

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

### Sommario

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana .....	2
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione.....	6
Disciplina: Lingua Inglese.....	9
Disciplina: Laboratorio enogastronomia-settore cucina.....	11

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

**DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: CARMELA CAPIELLO**

**LIBRO DI TESTO:** Marta Sambugar-Gabriella Salà "Letteratura Aperta" vol.3 La Nuova Italia

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ</b>
Produrre testi di vario tipo (analisi del testo; testo argomentativo) in relazione ai differenti scopi comunicativi
Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura
Leggere, comprendere e interpretare testi letterari
Analizzare testi per ricavarne le caratteristiche linguistiche, i caratteri specifici del genere e della poetica dell'autore
Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o domini espressivi
Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità
Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire in vari contesti l'interazione comunicativa
Individuare relazioni tra avvenimenti storici e movimenti culturali

### **OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI**

La classe, relativamente agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno, in generale ha raggiunto risultati sufficienti. Pochi alunni si sono distinti per la capacità di proporre osservazioni personali ed interessanti, per l'attitudine alla riflessione ed alla rielaborazione; un gruppo cospicuo, invece, meno partecipe al dialogo educativo e poco propositivo verso la disciplina, ha studiato in modo discontinuo, è intervenuto solo se sollecitato dalla docente limitandosi ad uno studio di tipo nozionistico ed evidenzia ancora difficoltà ad operare confronti e collegamenti. In virtù di ciò, il livello di preparazione raggiunto dalla classe risulta eterogeneo. Pochi discenti hanno avuto un atteggiamento positivo ed hanno evidenziato una partecipazione attiva alla lezione, per cui il loro processo di formazione è stato accompagnato dalla crescita interiore e dal conseguimento di un discreto livello di autonomia e di preparazione. La maggior parte degli alunni ha mostrato un atteggiamento superficiale e il processo di maturazione è stato più lento e non sempre accompagnato dalla piena consapevolezza del proprio modo di essere e dei propri doveri. Essi hanno conseguito una preparazione appena sufficiente.

Per quanto concerne la produzione scritta si segnalano alcune carenze diffuse: il registro linguistico e la competenza lessicale risultano di livello medio-bassi, in alcuni casi si notano lacune ortografiche ed il contenuto non sempre risulta adeguatamente approfondito e ben organizzato.

L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da stimolare ed indurre gli alunni alla progressiva conquista degli obiettivi relativi alla disciplina di insegnamento al fine di sviluppare un atteggiamento razionale, riflessivo e critico di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi attraverso lo studio della poetica dei diversi autori, ricavata dall'analisi dei testi.

Lo svolgimento dei programmi ha risentito, in maniera significativa, delle lacune pregresse per cui la programmazione è stata opportunamente rivisitata e personalizzata.



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

<b>CONTENUTI SVOLTI: UNITÀ di APPRENDIMENTO (F.I.D.U.C.I.A.: UDA 1: "I come INCLUSIONE"; UDA 2: "C come COMPETENZE")</b>	
<b>1</b>	<b>L'affermazione della società industriale: il <i>Naturalismo</i> ed il <i>Verismo</i></b>
1.1.	Gli aspetti della società industriale Il <i>Naturalismo</i> ed il <i>Verismo</i> : le caratteristiche letterarie, ideologiche e tematiche del nuovo romanzo storico-sociale
1.2.	<b><i>Giovanni Verga</i></b> La vita e l'evoluzione poetica L'adesione al <i>Verismo</i> ed il progetto del "ciclo dei vinti" Le opere e le raccolte di novelle; da "Vita dei campi": " <i>Rosso Malpelo</i> ", " <i>La lupa</i> ", " <i>Un documento umano</i> "; " <i>Tentazione!</i> " " <i>I Malavoglia</i> ": trama, caratteristiche, temi, lingua; scelta di letture antologiche ( <i>Prefazione</i> , <i>La famiglia Malavoglia</i> ) " <i>Mastro Don Gesualdo</i> ": trama, caratteristiche, temi; scelta di letture antologiche ( <i>La morte di Gesualdo</i> )
1.3.	<b><i>Matilde Serao</i></b> La vita e l'opera " <i>Il ventre di Napoli</i> "; lettura di passi scelti ( <i>La mania del lotto</i> ; <i>Bisogna sventrare Napoli</i> )
<b>2</b>	<b>L'età del Decadentismo: aspetti peculiari tematici e letterari</b>
2.1.	La poetica " <i>decadente</i> ": dal superamento del <i>Positivismo</i> al <i>Simbolismo</i> ed <i>Estetismo</i> ; il testo " <i>Corrispondenze</i> " di Charles Baudelaire
2.2.	La <i>Scapigliatura</i> ovvero la scrittura "irrequieta" con GIOSUE' CARDUCCI
2.3.	Il <i>Decadentismo</i> in Italia: la poesia e la narrativa
<b>3</b>	<b><i>Gabriele D'Annunzio</i>, il "poeta della vita inimitabile": tra <i>Estetismo</i>, <i>Superomismo</i> e <i>Panismo</i></b> La vita, il pensiero, la poetica: tra letteratura e vita Temi e motivi: dall' <i>Estetismo</i> al <i>Superuomo</i> La produzione letteraria: il romanzo " <i>Il piacere</i> ", lettura del passo "Il ritratto di un esteta"; dalle <i>Laudi</i> , la raccolta " <i>Alcyone</i> ": lettura ed analisi de " <i>La sera fiesolana</i> " e " <i>La pioggia nel pineto</i> "
<b>4</b>	<b><i>Giovanni Pascoli</i>, il fanciullino "poeta delle piccole cose semplici"</b> La vita, il pensiero, la poetica Temi, motivi e simboli: il <i>simbolismo</i> pascoliano ed il richiamo al "nido" La produzione letteraria: la raccolta " <i>Myricae</i> "; lettura ed analisi dei testi " <i>Lavandare</i> ", " <i>X Agosto</i> " Il saggio " <i>Il fanciullino</i> ": lettura ed analisi del passo "E' dentro di noi un fanciullino" La raccolta " <i>Canti di Castelvecchio</i> " con "Il gelsomino notturno"
<b>5</b>	<b>La letteratura del primo Novecento in Europa: accenni generali sulle Avanguardie del tempo; il Futurismo in Italia: aspetti peculiari, ideologia e manifesti</b>
<b>6</b>	<b><i>Luigi Pirandello</i>: "maschere" senza volto, la crisi dell'identità dell'io</b>



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

	<p>La vita, il pensiero, la poetica: la 'maschera' e la crisi dei valori; la difficile interpretazione della realtà; la struttura, i temi e la visione del mondo; le tecniche narrative e lo stile</p> <p>Il Saggio I' "Umorismo": <i>l'avvertimento ed il sentimento del contrario</i>; lettura de "Il sentimento del contrario"</p> <p>La produzione letteraria: i romanzi "Il fu Mattia Pascal" ed "Uno, nessuno e centomila"; lettura ed analisi di passi antologici scelti (da <i>Il fu Mattia Pascal</i> "Premessa" e "Io sono il fu Mattia Pascal"; da <i>Uno, nessuno e centomila</i> "Il naso di Moscarda")</p> <p>Il teatro pirandelliano: gli aspetti peculiari del "teatro del grottesco" e del "meta-teatro"; le opere: "Così è (se vi pare)" e "Sei personaggi in cerca d'autore"</p>
7	<p><b>Italo Svevo: l'"inetto" e la poetica dell' anti-eroe</b></p> <p>La vita, il pensiero, la poetica</p> <p>La produzione letteraria: temi e motivi; i romanzi "Senilità" e "La coscienza di Zeno"; lettura ed analisi di passi antologici scelti (da <i>La coscienza di Zeno</i>: "Prefazione e Preambolo", "L'ultima sigaretta")</p>
8	<p><b>La poesia in Italia tra le due guerre: la poesia ermetica e la poesia anti-ermetica</b></p> <p>L'Ermetismo in Italia: aspetti ideologici e poetici</p> <p>La poesia anti-ermetica con <b>Umberto Saba</b>: lettura ed analisi di <i>Città vecchia</i> tratta dal "Canzoniere", il 'libro di una vita per raccontarsi e conoscersi'.</p>
9	<p><b>Giuseppe Ungaretti: dalla trincea la "parola pura"</b></p> <p>La vita, il pensiero, la poetica</p> <p>Le raccolte poetiche: tra autobiografismo ed ermetismo; "L'Allegria" e "Sentimento del tempo"; lettura ed analisi di passi scelti</p>
10	<p><b>Eugenio Montale ed "il male di vivere"</b></p> <p>La vita, il pensiero, la poetica dell'oggetto ed il correlativo oggettivo</p> <p>La precarietà del vivere ed il pessimismo esistenziale nelle raccolte poetiche "Ossi di seppia", "Le occasioni", "Satura"; lettura ed analisi di passi scelti tratti dalle diverse raccolte</p>
<b>CONTENUTI PREVISTI: UDA 2: "C come COMPETENZE"</b>	
	<p>La Resistenza, il dopoguerra e l'importanza della memoria con il Neorealismo: Cesare Pavese, Primo Levi, Carlo Levi.</p>

## METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Le metodologie adottate sono state mirate ad un approccio didattico integrato e multimodale al fine di favorire un apprendimento significativo e lo sviluppo di competenze trasversali; in particolare sono state impiegate: lezioni frontali, lezioni di tipo riassuntivo, esercitazioni di applicazione e di consolidamento delle conoscenze acquisite. I mezzi utilizzati sono stati i più vari: dai libri di testo ai sussidi multimediali, dalle schede operative al materiale giornalistico e video didattici oltre che ai consueti strumenti quali la rete internet, mappe concettuali, applicativi Google e la piattaforma CLASSROOM.

## STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione complessiva ha tenuto conto di diversi elementi: del livello di partenza, dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse, del livello di conoscenza degli argomenti, delle capacità critiche e di analisi testuale nonché della proprietà di linguaggio. Pertanto, conclusivamente, la valutazione, globale e critica di



## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

ciascun alunno, ha suggerito una lettura unitaria della persona, senza assolutizzare alcun suo individuale, specifico frammento come: l'intelligenza, la volontà, l'affettività, la memoria o quant'altro.

La scelta delle tipologie produttive e di esercitazione si è avvalsa di modalità varie e sempre più flessibili per abituare gli studenti alla simulazione di modalità discorsive, preminenti per la loro crescita culturale ed indispensabili negli e per gli usi concreti della realtà contemporanea. I criteri di valutazione delle stesse si è attenuta alle modalità, ai descrittori ed agli indicatori della griglia predisposta dal dipartimento.

La docente

*Prof.ssa Carmela Cappiello*

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: SAVARESE MARIA

LIBRO DI TESTO: NUOVA ALIMENTAZIONE - ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA (LA)  
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PLAN EDIZIONI 2022

**COMPETENZE DI INDIRIZZO/NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI**

**Nuclei tematici: n°1. Centralità del cliente, n° 4. Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi, n°7. Lettura e promozione del territorio, 8. La "customer care"**

*Competenza di indirizzo n° 4:* Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Nuclei tematici: n°2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi e n°6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione**

*Competenza di indirizzo n°2:* Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**Nuclei tematici: n°5. Valorizzazione del "made in Italy, n°6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione, n°7. Lettura e promozione del territorio, 8. La "customer care"**

*Competenza di indirizzo n°5:* Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

*Competenza di indirizzo n°1:* Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Nucleo tematico: n°3 Interventi di messa in sicurezza**

*Competenza di indirizzo n°3:* Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**Nucleo tematico: n°7. Lettura e promozione del territorio**

*Competenza di indirizzo n°7:* Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**OBIETTIVI GENERALI CONSEGUITI**

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, la classe ha manifestato nel complesso un interesse sufficiente nei confronti della disciplina e degli argomenti trattati. La frequenza è risultata generalmente accettabile, pur con alcune eccezioni individuali. Il metodo di studio si è rivelato, però, spesso poco approfondito, con un impegno domestico non sempre adeguato; la partecipazione alle attività didattiche è stata spesso penalizzata da atteggiamenti poco costruttivi da parte di diversi alunni.

Ciononostante, la maggioranza della classe ha raggiunto gli obiettivi principali previsti dalla programmazione, acquisendo le competenze di base richieste e dimostrando una sufficiente capacità di orientarsi nei contenuti disciplinari affrontati nel corso dell'anno.

**OBIETTIVI GENERALI CONSEGUITI**

- migliorare in generale il vocabolario personale e la conoscenza del linguaggio specifico della materia coi relativi termini tecnici

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

- *applicare le principali normative vigenti nazionali ed europee in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti agroalimentari*
- *riconoscere e comprendere gli elementi basilari caratterizzanti una dieta sana e equilibrata.*
- *valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio e il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale*

### OBIETTIVI SPECIFICI CONSEGUITI

- Saper leggere un'etichetta di prodotti alimentari e riconoscere gli allergeni
- Distinguere le certificazioni e gli elementi di qualità degli alimenti
- Indicare le corrette prassi igieniche per prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Indicare i principi per redigere un semplice piano HACCP individuando e gestendo i principali CCP
- Sapere cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per esigenze fisiologiche, patologiche e culturali della clientela nel rispetto di un'alimentazione sostenibile in grado di valorizzare i prodotti, la cultura e le tradizioni enogastronomiche del territorio.
- Saper elaborare semplici menù coerenti e rispettosi delle diverse tradizioni e religioni valorizzando le produzioni locali e la Dieta Mediterranea

<b>CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>1</b>	<b>La qualità totale (UDA n°1)</b>
	<p>Concetto di qualità totale degli alimenti            Le diverse componenti della qualità degli alimenti            Certificazioni di Qualità (DOP, IGP, STG, PAT)            Visita aziendale filiera olearia certificata DOP con assaggio olio EVO            Prodotti biologici. Definizione e pratiche agronomiche/allevamento            I prodotti a filiera corta e Km 0: vantaggi ed obiettivi di agenda 2030            Tracciabilità della filiera agroalimentare (reg. 178/2002). Organi di controllo. Ritiro e richiamo            Le frodi alimentari.</p>
<b>2</b>	<b>Etichettatura (UDA n°1)</b>
	<p>L'etichettatura dei prodotti alimentari precofenzionati: indicazioni obbligatorie e facoltative            Gli allergeni            I MOCA e l'etichettatura ambientale            Collegamenti etichettatura ed obiettivi di Agenda 2030.</p>
<b>3</b>	<b>Igiene e sicurezza degli alimenti (UDA n°1 e UDA n°2)</b>
	<p>l'EFSA e la sicurezza alimentare. Il sistema di allerta alimentare.            Il pacchetto Igiene. Concetto di pericolo e rischio            Principali cause e rischi di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti;            Sistema HACCP (fasi preliminari e principi) ed applicazione di un semplice piano HACCP (Diagramma di flusso e gestione dei principali CCP).            Le Malattie Trasmesse dagli Alimenti: rischi, agenti responsabili, modalità di trasmissione e prevenzione.            Contaminazione diretta, indiretta e crociata            Le 5 Chiavi della sicurezza alimentare definite dall'OMS            Igiene professionale – Sanificazione            One Health</p>
<b>4</b>	<b>L'alimentazione equilibrata e la cultura del cibo (UDA n°1 e 2)</b>
	<p>Dieta Mediterranea e diete vegetariane: relazione con ambiente, salute ed Agenda 2030.            La nuova piramide alimentare</p>

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

	I LARN e le Linee guida per una sana alimentazione Dieta equilibrata e razionale nelle principali patologie correlate all'alimentazione (tumori, obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione, diabete). I cibi ultraprocesati e la classificazione NOVA Le allergie e le intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio) Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo). Dieta equilibrata e razionale nelle diverse fasi della vita (in programma dopo il 15 Maggio). Comportamenti utili per un'alimentazione sostenibile (da completare dopo il 15 Maggio). Slow food: buono, pulito e giusto. (in programma dopo il 15 Maggio).
<b>CONTENUTI PREVISTI: UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
	UDA n°1 – I come inclusione
	UDA n°2 – C come competenze

### METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Il livello medio della classe e la scarsa attitudine allo studio domestico della disciplina, evidenziata da diversi alunni, ha fatto prediligere lezioni che sono state strutturate mirando ai concetti basilari della disciplina e ad affrontando gli argomenti per quanto possibile in modo operativo.

L'aspetto teorico della disciplina, facendo riferimento esclusivamente ai concetti base, è stato affrontato utilizzando adeguati esempi per favorirne l'apprendimento e facendo leva su una trattazione prevalentemente intuitiva.

Per ogni argomento trattato si è partiti dalle conoscenze pregresse degli alunni, dalla loro esperienza maturata sia nel privato che in ambito scolastico e le lezioni sono state strutturate cercando di favorire l'interazione tra insegnante e studenti che sono stati costantemente stimolati ed invitati a partecipare al dialogo. Su alcuni argomenti, dal momento che le capacità riflessive, critiche e di ragionamento di alcuni elementi della classe sono risultate deficitarie si è cercato tramite la discussione collettiva di stimolare i ragazzi a trovare i collegamenti tra i diversi argomenti trattati e tra le diverse discipline.

Il libro di testo in adozione è stato integrato da: mappe, presentazioni, dispense, appunti, schemi, video, siti e pagine internet. Tutti i contenuti delle lezioni sono stati presentati alla classe utilizzando la LIM, le applicazioni G-Suite ed altri strumenti multimediali ritenuti utili. Tutti i materiali a supporto delle lezioni e dello studio sono stati condivisi alla classe attraverso l'applicazione Google Classroom ed attraverso una pagina di google sites curata dalla docente.

### STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per la verifica degli apprendimenti si è fatto ricorso a prove orali (colloqui, interrogazioni, interventi nel corso della lezione), elaborati scritti (anche multimediali) su attività individuali e di gruppo, restituzione di compiti assegnati ed in preparazione alle prove d'esame, brevi relazioni sugli argomenti trattati e simulazioni di tipologie di tracce d'esame. Gli indicatori utilizzati per la valutazione sono quelli relativi alle conoscenze acquisite, alla comprensione degli argomenti, alle competenze raggiunte, alle capacità di analisi e sintesi. Nelle valutazioni si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, dell'assiduità della frequenza, della costanza nell'esecuzione dei compiti assegnati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Durante l'anno scolastico, in seguito alle verifiche sia scritte che orali, quando ritenuto necessario e utile, è stato dedicato del tempo alla ripetizione di alcuni argomenti, che sono stati chiariti e approfonditi, e al recupero di valutazioni insufficienti.

La docente

Prof.ssa *Maria Savarese*

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

### DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: **ELENA FALCONE**

LIBRO DI TESTO: A. De Chiara, V.A.Gambari, C. Torchia, Catering Today , Trinity Whitebridge

### COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ

Utilizzare la microlingua di settore di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Utilizzare le competenze digitali acquisite per rafforzare le potenzialità espressive individuali e favorire collegamenti interdisciplinari con altre materie; Redigere piccole relazioni e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI.

- Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo scritti in lingua inglese;
- -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- -Utilizzare e produrre testi multimediali.

Il gruppo classe ha manifestato, nel corso del triennio, un atteggiamento verso la disciplina caratterizzato da una partecipazione ed un interesse altalenanti. Nonostante le buone potenzialità cognitive diffuse, la maggior parte degli studenti ha mostrato uno studio tendenzialmente episodico, principalmente in concomitanza delle prove di verifica. La gestione delle attività di aula, inoltre, è risultata spesso onerosa, a causa di un atteggiamento a tratti puerile e poco collaborativo di una parte del gruppo. Durante l'anno conclusivo, infine, si è osservato un calo di impegno in una parte consistente degli studenti i quali, beneficiando, tuttavia, di discrete capacità di recupero, sono riusciti a conseguire risultati globalmente sufficienti. Pertanto, un numero molto esiguo di alunni si è distinto per un impegno più costante e un interesse maggiore verso la materia. In particolare, si segnala un caso di un allievo il cui impegno ed interesse verso la disciplina si sono sempre rivelati particolarmente assidui, rigorosi e sistematici; tale approccio positivo ha permesso allo studente di conseguire competenze solide e mature negli argomenti trattati. La maggior parte degli studenti, invece, pur possedendo le capacità logiche necessarie per ambire a risultati superiori, ha mantenuto un rendimento attestatosi sulla sufficienza. Infine, un altro gruppo con maggiori difficoltà oggettive ed evidenti fragilità nelle competenze di base, ha dimostrato una tenacia maggiore, conseguendo una preparazione complessivamente accettabile

### CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO

#### UDA F.I.D.U.C.I.A n. 1: "I come INCLUSIONE"

1 1 Food diets

1.1. The Mediterranean Diet

1.2. The Mediterranean Food Pyramid

1.3 Alternative Diets: Vegetarian, Vegan, Macrobiotic

2 Food Safety and Hygiene

2.1 The HACCP System: definition, types of food hazards, critical control points and food safety procedure

#### UDA F.I.D.U.C.I.A n. 2: "C come COMPETENZE"

1 Food Allergies and Intolerances

1.1 Food allergies and intolerances: definitions and differences

2 Recipes

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

2.1 Shepherd's Pie and Cottage Pie

3 Food and Wine Certifications: DOP, IGP, TSG/IGT, DOC, DOCG

3.1 Sorrento Peninsula Extra-virgin Olive Oil (DOP)

3.2 Provolone del Monaco (DOP)

4 The CV: definition, structure.

4.1 Writing down one's own CV

**CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

1 Food and Wine Matching

1.1 How to match food and wine: the six major flavour compounds; congruent and contrasting pairings.

2 Catering for special events

**METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI**

L'azione didattica è stata improntata su varie metodologie: accanto alla lezione frontale e partecipata, si è fatto uso della flipped classroom e del cooperative learning. Per garantire la massima inclusività nel processo didattico, inoltre, si è reso necessario un costante lavoro di semplificazione e adattamento dei contenuti disciplinari, volti a renderli fruibili per l'intero gruppo classe. In quest'ottica, l'uso del libro di testo adottato è stato limitato a favore di materiali didattici personalizzati, prodotti ex novo dalla docente per garantire una stretta coerenza con la programmazione per UdA (Unità Didattiche di Apprendimento). Tale scelta metodologica è stata supportata dall'uso sistematico della piattaforma Google Classroom, per la

condivisione di dispense e risorse facilitate. A integrazione di tale strumento, è stata utilizzata l'estensione

NotebookLM, che ha permesso di supportare gli studenti nella revisione e nella semplificazione dei testi, nonché nella creazione guidata di mappe concettuali; l'adozione di questa tecnologia è risultata determinante per favorire la schematizzazione degli argomenti trattati, potenziare l'autonomia nello studio

e facilitare la memorizzazione dei contenuti essenziali per il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

**STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state proposte verifiche scritte strutturate, semi-strutturate e una verifica sommativa di fine quadrimestre.

In relazione alle griglie dipartimentali, la docente ha ritenuto opportuno apportare lievi adattamenti per le verifiche scritte, al fine di adeguare gli strumenti di verifica alle reali competenze dell'intero gruppo classe.

Di conseguenza, per le prove scritte di livello facilitato, la declinazione dei punteggi è stata ricalibrata; al contrario, per quanto concerne le verifiche orali, sono state pienamente adottate le griglie dipartimentali, poiché la dimensione colloquiale ha permesso una maggiore flessibilità nell'accertamento dell'acquisizione

dei contenuti e della chiarezza espositiva.

La docente  
Prof.ssa *Elena Falcone*

**Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"**

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

**DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: ANTONIO AMBROSIO**

**LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI CUCINA**

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ</b>
Produrre piatti della cucina italiana e di quella campana
Dimostrare di conoscere le tecniche di cottura
Sapere come conservare gli alimenti
Conoscere le regole igieniche per la lavorazione degli alimenti
Riconoscere le varie tipologie ristorative
Saper organizzare il lavoro in cucina
Saper gestire il magazzino
Saper produrre una scheda piatto

<b>CONTENUTI SVOLTI: UNITÀ di APPRENDIMENTO F.I.D.U.C.I.A. (UDA 1 "i come INCLUSIONE; UDA 2 "C come Competenze")</b>	
<b>1</b>	I piatti campani , i piatti delle altre regioni
<b>2</b>	HACCP
<b>3</b>	Tecniche di lavorazione degli ingredienti
<b>4</b>	Tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti
<b>5</b>	LE DIVERSE TIPOLOGIE DEL MONDO RISTORATIVO
<b>6</b>	La figura dell'economista
<b>7</b>	La gestione del laboratorio cucina
<b>CONTENUTI PREVISTI: UNITÀ DI APPRENDIMENTO UDA 2 "C come COMPETENZE"</b>	
	F.I.D.U.C.I.A.
	SOSTENIBILITÀ E FILIERA AGROALIMENTARE
	UTILIZZARE TECNICHE INNOVATIVE PER LA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI

**METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI**

Utilizzo di slide per le lezioni frontali e lezioni di laboratorio

**STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Verifiche orali e pratiche

Il docente  
Prof. *Antonio AMBROSIO*