

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

Sommario

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana	2
Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione.....	5
Disciplina: Enogastronomia (settore Cucina/Pasticceria)	8
Disciplina: Lingua Inglese.....	11

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Luisa Barbato

LIBRO DI TESTO: Marta Sambugar – Gabriella Salà, *Il bello della letteratura*, vol. 3, La Nuova Italia

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI: 4

COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ
Leggere, comprendere e interpretare testi letterari
Analizzare testi per ricavarne le caratteristiche linguistiche, i caratteri specifici del genere e della poetica dell'autore
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
Individuare relazioni tra movimenti culturali e avvenimenti storici
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
Esporre, in forma sia scritta che orale, dati, eventi, trame dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

Il gruppo classe è costituito da 19 alunni, 11 femmine e 8 maschi, in esso sono presenti cinque alunni BES con DSA e cinque allievi con disabilità, che perseguono un percorso didattico personalizzato con prove equipollenti.

Complessivamente si tratta di un gruppo abbastanza eterogeneo in cui sono evidenti le diverse caratteristiche e attitudini dei singoli componenti, motivo questo che non ha ostacolato la coesione della classe nel suo insieme e l'instaurarsi di un clima sereno.

Nel corso del triennio, la composizione del gruppo classe ha subito alcune modifiche con l'ingresso di nuovi studenti: uno al quarto anno proveniente dalla stessa scuola da un altro indirizzo di studio e un altro al quinto anno proveniente da un istituto di Milano. Questi cambiamenti non hanno avuto ripercussioni negative sul rendimento globale della classe, che ha mantenuto risultati soddisfacenti.

La frequenza alle lezioni nel corrente anno scolastico è stata regolare, la partecipazione e l'impegno sono stati adeguati. Gli studenti hanno saputo affrontare le difficoltà che si sono presentate con costanza e determinazione. Anche gli alunni che hanno incontrato maggiori ostacoli sono riusciti a raggiungere un livello di apprendimento almeno sufficiente. Inoltre, la presenza di un gruppo di alunne e alunni, che ha conseguito livelli di eccellenza, ha dato un significativo contributo alla crescita complessiva di tutto il gruppo.

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, nel complesso la classe ha evidenziato un approccio positivo ai testi e agli autori, dimostrando di aver gradualmente consolidato nel corso del triennio gli strumenti interpretativi e un metodo di studio efficace, seppur differenziati nei tempi di apprendimento.

Gli allievi hanno acquisito la conoscenza delle linee fondamentali e dei principali esponenti della tradizione letteraria italiana di fine Ottocento e del Novecento, inquadrati nel generale evolversi del gusto e della cultura. Attraverso la lettura diretta di brani significativi di opere in prosa e di testi poetici gli allievi hanno acquisito, anche se in misura diversa, le competenze necessarie all'analisi testuale finalizzate all'interpretazione dei contenuti e al riconoscimento delle tecniche formali.

Gli studenti hanno sviluppato conoscenze e competenze linguistiche traendo frutto dalla grande varietà di testi proposti allo studio, non solo testi letterari, ma anche testi argomentativi e saggi.



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

Gli allievi in gran parte riescono a esprimersi in modo sostanzialmente corretto, a esporre la propria opinione e un pensiero critico nei diversi contesti, a sostenere un colloquio e a produrre testi scritti di diversa tipologia. I risultati conseguiti, anche se non si presentano eterogenei, possono sicuramente considerarsi positivi con una gradualità di valori che vanno da un livello nel complesso sufficiente a un livello eccellente.

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	LA CULTURA NELL'ETÀ DEL POSITIVISMO La letteratura come denuncia sociale ed impegno civile
1.1	NATURALISMO
1.2	<i>Madame Bovary</i> di Gustave Flaubert
1.3	VERISMO GIOVANNI VERGA: <i>Rosso Malpelo</i> (da <i>Vita dei campi</i>) I Malavoglia - "La famiglia Malavoglia" (Cap.1)
2	L'ETÀ DEL DECADENTISMO
2.1	GIOVANNI PASCOLI: "Novembre", "X Agosto" (da <i>Myricae</i>)
2.2	GABRIELE D'ANNUNZIO: Il ritratto di un esteta, libro I, cap.2 (da <i>Il piacere</i>) "La pioggia nel pineto" (da <i>Laudi, Alcyone</i>)
3	LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO
3.1	IL CREPUSCOLARISMO
3.2	IL FUTURISMO FILIPPO TOMMASO MARINETTI - Il manifesto della cucina futurista
4	LA NARRATIVA DELLA CRISI
4.1	ITALO SVEVO La coscienza di Zeno "La prefazione" cap.1 "Storia del mio matrimonio" cap.5 (da <i>La coscienza di Zeno</i>)
4.2	PIRANDELLO E L'UMORISMO Il Fu Mattia Pascal "Premessa" - Cap. 1 (da <i>Il Fu Mattia Pascal</i>)
5	LA POESIA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA La poesia tra impegno civile e sofferto intimismo
5.1	GIUSEPPE UNGARETTI: "Porto sepolto" - "Veglia" - "San Martino del Carso" (da <i>L'Allegria</i>)
5.2	EUGENIO MONTALE: "I limoni" - "Merigiare pallido e assorto" (da <i>Ossi di seppia</i>)
5.3	L'Ermetismo - SALVATORE QUASIMODO: "Ed è subito sera" (da <i>Acque e terre</i>)
6	LA NARRATIVA ITALIANA DEL SECONDO NOVECENTO Il Neorealismo e il romanzo contemporaneo
6.1	PRIMO LEVI: "Considerate se questo è un uomo" (da <i>Se questo è un uomo</i>)
6.2	ITALO CALVINO: La pistola (cap. II) da <i>I sentieri dei nidi di ragno</i>



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Diversi sono stati i momenti di dialogo e di riflessione comune sugli argomenti affrontati nel corso dell'anno scolastico, la presentazione degli argomenti è stata effettuata con un raccordo interdisciplinare e in connessione con le tematiche di Educazione Civica.

Le metodologie didattiche impiegate sono state diverse:

- la lezione frontale e partecipata,
- il Cooperative Learning,
- il Debate,
- la Didattica laboratoriale.

Questi approcci sono stati scelti per favorire un coinvolgimento attivo di tutti gli studenti, con un focus particolare sulla didattica inclusiva. L'obiettivo principale è stato incentivare la partecipazione, l'interesse e l'apprendimento di ciascuno, prestando particolare cura agli alunni con BES attraverso l'utilizzo di strategie personalizzate e specificamente mirate.

Le attività di recupero in itinere hanno teso a consolidare le conoscenze e le abilità degli allievi. In base al livello generale della classe sono state effettuate numerose attività di potenziamento.

È stato adoperato il libro di testo come guida per affrontare gli argomenti da trattare, integrato con brani antologici e critici per sviluppare la capacità degli studenti di analizzare e interpretare le opere, collocandole nel loro contesto culturale e letterario.

Costante è stato l'utilizzo delle app di Google per condividere materiali e per dare agli alunni l'opportunità di svolgere attività laboratoriali singole e in gruppi.

Alcune attività di approfondimento e dibattiti su temi rilevanti si sono rivelati particolarmente significativi, arricchiti da visite e uscite sul territorio. Tra queste, spicca la visita alla mostra fotografica "Auschwitz – Birkenau – Per non dimenticare" di Raffaele Federico, ospitata presso Villa Fiorentino a Sorrento. Il percorso espositivo ha offerto un intenso viaggio nei luoghi della memoria, illustrando i campi di sterminio nazisti attraverso potenti immagini in bianco e nero, che testimoniano l'orrore profondo della Shoah e la brutalità della guerra. Un'occasione per riflettere sul valore della memoria attraverso l'arte fotografica. Interessante anche l'approfondimento didattico orientativo, concretizzatosi nella visita a una struttura ricettiva locale per osservare l'impatto dell'intelligenza artificiale e degli automi sul settore della ristorazione, ambito in cui si riscontra un crescente impiego di robot. Infine, è stata proposta la visione di documentari e filmati, tra cui il film "C'è ancora domani", che ha rappresentato un'importante opportunità per gli allievi di confrontarsi su tematiche e problematiche attuali del mondo contemporaneo, stimolando riflessioni critiche e consapevoli.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche orali sono state realizzate attraverso colloqui che miravano a valutare non solo la conoscenza dei contenuti, ma anche le capacità di elaborazione personale e critica dello studente.

Per le prove scritte di Lingua e Letteratura Italiana sono state proposte le tipologie previste dalla vigente normativa dell'Esame di Stato: analisi e commento di un testo letterario sia di poesia che di prosa; l'analisi e la stesura di un testo argomentativo di ambito sociale, letterario, tecnologico e storico; la riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

La valutazione ha accompagnato tutti i momenti del processo di apprendimento. Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie adottate in sede dipartimentale.

La docente
prof.ssa Luisa Barbato

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: M. Alessandra Balduccini

LIBRO DI TESTO: LA NUOVA ALIMENTAZIONE TRIENNIO-PRODOTTI DOLCIARI EDIZIONI PLAN- ALMA

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI: 4

COMPETENZE DISCIPLINARI
Competenze Area 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 e di servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
Competenze Area di Indirizzo n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicando strumenti e metodi adeguati. Migliorare le capacità espositive nella produzione orale e scritta
Competenze Agenda 2030 obiettivi 2; 3; 4; 5; 12; 13; 15 Analizzano le abitudini alimentari, il ciclo di produzione e lavorazione dei prodotti e l'impatto di questi sul cambiamento climatico, la biodiversità e la povertà. Mettono in relazione questi fattori con la salute pubblica ed ambientale studiando e promuovendo gli SDGs.
ABILITÀ
Ampliare in generale il vocabolario personale e la conoscenza del linguaggio specifico della materia (scienza e cultura dell'alimentazione) coi relativi termini tecnici, che adoperano con maggior proprietà
Adattare al contesto socioculturale i menu. Promuovere la consapevolezza alimentare resa possibile grazie al legame col territorio, alla conoscenza della stagionalità, della biodiversità e della naturalità degli alimenti. Valutare l'impronta ecologica e carbonica degli ingredienti.
Individuare gli elementi essenziali della pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento e lavorazione delle materie prime.
Promuovere la salute globale e affrontare i bisogni delle persone sulla base dell'intima relazione tra la loro salute, il cibo, gli animali e l'ambiente in cui vivono, considerando l'ampio spettro di determinanti che da questa relazione emerge.

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

- Imparare ad imparare;
- Progettare, comunicare, collaborare e partecipare;
- Agire in modo autonomo e responsabile;
- Risolvere i problemi;
- Individuare collegamenti e relazioni;
- Acquisire ed interpretare le informazioni.

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, la classe ha evidenziato un approccio non sempre motivato nei confronti dell'attività scolastica denotando livelli di interesse verso le attività proposte e di impegno alquanto differenziati, al pari di una conduzione dello studio non sempre all'insegna dell'autonomia e dell'approfondimento in senso critico positivo ai testi ed ai materiali proposti e trattati. Una delle caratteristiche precipue di questa classe è stata quella relativa ad un divario esistente sia fra l'attenzione e la partecipazione mostrate durante le ore di lezione, indubbiamente cresciute col passare degli anni, e lo studio individuale a casa, in alcuni casi poco adeguato e continuo, e/o non sempre rielaborato e sistematico. In considerazione di ciò alcuni studenti e studentesse, alla fine del primo quadrimestre presentavano notevoli problemi nella assimilazione dei principali contenuti di studio, conseguenza di una conduzione del lavoro affidato a casa poco attenta e continua, anche in presenza di un metodo di lavoro scarsamente rigoroso e assiduo. Nel corso della seconda parte dell'anno, si è proceduto ad una fase iniziale al recupero in itinere e/o attraverso la modalità dello studio individuale. La frequenza scolastica è sempre stata costante, solo in alcuni casi e per motivi medici si sono verificate assenze prolungate nella seconda parte del quadrimestre.

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO F.I.D.U.C.I.A. UDA N° 1 INCLUSIONE E N° 2 COMPETENZE	
1	MODULO N.1 Qualità e del prodotto alimentare in relazione alla sostenibilità. Nuovi prodotti alimentari ed etichettatura e Agenda 2030 I sistemi agro-alimentari; qualità e sostenibilità; tracciabilità e rintracciabilità; produzioni biologiche, lotta integrata, certificazione ISO, DOP IGP, STG, PAT e De.Co; controlli di qualità ed E.F.S.A, biodiversità
2	MODULO N.2 Igiene degli Alimenti: contaminazione biologica e chimico fisica. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche e chimiche e Agenda 2030 normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Individuare il rischio di possibili contaminazioni indeterminate condizioni ambientali
3	MODULO N.3 Haccp, One Health Igiene del personale e tutela della salute del consumatore e Agenda 2030 HACCP e One Health per una salute eco-sistemica integrata contaminazione chimico fisica e microbiologica degli alimenti. Conoscere le problematiche per la salute del consumatore,
4	MODULO N.4 Tipologie dietetiche e stili alimentari e Agenda 2030 la Dieta Mediterranea, piramide ambientale, biodiversità, le diverse tipologie di diete, relazione con Agenda 2030.
5	MODULO N. 5 Alimentazione equilibrata e ristorazione Agenda 2030 Bioenergetica, LARN, stili di vita equilibrati e criteri di scelta delle materie prime e loro trasformazione e conservazione. Classificazione NOVA
CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO F.I.D.U.C.I.A.	
6	MODULO N. 6 La dieta nelle diverse fasi della vita e Agenda 2030 Il Raccomandazioni nutrizionali per il: bambino, adolescente, adulti, donna in gravidanza, sportivo
7	MODULO N.7 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni e Agenda 2030 Cibo e religioni e rispetto della Costituzione

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Tutte le lezioni sono state strutturate in modo interattivo tra insegnante e alunni che sono stati continuamente stimolati ed invitati a partecipare al dialogo. Per ogni argomento trattato si è partiti dalle conoscenze pregresse dei ragazzi, dalla loro esperienza maturata sia nel privato che in ambito scolastico. Si è costantemente cercato di stimolare i ragazzi a sviluppare processi intuitivi e deduttivi, e a trovare i collegamenti tra le diverse discipline.

È stato utilizzato il libro di testo come guida per gli argomenti da trattare. Tutti i contenuti delle lezioni sono stati presentati alla classe utilizzando slides (PowerPoint), filmati. Sono stati utilizzati inoltre informazioni sul web, casi di cronaca, curiosità e problematiche personali per approfondire o trattare ex novo diverse tematiche.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi specifici dell'apprendimento prefissati e in relazione alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo e individuali, dibattiti, visioni di filmati/documentari, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico. Sono state usate spesso le metodologie di *cooperative learning* e di *tutoring* per favorire l'integrazione di tutta la classe e in particolare degli allievi con BES e DSA. Spesso è stato assegnato a ognuno un ruolo all'interno del piccolo gruppo, favorendo il lavoro del singolo in concomitanza con quello di gruppo.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La scala di valutazione adottata è stata da 0 a 10 e gli indicatori sono stati desunti dalle griglie elaborate in



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

ambito dipartimentale e dal documento relativo pubblicato nel PTOF d'Istituto. La verifica delle capacità di comprensione e sintesi e delle competenze lessicali dello studente è avvenuta attraverso la valutazione degli interventi orali durante le lezioni, mentre quella delle capacità linguistiche, espressive e argomentative attraverso la somministrazione di prove scritte quali: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. Per quanto concerne le prove scritte sono tutte a risposta aperta fatta eccezione quando previsto dalla normativa o cogente o previsto in sede di CDC.

La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze e competenze acquisite e della correttezza e chiarezza espositive. Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state varie; la valutazione è stata tempestiva e trasparente. Il docente ha sempre stimolato negli alunni il processo di autovalutazione delle verifiche orali, ossia la consapevolezza del livello raggiunto, degli elementi positivi e di quelli da potenziare. È stata altresì valutata la partecipazione, l'attenzione, la capacità di intervenire con argomentazione adeguata e pertinente, il rispetto delle consegne indicate, la costanza e l'impegno nel lavoro domestico e in quello in classe, la capacità di studiare da solo e in gruppo e di produrre un risultato positivo all'interno del piccolo gruppo.

La docente

prof.ssa M. Alessandra Balduccini

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA/PASTICCERIA)

DOCENTE: Danilo Di Vuolo

LIBRO DI TESTO: Laboratorio di Pasticceria

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI: 5 pasticceria /2 cucina

COMPETENZE DISCIPLINARI
<p>Competenze Area 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 e di servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Competenze Area di Indirizzo n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicando strumenti e metodi adeguati. Migliorare le capacità espositive nella produzione orale e scritta</p>
<p>Competenze Agenda 2030 obiettivi 2; 3; 12; 15 Analizzano le abitudini alimentari, il ciclo di produzione e lavorazione dei prodotti e l'impatto di questi sul cambiamento climatico, la biodiversità e la povertà. Mettono in relazione questi fattori con la salute pubblica ed ambientale studiando e promuovendo gli SDGS.</p>
ABILITÀ
<p>Ampliare in generale il vocabolario personale e la conoscenza del linguaggio specifico della materia (enogastronomia) coi relativi termini tecnici, che adoperano con maggior proprietà</p>
<p>Adattare al contesto socioculturale i menu. Promuovere la consapevolezza alimentare resa possibile grazie al legame col territorio, alla conoscenza della stagionalità, della biodiversità e della naturalità degli alimenti. Valutare l'impronta ecologica e carbonica degli ingredienti.</p>
<p>Individuare gli elementi essenziali della pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento e lavorazione delle materie prime.</p>
<p>Promuovere la salute globale e affrontare i bisogni delle persone sulla base dell'intima relazione tra la loro salute, il cibo, gli animali e l'ambiente in cui vivono, considerando l'ampio spettro di determinanti che da questa relazione emerge.</p>
COMPETENZE DISCIPLINARI

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

- Saper lavorare in gruppo ed in contesti complessi
- Progettare, comunicare, collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile seguendo le indicazioni del responsabile di settore
- Saper applicare delle strategie di problema solving
- Saper realizzare elaborati gastronomici secondo la cultura alimentare locale e nazionale.
- Applicare strategie di autoimpiego e di ricerca attiva del lavoro

La classe ha evidenziato livelli di apprendimento differenziati, distinguendosi prevalentemente in due fasce di rendimento. Un primo gruppo di studenti ha raggiunto risultati elevati, dimostrando conoscenze complete e approfondite, competenze operative sicure e autonome e un'ottima capacità di applicare correttamente tecniche e procedure nella realizzazione degli elaborati culinari. Tali alunni si sono distinti per partecipazione attiva e propositiva, impegno costante, uso appropriato del lessico tecnico e capacità di rielaborazione personale dei contenuti, mostrando inoltre una buona consapevolezza critica attraverso il processo di autovalutazione svolto al termine delle esercitazioni pratiche e delle degustazioni didattiche. Un secondo gruppo ha conseguito un rendimento complessivamente adeguato, raggiungendo gli obiettivi essenziali previsti dalla programmazione. Gli studenti hanno mostrato discrete capacità operative e una preparazione nel complesso soddisfacente, pur evidenziando talvolta alcune incertezze sia nell'esposizione orale sia nell'utilizzo del linguaggio tecnico-specifico. La partecipazione alle attività didattiche e laboratoriali è stata generalmente regolare e l'impegno abbastanza costante, consentendo un progressivo



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

consolidamento delle competenze teoriche e pratiche. Complessivamente, la classe ha mostrato interesse verso le attività proposte e una positiva evoluzione nel percorso formativo e professionalizzante.

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	<p>MODULO N.1 SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo. Il Pacchetto Igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi.</p>
2	<p>MODULO N.2 LA SALUTE IN CUCINA Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Le reazioni avverse agli alimenti e le intolleranze alimentari (farmacologiche ed enzimatiche).</p>
3	<p>MODULO N.3 IL MENU E LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, private banqueting), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala.</p>
4	<p>MODULO N.4 LE MATERIE PRIME (FARINA- UOVA- LATTE – CACAO –FRUTTA SECCA-I GRASSI) Che sono gli sfarinati, quali sono le sostanze che caratterizzano gli impasti, come si impastano i prodotti lievitati. Quali sono le caratteristiche merceologiche dell'uovo e l'importanza dell'utilizzo in pasticceria. La differenza dei grassi vegetali e animali, il loro utilizzo in pasticceria. Qual è il ruolo della frutta secca in pasticceria. Le varietà di cioccolata, le temperature e strutture.</p>
5	<p>MODULO N.5 - LE PREPARAZIONI DI BASI IN PASTICCERIA La pasta frolla, la pasta sfoglia, il pan di spagna, i bignè, le meringhe, mousse e semifreddi. La loro struttura, i metodi di preparazione, la conservazione.</p>
6	<p>MODULO N.6 - LE PREPARAZIONI DI BASI IN CUCINA La pasta fresca, il pane, la pizza.</p>
CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	Le potenzialità del territorio per creare delle iniziative di business in ambito ristorativo
2	Idee per creare una start up
3	Le politiche attive del lavoro (come cercarsi il lavoro adatto ai propri talenti e alle proprie aspirazioni)
4	Le azioni di sostegno pubblico all'imprenditorialità giovanile (INVITALIA, Sviluppo Campania, ecc.)

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Le metodologie sono prevalentemente ispirate alla didattica laboratoriale del *learning by doing*. Le attività pratiche sono state svolte, ordinariamente, in gruppi da quattro per favorire il processo di apprendimento e di responsabilizzazione. Nel secondo quadrimestre, sono state previste delle esercitazioni organizzate in chiave individuale, ognuno infatti ha realizzato una specifica preparazione. Tale modalità ha permesso anche di valutare gli studenti.

In classe l'insegnante ha usato approcci partecipativi, in cui si individuava un argomento attinente alle esercitazioni pratiche e attraverso l'uso del Debate, ogni volta, è stata avviata una discussione articolata. Tale metodo ha permesso di valorizzare il protagonismo dei giovani, incrementando il loro grado di motivazione.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La scala di valutazione adottata è stata da 0 a 10 e gli indicatori sono stati desunti dalle griglie elaborate in ambito Dipartimentale e dal documento relativo pubblicato nel PTOF d'Istituto. La verifica delle capacità di comprensione e sintesi e delle competenze lessicali dello studente è avvenuta attraverso la valutazione degli interventi pratici durante le attività laboratoriali.

La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze e competenze acquisite e della correttezza e chiarezza espositive e della capacità di saper realizzare praticamente gli elaborati culinari. Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state varie. Il docente ha sempre stimolato negli alunni il processo di autovalutazione al termine di ciascuna esercitazione pratica, ossia la consapevolezza del livello raggiunto, degli elementi positivi e di quelli da potenziare e degli eventuali errori riscontrati durante la fase della degustazione didattica. È stata altresì valutata la partecipazione, l'attenzione, la capacità di intervenire con argomentazione adeguata e pertinente, il rispetto delle consegne indicate, la costanza e l'impegno nel lavoro in laboratorio e in quello svolto in classe. Anche la partecipazione ad attività professionalizzanti extracurricolari è stata oggetto di valutazione

Il Docente
prof. Danilo Di Vuolo

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Elena Falcone

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

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI:2

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.

All'inizio del triennio, la classe ha manifestato una fragilità diffusa nelle basi della lingua; tale condizione ha reso necessario un sistematico lavoro di recupero e consolidamento dei prerequisiti e delle strutture morfosintattiche già trattate in precedenza, al fine di colmare le lacune pregresse. Con il procedere del percorso scolastico, sebbene non tutti gli studenti abbiano risposto con lo stesso rigore nello studio individuale, e l'approccio ai contenuti si sia rivelato a tratti mnemonico e poco organico, il gruppo ha sorpreso per la capacità di fare squadra e per la disponibilità al miglioramento. In particolare, durante l'ultimo anno - e grazie ad una maggiore consapevolezza del traguardo imminente dell'Esame di Maturità - la partecipazione alle lezioni è stata molto più attiva e propositiva, soprattutto per alcuni allievi, fortemente desiderosi di migliorare le competenze linguistiche a prescindere dagli esiti nella disciplina. Pertanto, una parte della classe con conoscenze più fragili, grazie ad uno studio più organico e al supporto dei docenti di sostegno, ha globalmente raggiunto gli obiettivi minimi prefissati; un altro gruppo ha acquisito conoscenze pienamente sufficienti e, in qualche caso, più che sufficienti; infine, una selezionata fascia di studenti ha conseguito una solida padronanza lessicale e un'approfondita conoscenza degli argomenti trattati.



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

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
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 incentivare la responsabilità individuale e di gruppo. 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. Infine, per supportare l'acquisizione e il consolidamento del lessico, sono state impiegate piattaforme interattive come *Wordwall*. Tale scelta si è rivelata efficace in quanto la dimensione ludica ha evitato un sovraccarico cognitivo, specialmente nelle ore finali della giornata, promuovendo al contempo un clima di apprendimento sereno, disteso e inclusivo.



Istituto Superiore Polispécialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico, sono state proposte verifiche scritte strutturate, semi-strutturate e una sommativa di fine quadrimestre, oltre che un congruo numero di verifiche orali.

In relazione alle griglie dipartimentali, la docente ha ritenuto opportuno apportare lievi adattamenti per le verifiche scritte, al fine di adeguare gli strumenti di misurazione alle reali competenze del gruppo classe. Di conseguenza, per le prove di livello facilitato, la declinazione dei punteggi è stata ricalibrata in un'ottica di valutazione formativa; 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