

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.ssa: Ciccarese Francesca Giovanna

Ore di lezioni settimanali n° 2 (1+1 compresenza Accoglienza Turistica)

Tot. annuale ore n° 58

Classe: 5[^]N

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

MODULO 1: INTERCULTURA, CIBO E TURISMO

CONOSCENZE

U.D.A 1.1 Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

- Conoscere il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Conoscere le regole alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo, Induismo e Buddismo

U.D.A 1.2 Gastronomia internazionale e turismo

- Conoscere il turismo e la gastronomia internazionale: europea, americana, orientale

ABILITÀ/CAPACITÀ

U.D.A 1.1 Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

- Saper individuare le differenze nelle regole alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo, Induismo e Buddismo

U.D.A 1.2 Gastronomia internazionale e turismo

- Saper individuare le differenze nel patrimonio enogastronomico internazionale: europea, americana, orientale

COMPETENZE

- Saper valutare criticamente le culture alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo, Induismo e Buddismo
- Saper valutare criticamente il patrimonio enogastronomico internazionale: europea, americana, orientale

MODULO 2: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE

U.D.A 2.1 Elementi di dietologia

- Conoscere la classificazione degli alimenti nei cinque gruppi fondamentali secondo l'I.N.R.A.N.
- Conoscere le linee guida dell'I.N.R.A.N.
- Conoscere la piramide alimentare-ambientale

U.D.A 2.2 Il calcolo calorico-nutrizionale

- Conoscere le tabelle sulla composizione chimica degli alimenti

U.D.A 2.3 La formulazione di una dieta equilibrata

- Conoscere il significato dei termini metabolismo, catabolismo e anabolismo
- Conoscere i valori calorici dei principi nutritivi e la loro corretta distribuzione energetica nei pasti
- Conoscere i principali sistemi utilizzati per valutare il peso corporeo
- Conoscere le singole voci del fabbisogno energetico totale giornaliero

U.D.A 2.3 Alimentazione

- Conoscere le diverse tipologie di alimentazione nelle varie fasce d'età
- Conoscere i principali bisogni nutrizionali nelle varie fasce d'età
- Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasce d'età

ABILITÀ/CAPACITÀ

U.D.A 2.1 Elementi di dietologia

- Comprendere il significato del termine dieta
- Saper applicare correttamente le linee guida
- Saper classificare gli alimenti in 5 gruppi
- Comprendere il concetto di piramide alimentare-ambientale

U.D.A 2.2 Il calcolo calorico-nutrizionale

- Saper utilizzare correttamente formule e tabelle per il calcolo del contenuto di principi nutritivi ed energetico di una ricetta

U.D.A 2.3 La formulazione di una dieta equilibrata

- Comprendere il concetto di bilancio energetico
- Comprendere il concetto di peso ideale

U.D.A 2.3 Alimentazione

- Comprendere le differenze alimentari nelle varie fasce d'età
- Comprendere l'importanza dell'alimentazione durante le varie fasce d'età

COMPETENZE

- Saper applicare le linee guida dell'I.N.R.A.N. per un'alimentazione equilibrata
- Saper costruire una scaletta operativa per la formulazione di una dieta equilibrata
- Saper valutare criticamente il valore calorico-nutrizionale di una ricetta
- Saper elaborare una dieta equilibrata per soggetti sani 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

MODULO 3: DIETE, SALUTE E BENESSERE

CONOSCENZE

U.D.A. 3.1 Diete e benessere

- Conoscere le diverse tipologie di stili alimentari
- Conoscere le principali caratteristiche dei diversi stili alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

U.D.A. 3.1 Diete e benessere

- Comprendere analogie, differenze e punti critici tra i vari tipi di dieta e la dieta mediterranea
- Comprendere i rischi associati a diete estreme

COMPETENZE

- Saper elaborare una dieta per soggetti con vari stili alimentari
- Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete e saper analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media

MODULO 4: ALIMENTAZIONE E MALATTIE

CONOSCENZE

U.D.A. 4.1 Malattie cardiovascolari

- Conoscere le principali malattie cardiovascolari
- Conoscere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie cardiovascolari

U.D.A. 4.2 Malattie metaboliche

- Conoscere le caratteristiche delle malattie del metabolismo
- Conoscere i criteri di classificazione per il diabete mellito

U.D.A. 4.3 Alimentazione e cancerogenesi

- Conoscere la differenza tra tumori benigni e maligni
- Conoscere le principali raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori

U.D.A. 4.4 Obesità e disturbi alimentari

- Conoscere i criteri di classificazione per l'obesità
- Conoscere le principali raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dell'obesità
- Conoscere i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione
- Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare

U.D.A. 4.5 Allergie e intolleranze alimentari

- Conoscere le principali reazioni tossiche
- Conoscere le principali allergie
- Conoscere le principali intolleranze alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

U.D.A. 4.1 Malattie cardiovascolari

- Saper elencare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari
- Saper esemplificare una dieta per soggetti affetti da malattie cardiovascolari

U.D.A. 4.2 Malattie metaboliche

- 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
- Saper esemplificare una dieta per soggetti affetti da malattie metaboliche

U.D.A. 4.3 Alimentazione e cancerogenesi

- Comprendere l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione dei tumori
- Saper esemplificare una dieta per soggetti affetti da tumori

U.D.A. 4.4 Obesità e disturbi alimentari

- Saper elencare i fattori di rischio per l'obesità
- Saper esemplificare una dieta per soggetti obesi
- Saper descrivere i principali disturbi alimentari
- Saper riconoscere i principali fattori di rischio dei disturbi del comportamento alimentare
- Saper esemplificare una dieta per soggetti affetti da disturbi del comportamento alimentare

U.D.A. 4.5 Allergie e intolleranze alimentari

- Saper descrivere le diverse tipologie di reazioni tossiche
- Saper descrivere le diverse tipologie di allergie
- Saper esemplificare una dieta per soggetti allergici
- Saper descrivere le diverse tipologie di intolleranze
- Saper esemplificare una dieta per soggetti intolleranti

COMPETENZE

- Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari
- Saper applicare correttamente semplici conoscenze relative alla dietoterapia ai singoli casi
- Saper proporre strategie alimentari che consentono di formulare diete atte alla prevenzione dei tumori
- Saper proporre strategie alimentari che consentono di formulare diete atte alla prevenzione di determinate patologie
- Saper proporre strategie alimentari che consentono di formulare diete per soggetti affetti da allergie e intolleranti

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

- **Ore in presenza: 30 ore (15 ore +15 ore in compresenza con Accoglienza turistica)**
- **Ore in DAD: 10 ore**
- **Totale: 40 ore**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1: INTERCULTURA, CIBO E TURISMO

Periodo di realizzazione: Ottobre - Novembre ore 11 (1° Quadrimestre)

U.D.A 1.1 Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam
- Le regole alimentari nell'Induismo e nel Buddismo

U.D.A 1.2 Gastronomia internazionale e turismo

- Turismo e gastronomia europea
- Turismo e gastronomia americana
- Turismo e gastronomia orientale

MODULO 2: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Periodo di realizzazione: Dicembre-Gennaio ore 12 (1° Quadrimestre)

U.D.A 2.1 Elementi di dietologia

- La classificazione degli alimenti nei cinque gruppi fondamentali secondo l'I.N.R.A.N.
- I LARN e le linee guida dell'I.N.R.A.N.
- La doppia piramide alimentare-ambientale

U.D.A 2.2 Il calcolo calorico-nutrizionale

- Le tabelle di composizione degli alimenti
- Il calcolo calorico-nutrizionale di una ricetta

U.D.A 2.3 La formulazione di una dieta equilibrata

- Il fabbisogno energetico
- La distribuzione energetica dei nutrienti
- La distribuzione energetica dei pasti

U.D.A 2.3 Alimentazione

- Alimentazione, salute e nutrizione
- Alimentazione del lattante
- Alimentazione del bambino
- Alimentazione dell'adolescente
- Alimentazione dell'adulto
- Alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento
- Alimentazione in menopausa
- Alimentazione nella terza età

MODULO 3: DIETE, SALUTE E BENESSERE

Periodo di realizzazione: Febbraio-Marzo ore 7 (2° Quadrimestre)

U.D.A. 3.1 Diete e benessere

- Western diet
- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana
- Dieta sostenibile
- Dieta per gli adulti attivi nello sport
- Stili alimentari

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MODULO 4: ALIMENTAZIONE E MALATTIE

Periodo di realizzazione: Marzo-Aprile ore 5 (2° Quadrimestre).

U.D.A. 4.1 Malattie cardiovascolari

- Ipertensione arteriosa
- Ipercolesterolemia
- Aterosclerosi

U.D.A. 4.2 Malattie metaboliche

- Diabete mellito
- Classificazione del diabete

U.D.A. 4.3 Alimentazione e cancerogenesi

- I tumori
- Consigli dietetici e prevenzione dei tumori

U.D.A. 4.4 Obesità e disturbi alimentari

- Classificazione dell'obesità
- Prevenzione e trattamento dell'obesità
- Tipologie di disturbi alimentari

U.D.A. 4.5 Allergie e intolleranze alimentari

- Intossicazioni
- Sistemi e complicanze delle allergie
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Celiachia

MODULO 5: PREPARAZIONE ESAMI DI STATO

Periodo di realizzazione: Maggio-Giugno 5 ore (2° Quadrimestre).

U.D.A. 5.1 RIPASSO GENERALE DEL PROGRAMMA

- Simulazioni colloquio multidisciplinare esame di stato

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

La partecipazione attiva degli alunni è stata favorita, cercando di 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. Inoltre sono svolte varie attività laboratoriali: lezioni interattive, peer to peer, problem solving, cooperative learning per valutare le competenze acquisite dal gruppo classe.

Per creare un collegamento multidisciplinare con la disciplina Accoglienza Turistica (compresenza) sono state assegnate delle esercitazioni riguardanti la creazione di “Pacchetti turistici enogastronomici nel territorio italiano”: in particolare sono state analizzate dal punto di vista calorico-nutrizionale delle ricette tipiche toscane.

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

LIBRI DI TESTO

CODICE DEL VOLUME: ISBN: 978-88-482-6273-6 - AUTORE: AMPARO MACHADO
TITOLO DELL'OPERA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI - VOLUME UNICO 1° BIENNIO
EDITORE: POSEIDONIA

TESTI DI LETTURA, DISPENSE, FOTOCOPIE

Dispense a cura dell'insegnante, articoli di giornali, mappe concettuali

LABORATORI, SUSSIDI AUDIOVISIVI E INFORMATICI

Per la didattica in presenza sono stati utilizzati i laboratori, computer ed altri strumenti audiovisivi e informatici (LIM) adattandoli alle reali esigenze della classe

PIATTAFORME MULTIMEDIALI

Per la didattica a distanza sono state utilizzate le aule virtuali associate al registro elettronico e l'applicazione WEBEX per le videoconferenze

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

Il recupero delle lacune, che saranno rilevate nel corso dell'anno scolastico, è stato effettuato in itinere: agli alunni che hanno presentato lacune sono stati dati suggerimenti metodologici e chiarimenti durante tutto l'anno scolastico. Ogni nuova lezione è stata preceduta dal ripasso della lezione precedente, cercando di favorire la partecipazione attiva della classe.

Per creare un collegamento multidisciplinare con la disciplina Accoglienza turistica (compresenza) è stato assegnato un approfondimento sulla “Storia e cultura enogastronomica italiana” a conclusione del quale ogni alunno ha realizzato una relazione e una presentazione power point.

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

La situazione della classe e il grado di apprendimento di ciascun alunno sono frequentemente accertati attraverso verifiche diversificate, in grado di fornire elementi utili alla messa a punto delle opportune strategie di intervento e di favorire l'autovalutazione.

Pur prevedendo un voto orale, le tradizionali interrogazioni con verifiche scritte semi-strutturate, le quali presentano maggiore oggettività nella valutazione e offrono a tutti gli allievi le stesse condizioni per dimostrare la loro preparazione.

I criteri di valutazione e la scala dei voti utilizzati sia nella didattica in presenza e in quella a distanza sono quelli previsti nel POF e le relative tabelle sono state riportate nel Documento del 30 Maggio 2020.

1° Quadrimestre:

Considerato il ridotto numero di ore settimanali, nel primo quadrimestre sono state effettuate quattro valutazioni tra scritto e orale.

2° Quadrimestre:

Considerato il ridotto numero di ore settimanali e la DAD nel secondo quadrimestre sono state effettuate tre valutazioni scritte e una valutazione orale.

7. Obiettivi raggiunti

La programmazione iniziale ha previsto i seguenti obiettivi

1. Conoscere le regole alimentari delle varie religioni
2. Conoscere il patrimonio enogastronomico internazionale: europeo, americano, orientale
3. Saper applicare le linee guida dell'I.N.R.A.N. per una alimentazione equilibrata
4. Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età, in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità, ecc.
5. Saper mettere in relazione alcune malattie causate da errori alimentari (eccessi e carenze) e relativi nutrienti

La classe, educata e rispettosa, si è dimostrata sempre interessata agli obiettivi e ai contenuti della disciplina. Nel complesso gli alunni sono emersi in senso positivo per comportamento e rendimento scolastico: in generale la maggior parte della classe ha lavorato in modo continuo, acquisendo conoscenze buone e in alcuni casi ottime. Un bel gruppo ha dimostrato di possedere e mantenere un adeguato metodo di studio ed un impegno costantemente motivato, tanto da raggiungere una buona preparazione, insieme ad un uso puntuale e preciso della terminologia specifica e all'utilizzo delle conoscenze in contesti diversi. Gli obiettivi previsti nella programmazione iniziale sono stati raggiunti da tutto il gruppo classe.



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 Accoglienza Turistica

Prof. : Filippo Mancuso

Ore di lezioni settimanali n°5 (di cui 1 in compresenza con scienze e cultura dell'alimentazione);
tot. annuale ore n°98

Classe:

La classe composta da 22 alunni, fin dall'inizio si è mostrata partecipe al dialogo educativo e abbastanza motivata nello svolgere le attività di pratica operativa; inoltre si è abbastanza inserita nel contesto scolastico.

La maggior parte della classe ha pienamente risposto agli obiettivi didattici prefissati, nonostante ciò durante l'ultimo periodo ha manifestato un impegno nello studio non sempre costante e assiduo; ma continuamente stimolato, è riuscito comunque a raggiungere risultati decisamente più che sufficienti.

La classe si è mostrata partecipe e interessata alle varie esperienze di laboratorio e non si è mai sottratta alle varie proposte didattiche rendendo il mio lavoro insieme a loro sempre molto stimolante e piacevole

La mia prerogativa a livello pratico è stata quella di coinvolgere ogni elemento della classe durante la lezione cercando di fargli acquisire una minima autonomia e responsabilità, inoltre ho cercato di fornire la medesima conoscenza a tutti indistintamente, coinvolgendoli sia nel lavoro di gruppo che nel lavoro individuale.

Il grado medio d'istruzione è più che sufficiente a parte qualche alunno che si è distinto per il suo impegno, partecipazione e rendimento.

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

○ **In termini di conoscenze:**

- Le diverse tipologie di gruppi.
- Le diverse tipologie di convegni.
- La procedura per aprire un hotel.
- Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente.
- Il marketing turistico.
- Il piano di marketing.
- Il revenue management e le tecniche di pricing.
- Il budget del settore camere.

○ **In termini di competenze applicative:**

- Predisporre l'accoglienza di un gruppo coordinando l'organizzazione di tutti i servizi alberghieri richiesti.
- Essere in grado di preparare un pacchetto turistico, selezionando opportunamente i servizi da inserire nel programma a seconda della situazione proposta.
- Comprendere i bisogni di ciascun cliente e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi.
- Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un gruppo e per un convegno.
- Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento ed essere in grado di impostare un piano di marketing sulla base delle specifiche esigenze di una struttura ricettiva.
- Progettare e pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando gli strumenti e le tecniche di pricing più adeguate.
- Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.

○ **In termini di capacità:**

- Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno.
- Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera.
- Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno.
- Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera.
- Utilizzare Internet come strumento di marketing.
- Progettare piani di marketing.
- Creare iniziative promozionali per l'hotel.
- Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita.
- Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi.
- Redigere il budget del settore camere.
- Analizzare dati statistici alberghieri.

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

- **Ore in presenza: 73**
- **Ore in DaD: 25**
- **Ore pratiche in laboratorio: tutte quelle in presenza**
- **Totale: 98 ore**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- Le diverse tipologie di gruppi.
- Le diverse tipologie di convegni.
- La procedura per aprire un hotel.
- Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- Il marketing turistico.
- Il piano di marketing.
- Il revenue management e le tecniche di pricing.
- Il budget del settore camere.

ESERCITAZIONI PRATICHE

Per il raggiungimento dei risultati di apprendimento relativi all'indirizzo è stato necessario usare un insieme di strategie didattiche durante le esercitazioni pratiche di laboratorio.

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

lezione frontale;
lavori individuali e di gruppo;
simulazioni in laboratorio;
ricerche di settore su Internet;
casi professionali;
project work.

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

Il lavoro è stato organizzato attraverso moduli, unità didattiche, attività interdisciplinari, come sostegno è stato utilizzato sistematicamente il libro di testo e l'eserciziario on-line (Benvenuti Compact – Paramond – L. Vangelisti – P. Malandra)

L'organizzazione del processo di apprendimento è stato mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe;

utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:

libro di testo;
eserciziario di accoglienza turistica;
modulistica di settore;
materiale integrativo;
personal computer

Piattaforme: Video lezione attraverso Zoom, programma di condivisione Moodle, Messenger del Registro Elettronico

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

Durante l'anno scolastico tutti hanno partecipato ad alcuni servizi di accoglienza indicati nel documento di classe.

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

Non sono stati attivati corsi di recupero in quanto gli studenti della classe non presentavano insufficienze nel primo quadrimestre.

Sono state svolte ore di lezione frontali da parte di un esperti del settore "Revenue Management" e "Customer Care" per un numero di 5 ore a corso con verifica finale.

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

La verifica del processo di apprendimento è stata continua e coerente con le relative attività svolte. Per raggiungere una conoscenza articolata del livello di competenze acquisite dagli alunni e per esprimere una relativa valutazione, ho ottenuto un congruo numero di risposte attraverso esercitazioni, verifiche, colloqui individuali.

Le verifiche sono state tese a misurare il livello di abilità e competenza in rapporto agli obiettivi prefissati.

Si è valutata la capacità cognitiva - espressiva, le conoscenze e le evoluzioni maturative di ogni singolo alunno attraverso:

Attività di simulazioni (Role Play);

Attività di pratica operativa (Laboratorio d'accoglienza);

Verifiche orali con interrogazioni ;

Prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposte aperte e forzate);

Prove pratiche:

8. Obiettivi raggiunti

In definitiva posso ritenermi soddisfatto del risultato decisamente soddisfacente conseguito complessivamente dagli studenti della classe.

Firenze, 30/06/2020

Il Docente

Prof. *Filippo* MANCUSO





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



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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Prof. : DI TOMMASO GIULIANO

Ore di lezioni settimanali n°6; tot. annuale ore n° 120

Classe: 5 N

1. Obiettivi specifici della disciplina

Modulo	Competenze	Abilità	Conoscenze	Saperi essenziali	Riferimento libro testo	Transversalità
N. 1 (20 h)	<i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	<ul style="list-style-type: none"> Interpretare il risultato economico d'esercizio e i dati del bilancio d'esercizio. Saper i principali indici di bilancio per consentire un esame della gestione passata e futura dell'impresa turistico-ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere la Normativa civilistica del bilancio dell'azienda turistico ristorativa. Calcolare i principali indici di struttura, equilibrio finanziario e redditività dell'impresa ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> Principi di redazione del bilancio Le parti del bilancio Il bilancio in forma abbreviata Gli allegati del bilancio Classificazione delle imposte 	<p>MODULO G–La gestione economica amministrativa (libro quarta) <i>U5 – Il bilancio di esercizio</i> <i>U6 – Le imposte</i></p>	Matematica; Lab accoglienza turistica

<p>N. 2 (23 h)</p>	<p><i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo dell'attività aziendale · Redigere semplici budget ed esaminare l'analisi degli scostamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> · Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> · Il controllo di gestione · Il budget e le tipologie; ·La stesura di un budget ·Il sistema di reporting 	<p>MODULO D – La programmazione aziendale <i>U1 - Programmazione e il controllo di gestione</i></p>	<p>Matematica: Inglese</p>
<p>N. 2 (21 h)</p>	<p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione e dell'attività aziendale. · Individuare le fasi del processo di pianificazione; · Redigere semplici piani di impresa. ·Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo dell'attività aziendale Redigere semplici budget ed esaminare l'analisi degli scostamenti. 	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p>	<p>La programmazione aziendale; la pianificazione e le sue fasi; la redazione di un piano di impresa</p>	<p>MODULO D – La programmazione aziendale <i>U2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale</i></p>	<p>Lab. accoglienza turistica</p>
<p>N. 3 (25 h)</p>	<p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Comprendere il ruolo e la funzione del marketing. Analizzare la domanda e individuare il posizionamento; Riconoscere gli strumenti del marketing</p>	<p>Redigere relazioni tecniche Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Cogliere criticamente i mutamenti sociali, economici e tecnologici</p>	<p>L'evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale. Il piano marketing</p>	<p>MODULO C-Le politiche di vendita nella ristorazione <i>U1 - Il marketing: concetti generali</i></p>	<p>Lab. accoglienza turistica:</p>

N. 3 (28 h)	<i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</i>	Individuare le fasi del ciclo di vita di un prodotto; Definire le strategie di prezzo, di comunicazione e di distribuzione; Individuare le dinamiche del marketing sulla rete; Riconoscere l'importanza e le tipologie delle ricerche di mercato; Presentare un semplice piano di marketing	Innovare i processi di servizio in base ai mutamenti delle richieste della clientela Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	L'analisi della situazione esterna e interna; Il ciclo di vita del prodotto; Gli elementi del marketing mix; Le forme di comunicazione	MODULO C-Le politiche di vendita nella ristorazione <i>U2 – Le tecniche di marketing</i>	
N.4 (10h)	<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</i>	Cogliere l'essenza delle norme volontarie	Predisporre contratti relativi al servizio svolto	I contratti ristorativi e le loro norme; responsabilità del ristoratore; contratto di banqueting e catering; locazione immobiliare e affitto d'azienda; i contratti fra imprese ristorative e imprese di viaggi; i diritti d'autore.	MODULO B – La legislazione turistica <i>U2 – La disciplina dei contratti di settore</i>	Lab. accoglienza turistica: Sc. Alm.
N. 4 (8h)	<i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>	Assumere consapevolezza del sistema di qualità per il conseguimento del customer satisfaction.	Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto	Il sistema di qualità; i marchi; i prodotti a km 0; i presidi slow food	MODULO B – La legislazione turistica <i>U3 – Le norme volontarie</i>	Lab. accoglienza turistica: Matematica
N. 5 (10h)	<i>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i>	Prendere coscienza del Trattato di Lisbona per capire la politica europea per il turismo	Cogliere le opportunità e le sfide dei nuovi mercati globalizzati	Competizione Innovazione, Qualità Diversificazione	MODULO A – Il turismo: una prospettiva europea <i>U1 – Il fenomeno turistico</i>	

2. Contenuti e tempi del percorso formativo

- Ore in presenza 120
- Ore in DaD 33
- Totale 153

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Moduli da 1 a 4(prima parte).

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Ripasso di tutti i moduli precedenti. Modulo 4(seconda parte) e Modulo 5

3. Metodi di insegnamento

- Incentivato partecipazione, riflessioni personali e discussioni in classe al fine di stimolare la capacità di rielaborare in modo critico, di cogliere collegamenti, di operare sintesi;
- Lavorato in modo tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva, da rendere più agevole nella consapevolezza delle proprie capacità anche agli studenti più fragili;
- Presentato la propria programmazione disciplinare alla classe che ha potuto così acquisire consapevolezza del percorso didattico;
- Attuato una didattica flessibile, con caratteri di modularità, che ha permesso interventi di recupero;
- Utilizzato gli strumenti didattici più opportuni per lo svolgimento delle proprie lezioni a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi specifici da perseguire;
- Prestato particolare attenzione alla comunicazione orale dell'alunno/a, per favorire l'acquisizione di una maggiore sicurezza e ridurre le tensioni emotive in previsione del colloquio d'esame;
- Incentivato gli alunni a fare collegamenti all'interno delle singole discipline e talvolta cercando di dar loro la possibilità di ampliare gli argomenti trattati facendo riferimento anche ad altre discipline;
- realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie (Video lezioni, prevalentemente sulle piattaforme Webex e Skype, condivisione materiali, mappe/schemi/riassunti/appunti tramite Moodle, registro elettronico, ecc...).

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

4. Strumenti e spazi utilizzati

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

Piattaforme Webex, Skype, Moodle, Registro Elettronico

5. Interventi didattici educativi integrativi

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

6. Criteri e strumenti di verifica adottati

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

2° Quadrimestre: 1 prova orale, mappe/schemi/riassunti/appunti elaborati su Moodle

7. Obiettivi raggiunti

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

Firenze, 30/5/2020

Il Docente



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : Caterina Fasanella

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 55

Classe: V N

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

- **In termini di conoscenze:**

Apprendimento e conoscenza della comunicazione verbale e non verbale, delle dinamiche di gruppo e team di lavoro, delle strategie di marketing territoriale e aziendale, web marketing, nel settore dell'accoglienza turistica.

- **In termini di competenze applicative:**

Integrare le competenze professionali, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento coi colleghi;

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico alberghiera;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;

Adeguare la promozione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

- **In termini di capacità:**

Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico, e saper stabilire relazioni costruttive con i colleghi e con i superiori;

Saper analizzare ed interpretare i messaggi di comunicazione pubblicitaria;

Conoscere le tecniche per comunicare l'azienda al pubblico e le tecniche per costruire un efficace messaggio pubblicitario in rapporto agli obiettivi;

Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori e saper progettare un nuovo prodotto, farlo nascere e muovere sul mercato;

Prendere consapevolezza dell'importanza di una strategia di marketing per le aziende che operano nel settore turistico;

Conoscere le attività di promozione di un territorio: Campagne pubblicitarie, siti, organizzazione di grandi eventi;

Saper presentare l'azienda al cliente individuando ed interpretando gli orientamenti della clientela;

Saper valorizzare le risorse del territorio e contestualizzarle in pacchetti turistici;

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

- **Ore in presenza 38**
- **Ore in DaD 17**
- **Ore pratiche in laboratorio__0**
- **Totale 55**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Gli assiomi della comunicazione che definiscono caratteristiche fondanti dello scambio comunicativo umano e la qualità delle relazioni interpersonali.

Apprendimento e conoscenza della comunicazione verbale e delle dinamiche di gruppo.

Il gruppo e la comunicazione di gruppo.

Autostima e auto efficacia, comunicare se stessi agli altri.

Esercitazioni per comunicare in modo positivo, costruttivo, efficiente.

Conoscenza dei mezzi di comunicazione di massa e i messaggi trasmessi.

Studio dei vari linguaggi, i codici e la scelta del mezzo di trasmissione.

Approfondimento sulle tematiche delle relazioni interpersonali.

Gli stili di relazione.

Pensieri, bisogni, emozioni e comportamenti per dare origine a relazioni sintoniche basate sulla fiducia, sul rispetto e sulla considerazione di tutte le persone coinvolte in un processo di scambio, confronto e comunicazione.

Il comportamento assertivo e le tecniche della comunicazione assertiva.

La motivazione all'ascolto.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

La comunicazione aziendale.

Il marketing e le sue strategie

Conoscere il web marketing e i suoi strumenti e saper Individuare gli elementi più importanti per poter costruire un sito web alberghiero .

Il fattore umano in azienda.

L'interazione diretta con i clienti.

Verso il mondo del lavoro.

Il ruolo essenziale della comunicazione in tutte le sue forme, scritta, parlata, d'immagine, multimediale che vede come protagonista la persona.

L'importanza dell'aspetto comunicazionale nell'organizzazione d'impresa.

Il personale che si trasforma in risorsa.

Come le strutture organizzative sono frutto dell'evoluzione sociale.

Vendita del prodotto turistico e fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.

La comunicazione e le pubbliche relazioni.

ESERCITAZIONI PRATICHE

Giochi di ruolo, simulando situazioni lavorative di accoglienza turistica

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

Sono state adottate tutte le risorse per stimolare l'interesse dell'alunno per la materia.

E' stato controllato spesso il grado di apprendimento di ognuno con rapide interrogazioni orali.

Per raggiungere un buon risultato finale il metodo più idoneo è stato quello di impegnare gli allievi, tramite la simulazione di ipotetiche situazioni con l'assegnazione di specifici compiti simili a quelle del mondo del lavoro; che quotidianamente l'operatore al F.O. è chiamato a svolgere, il punto centrale delle esercitazioni stesse, non dimenticando l'approccio problematico e la motivazione di ogni compito, al fine di non limitarsi alla ricerca di semplici abilità lavorative pratiche.

E' stata svolta una parte esplicativo-motivazionale tesa a far comprendere l'utilità reale delle varie operazioni svolte e a promuovere la discussione sul mondo del lavoro e sul perché di quanto fatto

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

Turismo.com di Giovanna Colli edizioni Zanichelli

Dal capitolo 4 al capitolo 8

Sul quaderno proprio della materia sono stati presi appunti da me dettati durante le lezioni per agevolare i ragazzi nello studio a casa in vista di interrogazioni e verifiche scritte.

Per le spiegazioni ho utilizzato dei sussidi didattici in dotazione (modulistica, lavagna, riviste)

A partire da marzo 2020:

Fornitura in pdf dei capitoli del libro, per i molti alunni che non lo avevano acquistato, non essendo indicato come un testo obbligatorio

Videolezioni in streaming attraverso la piattaforma Cisco Webex

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

Nessuna

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

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune.

Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali e scritte aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

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

1° Quadrimestre:

Due verifiche scritte ed una interrogazione orale, oltre a numerose domande dal posto durante le spiegazioni degli argomenti

2° Quadrimestre:

Un' interrogazione orale (attraverso la piattaforma Cisco Webex), oltre ad un compito in classe tramite piattaforma Moodle.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri:

- brevi interrogazioni con domande dal posto, per verificare la presenza dei prerequisiti e la progressione del processo di apprendimento
- partecipazione alle attività didattiche
- impegno nello studio
- autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- progressione nell'ambito del percorso formativo
- rispetto e puntualità nelle consegne, nell'organizzazione dei materiali di lavoro e nella loro gestione.

Gli aspetti elencati hanno assunto particolare rilievo a partire dal mese di marzo , poiché a causa dell'emergenza Covid è stato necessario reimpostare la pratica didattica; da questo momento in poi, fino alla fine dell'anno, la valutazione è stata intesa principalmente come formativa

8. Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato una buona partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica svolta in classe e poi tramite webex.

La classe ha raggiunto un livello di apprendimento nella materia buono nella maggioranza degli studenti.

La classe ha appreso in maniera efficace la conoscenza dei mezzi di comunicazione propri della persona, mettendo in atto l'utilizzo di vari linguaggi, codici e mezzi di trasmissione, sottolineando il ruolo essenziale della comunicazione in tutte le sue forme, scritta, parlata, di immagine, multimediale, che vede come protagonista il cliente di attività turistiche.

Hanno imparato a riconoscere i bisogni, emozioni e comportamenti che danno origine a relazioni sintoniche, basate sulla fiducia, sul rispetto e sulla considerazione di tutte le persone coinvolte in un processo di scambio, confronto e comunicazione.

Hanno appreso l'importanza del fattore umano in azienda, l'organizzazione di impresa, le pubbliche relazioni, il marketing e le sue strategie applicandole al web marketing.

Firenze, 23/05/2020

Il Docente

Caterina Fasanella



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: Spagnolo

Prof. ssa: Francesca Rapaccini

Ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° 80

Classe: 5N accoglienza turistica

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

- **In termini di conoscenze:**

Lo studente conosce gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi alberghieri. Usa strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Conosce strutture morfosintattiche adeguate a produrre testi orali e scritti a livello B1 del QCER. Conosce la microlingua degli argomenti del settore turistico studiato. Riconosce aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi di lingua spagnola, con particolare attenzione all'organizzazione del sistema dei servizi alberghieri.

- **In termini di competenze applicative:**

Lo studente è capace di interagire in scambi dialogici esprimendo le proprie opinioni su argomenti generali, con speciale interesse e approfondimento verso i contenuti studiati. Comprende globalmente testi orali e scritti espressi nella lingua standard che trattano di temi di attualità, di argomenti studiati o di ambito tecnico professionale, riconoscendo le idee principali. Produce testi scritti e orali semplici, coerenti e coesi, facendo uso di microlingua, che riguardano esperienze e ambito del settore alberghiero.

- **In termini di capacità:**

È in grado di usare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici. Contribuire a creare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

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

- **Ore in presenza: 61**
- **Ore in DaD: 19**
- **Ore pratiche in laboratorio X**
- **Totale: 80**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- *Don Quijote: biografia de Cervantes, análisis del texto y significado de la obra*
- *Unidad 11: Curriculum vitae - Europass - Carta de presentación - entrevista de trabajo; capacidades y competencias*
- *Frida Khalo, biografía, dualidad, significado de algunas obras*
- *Unidad 9: Un recorrido por la ciudad. Presentar una ciudad o un pueblo. Organizar un recorrido por una ciudad. Los profesionales del turismo: guía acompañante y guía turístico.*
- *Grammatica: ripasso tempi del passato (imperfecto, indefinido, pluscuamperfecto, perfecto). La voz pasiva y la pasiva refleja. Reglas de acentuación de las palabras.*
- *Unidad 14: El centro de España. Madrid; el triángulo del arte.*
- *Guernica y Pablo Picasso: análisis de la obra y biografía del pintor.*
- *Conocer España: territorio, clima, historia.*
- *Unidad 13: El sur de España. Turismo cultural: Andalucía; Ceuta y Melilla. Turismo de sol y playa y de naturaleza. Turismo gastronómico: no solo tapas. Turismo religioso: procesiones y romerías. Turismo folclórico: el flamenco; la corrida.*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- *Unidad 16: Las islas de España. Turismo de sol y playa: las islas Afortunadas. Turismo de naturaleza: paisajes volcánicos y abruptos. Turismo folclórico y gastronómico*
- *Unidad 10: organizar circuitos. Proponer circuitos o cruceros. Presentar una zona turística. Prensa turística y eventos del sector: FITUR, la gran cita mundial del turismo.*
- *Covid 19 y sector turístico: reflexión personal.*
- *La Guerra Civil española: marco histórico y social. Los intelectuales y la Guerra civil. Las Brigadas internacionales.*
- *Carmen Martín Gaité: fragmentos de la novela "El cuarto de atrás". Fragmentos de la Sección Femenina.*
- *Pablo Neruda: biografía. Dos dictaduras: Pinochet en Chile y Franco en España. "Veinte poemas de amor y una canción desesperada" poema n. 20; "España en el corazón" Himno a las glorias del pueblo en la guerra.*
- *Approfondimento: Vanguardias, Guerra Civil Española (Ley de Memoria Histórica)*

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

I metodi utilizzati nell'attività didattica sono quelli comunicativo e dialogico. Le abilità di comprensione e produzione orale sono state sviluppate contemporaneamente a quelle scritte, pur tenendo conto del principio dell'approccio orale.

Da un lato, con l'approccio comunicativo, si è cercato di sviluppare negli studenti la competenza comunicativa che è il risultato della somma delle molte competenze richieste ai parlanti al fine di ottenere una comunicazione efficace ed appropriata in un determinato evento linguistico, con particolare attenzione all'ambito professionale.

Dall'altro lato, con l'approccio dialogico, si è voluto dare importanza alla relazione, alla capacità di creare in classe rapporti improntati sul dialogo, sulla cooperazione, sulla reciprocità e sulla crescita personale.

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

Il libro di testo è stato la principale fonte di materiale e strumenti, anche se è stato integrato da fotocopie, approfondimenti di materiali autentici e schemi grammaticali e riassuntivi utili per il ripasso attraverso mappe concettuali forniti da parte del docente. Sono state usate frequentemente le TIC con presentazioni attraverso l'uso del computer e delle immagini a supporto di spiegazioni degli argomenti.

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

In data 26/11/2019 la classe si è recata in uscita didattica al cinema UCI per vedere il docu-film in italiano Frida. Viva la vida.

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

E' stata prevista una revisione continua del lavoro e una verifica del grado di apprendimento durante le singole lezioni.

L'attività di recupero degli alunni in più deboli si è svolto in itinere, con costante ripasso degli argomenti principali durante l'anno e approfondimenti dei temi più importanti nell'ultima parte dell'anno.

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

Alla fine di ogni unità didattica o modulo si è proceduto con verifiche strutturate in modo da accertare più abilità in una volta. In preparazione alla prova dell'esame di Stato, sono state svolte principalmente verifiche che simulassero il colloquio orale, con domande che portassero gli studenti ad usare conoscenze ed abilità di altri ambiti disciplinari e che evidenziassero la loro competenza di creare collegamenti interdisciplinari.

La valutazione degli studenti è stata necessariamente sommativa, ma è stata data una particolare attenzione all'aspetto formativo. Nell'ultima parte dell'anno, durante il periodo di didattica a distanza, è stata valutata principalmente la partecipazione e lo sviluppo delle capacità trasversali quali: capacità di concentrazione, impegno e puntualità nelle consegne, resilienza, serietà e onestà nel lavoro, capacità di interazione e collaborazione con i compagni e con tutti i docenti.

1° Quadrimestre: due prove scritte e due prove orali

2° Quadrimestre: una prova scritta e una prova orale, oltre una orale in didattica a distanza.

8. Obiettivi raggiunti

Fin dall'inizio e durante tutto l'anno scolastico, la classe ha mostrato interesse verso la materia e gli argomenti trattati ed ha risposto in modo positivo agli stimoli dell'insegnante. La partecipazione e la collaborazione durante le lezioni sono sempre state vive e l'atteggiamento e l'attenzione della maggior parte della classe hanno fatto in modo che si potessero svolgere le regolari attività didattiche in un clima di serenità e rendimento proficuo.

L'impegno si è mantenuto sempre mediamente costante anche durante la didattica a distanza e la maggior parte degli studenti ha dimostrato motivazione, nonostante questa materia non sia stata scelta come materia d'esame. Nel complesso, i risultati ottenuti sono buoni per la maggior parte degli alunni, con alcuni casi di raggiungimento di livelli più che discreti. Ritengo che alla fine dell'anno scolastico si sono registrati progressi nella competenza linguistica nella maggior parte del gruppo classe, avvicinando tutti gli studenti all'obiettivo principale del raggiungimento del livello di competenza comunicativa stabilita.

Firenze, 28/05/2020

*Il Docente
Francesca Rapaccini*



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Tedesco

Prof. : Emanuela Belli

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

Classe:

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

- **In termini di conoscenze:**

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

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

- **In termini di competenze applicative:**

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

- **In termini di capacità:**

Si è cercato di sviluppare le capacità di analisi e sintesi degli allievi. Gli allievi risultano in grado di analizzare abbastanza correttamente le informazioni e compiere connessioni, di integrare

proprie conoscenze con informazioni rilevate da fonti diverse e di rielaborare le informazioni acquisite.

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

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

- **Ore in presenza 52**
- **Ore in DaD 19**
- **Ore pratiche in laboratorio__**
- **Totale 71**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **Die Sprache: consolidamento delle conoscenze dei 4 anni precedenti. Dialoghi in classe su vari temi, esercitazioni di verifica del livello di base partendo dalle loro esperienze pregresse di stage. Esercizi di varia tipologia sulle strutture morfo-sintattiche della lingua.**
- **Kochrezepte. Come si traduce una ricetta, le quattro modalità per spiegare una ricetta (infinito, imperativo, forma impersonale con man, passivo). I metodi di cottura Scrivere una ricetta.**
- **Rund um die Arbeitswelt. Saper interpretare una offerta di lavoro in Germania, scrivere il proprio curriculum vitae e rispondere ad una offerta di lavoro. Stesura del proprio curriculum. Conoscere il percorso di formazione professionale e dell'istruzione professionale in Germania. Redazione di un curriculum modello Europass e di una lettera motivazionale di accompagnamento al CV per la candidatura ad una posto di lavoro. Compiti di realtà. come svolgere in tedesco un colloquio di lavoro con simulazioni.**
- **Studio delle competenze professionali richieste dall'Associazione cuochi tedesca. Compiti di realtà, risposte a reali offerte di lavoro scaricate dalle Camere del Lavoro tedesche.**

. Letteratura tedesca: lettura in traduzione e commento in tedesco dell'opera di Thomas Mann "Tonio Kröger", dialoghi in plenum su adolescenza e tematiche connesse al testo.

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

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

La cucina tipica regionale tedesca: la Franconia. le ricette tipiche della cucina regionale francone.

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

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. **Obiettivi raggiunti**

Alcuni allievi hanno sempre mostrato un adeguato coinvolgimento nel dialogo didattico. La presenza di alcuni allievi non sufficientemente motivati e interessati allo studio non ha favorito lo sviluppo delle potenzialità degli allievi migliori ed ha rallentato anche l'andamento della programmazione. Il maggior numero degli allievi ha comunque superato in genere lacune e incertezze raggiungendo al termine del percorso triennale gli obiettivi didattici previsti.

Firenze, 27.5.2020

Emanuela Belli

Il Docente



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Scienze Motorie. Prof.: Agrello Andrea

Ore di lezioni settimanali n° ; tot. annuale ore n° ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 38 (al 15 Maggio 2020)* da marzo Didattica a distanza e videolezioni

Classe: *Classe: 5 NACC*

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** 38 (*al 15 Maggio 2020*)
- **Ore in DaD** 10
- **Ore pratiche in laboratorio**__
- **Totale** 48

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) – Videolezione –

Ultimate Frisbee (Videolezione); Lezioni pratiche in videolezione con utilizzo del bastoncino, cintura di accappatoio e sedia.

Sport, attività motoria e motivazione: video Nelson Mandela

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

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

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

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 webex per videolezioni, canali youtube*

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

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

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

1° Quadrimestre: 2 pratiche, 2 orali

2° Quadrimestre: 2 scritte

8. Obiettivi raggiunti

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

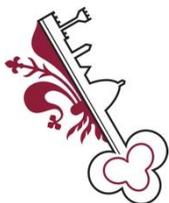
- Conoscere le capacità condizionali e coordinative in relazione al proprio corpo
- conoscere le regole principali delle attività individuali e degli sport di squadra praticati
- migliorare l’autocontrollo e lo spirito collaborativo
- essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari 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 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 eccellenti.

Firenze, 25-05-2020

***Il Docente** Andrea Agrello*



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.: Sonia Bruno

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

Classe: **5 N Accoglienza Turistica**

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

- **In termini di conoscenze:**
Funzioni: classificazione, dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno.
Limiti: concetto intuitivo e calcolo dei limiti: forme indeterminate, limiti notevoli.
Asintoti: definizione e loro classificazione (asintoti verticali e orizzontali).
Derivata: definizione e significato geometrico. Regole di derivazione delle funzioni elementari
- **In termini di competenze applicative:**
Classificare una funzione e determinare il suo dominio.
Studiare il segno di una funzione.
Concetto intuitivo di limite.
Calcolare il limite di funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere, trascendenti
Comprendere il significato geometrico di derivata.
Calcolare semplici derivate
- **In termini di capacità:**
Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo.
Analizzare il grafico di una funzione e dedurre da esso le sue proprietà.

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

- **Ore in presenza:** 54
- **Ore in DaD:** 18
- **Ore pratiche in laboratorio:** non previste
- **Totale :**72

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Funzioni reali di variabile reale razionali: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, studio del segno.

Funzioni reali di variabile reale irrazionali: dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno.

Funzioni reali di variabile reale trascendenti: dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno.

Concetto intuitivo di limite. Forme indeterminate $\left(\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}, 0 \cdot \infty, +\infty - \infty, 0^\infty, 1^\infty\right)$

Teoremi sui limiti: limite della somma, del prodotto e del quoziente (solo enunciati).

Teorema dell'unicità del limite (solo enunciato)

Calcolo dei limiti. Limiti notevoli: $\left(\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{P(x)}{Q(x)}, \lim_{x \rightarrow 0} \frac{e^x - 1}{x}, \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\log(x+1)}{x}\right)$

Funzioni continue, funzioni discontinue.

I punti di discontinuità delle funzioni algebriche razionali e irrazionali e la loro classificazione.

Definizione di asintoto e grafico probabile di una funzione. Asintoti verticali e orizzontali.

Rappresentazione del probabile grafico di una funzione razionale, irrazionale e trascendente dopo averne studiato le proprietà. Dall'osservazione del grafico dedurre le proprietà delle funzioni.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Definizione di derivata e significato geometrico.

Calcolo della derivata in un punto usando la definizione.

Regole di derivazione delle funzioni elementari e algebra delle derivate: derivata della somma algebrica di funzioni e del prodotto di funzioni.

ESERCITAZIONI PRATICHE: Non previste

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

La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'approfondimento e consolidamento delle conoscenze sul calcolo del dominio di una funzione, che in parte era stato già svolto in quarta. Al termine di ogni argomento sono stati proposti esercizi di riepilogo per una verifica complessiva dei livelli di conoscenza raggiunti dalla classe. Di fronte ad argomenti che richiedono spesso una notevole capacità di sintesi, i concetti che riguardano l'analisi infinitesimale, sono stati proposti prima sul piano intuitivo, per arrivare poi gradualmente, per alcuni, alla loro alla definizione in maniera rigorosa, e per altri, ad un'esposizione di carattere puramente intuitivo. In seguito all'emergenza Covid-19 dal mese di Marzo sono stati privilegiati la cura del linguaggio e l'analisi dei grafici.

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

Testo in adozione: L. Sasso, "La Matematica a colori-Edizione gialla leggera – Volume 4" – Dea Scuola-Petrini

Per la didattica a distanza è stata usata la piattaforma Moodle, la piattaforma Gsuite e Skype per le prime videolezioni.

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

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

Nella prima parte del secondo quadrimestre è stata svolta in classe un'attività di recupero periodica sugli argomenti del primo quadrimestre.

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

1° Quadrimestre:

Le verifiche formative sono state effettuate costantemente mediante sondaggi a campione o brevi esercitazioni scritte. Tali verifiche sono state utilizzate sia come momento di correzione degli errori sia come momento di recupero per gli argomenti ancora non sufficientemente assimilati. Le verifiche sommative sono state suddivise in prove strutturate, semistrutturate o aperte articolate in esercizi di diversi gradi di difficoltà.

Per la valutazione è stata utilizzata tutta la gamma dei voti da 1 a 10, tenendo conto dei livelli di partenza, dell'impegno e della partecipazione dimostrata nel corso dell'anno e degli obiettivi specifici della disciplina. In ogni prova è sempre specificato il punteggio di ogni esercizio.

2° Quadrimestre:

Nel secondo quadrimestre fino a Marzo le verifiche sono state della stessa tipologia del primo quadrimestre, in seguito si sono privilegiate le prove orali.

8. Obiettivi raggiunti

La programmazione prevista ad inizio anno scolastico è stata rispettata anche se è stato necessario prevedere periodi di consolidamento per alcuni concetti per consentirne l'acquisizione a tutta la classe; spesso gli svariati impegni del PCTO interrompevano il ritmo dello studio. Alla luce dell'emergenza sanitaria si è preferito diminuire i possibili approfondimenti e lo studio di casi particolari degli argomenti da trattare, a favore di un maggior approfondimento dei temi per permettere il raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina anche agli studenti che necessitavano di un tempo maggiore di apprendimento.

La preparazione globale risulta essere nel complesso buona, con alcuni casi di insufficienza per le difficoltà a mantenere un impegno costante durante la DAD, discreta per alcuni allievi e ottima per sei studenti che si sono dimostrati costanti nell'impegno scolastico.

Firenze, 25/05/2020

Il Docente





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. : Baldini Elisa

Classe: 5N Acc

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

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscere il quadro storico-economico e sociale dell'Europa dalla seconda metà dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento
- Conoscere le connessioni tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria in riferimento al periodo studiato
- Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'epoca attraverso le figure e le opere più rappresentative
- Conoscere le caratteristiche delle principali correnti poetiche del periodo e i loro sviluppi
- Conoscere gli autori e le opere più rappresentative del periodo studiato

- **In termini di competenze applicative:**

- Saper individuare l'intreccio tra atmosfera culturale, mutamenti sociali e produzione letteraria
- Saper riconoscere le scelte stilistiche e tematiche proprie di un movimento e di un autore
- Ricavare dai testi l'ideologia e i principi di poetica di un autore
- Comprendere e analizzare un testo poetico e narrativo
- Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere
- Saper analizzare i testi approfondendone i contenuti
- Saper sintetizzare il contenuto informativo di un testo
- Saper rispondere in modo pertinente alle domande

- Saper organizzare l'esposizione intorno a un'idea di fondo
 - Saper distribuire gli argomenti in maniera logica e consequenziale
 - Saper utilizzare un lessico appropriato
- **In termini di capacità:**
 - Saper contestualizzare un movimento, un autore o un'opera di un testo
 - Saper individuare il genere di appartenenza di un'opera
 - Conoscere e saper usare i principali strumenti di analisi del testo poetico e narrativo
 - Saper interpretare gli elementi caratterizzanti di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore
 - Saper usare strumenti di schematizzazione e di sintesi
 - Saper confrontare epoche, movimenti, autori ed opere
 - Saper scrivere un testo coeso e coerente in base alle tipologia richiesta
 - Saper organizzare un argomento in base ad un'organizzazione logica e saperlo esporre in modo coeso e coerente
 - Saper scrivere un testo coeso e coerente in base alle tipologia richiesta
 - Saper organizzare un argomento in base ad un'organizzazione logica e saperlo esporre in modo coeso e coerente
 - Saper scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico e morfosintattico
 - Usare consapevolmente i segni di punteggiatura
 - Saper utilizzare un lessico appropriato
 - Saper organizzare un testo in capoversi e in paragrafi
 - Saper riassumere un testo

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

• Ore in presenza	41 h
• Ore in DaD	27 h
• Ore pratiche in laboratorio	0
• Totale	68 h

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

1. *Quadro storico, politico, sociale e culturale dell'Europa nella seconda metà dell'Ottocento*

Positivismo- Realismo- Flaubert- differenze tra Naturalismo e Verismo - la vita, le opere, il pensiero e la poetica di G.Verga (23 h)

2. *La reazione antipositivista in poesia – C.Baudelaire - Il Simbolismo- I poeti maledetti* (10 h)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

3. *Decadentismo*

La cultura scientifica e filosofica tra fine Ottocento primi Novecento (2 h)

L'Estetismo (2 h)

La vita, le opere, il pensiero e la poetica di G.Pascoli e di G.D'Annunzio (8 h)

4. *Le Avanguardie:*

Futurismo-Espressionismo-Cubismo-Astrattismo-Dadaismo-Surrealismo (8 h)

5. *Il romanzo della crisi*

La vita, il pensiero, la poetica di Italo Svevo

La coscienza di Zeno (6 h)

6. *Ungaretti*

La vita, il pensiero, la poetica e le opere della prima fase (6 h)

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

Utilizzo:

- Utilizzo della lezione frontale per presentare e riepilogare
- Utilizzo della discussione per coinvolgere e motivare
- Utilizzo del controllo della produzione individuale
- Utilizzo del controllo della comprensione attraverso domande e verifiche orali immediate

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

Libro di testo :C.Bologna- Paola Rocchi, Fresca rosa Novella , Loescher editore Torino, vol. 3

- Immagini e video di approfondimento sui movimenti artistici della seconda metà dell'Ottocento e dei primi anni del Novecento
- Piattaforma Moodle e Registro elettronico per inviare approfondimenti ed esercitazioni
- Uso di Skype e Gsuite per videolezioni

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

- Uscita didattica a Pisa per visitare a Palazzo Blu la mostra sul Futurismo
- Uscita didattica a Firenze con la docente di potenziamento per individuare a livello urbanistico le tracce dell'architettura fascista

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

- Lezioni di approfondimento sulle Avanguardie con video inviati sulla piattaforma Moodle
- Corsi di recupero in itinere

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

- Elaborati scritti sugli argomenti affrontati in unità didattiche
- Interrogazioni orali
- Analisi e commento di un testo
- Trattazione di un tema su un argomento di ordine generale

Criteri di misurazione:

- conoscenza dei contenuti
- capacità espositiva con utilizzo anche del linguaggio specifico
- capacità di approfondimento
- capacità di sintesi
- capacità di rielaborazione critica

Scala dei voti:

Sei : sufficiente capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

Sette: discreta capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

Otto : buona capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

- 1° Quadrimestre: due prove scritte
due interrogazioni orali
- 2° Quadrimestre: 2 interrogazioni orali

8. Obiettivi raggiunti

- Saper scrivere un testo sufficientemente coeso e coerente in base alle consegne
- Saper scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico e morfosintattico
- Saper riassumere oralmente e per iscritto un testo letto
- Saper contestualizzare un movimento, un autore o un'opera di un testo
- Saper individuare il genere di appartenenza di un'opera
- Saper interpretare gli elementi caratterizzanti di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore
- Saper confrontare epoche, movimenti, autori ed opere
-

Firenze, 30/5/2020

*Il Docente
Elisa Baldini*



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Storia

Prof. : Baldini Elisa

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° **30**

Classe: 5N

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

- **In termini di conoscenze:**

In termini di conoscenze:

- Conoscere la situazione geopolitica dell'Europa e delle principali potenze extraeuropee nella seconda metà dell'Ottocento
- Conoscere i possedimenti coloniali delle potenze europee alla vigilia della Grande Guerra e il quadro di alleanze che esse avevano stipulato
- Conoscere i caratteri e gli elementi di novità della società occidentale alla vigilia della Prima Guerra mondiale
- Conoscere le cause della Grande Guerra, distinguerne le varie fasi e valutarne gli aspetti caratterizzanti
- Conoscere l'assetto geopolitico del mondo dopo la prima guerra mondiale
- Conoscere i caratteri dei regimi totalitari in Europa
- Conoscere i fatti e i protagonisti della seconda guerra mondiale individuando i teatri di guerra in Europa, in Africa e in Oriente

- **In termini di competenze applicative:**

- Saper selezionare e gerarchizzare i contenuti di un testo informativo
- Saper riconoscere i concetti chiave del testo
- Saper individuare i rapporti spazio-temporali e di causa ed effetto
- Saper selezionare e ricostruire gli eventi e i fenomeni significativi dei periodi storici presi in esame
- Saper collocare i fatti principali di un'epoca sull'asse del tempo
- Saper sintetizzare il contenuto informativo di un testo
- Saper usare strumenti di schematizzazione e di sintesi
- Saper organizzare l'esposizione intorno a un'idea di fondo
- Saper distribuire gli argomenti in maniera logica e consequenziale
- Saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

- **In termini di capacità:**

- Saper contestualizzare, confrontare e interpretare documenti
- Saper correlare i fatti storici con gli aspetti economici e sociali, culturali di un'epoca
- Saper evidenziare le correlazioni con schemi e mappe concettuali
- Saper ordinare i fatti più significativi diacronicamente e sincronicamente
- Comprendere il linguaggio specifico della disciplina
- Saper organizzare un argomento in base ad un'organizzazione logica e saperlo esporre in modo coeso e coerente

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

• Ore in presenza	16 h
• Ore in DaD b	14 h
• Ore pratiche in laboratorio	
• Totale	30 h

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- *Quadro storico, politico, sociale dell'Europa e dell'Italia nella seconda metà dell'800 (3 h)*
- *L'Età giolittiana (3 h)*
- *La prima guerra mondiale- le varie fasi della guerra- l'ultimo anno di guerra- i trattati di pace e la nuova carta dell'Europa (6)*
- *La Rivoluzione russa – dal comunismo di guerra alla Nep- la nascita dell'Urss (..2. h)*

- *Biennio rosso (2h)*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo (2h)

- *I problemi del dopoguerra in Germania - ascesa di Hitler - lo stalinismo- la guerra civile in Spagna (..2 h)*

- *Crisi del 29 e New Deal (1h)*

- *Seconda Guerra mondiale: Hitler aggredisce l'Europa- la caduta della Francia- il fallimento della guerra italiana- l'attacco all'Unione sovietica e l'intervento degli Stati Uniti- la svolta della guerra- la sconfitta della Germania- la sconfitta del Giappone- la liberazione dell'Italia (6 h)*

- *Costituzione e Unione Europea (3h)*

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

Utilizzo:

- Utilizzo della lezione frontale per presentare e riepilogare
- Utilizzo della discussione per coinvolgere e motivare
- Utilizzo del controllo della produzione individuale
- Utilizzo del controllo della comprensione attraverso domande e verifiche immediate

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

Libro di testo: M.Montanari, Vivere nella storia, editori Laterza vol. 3

- Lettura di immagini
- Video di approfondimento
- Piattaforma Moodle e Registro elettronico
- Uso di Skype e Gsuite per videolezioni

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

Uscita didattica a Pisa per visitare a Palazzo Blu la mostra sul Futurismo

Uscita didattica a Firenze per ricostruire con la docente di potenziamento i luoghi della città che subirono bombardamenti durante gli anni dell'occupazione nazista e della liberazione

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

Approfondimenti sulla mostra organizzata nel 1937 in Germania sull' "Arte degenerata"

Video Rai Storia per approfondire la guerra civile in Spagna

Video Rai Storia sull'ascesa e caduta di Mussolini

Video sulla Costituzione e sull'Unione Europea

Corsi di recupero in itinere

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

Criteri di misurazione:

- conoscenza dei contenuti
- capacità espositiva con utilizzo anche del linguaggio specifico
- capacità di approfondimento
- capacità di sintesi
- capacità di rielaborazione critica

Scala dei voti:

Sei : sufficiente capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

Sette: discreta capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

Otto : buona capacità espositiva, di approfondimento, di sintesi e di rielaborazione critica

•1° Quadrimestre: Due interrogazioni orali

•2° Quadrimestre: Due interrogazioni orali

8. Obiettivi raggiunti

- Saper selezionare e gerarchizzare i contenuti in fase di lettura
- Saper riconoscere i concetti chiave
- Saper cogliere i rapporti fra idee centrali e secondarie
- Saper organizzare l'esposizione intorno a un'idea di fondo
- Saper distribuire gli argomenti in maniera logica e consequenziale
- Saper correlare i fatti appresi e riferire in modo organico e coerente

- Saper selezionare e ricostruire gli eventi e i fenomeni significativi dei periodi storici presi in esame
- Saper collocare i fatti principali di un'epoca sull'asse del tempo

Firenze, 30/5/2020

*Il Docente
Elisa Baldini*

