



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 SALE E VENDITA

Prof. : Francesco Di Marco

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

Classe: 5 O Enogastronomia

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

- **In termini di conoscenze:**

Classificazione delle bevande secondo criteri di qualità.
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
Tecniche di catering e banqueting.
Caratteristiche organolettiche del vino.
Tecniche di miscelazione di cocktail
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa con riferimento al drink cost
Principi di analisi sensoriale dei vini.
Enografia nazionale e internazionale.

- **In termini di competenze applicative:**

valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- **In termini di capacità:**

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

Eseguire analisi sensoriali del vino.

Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.

Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.

Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.

Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato (per la competenza del settore di sala ristorante)

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting (per la competenza del settore di sala ristorante)

Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.

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

- **Ore in presenza 32**
- **Ore in DaD 9**
- **Ore pratiche in laboratorio 2**
- **Totale 43**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Analisi del gusto

Scheda grafica di abbinamento

Abbinamenti enogastronomici

Le tecniche di distillazione : alambicco continuo e discontinuo.

Le bevande spiritose, distillati e liquori

La distillazione. I passaggi di stato. Alambicco continuo e discontinuo.

I distillati:

Il Whisky

Il rhum

Il Cognac.

Il gin

Cocktail Alexander con calcoli di gradazione alcolica e calorie

Vini DOCG, Vitigni

I vini della Toscana

Degustazione di Vernaccia di San Gimignano Panizzi 2018

Vini DOCG e vitigni di : Campania, Basilicata, Puglia

Lazio, Umbria Abruzzo e Marche.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

I vini della Toscana

Vini dell'Abruzzo, delle Marche, dell'Umbria:

Vini docg e vitigni delle regioni italiane.

Analisi Sensoriale, Processo Biochimico

I vini della Francia

Champagne

Metodi di spumantizzazione.

Il Metodo Classico o Champenois

Il Metodo Charmat

Il drink cost

Il menu dalla cucina francese alla semplificazione moderna

ESERCITAZIONI PRATICHE

Analisi sensoriale

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

La partecipazione attiva degli alunni, è stata la strategia educativa primaria durante le attività.

Le lezioni di tipo frontale, sono quasi sempre state accompagnate da schede di sintesi e di approfondimento degli argomenti del libro.

Durante le attività in DAD sono usando piattaforme come Moodle e Webex si è richiesto agli studenti una rielaborazione logica, al fine di ottenere nuove formulazioni ed evidenziare le connessioni con argomenti già trattati, anche in altre discipline.

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

Libro di testo: Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini "sarò Maitre sarò Barman" Corso di sala e vendita per Enogastronomia Giunti TVP editori

Uso del laboratorio di sala-bar

Piattaforma Webex per lezioni on line

Canale You tube per visione filmati didattici

Piattaforma Moodle per verifiche e documentazione di studio

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

L'emergenza Covid 19 non ha permesso lo svolgimento di nessuna attività

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

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

1° Quadrimestre:

2 verifiche in aula con valutazione in decimi

2° Quadrimestre:

3 verifiche in DAD con valutazione in decimi

8. Obiettivi raggiunti

La classe all'inizio della quinta presentava una fisionomia eterogenea rispetto ai livelli di competenze e capacità, ma complessivamente soddisfacente per lo studio da affrontare.

L'impegno e l'attenzione durante le lezioni sono stati sempre costanti, anche se non tutti gli allievi hanno dimostrato la capacità di parteciparvi in modo propositivo e critico.

I risultati conseguiti, sono apprezzabili e a parte qualche caso, la maggioranza degli alunni si sono impegnati in modo serio, incrementando le proprie competenze e abilità, fino a raggiungere un livello di apprendimento soddisfacente.

I rapporti con l'insegnante sono stati sempre rispettosi e collaborativi.

Gli alunni durante tutte le lezioni in DAD hanno avuto una presenza costante e partecipativa, avvalorata dalla percentuale circa al novanta per cento di presenze.

Firenze, 27 maggio 2020

*Il Docente
Francesco Di Marco*



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 : *Laboratorio di enogastronomia*

Prof. : *Adriano Ariani*

Ore di lezioni settimanali n°5 ; tot. annuale ore n° 90 effettive

Classe: *5ª O enogastronomia.*

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

In termini di conoscenze: conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, i prodotti alimentari e la gestione del magazzino, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e gli impianti della cucina. Il menù e la sua costruzione, il controllo del costo del piatto. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting. Conoscere le normative igienico-sanitarie e sulla sicurezza.

In termini di competenze applicative: sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno d'impresе di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore.

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

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

48 in presenza+24 pratiche+18 in DaD

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Modulo 1. Igiene e salubrità delle lavorazioni.

- Il sistema HACCP
- Le 7 fasi del processo.
- Le regole di buona prassi igienica ed il diagramma di flusso.
- Il piano di autocontrollo

Modulo 2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.

- La sicurezza sul lavoro.
- I rischi frequenti nella ristorazione.
- Il TUSL.

Modulo 3. I prodotti alimentari.

- I prodotti alimentari: classificazione in gamme.
- I prodotti biologici, OGM, dietetici, surgelati e congelati, tipici.
- I marchi di tutela (dop, igp, stg, pat)
- Le contraffazioni

Modulo 4. Approvvigionamento.

- Il servizio d'approvvigionamento
- La pianificazione degli acquisti
- La gestione delle scorte
- Il food and beverage cost e i costi del magazzino

Modulo 5. I Menu.

- Evoluzione dei menu.
- Come si scelgono i piatti da inserire nel menù.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Modulo 5. I Menu.

- La selezione dei piatti.
- Le carte accessorie.
- Le intolleranze alimentari.

Modulo 6. Evoluzione degli stili alimentari.

- Evoluzione degli stili alimentari.
- Le abitudini alimentari oggi.
- Tendenze attuali della ristorazione.

Modulo 7. Buffet, Catering, Catering-Banqueting.

- Il servizio di catering, definizione e generalità.
- Il catering industriale, sviluppo e situazione sul mercato. I buoni pasto o ticket.
- La distribuzione differita nel catering industriale attraverso il legume caldo o freddo.
- La cottura sottovuoto e l'abbattimento di temperatura.
- Il catering nella ristorazione viaggiante.
- Il catering a domicilio.
- Il servizio di catering-banqueting, definizione del servizio.
- L'organizzazione gestionale, le fasi principali dell'attività.
- Le figure professionali del catering-banqueting.

Modulo 8. Situazione della ristorazione durante la pandemia, situazione attuale e prospettive future. 3 ore

- Analisi della situazione attraverso riflessioni ed interventi di chef e ristoratori

LEZIONI PRATICHE

Modulo 8. Lezioni pratiche di laboratorio.

- Cucina tipica Toscana
- Cucina regionale sud
- Cucina regionale nord
- Dessert moderni
- Cucina etnica
- Cucina con prodotto tipico
- Cucina con pesce
- Preparazione di un banchetto

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

Metodo integrato od eclettico: lezioni frontali, problem posing e problem solving, esercitazioni pratiche.

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

- Libro di testo: Chef con MasterLab
- Stage in alberghi e ristoranti della provincia.
- Gsuite, Moodle, Youtube.

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

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

Sono stati effettuati interventi di sostegno ed approfondimento di argomenti legati alla realtà professionale nelle ore curricolari, in particolare nel periodo di DaD.

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

1° Quadrimestre: 2 verifiche scritte, 5 pratiche e 1 orale.

2° Quadrimestre: 3 verifiche scritte, 1 pratica e 1 orale.

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

8. Obiettivi raggiunti

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

Firenze, 30/05/2020

*Il Docente
Prof. Adriano Ariani*



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’Holocaust, la Guerra Fredda, gli anni del terrorismo, la riunificazione e gli anni 90 del 20° secolo.

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

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

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

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

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

Si è utilizzato il testo di Pierucci, Fazzi, Moscatiello, “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 curriculari ed extracurriculari*).

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

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

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

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

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

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

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

8. **Obiettivi raggiunti**

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: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Prof.: Perri Valeria

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

Classe: V O ENO

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

- **In termini di conoscenze:**
 - *Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.*
 - *Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.*
 - *Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.*
 - *Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.*
 - *Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.*
 - *Risorse enogastronomiche del territorio.*
 - *Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.*

- **In termini di competenze applicative:**

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

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

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

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

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

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

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

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

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

- *In termini di capacità:*

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

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

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

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

- *Ore in presenza 57*
- *Ore in DaD 12*
- *Ore pratiche in laboratorio ___*
- *Totale 69*

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO 1 - L'alimentazione nell'era della globalizzazione (10 h)

- *Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose*
- *Le regole alimentari nella religione ebraica*
- *Le regole alimentari nel cristianesimo.*
- *Nuovi prodotti alimentari: gli integratori alimentari; I prodotti funzionali; gli OGM.*

MODULO 2 - Il rischio e la sicurezza nel settore alimentare (20 h)

- *Contaminazione biologica degli alimenti*
- *Contaminazione chimico/fisica degli alimenti*

MODULO 3 - Sistema HACCP e certificazione di qualità (17 h)

- *Il sistema HACCP*
- *I manuali di buona prassi igienica*
- *Il controllo ufficiale degli alimenti*
- *Il controllo alimentare*
- *Le certificazioni di qualità.*

MODULO 4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (10 h)

- *La dieta nell'età evolutiva, del lattante e l'alimentazione complementare;*
- *La dieta di mantenimento e nella terza età.*
- *Dieta in gravidanza e allattamento.*

Dieta e stili alimentari: dieta vegetariana e dieta mediterranea

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MODULO 5- La dieta nelle principali patologie (15 h)

- *La dieta nelle malattie cardiovascolari: Le iperlipidemie e l'aterosclerosi, L'ipertensione arteriosa*
- *La dieta nelle principali malattie metaboliche: Le malattie del metabolismo; Il diabete mellito; L'obesità; Iperuricemia e gotta.*
- *Allergie e intolleranze alimentari: Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le intolleranze al*

lattosio e al glutine, il favismo.

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

Le lezioni sono state frontali e interattive, la discussione guidata e qualche studio di caso.

Videolezioni sulla piattaforma Webex.

Per la classe V non sono previste ore in compresenza.

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

Per il raggiungimento degli obiettivi didattici sono stati utilizzati oltre alle spiegazioni con riferimento al libro di testo, dispense inviate tramite il registro elettronico di classe. Le lezioni sono state in classe, si è fatto quasi sempre uso dello video proiettore.

Nel periodo di didattica a distanza, per le videolezioni si è utilizzata la piattaforma Webex. Per la condivisione di materiale e svolgere verifiche si utilizzato Moodle, Classroom, Hub scuola.

Libro di testo: A. Machado- Scienza e Cultura dell'alimentazione Volume 5 Enogastronomia- sala e vendita. Poseidonia

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

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

1° Quadrimestre: 3 prove scritte, 1 prova orale

2° Quadrimestre: 4 prove scritte, 1 prova orale

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

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

La scala dei voti adottata va da 1 a 10

Corrispondenza tra voto sintetico e livello di apprendimento:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Obiettivi raggiunti

Nonostante l'interruzione le lezioni scolastiche si siano interrotte i primi di marzo, ho preso immediatamente contatto con gli studenti guidandoli nell'utilizzo di strumenti multimediali per portare avanti il nostro lavoro. Essendosi ridotto il numero di ore di lezione, rispetto al progetto di inizio anno non sono stati svolti pochissimi argomenti, preferendo comunque puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità del lavoro svolto. Buona parte della classe ha mostrato, durante il periodo di emergenza, serietà e impegno, forse più che nell'attività didattica in presenza, raggiungendo un livello di preparazione in alcuni casi buono, altri pienamente sufficiente e in altri ancora nel complesso, accettabile.

Firenze, 20/maggio/2020

***Il Docente
Valeria Perri***



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : TOMMASO SCARPELLI

Ore di lezioni settimanali n° 5; tot. annuale ore n° **115**

Classe: 5 O

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

- **In termini di conoscenze:**

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

- **In termini di competenze applicative:**

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

- **In termini di capacità:**

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

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

- Ore in presenza:99
- Ore in DaD:16
- Ore pratiche in laboratorio_
- Totale: 115

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

MODULO G–La gestione economica amministrativa (libro quarta)

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

U6 – Le imposte: classificazione delle imposte.

MODULO D – La programmazione aziendale

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

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

MODULO C-Le politiche di vendita nella ristorazione

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

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

MODULO B – La legislazione turistica

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

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

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

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

MODULO B – La legislazione turistica

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

MODULO A – Il turismo: una prospettiva europea

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

ESERCITAZIONI PRATICHE

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

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

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

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

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

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

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

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

8.

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

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

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

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

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

9. Obiettivi raggiunti

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

Firenze, 27/05/2020

***Il Docente
Tommaso Scarpelli***



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Scienze Motorie. Prof.: CONFORTO GIANLUIGI

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 40 (al 23 MAGGIO 2020)* da marzo Didattica a distanza

Classe: *Classe: 5 O ENO*

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

- **In termini di conoscenze:**

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

- **In termini di competenze applicative:**

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

Saper canalizzare l'attenzione

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

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

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

- **In termini di capacità:**

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

- Rispettare le regole sportive, collaborare e accettare i vari ruoli dei giochi
- Intuire e anticipare le azioni degli altri
- Padroneggiare gli schemi motori combinandoli in forme e situazioni sempre più complesse
- Scegliere azioni e soluzioni efficaci per risolvere problemi motori
- Organizzare il movimento rispettando le sequenze temporali
- Specializzare l'indipendenza segmentaria

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

- **Ore in presenza 40** (*fino al 23 MAGGIO 2020*)
- **Ore in DaD svolte tramite piattaforma Moodle.**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

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

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

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

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

Bowling (progetto)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Coronavirus e abitudini alimentari e motorie; sport e motivazione (filmato su Bebe Vio) –; DISPENSA DI SCIENZE MOTORIE, somministrazione di un test a risposta aperta.

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

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

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

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

- Strutture: Palestra + spazio esterno

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

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

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

Recupero per eventuali carenze in itinere

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

1° Quadrimestre: 2 pratiche.

2° Quadrimestre: 1 pratica 2 scritte

8. Obiettivi raggiunti

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

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

Gli studenti hanno mostrato una partecipazione 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 ottimi risultati .

Firenze, 26-05-2020

Il Docente
CONFORTO GIANLUIGI



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 O Enogastronomia**

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:** 20
- **Ore pratiche in laboratorio:** non previste
- **Totale :**74

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 ed al recupero delle carenze di alcuni allievi 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. A causa delle difficoltà dimostrate 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 ritornare frequentemente sui concetti per consentirne l'acquisizione impedendo alcune volte l'approfondimento necessario per alcuni argomenti. Alla luce del livello di apprendimento generale e dell'emergenza Covid-19 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 più che sufficiente, discreta per alcuni allievi e ottima per quattro 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: **SPAGNOLO**

Prof.ssa : Eva Mecacci

Ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° 67

Classe: 5O

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

- **In termini di conoscenze:**

- Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso
- Lessico di settore
- Aspetti socio-culturali dei paesi ispanici, riferiti in particolare al settore d'indirizzo
- Lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro

Più in particolare, sono stati svolti i seguenti moduli:

- Vini e bevande varie
- Dolci e dessert
- Alta cucina
- I grandi chef del mondo

- **In termini di competenze applicative:**

- Padroneggiare la lingua spagnola e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed europee

- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Promuovere prodotti
- Illustrare pietanze e descrivere bevande
- Parlare degli aspetti culturali, geografici e delle tradizioni gastronomiche della Spagna e America Latina
- **In termini di capacità:**
 - Comprendere idee principali, di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti, di studio e di lavoro
 - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti noti, di studio e di lavoro
 - Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.

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

1.1 Lo spagnolo professionale

Dal libro di testo utilizzato in terza, quarta e quinta: *En su punto*, Susanna Orozco Gonzàles, Hoepli.

- **Ore in presenza** __52
- **Ore in DaD** _15
- **Totale** _67_____

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Unidad 1

La fruta

- La fruta tropical: sabores de otras tierras
- La fruta de temporada: fruta todo el día
- Los frutos secos y las frutas desecadas
- Los zumos

Unidad 2

Dulce tentación: los postres:

- Dulces, pasteles y tartas
- Helados, sorbetes y granizados
- El bizcocho y el flan
- Dulces españoles (dulces navideños, natillas, arroz con leche) e italianos
- Refranes en la comida
- Pastelerías famosas de España
- Utensilios de repostería

Lectura del *Don Quijote*, Cervantes (versión reducida)

Película española: *La Casa de Papel* (actividades)

- Poemas de Pablo Neruda sobre la cocina y los alimentos

Unidad 3

Las bebidas en España:

- Los vinos: blancos, rosados y claretes. Para todos los paladares
- El cava
- Cata de vinos
- Instrumentos para el servicio del vino
- Las regiones vinícolas de España

El sumiller:

- Servicio en la mesa
- La importancia de los bares en España

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Unidad 4

Cultura y tradiciones:

- Hispanoamérica: Colombia, Perú y su cocina
- Gastronomía de España. Receta de Hispanoamérica: el cuy peruano.
- El Cebiche
- Bebidas típicas de México: Tequila y Mezcal. Visión y comprensión del video "Cómo se hace el tequila", la leyenda del gusano Juanito, recetas de México

Unidad 5

- Los cócteles y los aperitivos
- Armonía en un vaso

Unidad 6

- Alta cocina: las estrellas Michelin y su historia
- Cocineros famosos, Grandes chefs: David Muñoz
- Cocineros italianos y españoles: vidas y recetas

Cultura y más:

- El escritor chileno Luis Sepúlveda y su vida. Lectura de partes de "Historia de una gaviota y del gato que le enseñó a volar"
- Momento reflexiones sobre el Coronavirus: lecturas, la canción himno "Resistiré".

- El día del libro: Cataluña.
- Misión imposible de español. Reflexiones sobre la situación y el mundo después del virus.
- Banksy, el artista grafitero. Video y comprensión, “Enfermera Heroína”.
- La movida madrileña en los 80: reflexiones sobre la movida de hoy, después del virus.

3. Metodi di insegnamento

Si è utilizzato un metodo integrato che, a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi prefissati, si è avvalso di volta in volta di approcci di tipo comunicativo, cognitivo, induttivo, deduttivo e nozionale-funzionale.

Per quanto riguarda la comprensione dei documenti scritti, in particolare quelli relativi alla microlingua, si è proceduto tramite traduzione e puntuale analisi testuale. Per consolidare la competenza linguistica, la lettura ha isolato campi semantici e ha indotto gli allievi a prendere coscienza di strutture morfo-sintattiche sempre più complesse.

Data la situazione critica degli ultimi mesi, nelle video lezioni si è privilegiato la creatività e l’iniziativa degli alunni, sviluppando lezioni dinamiche che potessero stimolare la conversazione e il dialogo in lingua. Sono stati richiesti elaborati e presentazioni sui temi svolti, soffermandosi in particolare sull’ascolto e sulla riflessione.

4. Strumenti e spazi utilizzati

Testi in adozione: Libro di testo: *En su punto*, Susanna Orozco Gonzàles, Hoepli.

Tu Cultura, Sabrina Ortega, Lang Pearson.

Fotocopie, materiale preparato dalla docente (schede riassuntive) e documenti audiovisivi (cd, dvd), video documentari.

5. Visite guidate

6. Interventi didattici educativi integrativi

Come programmato, è stato svolto un recupero “in itinere” con attività di revisione e consolidamento allo scopo di recuperare lacune relative alle abilità linguistiche e a parti del programma che presentavano particolari difficoltà per la classe.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati

Nel primo quadrimestre sono state svolte tre prove scritte e due orali.

Nel secondo quadrimestre, data la peculiarità del momento, sono stati svolti Quiz (stile compito in classe, a tempo) e elaborati Word o Power Point.

A ciascuna prova è stato attribuito un punteggio in decimi che è stato comunicato agli alunni.

8. Obiettivi raggiunti

La classe, composta da otto alunni (una alunna 104), ha svolto l’attività didattica con un’ottima partecipazione. Globalmente, alla fine dell’anno scolastico non facile, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, sapendo colmare le lacune iniziali

e, seppure a diversi livelli, compiendo un soddisfacente percorso formativo. Alcuni alunni, tuttavia, hanno acquisito conoscenze e competenze parziali o appena sufficienti. Nonostante la criticità del momento, tutti gli alunni hanno partecipato con motivazione alla didattica a distanza, dimostrando la necessaria maturità per un quinto anno.

La capacità di comunicazione acquisita, nell'insieme più che sufficiente, permane talvolta caratterizzata da errori di carattere grammaticale e sintattico, a livello scritto e orale, in alcuni casi anche gravi. Sebbene il processo di apprendimento sia stato spesso portato avanti in maniera per lo più mnemonica, la classe nel suo complesso ha partecipato con interesse al percorso didattico, reagendo con atteggiamento positivo alle attività proposte.

Firenze, 22/05/2020

Il Docente

Eva Mecacci



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: **Inglese**

Prof.: Elisabetta Grechi

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° **83**

Classe: 5O enogastronomia

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

- **In termini di conoscenze:**

Consolidamento e ampliamento delle conoscenze linguistiche acquisite nel corso di studi, potenziamento del lessico generale; delle abilità di comprensione orale e di lettura su argomenti di attualità e di micro-lingua riguardanti il settore eno-gastronomico tenuto conto di quanto anche appreso in altri ambiti disciplinari; acquisizione di nuove conoscenze relative alla geografia e civiltà di alcuni paesi anglofoni come gli Usa, e l'Australia.

- **In termini di competenze applicative:**

Potenziamento delle competenze comunicative nelle quattro abilità linguistiche di base (reading, writing, listening, speaking), che permetta allo studente di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto per: - Parlare dei regimi alimentari - Elaborare menu e redigere ricette - Presentarsi fornendo informazioni sulla propria formazione esperienza professionale e ambizioni - Leggere e scrivere recensioni per la promozione del proprio locale - Parlare degli aspetti culturali, geografici e delle tradizioni di paesi anglofoni extraeuropei – Interagire all'interno di una brigata internazionale

- **In termini di capacità:**

Capacità di effettuare collegamenti in base alle diverse informazioni contenute in un testo, di riformulare testi sulla base di quanto letto o ascoltato, di prendere appunti e rielaborarli, scrivere sintesi, descrivere in breve processi e situazioni, elaborare e articolare in modo personale argomenti specifici legati all'indirizzo di studi. Gli studenti comprendono procedure operative in ambito professionale e sociale in lingua e sono in grado di interagire per portare a termine le consegne richieste usando la lingua inglese anche per soddisfare esigenze di tipo personale in contesti diversi.

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

- **Ore in presenza 55**
- **Ore in DaD 28**
- **Totale 83**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Microlingua: from *Light the fire* (29h)

Food and health pag.169 - 195

Healthy eating: nutrients p.170

food and health (food-related diseases and eating disorders) p.171 -2

food pyramid and food groups p. 173 -5

Healthy plates: The eatwell plate p.176

My plate pag. 177 (+ practice p.178-9)

Diets: The Mediterranean diet p.180-2

Special diets and food allergies and intolerances p. 182-4

Celiac disease p. 184

Alternative diets: zone diet, Vegan, Vegetarian, Fruitarian, Raw food p.185 - 7

(+ practice p. 187 - 195)

Civiltà e cultura: from *Going global* (10 h)

The United States of America: the land, the country,

the Northeast, the South, the Midwest, the West

the people (pag. 84 -92)

History Notes on America: first discoverers, first settlers

the war of Independence

Going West

Civil war

Industrial development (pag.132-133)

approfondimenti: (youtube videos - 2h)

Native societies before contact

<https://www.youtube.com/watch?v=Ht0FW7RwRmc>

The history of colonial America

<https://www.youtube.com/watch?v=Do4Ryapg3eU>

Colonial America

<https://www.youtube.com/watch?v=65Y1jsD3QHE>

Literature: from *American short stories*, ed. Liberty, level B1.2 (6h)

Mark Twain, The celebrated jumping frog of the Calaveras County (short story)

life of the author

Washington Irving, Rip Van Winkle (short story)

life of the author

(+ dispense fornite dalla docente)

Temi di attualità: Migrations: people migrate (photocopy)

(8h)

Ellis Island, Museum of immigration (video)

Environmental issues: global warming, climate changes (photocopy)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Microlingua (10h)

Food safety and hygiene p.197 - 213 (solo pagg. indicate)

Food contamination p. 198 - 200

Food poisoning p.201

Safe food storage and handling p. 202 -3

Food packaging p. 208 -9

Food safety legislation p. 210

The HACCP system p. 211 -213 (+ revision p.213 e 214)

Think globally, eat locally pag. 223 – 238 (solo quelle indicate)

Food a right for everyone (food security) hunger and malnutrition p. 224

Taking actions against hunger: FAO p.286

Responsible food consumption: promoting a sustainable diet p.232-233

GMO p.234

The philosophy of Slow food and 0 km p.235

Food waste reduction p. 237 (+practice p.238)

Approfondimento: Fao and the global sustainable goals 2030 (goals 1,2,3, 8,12,15)

Literature: (8h)

Edgar Allan Poe, life and works (from *Going global* p. 102 -103 + dispense fornite dalla docente)

short stories: The black cat

The Cask of Amontillado (from *American short stories*)

Culture: (10h) in *Going global*

Australia p. 144 - 147: the land, the country, people of Australia

the Aboriginal people and the Stolen generation

(youtube videos + dispense fornite dalla docente)

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

Lezioni frontali, flipped classroom, lavori di gruppo, lezioni interattive con uso di risorse audiovisive online e offline, utilizzo di app didattiche quali Kahoot, Google Earth, Prezi, piattaforme come Youtube, Hubscuola, Moodle, Gsuite, Webex per videolezioni.

Esercitazioni sui siti del British Council, De Agostini, Zanichelli.

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

Libro di testo, per la microlingua: *Light the fire*, anche libro multimediale

Libro di testo di civiltà: *Going global*

Lecture: *American short stories* ed. Liberty, B1.2

Risorse presenti in rete e utilizzo di app didattiche quali Kahoot, Google Earth, Prezi

Piattaforme come Hubscuola, Moodle, Gsuite, Webex per videolezioni.

Siti dedicati: British Council, De Agostini, Zanichelli.

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

1° Quadrimestre: verifiche periodiche scritte, a risposta aperta; verifiche orali; esercitazioni per la comprensione orale e scritta in preparazione alle prove Invalsi

2° Quadrimestre: presentazioni PPT di lavori di Flipped classroom;

verifiche orali e test tipo quiz a risposta aperta in piattaforma Moodle

Sono state svolte 2 prove scritte e due orali nel primo e nel secondo quadrimestre

Le prove scritte sono state valutate con la griglia qui inserita, in decimi, secondo la scala da 0/10 a 10/10, sufficienza 6/10.

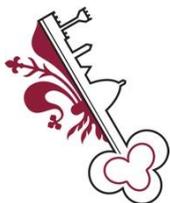
| INDICATORI | LIVELLI DI VALUTAZIONE | PUNTEGGIO DEL CANDIDATO |
|---|--|-------------------------|
| Conoscenza adeguata dei contenuti | Gravem. Insufficien. 0 Insufficiente 1 Sufficiente 2 Buona/Ottima 3 | |
| Aderenza alla traccia | Nulla 0 Parziale 1 Sufficiente 2 Buona 3 | |
| Correttezza linguistica e uso del linguaggio specifico | Insufficienti 0 Sufficienti 1 Buone 2 | |
| Selezione e sintesi delle informazioni Organizzazione logica degli argomenti | Insufficienti 0 Sufficienti 1 Buone 2 | |
| VALUTAZIONE DEL CANDIDATO: | | |

Obiettivi raggiunti

La classe, incontrata al quarto anno, ha mostrato un livello di partenza scarso, per la maggior parte degli studenti. Nei due anni, nonostante un continuo lavoro per motivare allo studio e al recupero di persistenti lacune pregresse, non sempre è stato possibile ottenere miglioramenti di rilievo. Un piccolo gruppo di alunni, circa 6, ha raggiunto un livello di preparazione soddisfacente o buono, lavorando in maniera consapevole e partecipando in modo attivo, un gruppo più numeroso si colloca intorno alla sufficienza, non sempre pienamente raggiunta, nonostante la frequenza assidua alle lezioni (fra cui una studentessa DSA e una HS). Infine un piccolo gruppo di circa 4 studenti ha raggiunto solo parzialmente gli obiettivi della programmazione disciplinare per frequenza irregolare e scarso impegno.

Firenze, 27 maggio 2020

***Il Docente
Elisabetta Grechi***



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Lingua e letteratura italiana**

Prof.ssa: **Pugliese Paola**

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

Classe: **VO**

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

- **In termini di conoscenze:**

- *Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche.*
- *Significative opere letterarie nelle varie epoche.*
- *Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano.*
- *Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi con riferimento al periodo studiato*

- **In termini di competenze applicative:**

- *Analisi di testi letterari di vario genere.*
- *Redazione di un testo narrativo, espositivo, argomentativo.*
- *Redazione di un rapporto o di una relazione*

- **In termini di capacità:**

- *Riconoscere le linee di sviluppo storico- culturale della lingua italiana.*

- Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.

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

- Ore in presenza 84
- Ore in DaD 16
- Ore pratiche in laboratorio __
- Totale 100

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **Giovanni Verga**
 - ❑ Il Positivismo – il Naturalismo – il Verismo
 - ❑ I “Malavoglia”, lettura dei seguenti brani: *La famiglia dei Malavoglia; La tragedia; l'addio di 'Ntoni*
- **Giovanni Pascoli**
 - ❑ La vita e la poetica
 - ❑ Il fanciullino: *E' dentro di noi un fanciullino*
 - ❑ *X Agosto, Novembre,*
 - ❑ *Nebbia*
 - ❑ *Italy*
- **Gabriele D'Annunzio**
 - ❑ La vita, la teoria del superuomo
 - ❑ *La sera fiesolana, La pioggia nel pineto*
- **Italo Svevo**
 - ❑ La vita e la poetica
 - ❑ La coscienza di Zeno: *Prefazione e preambolo, Il finale*

- **Luigi Pirandello**

- La vita; l'umorismo
- Il fu Mattia Pascal: *Cambio treno*

- **Giuseppe Ungaretti**

- La vita e le opere più significative
- *Fratelli, Soldati, I fiumi, Veglia, San Martino del Carso, Natale*

- **Eugenio Montale**

- La vita e la poetica
- Ossi di seppia: *Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni, Meriggiare pallido e assorto*
- *Le occasioni: La casa dei doganieri*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- **Il neorealismo**

- Primo Levi
- Italo Calvino

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

Lezione dialogate, lezioni frontali aperte ad interventi e ad apporti personali, lezioni multimediali, processi individualizzati, attività di recupero – integrazione.

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

Testo in adozione: BOLOGNA - ROCCHI Fresca rosa novella VOL 3° e 3B Loescher editore
Laboratorio
informatico Lezioni
in ppt
Videoproiettore

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

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

Attività di recupero – integrazione in itinere, svolte alla fine di ogni segmento della programmazione.

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

1° Quadrimestre: 3 verifiche scritte; 2 verifiche orali

2° Quadrimestre: 1 verifica scritta; 1 verifica orale

Le verifiche orali hanno riguardato il contenuto di un testo dato, da esporre con un linguaggio appropriato e l'esposizione argomentata con caratteri di coerenza e coesione su argomenti del programma svolto. Le prove scritte hanno privilegiato le tipologie testuali previste nell'esame di stato. Per ciò che concerne i criteri di valutazione si sono stati considerati i seguenti parametri:

- *Conoscenza dei dati*
- *Comprensione del testo*
- *Capacità di argomentare e di elaborare personalmente i contenuti*
- *Capacità di orientarsi nella discussione e nelle problematiche trattate*
- *Capacità di cogliere gli elementi essenziali di una lettura o di un'esposizione*
- *Capacità di controllo delle forme linguistiche della propria produzione orale e scritta.*

8. Obiettivi raggiunti

La programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico è stata sostanzialmente effettuata; la classe, piuttosto eterogenea quanto a capacità ed impegno, presenta un ristretto numero di alunni con ottime abilità, mentre un buon numero di studenti ha mostrato discrete abilità e interesse nei confronti della disciplina.

Firenze, 27/05/2020

*Il Docente
Paola Pugliese*



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

Bernardo Buontalenti

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

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **STORIA**

Prof.ssa: **PUGLIESE PAOLA**

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 60

Classe: **VO**

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

- **In termini di conoscenze:**

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

- **In termini di competenze applicative:**

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

- **In termini di capacità:**

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

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

- **Ore in presenza 44**
- **Ore in DaD 16**
- **Ore pratiche in laboratorio__**
- **Totale 60**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- Alle radici del '900 – La Prima Guerra Mondiale e la Rivoluzione Russa
- L'età dei totalitarismi:
 - ✓ Fascismo
 - ✓ Comunismo
 - ✓ Nazismo
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- L'Italia repubblicana:
 - ✓ il secondo dopoguerra in Italia
 - ✓ il miracolo economico
 - ✓ dagli anni di piombo ad oggi

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

Lezione dialogate, lezioni frontali aperte ad interventi e ad apporti personali, lezioni multimediali, processi individualizzati, attività di recupero – integrazione.

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

Testo in adozione: M. Montanari Vivere nella storia vol. 3: dal Novecento a oggi – Editori Laterza
Laboratorio informatico
Lezioni in ppt
Videoproiettore

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

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

Attività di recupero – integrazione in itinere, svolte alla fine di ogni segmento della programmazione.

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

1° Quadrimestre: 2

2° Quadrimestre: 1

Le verifiche si sono svolte in forma orale e hanno accertato la conoscenza degli argomenti, la capacità di argomentare con proprietà, di operare collegamenti e rimandi alle fonti di informazione e di esprimersi con un lessico appropriato e specifico.

8. Obiettivi raggiunti

La programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico è stata sostanzialmente effettuata; la classe, piuttosto eterogenea quanto a capacità ed impegno, presenta un ristretto numero di alunni con ottime abilità, mentre un buon numero di studenti ha mostrato sufficienti abilità e interesse nei confronti della disciplina.

Firenze, 27/05/2020

*Il Docente
Paola Pugliese*