

TAV. A Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA - Prof. M.A. MONTAGANO - Classe: 5A - B - D - E

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L'UOMO E LA RICERCA DELLA VERITA'.	✗ Lezione frontale € Didattica breve ✗ Gruppi di lavoro € Esercitazioni guidate ✗ Discussione guidata € Elaborazione di mappe concettuali € Metodi di ricerca € Attività di laboratorio ✗ Problem solving ✗ Collegamenti interdisciplinari € Percorsi differenziati € Altro	✗ Libro di testo ✗ Quaderno degli appunti € Riviste specifiche € Computer € Attrezzature di lab. ✗ Sussidi audiovisivi € Cartine geografiche ✗ Documenti € Biblioteca € Palestra € Altro	Orale ☐ Interrogazioni ✗ Colloquio € Questionario € Power point Scritto ☐ Tema € Saggio breve € Riassunto € Rapporto di ricerca ✗ Prove strutturate ✗ Prove semi-strutturate € Problema € Esercizi	Conoscenze * Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale; * Concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; * Linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa; rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno. Competenze *Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, alle prospettive dell'amore, nell'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà. Capacità * Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; * Riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: n. 2.
OBIETTIVI CONSEGUITI * Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell' identità di ciascuno; * Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; * Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.				

TAV. 2

Disciplina : ITALIANO

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
✓ L'età del Positivismo ✓ L'età del Decadentismo ✓ Il romanzo della crisi ✓ La poesia del primo Novecento ✓ Il Neorealismo: la memorialistica	[X] Lezione frontale [X] Didattica breve [] Gruppi di lavoro [X] Esercitazioni guidate [X] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [] Problem solving [X] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[X] Libro di testo: laboratorio di letteratura 3-M. Sambugar G. Salà-La Nuova Italia [X] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [X] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [X] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti	Orale [X] Interrogazioni [X] Colloquio [] Questionario Scritto [X] Tema [] Riassunto [] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrutturate [] Problema [X] Esercizi	Competenze ✓ Contestualizzare testi e autori nel tempo e nello spazio ✓ Produrre un testo linguisticamente corretto ✓ Saper sostenere una tesi sviluppando opportune argomentazioni ✓ Comprendere, analizzare e rielaborare i documenti proposti, tratti da fonti e/o esperienze diverse, anche derivate dall'attualità Abilità ✓ Individuare le principali informazioni e caratteristiche di un testo letterario ✓ Confrontare testi appartenenti allo stesso genere e alla stessa epoca, individuando analogie e differenze ✓ Confrontare testi appartenenti ad epoche diverse ✓ Collocare nello spazio e nel tempo fenomeni, opere e autori letterari Conoscenze ✓ Conoscere il contesto culturale del periodo preso in esame ✓ Conoscenza dei generi letterari prodotti nei diversi periodi ✓ Conoscere la vita e le opere dei vari autori, la struttura e il contenuto delle loro opere
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi sono stati raggiunti in misura discreta dalla maggior parte della classe; alcuni alunni si distinguono per un apprendimento solido ed approfondito dei contenuti conseguendo risultati soddisfacenti. Un ristretto numero, nonostante presenti ancora delle lacune e incertezze, ha raggiunto comunque un livello nel complesso sufficiente.			✓ Numero verifiche Scritte: 4 orali: 4

TAV. 3 Disciplina : STORIA
Docente

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
✓ L'alba del ventesimo secolo ✓ La grande guerra ✓ Il dopoguerra e la crisi del '29 ✓ L'età dei totalitarismi ✓ La seconda guerra mondiale ✓ Il secondo dopoguerra	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Libro di testo: Storia aperta 3- A.R.Leone G. Casalegno- RCS Education [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [x] Cartine geografiche [x] Documenti	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [] Tema [] Riassunto [] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi	Competenze ✓ Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente ✓ Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti ed orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Abilità ✓ Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e continuità ✓ Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche ✓ Saper esporre, relazionare e redigere correttamente ed organicamente gli argomenti Conoscenze ✓ Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale ✓ Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali ✓ Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del sec. XIX e il sec XXI in Italia, in Europa e nel mondo
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi sono stati raggiunti in misura discreta dalla maggior parte della classe; alcuni alunni si distinguono per un apprendimento solido ed approfondito dei contenuti conseguendo risultati soddisfacenti. Un ristretto numero, nonostante presenti ancora delle lacune e incertezze, ha raggiunto comunque un livello nel complesso sufficiente.			✓ Numero verifiche Scritte: 2 orali: 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Modulo N1: Funzioni reali di variabili reali - Modulo N2: Limiti e continuità - Modulo N3: Calcolo differenziale - Modulo N4: Studio di semplici funzioni	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☒ Piattaforma weschool	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Smartphone	Orale ☒ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Competenze - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie per la soluzione di problemi. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura - Individuare strategie per la soluzione di problemi. Abilità - Riconoscere e classificare una funzione. - Individuare dominio e codominio. - Calcolare limiti di funzioni anche quando si presentano in forma indeterminata. - Calcolare la derivata di una funzione. Conoscenze - Definizioni, proprietà, simmetrie, dominio e codominio, segno. - Concetto di limite: definizione ed interpretazione grafica Aritmetica dell'infinito: calcolo di limiti di semplici funzioni, forme indeterminate. Schema per lo studio del grafico di una funzione - Regole di derivazione. Numero verifiche effettuate Scritte 3 + valutazione DAD Orali 3/4 + valutazione DAD
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Solo un buon numero di alunni della classe, che fin da inizio anno ha dimostrato una preparazione di base in matematica completa ed articolata, è riuscito ad assimilare i nuovi contenuti trattati durante l'anno. Mentre la restante parte di alunni della classe, a causa di una mancanza di padronanza delle nozioni di base di matematica, non è riuscita a far propri i nuovi contenuti, raggiungendo una preparazione spesso lacunosa e a volte insufficiente.			

TAV. 5

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Module 1: La patisserie industrielle - La diffusion de la patisserie industrielle - La production en ligne continues de viennoiseries - La patisserie artisanale - Les entremets - Les differents types de recouvrement Module 2 : La chimie des aliments - La méthode HACCP - L’hygiène des aliments - Les risques sanitaires en patisserie - La pastorisation - La congelation - Les additifs - Les agents levants Module 3 : De l’école au monde du travail -Curriculum vitae -Lettre de demande d’emploi Module 4 : Découvrez la France - La Provence - L’Alsace - La Normandie - La Bretagne - La Lorraine	[*] Lezione frontale [] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [*]Lezioni e-learning	[*] Libri di testo: Profession Oenogastronomie [] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Conoscenze - Conoscere i contenuti essenziali degli argomenti svolti - Conoscere il linguaggio specifico relativo al settore di sala e vendita. -Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative relative al settore sala e vendita. Abilità - Saper comprendere il significato di semplici testi orali e scritti, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Acquisire una competenza comunicativa comprensibile che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Competenze - Interagire in modo comprensibile in contesti diversificati e produrre semplici testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, utilizzando un bagaglio lessicale essenziale ed elementi grammaticali semplici ma appropriati. Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. La maggior parte degli alunni ha raggiunto una buona preparazione sui contenuti e una discreta competenza nel produrre testi scritti ed orali su argomenti di carattere quotidiano o attinenti all’area professionale. Alcuni alunni mostrano una capacità di riconoscere solo le idee principali di un testo orale e scritto e mostrano difficoltà nell’espressione scritta e orale degli argomenti studiati e ha bisogno della continua guida dell’insegnante per poter esprimere semplici concetti. Abilità Gli alunni che hanno buone conoscenze e padronanza della lingua sono in grado di affrontare una discussione in lingua francese per esplicitare interamente le competenze raggiunte con relativa autonomia. Gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell’ambito professionale e quotidiano. Competenze Come risultato dell’acquisizione delle conoscenze, ne deriva che la maggior parte degli alunni è in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio appropriato. Il resto della classe mostra difficoltà ad utilizzare le conoscenze linguistiche al fine di comunicare sia oralmente che per iscritto, con efficacia e correttezza sufficienti per raggiungere un minimo livello di comprensibilità, su argomenti sia di carattere quotidiano che professionale.			

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Chocolate and desserts MODULE 2 - Restaurants and promotions - Fast eatings and banquets - Buffets - Coookies - Eating in bars and pubs - British desserts in bars and pubs - Tea and afternoon tea: history - British desserts for a tea MODULE 3 - The Bread and confectionery industry - The Pastry kitchen and the pastry preparation area	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [*] DAD	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrustrate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuale - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera sufficiente ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per poco impegno ed interesse. Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici. Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.			

TAV. 7

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative

MACRO ARGOMENTI	MEZZI	STRUMENTI	STRUMENTI DI VERIFICA	ELEMENTI DI VALUTAZIONE
➤ Le fonti di finanziamenti delle imprese di settore; ➤ I finanziamenti bancari; ➤ La comunicazione Aziendale: il bilancio d'esercizio; ➤ Il marketing; ➤ Prodotti tipici locali e a Km zero e sviluppo del territorio.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo: Gestire le Imprese Ricettive Autore: Rascioni e Ferriello Tramontana ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☒ Tema ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semi strutturate ☒ Problema ☒ Esercizi	Competenze • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore • Interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • Operare nel sistema produttivo e promuovere le tradizioni locali; • Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Abilità • Individuare forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. • Calcolare l'interesse semplice e lo sconto commerciale e mercantile • utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente valorizzando il prodotto/servizio offerto; • Identificare le voci del bilancio d'esercizio dell'impresa del settore e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione • Definire le strategie di prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione • Utilizzare le tecniche di marketing per la promozione e commercializzazione di prodotti di settore • Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. Conoscenze • Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento; • Capitale proprio e capitale di debito; • Banca e sue funzioni; • Finanziamenti bancari; • Bilancio d'esercizio. • Interesse e montante; • Tecniche di marketing di prodotti di prodotti di dolciari e da forno • strumenti di web-marketing. • Il marketing dei prodotti tipici locali e a km zero Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: nel primo quadrimestre due scritte e due orali. Dal 5 marzo 2020 è stata effettuata la DaD analiticamente descritta nel documento del consiglio di classe.
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiale. Il profitto raggiunto è da ritenersi sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.			

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security - Principi generali sulla sicurezza alimentare. General Food law, Pacchetto igiene - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche; Cause di contaminazione degli alimenti - Le conseguenze sulla salute a causa dell'assunzione di alimenti contaminati. - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio e di tossinfezioni - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi	X Lezione frontale x Didattica breve [] Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata x Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio x Problem solving x Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	X Libri di testo X Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche X Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. X Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche X Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro X D. a D	Orale X Interrogazioni X Colloquio x Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [] Riassunto x Rapporto di ricerca x Prove strutturate X Prove semistrustrate [] Problema [] Esercizi X Testo espositivo	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Applicare la normative vigenti nazionali europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale. Abilità - Saper redigere un piano HACCP; - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Valutare punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni . - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia . - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e al contesto territoriale e culturale - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico; Riuscire a prendere appunti. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro; Igiene del personale; - Sistema HACCP	La maggior parte degli alunni hanno dimostrato di aver acquisito un buon livello di conoscenze e competenze disciplinari, partecipando in modo attivo e propositivo alle attività didattiche. In particolare, in un caso, la valutazione ha raggiunto un livello quasi eccellente. Una piccolissima parte degli alunni, pur partecipando alle attività in modo continuo non è riuscita ad effettuare compiti più complessi ed ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari comprese tra il sufficiente e il discreto. Gli alunni H hanno raggiunto la maggior parte degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione semplificata mostrando, però, un impegno e una partecipazione discontinua, nell'arco dell'anno scolastico. Dal mese di marzo è stata effettuata didattica a distanza (D.a D.); la classe nel suo insieme è risultata partecipe alle attività proposte pur restando le varie lacune descritte precedentemente.			
Modulo N 4: I nuovi prodotti alimentari. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. - Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari:	Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 1° quadrimestre: 2 scritte e 2 orali 2° quadrimestre: da marzo è stata svolta D. a D. e gli alunni sono stati valutati considerando la griglia di valutazione allegata al documento 15 maggio.			
Modulo N 5: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 6: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 7: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• GLI ALIMENTI IN USO IN PASTICCERIA • LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE • INTOLLERANZE ALIMENTARI • LE DECORAZIONI	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Attività di laboratorio • Collegamenti interdisciplinari	• Libri di testo • Quaderno degli appunti • Riviste specifiche • Computer / L.I.M. • Attrezzature di lab. • Sussidi audiovisivi	Orale • Interrogazioni • Colloquio Pratico • Prove pratiche in laboratorio di pasticceria	Competenze Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici della cucina europea e delle cucine etniche più rappresentate in Italia Conoscere le principali patologie derivanti da intolleranze alimentari Scegliere e realizzare le decorazioni appropriate per i dessert
			LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Sfruttano pienamente le conoscenze di base, mostrando interesse, impegno domestico e partecipazione proficua. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi globalmente buono e confacente agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
UDA 1 La cromatografia: principi teorici e metodiche UDA 2 Gli oli e i grassi UDA 3 Le sostanze zuccherine UDA 4 Latte alimento proteico Farine UDA 5 Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno.	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [] Gruppi di lavoro [] Esercitazioni guidate [] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [] Problem solving [] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [*] Computer [*] Attrezzature di lab. [] Sussidi audiovisivi [] Documenti [] Biblioteca [*] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [*] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [*] Altro	Conoscenze - Lipidi, carboidrati e proteine di maggior interesse in ambito alimentare. - Metodi di analisi chimico-fisiche dei grassi. - Metodi di analisi chimico-fisiche dei glucidi. - Metodi di analisi chimico-fisiche delle proteine. - Metodi di analisi chimico-fisiche delle acque Competenze - Saper riconoscere e classificare i principali macronutrienti. - Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi ottici. - Riconoscere i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare. - Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche di grassi, glucidi, proteine, farine ed acque. Capacità - Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi del campione alimentare - Individuare strumenti e metodi per organizzare le attività di laboratorio. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 2 Orali: 4
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	• Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi ottici. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei grassi. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei glucidi. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche delle proteine, con particolare attenzione a quelle del latte. • Riconoscere e descrivere i metodi analitici chimico-fisici delle acque più appropriati per le produzioni dolciarie e da forno.			

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Abilità individuali Gioco e sport Educazione alla salute Durante il primo quadrimestre e periodo pre emergenza Covid 19 la maggior parte dei contenuti disciplinari sono stati proposti in forma pratica/motoria; durante la fase della DAD esclusivamente in forma teorica.	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [x] Attività di palestra [] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [x] Percorsi differenziati [x] Piattaforme e learning (Moodle- Weschool)	[x] Libro di testo in formato digitale [] Quaderno degli appunti [] Computer - .[x] Sussidi audiovisivi (pagine web, youtube) [x] Documenti [x] Palestra [x] smartphone (BYOD)	Scritto [x] Prove strutturate [x] Prove semi- strutturate Pratico [x] Esercizi [x] Test Motori	Competenze -elaborare e attuare, praticamente risposte motorie in situazioni complesse,adattandole a capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone; -praticare sport di squadra dando il proprio contributo personale nel rispetto delle regole e del fair play. -scegliere di adottare uno stile di vita attivo per il benessere psico- fisico in ambiente extra scolastico e per il long life learning. -saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell’informazione e padroneggiare le abilità di base nelle tecnologie dell’informazione e della comunicazione (in DaD) -organizzare il proprio apprendimento a seconda delle proprie necessità e delle necessità legate alla situazione COVID 19 (rif. DaD); - prendere consapevolezza dei metodi e delle opportunità di apprendimento, anche in situazione di emergenza (rif. DaD); Abilità Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale, ginnastica dolce, fitness a corpo libero. Riprodurre con fluidità gli esercizi appresi secondo una progressione data. Controllare la respirazione e il dispendio energetico durante lo sforzo adeguandoli alla richiesta della prestazione anche con l’utilizzo di applicazioni digitali tramite smartphone. Applicare, rispettare le regole, le decisioni arbitrali. Adattarsi e organizzarsi nei giochi di movimento e sportivi. -saper organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro (rif DaD). - saper, in coerenza con quanto normalmente avviene per l'attività scolastica in aula, assumere impegni formali nei confronti della scuola e dei docenti, in situazione di lezione in remoto (rif DAD) . Conoscenze: Infortunistica e prevenzione. Il primo soccorso; la rianimazione; la sequenza BLS; la manovra di Heimlich; soccorso di emergenza; soccorso in caso di avvelenamento. Salute e benessere. Il concetto di salute; educazione alla salute; i rischi della sedentarietà; il movimento come prevenzione; Una sana alimentazione ???? Conoscere le norme comportamentali della DaD. Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: Scritte: 6 Pratico: SEMPRE.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE I livelli di competenza raggiunti dagli alunni della classe sono nel complesso buoni, con varie fasce di valutazione, dal discreto per pochi, al buono e ottimo per molti.				

TAV. 12 Disciplina : Tecniche Di Organizzazione E Gestione Dei Processi Produttivi

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO 1 sicurezza e salute sui luoghi di lavoro · Norme di settore relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs. 81/08: ambiente cucina - Datore di lavoro - Lavoratore - D.V.R. - macchine e attrezzature di lavoro - manuale d'uso e manutenzione - D.P.I.	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer [] Attrezzature lab. [*] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrustrate [] Problema [] Esercizi [] Altro	Competenze Saper consultare gli appositi manuali d'uso e manutenzione per una corretta gestione delle attrezzature di lavoro in generale e di quelle tipiche di settore. Abilità Utilizzare ed operare con le attrezzature nel rispetto delle norme vigenti, sia in tema di sicurezza e tutela della salute, in riferimento allo specifico ambiente di lavoro, sia con riferimento ai flussi di produzione e alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Conoscenze Norme di settore relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs. 81/08: ambiente cucina. Ruoli, compiti e responsabilità del Datore di lavoro e del lavoratore.DPI. Funzionamento dei circuiti pneumatici. Unità di misure S.I.. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori nei luoghi di lavoro. Processo produttivo – lay- out. Definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
MODULO 2 pneumatica-elettropneumatica · Aria compressa: - sistema di produzione - componentistica, simbologia unificata · Principi di elettrotecnica: - caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici - unità di misura S.I.	La scolaresca ha offerto, complessivamente, un atteggiamento interattivo, verso le specifiche tematiche sviluppate, facendo registrare, al riguardo, un positivo esito nell'azione didattica intrapresa, seppur rallentata, talvolta, per fattori contingenti indotti da taluni approfondimenti correlati alla specificità dell'argomento. Gli alunni sono stati coinvolti in percorsi didattici mirati, con lezioni, il più possibile interattive, con la tecnica del <i>problem solving</i>. L'obiettivo che si è cercato di raggiungere è stato quello di promuovere e favorire, con sistematicità, attraverso un costante coinvolgimento degli alunni, la partecipazione dell'intera scolaresca sulle tematiche affrontate, evitando di confinare l'informazione divulgata a mero nozionismo. Nel complesso si è raggiunto un livello formativo discreto e, in taluni casi, anche ottimo. Non si sono registrati casi di particolare negatività. La verifica degli argomenti trattati ha fornito un resoconto circostanziato del grado di apprendimento maturato, tanto al fine di poter articolare, con tranquillità nuove argomentazioni. Le verifiche sono state condotte attraverso la stesura di relazioni scritte ed interlocuzioni orali. Nella valutazione è stato attribuito particolare risalto: alla conoscenza degli argomenti trattati e al modo di esporre le tematiche con appropriata chiarezza tecnica. La frequenza, prima delle circostanze emergenziali COVID 19, è stata regolare, ad eccezione di talune assenze collettive per attività extracurricolari.			
MODULO 3 logistica– trasportatori- caratteristiche - Trasportatori industriali utilizzati per la logistica interna				
MODULO 4 prodotto progettazione e fabbricazione - Processo produttivo - flussi lay-out				
MODULO 5 sistema qualità - certificazione - Principali organismi di normazione: ISO – CEN - UNI				
			Verifiche effettuate durante l'anno scolastico: scritte: 4(relazioni tecniche) orali: 4	