Salvatore



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

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it

FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : Antonio Nirta

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

Classe: 5I SV

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

In termini di conoscenze:

- Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio
- Tecniche di catering e banqueting
- Le attuali tendenze della ristorazione
- Le principali cucine europee e etniche
- La stesura, definizione e presentazione del menu
- La programmazione del lavoro
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

In termini di competenze applicative:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Saper organizzare un evento a partire dalla stesura del menu fino all'organizzazione del servizio
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

In termini di capacità:

- Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia lavorativa

- Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto delle normative in materia di sicurezza.
- Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e sapere adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza

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

- **Ore in presenza** __36
- **Ore in DaD** __24
- **Totale** ____60__

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MOD. 1 Il menù

La pianificazione del menù

La costruzione del menù

L'offerta gastronomica in funzione del cliente

Gli stili alimentari alternativi

Gli allergeni

Nuova normativa riguardante gli allergeni e informazioni alla clientela

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MOD. 1 l'organizzazione della cucina

La progettazione della cucina

Le attrezzature

Il lavoro in cucina

L'organizzazione della produzione

La distribuzione

La buona prassi igienica

L'organizzazione del personale

La programmazione in base all'utenza

L'organizzazione del servizio e per eccezioni

MOD. 2 tecniche di cottura e presentazione dei piatti

I sistemi e i metodi di cottura

La decorazione dei piatti

Le principali ricette regionali ed internazionali

Abbinamento vini con le principali ricette

MOD. 3. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

La sicurezza sul posto di lavoro

Diritti e doveri dei lavoratori sul posto di lavoro

I dispositivi di protezione individuali

I rischi lavorativi nella ristorazione

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

Prima fase: approccio induttivo

Seconda fase: approccio deduttivo

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

DAD con piattaforma multimediale Webex- Whatsapp ecc.

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

Ripasso periodico del programma svolto

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

1° Quadrimestre: *Prove scritte: n 2 a quadrimestre tipologia A e B – prova orale 1*

2° Quadrimestre: *1 prova scritta in presenza, 2 in DAD- 1 prova orale in presenza e 1 prova orale in DAD*

Le valutazioni sono state fatte con una scala di voti da 1 a 10 utilizzando schede di valutazione proposte durante le riunioni per dipartimenti

Obiettivi raggiunti

La classe ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati

Indipendentemente dai risultati raggiunti da ciascun allievo, la classe ha mostrato interesse e attenzione frammentaria per la materia, una buona parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti con qualche punta di eccellenza.

Qualche allievo ha raggiunto risultati più modesti ai limiti della sufficienza.

Firenze, 27\05\2020

Il Docente

Antonio Nirta



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : TOMMASO SCARPELLI

Ore di lezioni settimanali n° 5; tot. annuale ore n° **110**

Classe: 5 L sala

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

- **In termini di conoscenze:**

La disciplina concorre a far conseguire agli studenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. In particolare consente di riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali ed economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

- **In termini di competenze applicative:**

La finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti strumenti e competenze utili a comprendere le problematiche di carattere gestionale delle imprese turistiche e in particolare delle imprese alberghiere. Conoscere la metodologia relativa al controllo budgetario, alla stesura di un piano di fattibilità per l'avvio di una nuova impresa e del piano di marketing.

- **In termini di capacità:**

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; utilizzare le tecniche di marketing; individuare le fasi e procedure per il controllo della gestione aziendale; individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti. Gli allievi, inoltre, alla fine del corso di studi dovrebbero essere in grado di elaborare in modo autonomo e personale i contenuti della disciplina, possedere proprietà di linguaggio e capacità espositive.

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

- Ore in presenza: 94
- Ore in DaD :16
- Ore pratiche in laboratorio ___
- Totale: 110

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO G–La gestione economica amministrativa (libro quarta)

U5 – Il bilancio di esercizi: principi di redazione del bilancio; le parti del bilancio.

U6 – Le imposte: classificazione delle imposte.

MODULO D – La programmazione aziendale

U1 – La programmazione e il controllo di gestione: il controllo di gestione; il budget e le tipologie; la stesura di un budget; il sistema di reporting.

U2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: La programmazione aziendale; la pianificazione e le sue fasi; la redazione di un piano di impresa (business plan).

MODULO C–Le politiche di vendita nella ristorazione

U1 - Il marketing - concetti generali: l'evoluzione del concetto di marketing; il marketing turistico territoriale.

U2 – Le tecniche di marketing: il piano marketing; l'analisi della situazione esterna e interna; il ciclo di vita del prodotto; gli elementi del marketing mix; le forme di comunicazione.

MODULO B – La legislazione turistica

U1 – Le norme obbligatorie per l'impresa: le norme obbligatorie nazionali e comunitarie; lo statuto dell'imprenditore commerciale; il codice della privacy;

U2 – Le norme sulla sicurezza alimentare: tracciabilità e rintracciabilità, etichettatura.

U3 – La disciplina dei contratti di settore: i contratti ristorativi e le loro norme; responsabilità del ristoratore; contratto di banqueting e catering.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MODULO B – La legislazione turistica

U4 – Le norme volontarie: il sistema di qualità; i marchi; i prodotti a km 0; i presidi slow food.

MODULO A – Il turismo: una prospettiva europea

U2 – Le fonti del diritto comunitario e internazionale: Breve storia dell'UE con le sue istituzioni; le fonti del diritto comunitarie.

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

- Lezione frontale;
- Video lezione dal vivo su piattaforme varie;
- Video lezioni registrate su piattaforme varie;
- Esercitazioni in classe;
- Utilizzo di strumenti informatici LIM per presentare elaborati degli allievi;
- Slide e appunti del docente.

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

Testo adottato: De Luca –Fantozzi “Diritto e Tecnica Amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica”. Quinto anno: Enogastronomia e servizi di sala e vendita. Edizioni LIVIANA.

Per quasi tutti i moduli sono state fornite slide a cura dell’insegnante

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

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

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

8.

1° Quadrimestre: 2 verifiche scritte; 2 verifiche orali.

2° Quadrimestre: 2 verifiche scritte; 2 verifiche orali.

La valutazione è stata effettuata usando tutta la scala voti da 1 a 10.

Inoltre, sono state applicate tutte le norme compensative e dispensative previste dalla legge vigente per allievi DSA e come stabilito dal PDP. Stesse valutazioni sono state applicate per gli allievi BES e in ottemperanza ai loro Piani didattici personalizzati. Gli allievi portatori di handicap in programmazione semplificata hanno avuto tutte le agevolazioni previste dalla normativa e i criteri e gli strumenti di verifica adottati sono stati quelli stabiliti nel PEI e concordati con la docente di sostegno di riferimento.

Gli allievi in programmazione differenziata hanno seguito una programmazione concordata con la docente di sostegno e adeguata alle loro reali capacità e potenzialità; per tali alunni è stata prevista una valutazione riferita al PEI.

9. Obiettivi raggiunti

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

Firenze, 30/05/2020

**Il Docente
Tommaso Scarpelli**



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

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **STORIA**

Prof. ssa: **Tiziana Cetani**

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

Classe: 5L

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

- **In termini di conoscenze:**

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

- **In termini di competenze applicative:**

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

- **In termini di capacità:**

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

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

MODULO 1. L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- **Stato e società nell'Italia unita**

L'Italia nel 1861; I problemi dello Stato unitario; Destra e Sinistra Storica; Lo Stato accentrato, il Mezzogiorno e il brigantaggio; La politica economica: i costi dell'unificazione, Il completamento dell'unità.

- **Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra.**

La Sinistra al governo; Le riforme del governo Depretis; Crisi agraria e sviluppo industriale; Movimento operaio e organizzazioni cattoliche.

- **Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale**

La politica estera: la Triplice alleanza e l'espansione coloniale; Il governo Crispi; La rivolta della fame.

- **L'età giolittiana**

Giolitti e il riformismo liberale; Libertà di associazione e sciopero; La riforma elettorale; Il patto con i cattolici; Il decollo industriale; Il divario tra Nord e Sud; L'occupazione della Libia.

MODULO 2. LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- **La Prima guerra mondiale**

Cause reali e cause occasionali; L'inizio del conflitto mondiale; L'Italia tra neutralità e interventismo; 1915-1916. Due anni di guerra di logoramento; Il 1917, anno cruciale: guerra sottomarina illimitata, intervento degli Stati Uniti, crollo della Russia, Caporetto 1918. La fine del conflitto.

- **La fine della guerra. L'Europa ridisegnata.**

Un tragico bilancio; la Conferenza di Parigi (1919); I trattati di pace e le loro conseguenze;

- **La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.**

Situazione della Russia agli inizi del Novecento: un Paese immenso, povero e arretrato; L'ingresso nella Prima guerra mondiale; La rivoluzione di febbraio 1917; La rivoluzione di ottobre; Nasce la Russia sovietica.

MODULO 3. L'EUROPA E IL MONDO TRA LE DUE GUERRE, 1920-1940

- **L'Unione sovietica. Da Lenin a Stalin.**

1917-1928. La guerra civile, il regime sovietico, l'economia; La crisi del Partito. L'emarginazione di Trockij e l'ascesa al potere di Stalin; Il regime staliniano; L'economia, 1929-1937. La politica estera; Lo stato totalitario.

- **Il declino europeo e il primato americano.**

L'età delle masse; L'Europa non è più al centro del mondo; La Repubblica di Weimar; Gli "anni ruggenti" dell'America; Dall'isolazionismo al piano Dawes.

MODULO 4. I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

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

Situazione italiana nel dopoguerra; La crisi del Paese e la genesi del fascismo; L'occupazione delle fabbriche. Movimento operaio e controffensiva fascista; L'ascesa del fascismo in Italia; La marcia su Roma; Dal governo di coalizione al regime; Dalla dittatura di fatto al regime totalitario; La politica sociale ed economica; L'autarchia produttiva alimentare; I rapporti con la Chiesa; La fabbrica del consenso.

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

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

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

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

- **L' URSS di Stalin**

MODULO 5. BAGLIORI DI GUERRA

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

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

- **La guerra civile spagnola.**

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

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

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

MODULO 6. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- **Hitler aggredisce l'Europa.**

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

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

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

- **La fine della guerra**

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

- **Ore in presenza: 26**
- **Ore in DaD: 24**
- **Totale: 50**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1. L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- **Stato e società nell'Italia unita**

L'Italia nel 1861; I problemi dello Stato unitario; Destra e Sinistra Storica; Lo Stato accentrato, il Mezzogiorno e il brigantaggio; La politica economica: i costi dell'unificazione, Il completamento dell'unita.

- **Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra.**

La Sinistra al governo; Le riforme del governo Depretis; Crisi agraria e sviluppo industriale; Movimento operaio e organizzazioni cattoliche.

- **Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale**

La politica estera: la Triplice alleanza e l'espansione coloniale; Il governo Crispi; La rivolta della fame.

- **L'età giolittiana**

Giolitti e il riformismo liberale; Libertà di associazione e sciopero; La riforma elettorale; Il patto con i cattolici; Il decollo industriale; Il divario tra Nord e Sud; L'occupazione della Libia.

MODULO 2. LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- **La Prima guerra mondiale**

Cause reali e cause occasionali; L'inizio del conflitto mondiale; L'Italia tra neutralità e interventismo; 1915-1916. Due anni di guerra di logoramento; Il 1917, anno cruciale: guerra sottomarina illimitata, intervento degli Stati Uniti, crollo della Russia, Caporetto 1918. La fine del conflitto.

- **La fine della guerra. L'Europa ridisegnata.**

Un tragico bilancio; la Conferenza di Parigi (1919); I trattati di pace e le loro conseguenze;

- **La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.**

Situazione della Russia agli inizi del Novecento: un Paese immenso, povero e arretrato; L'ingresso nella Prima guerra mondiale; La rivoluzione di febbraio 1917; La rivoluzione di ottobre; Nasce la Russia sovietica.

MODULO 3. L'EUROPA E IL MONDO TRA LE DUE GUERRE, 1920-1940

- **L'Unione sovietica. Da Lenin a Stalin.**

1917-1928. La guerra civile, il regime sovietico, l'economia; La crisi del Partito. L'emarginazione di Trockij e l'ascesa al potere di Stalin; Il regime staliniano; L'economia, 1929-1937. La politica estera; Lo stato totalitario.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- **Il declino europeo e il primato americano.**

L'età delle masse; L'Europa non è più al centro del mondo; La Repubblica di Weimar; Gli “anni ruggenti” dell'America; Dall'isolazionismo al piano Dawes.



MODULO 4. I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

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

Situazione italiana nel dopoguerra; La crisi del Paese e la genesi del fascismo; L'occupazione delle fabbriche. Movimento operaio e controffensiva fascista; L'ascesa del fascismo in Italia; La marcia su Roma; Dal governo di coalizione al regime; Dalla dittatura di fatto al regime totalitario; La politica sociale ed economica; L'autarchia produttiva alimentare; I rapporti con la Chiesa; La fabbrica del consenso.

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

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

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

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

- **L' URSS di Stalin**

MODULO 5. BAGLIORI DI GUERRA

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

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

- **La guerra civile spagnola.**

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

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

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

MODULO 6. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- **Hitler aggredisce l'Europa.**

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

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

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

- **La fine della guerra**

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

MODULO 7. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

All'interno dell'orario di storia sono state inserite lezioni sulla nascita della Costituzione Italiana e su alcuni dei primi 12 articoli della medesima. Prendendo spunto dal delicato momento storico e delle indicazioni del Ministro della Pubblica Istruzione, abbiamo affrontato il tema delle libertà, dell'istruzione e del diritto alla salute. Ai ragazzi sono state fornite fotocopie.

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

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

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

- Manuale utilizzato: M. MONTANARI, *Vivere nella storia, vol. tre, Dal Novecento a oggi*, Editori Laterza, 2014.
- Materiale in fotocopie; video; mappe concettuali; schemi e riassunti.
- Spazio utilizzato: classe, aula LIM, fino al 4 Marzo 2020. Successivamente:DAD

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

- 13/11/2019: spettacolo teatrale "Alla fine ogni muro cade"

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

Interventi di sostegno e recupero in itinere

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

1° Quadrimestre:

- Strumenti: interrogazioni orali/ colloqui; discussioni guidate;
- Cadenza temporale delle prove: alla fine delle unità didattiche con discussioni e interrogazioni orali.
- Criteri di valutazione: secondo quanto stabilito e approvato nel P.T.O.F. dell'Istituto.

2° Quadrimestre:

- Didattica a Distanza, interrogazioni online.

8. Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato notevole interesse per questa disciplina, ma per comprendere appieno i vari argomenti si è proceduto con lentezza e, a volte, ritornando su alcuni fatti storici. In generale le lezioni cercavano di stimolare l'acquisizione delle nuove conoscenze e il recupero di quelle pregresse utili a comprendere i fatti storici che si stavano affrontando.

In relazione alla programmazione curriculare e agli obiettivi conseguiti in termini di conoscenza, competenza e capacità si può affermare che la classe si mostra molto disomogenea.

Alcuni alunni sono in grado di:

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

Il resto della classe, pur appassionandosi alla materia, ha avuto costante bisogno del supporto dell'insegnante per poter orientarsi, fare collegamenti e capire i principali nessi e conseguenze sia spazio-temporali sia di causa-effetto.

Firenze, 27.05.2020

Il Docente

Prof.ssa Tiziana Cetani



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 di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Prof. : Antonio Imperiale

Ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n° 88

Classe: **5 L - articolazione sala e vendita**

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

- **In termini di conoscenze:**

- La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- Classificazione delle aziende ristorative
- Classificazione e tipologie dei cocktail IBA
- Classificazione delle bevande
- Classificazione delle bevande superalcoliche
- Le acquaviti o distillati: origini e tecniche di distillazione
- Classificazione dei distillati in base al fermentato di origine
- Aspetti teorici della degustazione
- Aspetti pratici della degustazione
- Classificazione dei vini in Italia e in Europa
- Elementi fondamentali di enografia italiana
- Le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino
- Strumenti di valutazione di un corretto abbinamento cibo-vino
- Consumi e dosi delle bevande alcoliche

- **In termini di competenze applicative:**

- Riconoscere le caratteristiche delle principali tipologie di ristorazione
- Identificare le varie tipologie di aziende ristorative
- Riconoscere e classificare le bevande in uso in sala ristorante e al bar
- Identificare ed utilizzare le principali bevande alcoliche ed analcoliche
- Identificare e classificare i cocktails IBA per tipologia e famiglia
- Definire e classificare le bevande superalcoliche

- Saper riconoscere i vini in base alle caratteristiche e al processo produttivo e classificarli
- Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazione ed abbinamento vino-cibo

- **In termini di capacità:**

- Aver capacità tecnico/pratiche avanzate relativamente al servizio in un ristorante
- Eseguire l'analisi sensoriale di un vino/piatto
- Saper preparare e commercializzare bevande miscelate di tendenza semplici ed elaborate
- Eseguire il calcolo dei grammi di alcol nelle bevande alcoliche non miscelate e della gradazione alcolica nei cocktail
- Eseguire l'analisi sensoriale di un vino tenendo conto dei parametri dell'AIS
- Eseguire l'analisi sensoriale del piatto ai fini di un corretto abbinamento cibo-vino.

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

- **Ore in presenza: 59**
- **Ore in DaD: 17**
- **Ore pratiche in laboratorio: 12**
- **Totale: 88**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Modulo 1° - Il mondo della ristorazione

- Sviluppo della ristorazione nei secoli (3 h)
- Classificazione delle aziende ristorative: ristorazione tipica, alberghiera, veloce e viaggiante. La ristorazione collettiva (3 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 2° - Classificazione dei cocktail IBA e delle bevande

- Classificazione e tipologia dei cocktail IBA (2 h)
- Classificazione delle bevande in base al grado alcolico e in base alla loro funzione (2 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 3° - Le bevande superalcoliche in uso al bar

- Le bevande superalcoliche: definizione e classificazione (1 h)
- Le acquaviti o distillati: definizione e classificazione in base al fermentato di origine (1 h)
- La distillazione: origine, tipologie (discontinua e continua) e processo di rettificazione (2 h)
 - Le acquaviti di vino: Brandy, Cognac e Armagnac) (3 h)
 - Le acquaviti di vinacce: la grappa (2 h)

- Le acquaviti di cereali: il whisky (tecniche di produzione e tipologie), il gin e la vodka (4 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 4° - ESERCITAZIONI PRATICHE NEL LABORATORIO DI BAR

- I cocktail SPARKLING. Preparazione pratica dei cocktail Spritz Veneziano e Hugo e loro varianti. Ricette, modalità di preparazione, cenni storici e altre informazioni di carattere generale (2 h);
- I cocktail APERITIVI ITALIANI. Preparazione pratica dei cocktail Americano e Negroni e loro varianti. Ricette, modalità di preparazione, cenni storici e altre informazioni di carattere generale (2 h);
- I cocktail MARTINIS. Preparazione pratica dei cocktail Dry Martini, Sweet Martini, Perfect Martini, Montgomery Martini, In&Out Martini, Dirty Martini, Vesper, Espresso Martini. Ricette, modalità di preparazione, cenni storici e altre informazioni di carattere generale (2 h);
- I cocktail SOURS. Preparazione pratica dei cocktail Whiskey Sour, Margarita, White Lady, Daiquiri, Pisco Sour e loro varianti. Ricette, modalità di preparazione, cenni storici e altre informazioni di carattere generale (2 h);
- I cocktail AFTER DINNER. Preparazione pratica dei cocktail Stinger, Black Russian (con variante White Russian), Cocktail Criminali (God Father, God Mother e French Connection) e Alexander. Ricette, modalità di preparazione, cenni storici e altre informazioni di carattere generale (2 h);
- Ripasso generale delle PREPARAZIONI DI CAFFETTERIA. Preparazione e servizio di un caffè espresso; possibili difetti, montaggio del latte per i prodotti di caffetteria; cappuccino e altri derivati del caffè; preparazione e servizio della cioccolata calda; l'Irish Coffee (2 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 5° - ESERCITAZIONI PRATICHE DI SOMMELLERIE

- Il SERVIZIO DEL VINO e la PRATICA DELLA DEGUSTAZIONE. Regole per una corretta degustazione; il servizio del vino (operazioni preliminari, stappatura e servizio); pratica della degustazione: esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo e considerazioni finali. Degustazione del vino rosso MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (2 h).

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 6° - INTERVENTI ESPERTI ESTERNI

- Corso "Mixology Avanzato" – esperto esterno sig. Matteo di Ienno (2 h)
- Corso "Sommelier Champagne" – esperto esterno sig. Andrea Galanti (2 h)
- Corso "Sommelier vino-abbinamento" – esperto esterno sig. Fabio Ceccarelli (2 h)
- Corso "Sommelier in lingua inglese" – esperto sig. Mirko Eutizi (2 h)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Modulo 7° - L'arte della degustazione

- Aspetti teorici della degustazione: teoria dell'esame olfattivo e teoria dell'esame gustativo (1 h)
- Aspetti pratici della degustazione (2 h)
 - Regole per una corretta degustazione;
 - Il servizio del vino;
 - Pratica della degustazione: illustrazione delle diverse fasi, significato della terminologia AIS usata e parametri di valutazione delle sensazioni
 - Esame visivo
 - Esame olfattivo
 - Esame gustativo
 - Considerazioni finali.

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 8° - L'abbinamento cibo-vino

- Criteri di abbinamento cibo-vino (concordanza, contrasto, tradizione, stagionalità) (1 h)
- Regole per una corretta degustazione del cibo
- Analisi sensoriale del cibo ai fini dell'abbinamento (3 h)
 - Esame visivo
 - Esame olfattivo
 - Esame gustativo e le sensazioni gustative e gusto-olfattive del cibo
- Analisi sensoriale del vino ai fini dell'abbinamento (1 h)
 - Esame gusto-olfattivo
 - Esame gustativo
- Regole per l'abbinamento cibo-vino con il metodo AIS per concordanza e contrasto (1 h)
- Esempi di abbinamento
- Gli abbinamenti "difficili"
- Scheda grafica di abbinamento "metodo Mercadini" e relativo utilizzo (1 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 9° - L'alcol: consumo e dosi

- L'alcol etilico: aspetti generali, dose accettabile e soglia massima di consumo (1 h)
- Norme generali sul consumo di alcol, calcolo dell'alcol nelle bevande alcoliche non miscelate (1 h)
- Calcolo dei grammi di alcol e della gradazione alcolica dei cocktail (1 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

Modulo 10° - Elementi di enologia regionale italiana

- Il vino in Italia: aspetti generali e produzione di vini di qualità (IGT, DOC, DOCG) (1 h)
- Classificazione dei vini in Italia ed nell'Unione Europea (UE) (1 h)
- Le DOCG nelle varie regioni italiane (1 h)
- Elementi di enografia regionale: Piemonte, Veneto, Toscana (3 h)

TESTI UTILIZZATI: Libro in adozione e dispense del docente

ESERCITAZIONI PRATICHE

Nel corso dell'anno scolastico 2019-2020 sono state effettuate le seguenti esercitazioni pratiche nei laboratori della scuola; in particolare:

- Sei esercitazioni pratiche al bar (per ulteriori informazioni si rimanda al modulo 4 pag. 3 del presente documento)
- Una esercitazione pratica di degustazione in sala ristorante (per ulteriori informazioni si rimanda al modulo 5 pag. 3 del presente documento)
- Quattro esercitazioni pratiche in laboratorio con presenza di esperti esterni (per ulteriori informazioni si rimanda al modulo 6 pag. 3 del presente documento)

Altre esercitazioni erano pianificate dal mese di marzo fino al termine delle attività didattiche ma non sono state effettuate a causa dell'emergenza sanitaria e della conseguente sospensione delle attività didattiche in presenza.

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

Il programma è stato svolto seguendo una programmazione per moduli. La disciplina denominata Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore sala e vendita comprende la trattazione di argomenti di sala, enologia e bar con i suoi prodotti, i suoi elaborati e le relative tecniche di vendita. Da orario non sono state previste compresenze.

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

E' stato utilizzato il libro di testo in adozione : "A.A.V.V. Sarò Maitre 3 – Corso di Sala & Vendita per il 5° anno - Ed. Giunti T.V.P".

L'insegnante ha fornito agli studenti delle dispense su tutti gli argomenti trattati. Le lezioni si sono svolte:

- in classe ed in laboratorio (fino al 4 marzo)
- con la DAD (fino al termine dell'attività didattica – 10 giugno 2020). Gli strumenti di supporto sono stati: piattaforme per videolezioni (SKYPE), registro elettronico, piattaforma istituzionale MOODLE.

Per garantire una più snella DAD, un maggiore scambio di informazioni alunno-studente e maggiori feedback sugli apprendimenti, gli alunni sono stati divisi in due gruppi (1° e 2° gruppo) e ciascuna videolezione è stata ripetuta due volte. Inoltre si è provveduto ad appuntare le assenze alle videolezioni al fine di monitorare l'effettiva partecipazione dei ragazzi alle attività didattiche a distanza.

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

- Uscita didattica “Manifestazione Jobbando” – presso Tuscany Hall - Firenze
- Incontro di presentazione Lyons Club di Sesto Fiorentino (FI) - presso Auditorium – San Bartolo
- Incontro di presentazione “Alla fine ogni muro cade” – presso Auditorium – San Bartolo
- Incontro in occasione della “Giornata della memoria” – presso Auditorium – San Bartolo

Inoltre, nel corso dell'anno scolastico, gli alunni sono stati coinvolti in diverse attività extrascolastiche alcune delle quali relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). Di seguito una tabella riassuntiva di tali attività.

GIORNO	TIPO ATTIVITA'	ALUNNI COINVOLTI
da lunedì 9/09/2020 a sabato 28/09/2020	STAGE CLASSI QUINTE	TUTTA LA CLASSE
mercoledì 9/10/2019	Didacta - Degustazione olio	Laponti Eleonora
giovedì 10/10/2019	Concorso Mise en Place - Fortezza	Noci Elisa
venerdì 11/10/2019	Didacta - Corso Champagne	Giugliarelli Asia - Freni Valentina - Laponti Eleonora
venerdì 25/10/2019	Evento Jobbando - Uscita didattica	Tellini - Pinto - Carluccio - Cantini - Dezzi - Fissi - Pierattini - Chimera - Choukri - Cepeli - Cecchi - Primini - Freni - Giugliarelli - Laponti - Toninelli
mercoledì 30/10/2019	Evento ragazzi boliviano (con Prof.ssa Tiano)	TUTTA LA CLASSE. Inoltre Sanchez - Choukri - Fissi partecipano al pranzo offerto dalla scuola
martedì 12/11/2019	Evento Sant'Apollonia (con D'Acunto e Cioni)	Alessandrini - Calvetti - Cantini - Choukri - Dezzi - Fabbri - Fissi - Freni - Giugliarelli - Lanfranchi - Pinelli - Pinto - Chimera - Laponti - Pierattini - Sanchez - Sguanci - Tellini - Toninelli
venerdì 15/11/2019	Orientamento caffetteria a scuola	Tellini - Lanfranchi - Choukri
venerdì 29/11/2019	Open Night (con Prof. Cioni)	Pierattini, Pinelli, Cepeli, Choukri, Fabbri, Lanfranchi
lunedì 02/12/2019	Evento ISS Da Vinci (con Imperiale e D'Acunto)	Alessandrini - Chimera - Ibraliu - Pinto - Sguanci

giovedì 12/12/2019	Evento Gucci	Pierattini, Lanfranchi
giovedì 19/12/2019	Sport per crescere insieme - Roma	Lanfranchi
mercoledì 05/02/2020	Evento Caritas	Cepeli - Choukri - Freni - Giugliarelli - Laponti - Pinelli - Sanchez
venerdì 07/02/2020	Dinner Buy Wine	Carluccio - Cepeli - Freni - Giugliarelli - Lanfranchi - Laponti - Noci - Pinto - Primini - Sanchez - Tellini - Toninelli

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

Fino alla sospensione della didattica in presenza (4 marzo 2020) lo svolgimento delle attività di recupero è stato condotto in itinere tutte le volte che se ne è percepita l'esigenza. In particolare, come normalmente avviene per tutte le altre discipline, nella settimana successiva alla conclusione del 1° Quadrimestre, sono state potenziate le attività dedicate al recupero.

Nella seconda parte dell'anno scolastico, ed in particolare con l'inizio della didattica a distanza, si è provveduto ad un costante monitoraggio sui livelli di apprendimento, intervenendo, laddove necessario, con pause ed integrazioni alle spiegazioni. Inoltre il docente si è reso disponibile relativamente ad interventi di sostegno ed approfondimento degli argomenti trattati anche al di fuori delle ore delle videolezioni stabilite dal consiglio di classe.

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

1° Quadrimestre: Sono state effettuate due verifiche scritte. Gli alunni assenti alle prove scritte sono stati prontamente valutati nelle ore di lezione successive per mezzo di una verifica orale. Da subito è stata offerta la possibilità a tutti gli studenti di richiedere un'eventuale verifica orale integrativa per migliorare la valutazione finale.

I giudizi delle verifiche sono stati formulati tenendo conto della lunghezza/durata della prova, del grado di difficoltà e del tipo di conoscenze e abilità accertate. L'attribuzione del voto è stata effettuata dopo aver inquadrato la prova all'interno delle griglie di valutazione predisposte dal docente.

2° Quadrimestre: con la DAD gli alunni sono stati valutati a gruppi di tre ragazzi attraverso una verifica orale dopo aver concordato precedentemente data e orario dell'interrogazione. Anche in questo caso è stata offerta la possibilità a tutti gli studenti di richiedere un'eventuale verifica orale integrativa per migliorare la valutazione finale. L'attribuzione del voto è stata effettuata dopo aver inquadrato la prova all'interno delle griglie di valutazione predisposte dal docente.

Sia nel 1° che nel 2° quadrimestre il giudizio di sufficienza è stato attribuito non solo per il raggiungimento degli obiettivi minimi ma anche per il corretto uso del linguaggio tecnico e per il grado di padronanza verso la materia.

8. Obiettivi raggiunti

In linea generale la classe ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenza degli argomenti trattati; alcuni alunni si sono distinti per l'interesse verso la disciplina e per l'attiva partecipazione in classe durante le ore di lezione e durante le videolezioni. La maggior parte di loro ha mostrato serietà nell'affrontare argomenti proposti. Per alcuni allievi non c'è stata frequenza continua alle lezioni e alle videolezioni, perciò il livello di apprendimento e gli obiettivi si sono discostati da quelli prefissati.

Firenze, 28/05/2020

Il Docente

Prof. Antonio Imperiale



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 SPAGNOLA**

Prof. : **ANTONIA TIANO**

Ore di lezioni settimanali n° **3** ; tot. annuale ore n° **59**

Classe: **5 L SALA e VENDITA**

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

- **In termini di conoscenze:**
- Strategie di 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:**
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità e semplicità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Comprendere idee principali e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.
- Comprendere idee principali e punto 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.

- **In termini di capacità:**
- 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.

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

- **Ore in presenza** 47
- **Ore in DaD** 12
- **Ore pratiche in laboratorio** __
- **Totale** 59

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

SALA:

Ripasso degli argomenti di Sala di quarta:

- Los tipos de servicio
- La mise en place
- La brigada de bar

EL VINO Y EL CAVA

Las zonas vinícolas más importantes de España

- **La Rioja**
- **EL Penedés**
- **La Ribera del Duero**
- **El Marco de Jerez**

Repaso de las Comunidades Autónomas

- Los vinos tintos – blancos – rosados
- Vinos españoles importantes: TORRES/El Marqués de Murrieta/El Albariño
- El Jerez – vino licoroso –
- La descripción organoléptica (aspecto – aroma – sabor)
- **El maridaje: combinación con la comida**
- Los instrumentos para el servicio del vino

EL CAVA Y CHAMPANES

- Las zonas de producción de CAVA
- El Penedés
- Bodegas de Cavas importantes: CODORNÍU / TORRES/ FREIXENET

EL SUMILLER:

- La figura profesional
- El servicio en la mesa

CIVILTA' e ARTE:

TU CULTURA: GALICIA

- La cultura
- El Camino de Santiago
- El pescado

FRIDA KAHLO:

- Mujer y artista
- Visione film all'UCI cinema: FRIDA: VIVA LA VIDA

LETTERATURA:

“DON QUIJOTE DE LA MANCHA”

- Bigografía de Miguel de Cervantes
- Comentario de la novela

LINGUA:

Ripasso del passato remoto regolare ed irregolare

Ripasso dell'imperativo di cortesia

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

SALA:

EN EL RESTAURANTE

FRASEOLOGÍA

- Acoger a los clientes
- Tomar la comanda
- El arte de servir

Las calidades de un buen camarero y jefe de sala

FAMOSOS JEFES DE SALA ESPAÑOLES Y BARTENDERS (LAVORI INDIVIDUALI)

- **ABEL VALVERDE**
- **JULI SOLER Y ADRIÁ FERRÁN** en EL BULLI (video e scheda)
- **JUAN VALLS**
- **JAVIER DE LAS MULAS**
- **BRUNO VANZAN** (italiano)

LA FRUTA

- La fruta del día
- La fruta seca
- La fruta tropical

LOS REFRESCOS Y CÓCTELES

- LA SANGRÍA
- El tinto de verano
- El rebujito
- El agua de Valencia
- La horchata

LOS CÓCTELES:

La forma de calificar los cócteles (LONG DRINK – SHORT DRINK etc.)

- La Piña Colada
- Shirley Temple
- San Francisco
- El Daiquiri
- El Mojito
- El Negroni

Utensilios y cristalería para los cócteles

ATTUALITA':

EL DISCURSO DEL REY DE ESPAÑA A LA NACIÓN el 19 de marzo de 2020

- ante la pandemia COVI-19 (video)
- comentario

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

Il metodo usato è quello comunicativo-funzionale.

Le abilità di comprensione e produzione orale sono state sviluppate contemporaneamente a quelle scritte, pur tenendo conto del principio dell'approccio orale. Il procedimento didattico partiva dalla presentazione di un dialogo o di un brano. In altri casi sono stati presentati allo stesso scopo dei video o dei testi audio.

Diverse ore di lezione sono state dedicate allo studio del territorio spagnolo, cercando di avvicinare l'alunno alla cultura e la civiltà spagnola con particolare attenzione al settore turistico. Particolare attenzione è stata posta sulla acquisizione di competenze di uso della lingua in situazioni di vita reale, in modo da sviluppare la competenza comunicativa (studio della lingua comune e della microlingua). A questo scopo, insieme a lezioni frontali in cui il docente forniva una serie di nozioni da acquisire, gli studenti hanno lavorato autonomamente a casa al fine di presentare un argomento in classe (p.es in power-point) per sviluppare le capacità di ricerca , attivando strategie di lavoro responsabile.

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

Libri di testo:

- "Nuevo. ¡En su punto! " Corso di spagnolo per gli Istituti Alberghieri – Susana Orozco ed. HOEPLI.
- ¿TU CULTURA? Corso di civiltà – Pilar Sanagustín Viu ed. Pearson
- "Ya está 2" Corso di lingua spagnola ed. LANG

Si è fatto uso del laboratorio linguistico e, in periodo di Dad, della piattaforma Moodle e Cisco

Webex per le video lezioni.

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

Nov. 2019 Cinema UCI Firenze: visione del film documentario: FRIDA: VIVA LA VIDA

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

Il recupero, ove necessario, è stato effettuato in itinere o con l'assegnazione di esercizi supplementari

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

Didattica in presenza:

Le verifiche effettuate sono state orali e scritte per un numero congruo (2 interrogazioni/ 2 verifiche scritte)

Interrogazioni orali:

- domande aperte
- esposizione lavoro individuali
- domande flash

Verifiche scritte:

- prove semistrutturate
- questionari

Per la scala dei voti si fa riferimento ai criteri di misurazione presenti nel PTOF.

Didattica a distanza:

Durante la Dad le verifiche sono state prevalentemente orali. La valutazione della didattica a distanza si è avvalsa, inoltre, della griglia di valutazione elaborata dalla vicepresidenza che valuterà la **partecipazione, le competenze acquisite, le competenze digitali dimostrate**.

 **Obiettivi raggiunti**

La classe è composta da 27 alunni: 21 ragazzi e 6 ragazze

Conosco la classe dalla terza.

Dopo tre anni di lavoro insieme, posso affermare che la classe si divide in 2 livelli dal punto di vista delle conoscenze e competenze linguistiche.

-  La maggior parte degli studenti si è contraddistinta nel triennio, e soprattutto nell'ultimo anno, per uno studio fondamentalmente superficiale e discontinuo, poco volenteroso e deciso a voler migliorare e ampliare veramente le conoscenze (la cultura, la geografia e la gastronomia della Spagna) e le competenze espressive (lingua standard e microlingua), la fluidità e la pronuncia,

raggiungendo così complessivamente una preparazione solo al limite della sufficienza. La presenza in classe e in Dad non è stata sempre regolare.

- Un piccolo gruppo, invece, ha lavorato con interesse, impegno e costanza fin dalla terza, ottenendo un livello linguistico più che discreto e raggiungendo gli obiettivi stabiliti. Due alunne hanno conseguito addirittura la certificazione di lingua spagnola (A2 e B1). La loro presenza in classe e in Dad è stata regolare e attiva.

Il comportamento della classe in generale non è stato sempre adeguato e rispettoso.

Firenze, 25 maggio 2020

*Il Docente
Antonia Tiano*



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : Emanuela Monti

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

Classe: 5 L



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

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere le strutture morfosintattiche fondamentali e il sistema fonologico della lingua inglese
Conoscere il lessico della lingua inglese a un livello intermedio
Conoscere le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi in lingua di carattere generale o specifici dell'ambito professionale
Conoscere la geografia e la cultura dei principali paesi anglofoni extraeuropei
Conoscere i contenuti di ambito professionale previsti per il quinto anno e il relativo lessico
Conoscere le varie tipologie testuali, specialmente tecnico-professionali

- **In termini di competenze applicative:**

Sapersi orientare nella comprensione di pubblicazioni in inglese soprattutto riguardo alla microlingua di indirizzo
Saper sostenere una conversazione adeguata al contesto che consenta di stabilire rapporti interpersonali efficaci in L2
Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti professionali di riferimento
Mostrare un livello adeguato di consapevolezza dei significati che la lingua trasmette senza filtrarli attraverso la propria

- **In termini di capacità:**

Comprendere i punti essenziali di messaggi sia orali sia scritti in lingua standard su argomenti quotidiani, di attualità, relativi alla cultura dei paesi anglofoni o specifici dell'ambito professionale
Padroneggiare la lingua inglese in modo corretto e coerente per scopi comunicativi generali utilizzando in modo appropriato le funzioni linguistiche acquisite negli anni precedenti
Padroneggiare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del quadro comune di riferimento per le lingue QCER

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

- **Ore in presenza 61**
- **Ore in DaD 23**
- **Ore pratiche in laboratorio**
- **Totale 84**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Dopo un periodo dedicato al ripasso dei contenuti grammaticali degli anni precedenti, sono state consolidate le seguenti funzioni comunicative e grammaticali e sono stati trattati i seguenti argomenti di microlingua, di civiltà e di attualità:

Funzioni comunicative:

Parlare di erbe aromatiche e spezie; illustrare ricette e fornire istruzioni per la preparazione di pietanze con erbe e spezie

Parlare delle tecniche e delle regole per la preparazione di piatti flambé e per l'allestimento di buffet; illustrare ricette di piatti flambé

Parlare della geografia, della popolazione, della storia, delle istituzioni politiche degli Stati Uniti

Parlare di argomenti di attualità

Argomenti grammaticali (ripasso):

Tempi passati

Paradigmi

Duration Form

Contrasto when/while

Pronomi relativi e connettivi

If clauses

Verbi modali
Comparativi e superlativi
Forma passiva

Argomenti di microlingua e civiltà:

Dal testo *New Ready to order?*

Module Applying for a job

Letter of application p. 4,
How to write a formal letter p. 5
Curriculum vitae p. 6
Advertisements p.9

Module Herbs and spices

Herbs p. 128
Some aromatic herbs used in cooking p.130
Spices p.131
Some common spices used in cooking p. 133
Talking about herbs and spices used in recipes: dialogue 1 p. 141 Focaccia with aromatic herbs

Module Flamed dishes

Flambeing p. 144
Rules to observe when preparing flamed dishes p. 145
Recipes: flaming banana p.146 e 147
Planning buffets for special events p. 149
Verbs used in recipes p. 151-153
Let's prepare flamed dishes: dialogue 2 p. 156

Dal testo *Going Global:*

Modulo Travelling in the USA

New York: the Big Apple and the five boroughs pp. 22-23; top sights in New York pp. 24-25
Top attractions in the U.S.A. pp. 30-31

Modulo Geography of the U.S.A.

The land and the country pp. 84-85

The regions: the Northeast, the South, the Midwest, the West pp. 86-89

The people p. 90

Video: Geography of the U.S.A.

Modulo The political system of the U.S.A. pp. 114-115

Modulo Key moments in American history pp. 132-137

First discoverers, First settlers, The War of independence p. 132

Going west; Civil war; Industrial development p. 133

Great changes, First world war, The Russian Revolution p. 134

The 1929 crisis; Second world war p. 135

Decolonization, The cold war, The roaring 60s p. 136

The collapse of the Soviet Union; Today's world p. 137

Reading Rosa Parks (fotocopia)

Argomenti di attualità:

Reading comprehensions and listening comprehensions di esercitazione per Invalsi:

-Semi-guided tests: Home for the homeless; Where are your clothes made?

-Guided tests: Teletourism; Celebrity through age

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Funzioni comunicative:

Parlare delle diverse tradizioni dell'happy hour e delle bevande e dei cibi tipici da aperitivo

Parlare delle principali attrazioni turistiche degli Stati Uniti

Parlare delle festività e dei costumi dei paesi anglofoni

Parlare degli aspetti salienti della geografia e della cultura di altri importanti paesi anglofoni (Canada, Australia, Nuova Zelanda)

Parlare di argomenti di attualità

Argomenti di microligua e civiltà:

Dal testo *New Ready to order?*

Module 9 Happy hour (in particolare scheda sintetica caricata dall'insegnante su Moodle)

History of the term "happy hour" p. 160
Happy hour's increasing popularity pp. 160-161
Spanish tapas and apericena p. 162
Finger food p. 164
Definition of long drink p. 169
Definition of milkshake, smoothy and juice p. 172
Dietetic cocktails p. 173
Happy hour on a busy Friday evening: dialogue 1 p. 177

Modulo 10 Festive days (in particolare scheda sintetica caricata dall'insegnante su Moodle)

Festive days p.180
Shrove Tuesday p. 181
Easter p. 182
St. Patrick's day p. 184
Notting Hill carnival p. 186
Thanksgiving day p. 190
Halloween p. 186-187
Christmas p. 191
Video: British Christmas
Video: British Easter

Dal testo *Going Global*

Modulo Travelling in the U.S.A.
Top attractions in the U.S.A. (approfondimento)
video: geography of the U.S.A.

Modulo Distant countries

Canada pp. 140-142; video 10 tourist highlights in Canada
Australia pp. 144-146; video Australia
New Zealand pp. 148-150; video New Zealand

Argomenti di attualità:

Articoli sul corona virus: Effects of coronavirus on tourism; Tracking the global outbreak of coronavirus

Video: Why fighting coronavirus depends on you

3. Metodi di insegnamento

Lezione frontale e partecipata, approccio comunicativo, lavoro in coppie e in piccoli gruppi per promuovere l'apprendimento tra pari, task-based learning, esercizi di questions and answers, attività di sintesi, attività di autocorrezione

4. Strumenti e spazi utilizzati

-Libri di testo:

.*New Ready to order*, Caminada, Girotto, Hogg, Meo, Peretto, edizioni Hoepli

.*Going Global*, Ferruta, Rooney, Knipe, edizioni Mondadori for English

.*English Grammar in use*, Murphy, Cambridge University Press

.Libro di lettura: *American Short Stories*, Liberty editore

-Fotocopie e schede con materiale elaborato dall'insegnante

-Computer e lettore cd

-Registro elettronico

-Piattaforma Moodle funzioni Annunci e Argomenti

5. Visite guidate

Visione documentario Frida Kahlo presso multisala cinematografica UCI Cinema

6. Interventi didattici educativi integrativi

Allo scopo di colmare le lacune pregresse sono stati effettuati momenti di ripasso e recupero in itinere con strategie ed esercizi di tipologia diversificata

7. Criteri e strumenti di verifica adottati

1° Quadrimestre: 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali. Verifiche strutturate, semi-strutturate, quesiti a trattazione sintetica, reading comprehensions, interrogazioni brevi e lunghe con domande specifiche o generali e relazioni.

2° Quadrimestre: 3 verifiche scritte e 1 verifica orale (2 verifiche orali per gli studenti con profitto insufficiente nel primo quadrimestre). Verifiche strutturate, semi-strutturate, quesiti a trattazione sintetica, reading comprehensions, interrogazioni brevi e lunghe con domande specifiche o generali e relazioni.

Si è utilizzata la scala dei voti da 2 a 10 e nella valutazione si è tenuto conto del lavoro svolto in classe e a casa e in particolare dei progressi individuali rispetto ai livelli di partenza.

8. Obiettivi raggiunti

La classe, composta da un elevato numero di studenti, ovvero 27, con un DSA, un H con piano differenziato, quattro BES, ha rivelato fin dal principio lacune anche piuttosto gravi sul piano delle conoscenze morfosintattiche e del lessico. Nel primo quadrimestre i discenti hanno mostrato in generale una sufficiente disponibilità all'apprendimento in classe, sebbene costantemente sollecitata, per arginare la tendenza diffusa alla distrazione. Non del tutto soddisfacente si è rivelato fin dal principio l'impegno nel lavoro a casa e lo studio è stato per molti studenti caratterizzato da discontinuità. Purtroppo nel secondo quadrimestre si è registrato un progressivo calo dell'impegno e della partecipazione, che per vari allievi si è acuitizzato nel periodo di didattica a distanza. Questo ha prodotto un generale e grave disorientamento e per alcuni studenti si è tradotto in una fase di attività pressoché nulla. La classe si presenta quindi alle soglie dell'esame di stato con evidenti fragilità. A fronte di un esiguo gruppo di studenti che ha raggiunto risultati più che sufficienti e buoni, quasi la metà della classe si attesta su livelli di profitto sufficienti, mentre un numero consistente di allievi ha conseguito esiti insufficienti o gravemente insufficienti. Carenti risultano per la maggior parte degli allievi le capacità comunicative orali, sia nella comprensione sia nella produzione. In particolare si rilevano difficoltà di pronuncia e scarsa autonomia comunicativa.

Firenze, 28/05/2020

Il Docente

Emanuela Monti



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



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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE *Prof. PIERGIANNI FRANCESCO*

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

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

In termini di conoscenze:

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

In termini di competenze applicative:

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

In termini di capacità:

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

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

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

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

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

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

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

3. Metodi di insegnamento

(strategie educative, esercitazioni, compresenze)

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

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

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

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

Numero congruo di verifiche formative di tipo orale.

6. Obiettivi raggiunti

Gli studenti sono in grado di:

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

Firenze, 25 maggio 2020



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

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it

FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Italiano**

Prof.ssa Tiziana Cetani

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

Classe: 5L

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

In termini di conoscenze:

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

In termini di competenze applicative:

- Pertinenza grammaticale e utilizzazione di registri linguistici differenziati, nella forma scritta e orale;

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

In termini di capacità:

Gli studenti devono essere capaci di

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

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

- **Ore in presenza: 97**
- **Ore in DaD: 22**

- **Totale: 119**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1

L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

Lettura dei seguenti brani antologici:

- **Edmond e Jules de Goncourt**, Romanzo e inchiesta sociale, *Germinie Lacerteux*, Prefazione.
- **Èmile Zola** (cenni biografici), da *L'Assommoir*, *L'alcol inonda Parigi* (Fotocopie), *Gervasia all'Assommoir*

MODULO 2

Giovanni Verga, vita, opere, pensiero e poetica.

Lettura dei seguenti brani antologici:

- *Vita dei campi*, *Fantasticheria* (Fotocopie)
- *Vita dei campi*, *Rosso malpelo*.
- *Novelle rusticane*, *La roba*
- *I Malavoglia*, *La famiglia Malavoglia*, *L'addio di Ntoni*

MODULO 3

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo

Lettura dei seguenti brani antologici:

Charles Baudelaire (cenni biografici),

- da *I fiori del male*, *Corrispondenze*, *L'albatro*
- da *Lo spleen di Parigi*, *La caduta dell'aureola*.

MODULO 4

Giovanni Pascoli, vita e opere, pensiero e poetica.

Lettura dei seguenti brani antologici:

- *Il fanciullino*, *La poetica pascoliana*.
- Da *Myricae*, *Lavandare*, *X Agosto*, *L'assiuolo*, *Novembre*.
-

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- Da *Canti di Castelvecchio*, *Il gelsomino notturno*

MODULO 5

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

Lettura dei seguenti brani antologici:

- Dalle *Laudi*, *La pioggia nel pineto*.
- Da *Il piacere*, *Il ritratto di Andrea Sperelli*.

Visione del filmato prodotto da Rai Storia: *Il vittoriale degli italiani*

MODULO 6

Le Avanguardie storiche

Filippo Tommaso Marinetti, pensiero

Lettura dei seguenti brani antologici:

- Manifesto del futurismo
- Manifesto tecnico della letteratura futurista
- Da **Zang Tumb Tumb**, *Il bombardamento di Adrianopoli* (Fotocopie)
- Manifesto della cucina futurista (Fotocopie)

MODULO 7

La narrativa della crisi, il romanzo del Novecento.

MODULO 8

Italo Svevo, vita e opere, pensiero e poetica

Lettura dei seguenti brani antologici:

- Da *La coscienza di Zeno*, *Prefazione*, *Preambolo*, *Una catastrofe inaudita*.

MODULO 9

Giuseppe Ungaretti, vita e opere, pensiero e poetica

Lettura dei seguenti brani antologici:

- Da *L'Allegria*: *In memoria*, *Veglia*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *I fiumi*.

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

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

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

- Manuale utilizzato: C. BOLOGNA, P. ROCCHI, *Fresca rosa novella* vol. 3A, *Dal naturalismo al primo novecento* e 3B, *Il secondo novecento*, Loescher, 2016.
- Testi di lettura, di consultazione, dispense, fotocopie, schemi e mappe concettuali;
- Scelta antologica di brani tratti dai testi in adozione;
- Sussidi audiovisivi

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

- 26/11/2019 "Frida Kahlo, viva la vida";
- 24/04/2020 "Futurismo: nascita di una avanguardia", videolezione Webex con proiezioni video e power point sul rapporto fra letteratura, politica e arte. Lezione tenuta dalla prof.ssa Simona Dipasquale, docente di discipline pittoriche.

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

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

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

1° Quadrimestre:

Interrogazioni orali; discussioni in classe.

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

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

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

2° Quadrimestre:

DAD: dal 9 Marzo 2020.

Interrogazioni orali.

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

8. Obiettivi raggiunti

La programmazione prevista ad inizio anno scolastico ha subito alcune modifiche già durante il primo quadrimestre, in quanto è stato necessario ritornare frequentemente sui concetti per consentirne l'acquisizione.

La classe ha mostrato una lentezza nello studio che ha rallentato lo svolgimento del programma impedendo l'approfondimento necessario per alcuni argomenti.

L'avvio della Didattica a Distanza, e la conseguente riduzione delle ore di lezione, ha imposto una revisione del progetto didattico iniziale. La frequenza è stata, in generale abbastanza assidua per la maggioranza degli alunni, ma non ha consentito di intervenire in modo più efficace nel caso degli alunni più fragili anche per la mancanza o incapacità di usare gli strumenti digitali.

Alla luce del livello di apprendimento generale, si è preferito diminuire la quantità degli argomenti da trattare per favorire il raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina anche agli alunni che seguivano un Piano Didattico Personalizzato.

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

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

I risultati nell'esposizione orale sono buoni per alcuni di loro, ma solo sufficienti o appena sufficienti per la maggior parte della classe. Per quanto riguarda le prove scritte, prodotte nel primo quadrimestre, nonostante si evidenzino una ricchezza di idee, per molti permangono criticità nell'elaborazione della forma scritta che risulta sintatticamente non proprio corretta, con lessico gergale e un vocabolario povero.

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

Firenze, 28.05.2019

Il Docente
Prof. ssa Tiziana Cetani



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.: CONFORTO GIANLUIGI

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 39 (al 22 MAGGIO 2020)* da marzo Didattica a distanza

Classe: *Classe: 5 L SALA*

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 39** (*al 23 MAGGIO 2020*)
- **Ore in DaD svolte tramite piattaforma Moodle ed una videolezione finale per verificare le competenze acquisite.**

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 e Frisbee.

Bowling (progetto)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Coronavirus e abitudini alimentari e motorie; sport e motivazione (filmato su Bebe Vio) –; DISPENSA DI SCIENZE MOTORIE, somministrazione di un test a risposta aperta, video-lezione finale per verificare le competenze acquisite.

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 – piattaforma Moodle.

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. Frisbee, rete da Chuckball
- *Piattaforma moodle per la didattica a distanza*

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: 1 pratica 2 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

Gli studenti hanno mostrato una partecipazione abbastanza continua e assidua, un comportamento abbastanza corretto e volto alla collaborazione sia con il docente che tra i compagni per il raggiungimento degli obiettivi e di un dialogo educativo costruttivo. 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 di Didattica a Distanza.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la classe ha partecipato in modo costruttivo, con impegno costante e assiduo ottenendo risultati soddisfacenti .

Firenze, 26-05-2020

Il Docente
CONFORTO GIANLUIGI

