



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 1 di 38

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a SEZ A

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO: 2018/19



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 2 di 38

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA
15 MAGGIO 2019

NUOVO ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2018/19

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a sez. A

Indirizzo: enogastronomia

Docente	Materia/e insegnata/e	N°ore insegnam	Firma del docente
Bianchi Barbara	Inglese	3	
Bogogna Carlo	Scienze motorie	2	
Ribera Roberto	Italiano e storia	4; 2	
Mondella Pasquale	Laboratorio di Cucina	4	
Ghittino Silvia	Francese	3	
Riboldazzi Manuela	Religione	1	
Bretto Silvia	Matematica	3	
Fuoco Filomena	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	
Cerrato Amelia	Laboratorio di sala	2	
Conti Paola	Tedesco	3	
Paglialunga Giuseppe L.	Diritto e Tec. Amm.	5	
Bertinotti Giancarla	Sostegno	18	
Moschitta Giusy	ARC	1	

Docente coordinatore della classe
Prof. G.L. Paglialunga

Il dirigente scolastico
Dott.sa Loreta Guacci

CLASSE 5° SEZ A
INDIRIZZO: ENO GASTRONOMIA
ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 38

	NOME E COGNOME
1	Francesco Dadey Ansah Boakie
2	Giorgia Bellotti
3	Martina Caimi
4	Daniele Di Martino
5	Joan Sebastian Diaz Garcia
6	Fabio Foderaro
7	Martin Giacobbo
8	Massimiliano Giacubbo
9	Paul Henri Gnonto
10	Annalisa Grosso
11	Endri Kraja
12	Martina Ladisa
13	Daniele Milani
14	Papa Ndiaye
15	Albero Pappalo
16	Yuri Pesare
17	Silvestro Privitelli
18	Alessio Roci
19	Michele Romano
20	Raffaele Trezza
21	Luca Zani

Maschi n° 17
Femmine n° 4
Tot. N° 21

CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
------------	-----------	-----------	-----------



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 38

Inglese	Bianchi Barbara	Bianchi Barbara	Bianchi Barbara
Scienze motorie	Bogogna Carlo	Bogogna Carlo	Bogogna Carlo
Italiano e storia	Ribera Roberto	Ribera Roberto	Ribera Roberto
Laboratorio di Cucina	Minosi Paolo	Minosi Paolo	Mondella Pasquale
Francese	Morellini Carla	Ghittino Silvia	Ghittino Silvia
Religione	Vallanzasca Roberto	Vallanzasca Roberto	Riboldazzi Manuela
Matematica	Bretto Silvia	Bretto Silvia	Bretto Silvia
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Fuoco Filomena	Fuoco Filomena	Fuoco Filomena
Laboratorio di sala	-----	Cerrato Amelia	Cerrato Amelia
Tedesco	Giuffrida Elena	Bovio Roberto	Conti Paola
Diritto e Tec. Amm.	Pagialunga G.L	Pagialunga G.L.	Pagialunga G.L.
Sostegno	Cerrato Serena	Bertinotti Giancarla	Bertinotti Giancarla



PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità

-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

-comunicare in almeno due lingue straniere;

-reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

-attivare sinergie tra servizi di ospitalità - accoglienza e servizi enogastronomici;

-curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione Enogastronomia, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

Puntualità e frequenza regolare.

Rispetto delle scadenze.

Gestione corretta dei rapporti con i compagni e con gli insegnanti.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 6 di 38

Partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo.
Sviluppo di una buona capacità di comunicare con metodi e strumenti diversi.
Capacità di lavorare in gruppo e da soli in modo autonomo, organizzato e coordinato.
Acquisizione di dati di flessibilità ed adattabilità.
Abilità ed autonomia operativa per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro.
Capacità di riflessione sulla realtà socio-produttiva esterna al mondo scolastico.

OBIETTIVI COGNITIVI

Potenziamento delle capacità critiche e valutative.
Conseguimento di un'adeguata cultura di base settoriale.
Conseguimento di una professionalità più elevata rispetto a quella acquisita con il diploma di qualifica.
Padronanza dei contenuti, delle tecniche operative e dei mezzi espressivi e di comunicazione di base riguardanti l'area culturale e professionalizzante.
Conseguimento delle capacità di raccordo tra i vari ambiti disciplinari.
Sviluppo della consapevolezza che la crescita delle conoscenze, delle competenze cognitive e delle abilità operative nei vari ambiti disciplinari è in funzione delle procedure e delle operazioni di studio e di apprendimento che lo studente mette in atto.
Più in particolare, con riferimento alle programmazioni disciplinari dei docenti della classe, il Consiglio di classe ha operato al fine di:
potenziare le capacità critiche e valutative;
far acquisire una certa autonomia operativa e padronanza dei mezzi espressivi.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLE SINGOLE MATERIE (conoscenze – competenze – capacità)

CONOSCENZE:



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 38

Diritto e tecnica amministrativa delle imprese turistiche	<ul style="list-style-type: none">- Contabilità e bilancio d'esercizio dell'impresa turistica- Le imposte- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale- La legislazione turistica- La programmazione e il budget- Marketing turistico, strategico e operativo- Fasi e procedure di redazione di un business plan <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere il Bilancio d'esercizio- Saper distinguere i vari tipi di imposta- Analizzare il mercato turistico ed interpretare le sue dinamiche- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
---	---

Lab. di Sala e Vendita	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">- Acquisire le conoscenze del laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili- I principi di una corretta sanificazione di una sala e delle attrezzature- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità- La classificazione di bevande analcoliche, alcoliche- Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate
------------------------	---



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 38

Lingua Tedesca	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici- I principi di enologia- Caratteristiche organolettiche del vino- I criteri di abbinamento cibo-vino- L'analisi del piatto e l'abbinamento <p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare correttamente la macchina dell'espresso- Operare nel rispetto della normative vigente, in fatto di sicurezza fisica ed alimentare.- Saper svolgere attività operative in relazione alla produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione- Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.- Saper presentare un vino, salume e formaggi del territorio.- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.- Saper svolgere alcune preparazioni della cucina alla lampada <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento in contesti di attività di lavoro.- Rispettare le "buone pratiche" inerenti a l'igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni del bar.- Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscere il lessico legato alle strutture alberghiere e ristorative.- conoscere alcuni aspetti di cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.- conoscere il lessico e la terminologia adeguati alla microlingua.- conoscere le caratteristiche gastronomiche del territorio. <p>CAPACITÀ'</p> <ul style="list-style-type: none">- saper comprendere i punti principali di messaggi e annunci su argomenti di interesse sociale e professionale- saper ricercare informazioni in testi anche di tipo professionale.- saper redigere e esporre un menù.- saper utilizzare il lessico e la terminologia della microlingua.- saper utilizzare le strutture grammaticali più rilevanti anche nella redazione di lettere professionali- saper interagire in conversazioni di tono formale con uso della forma di cortesia. <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscere una brochure, un dépliant, un sito, un menù.- orientarsi nella promozione di un ristorante usando la microlingua- comprendere , saper comporre ed esporre un menù .
----------------	---



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 38

- saper presentare dei prodotti e piatti del territorio

Scienze Motorie e Sportive	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper prevenire e affrontare gli infortuni con un comportamento adeguato alle varie situazioni.- Saper assumere un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo (corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di un'attività di fitness). <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Alimentazione, sport e benessere.- Primo soccorso e relativi approfondimenti (BLS).- Regolamenti degli sport praticati. <p>CAPACITÀ/ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none">- Pianificazione di elementari esercizi per la prevenzione infortuni..- Sapere eseguire le manovre di rianimazione cardio-polmonare.
----------------------------	---

Matematica	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper costruire il grafico di una funzione interpretando interpretando graficamente i risultati algebrici- Saper interpretare il grafico di una funzione- Saper giustificare con il grafico i risultati algebrici ottenuti <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Conoscere la definizione di funzione e riconoscerne le caratteristiche- Conoscere il significato di limite di una funzione- Conoscere l'algebra dello 0 e dell'infinito e le tecniche per la risoluzione delle forme indecisione- Conoscere il significato di asintoto di una funzione- Conoscere la definizione ed il significato geometrico di derivata di una funzione in un punto- Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo ed assoluto di una funzione- Conoscere il significato di funzione crescente e decrescente. <p>CAPACITÀ/ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper calcolare i limiti di una funzione e le forme di indecisione- Saper rappresentare i limiti di una funzione- Saper individuare e determinare l'asintoto di una funzione- Saper determinare le derivate di una funzione e saperne trarre le informazioni relative al grafico.
Enogastronomia	<p>COMPETENZE:</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 38

	<p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>CONOSCENZE: Caratteristiche di prodotti del territorio; Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari Sistema HACC Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Software di settore</p> <p>ABILITA' Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
ITALIANO	<p>Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti; capacità di produzione di testi scritti e chiarezza nell'esposizione orale; capacità di analisi, sintesi, collegamento, valutazione e formulazione di giudizi personali sui testi presi in esame.</p> <p>In particolare per le abilità relative alla comunicazione scritta gli obiettivi riguardano correttezza formale, proprietà lessicale, pertinenza agli argomenti proposti, articolazione, coesione, coerenza nell'esposizione, capacità di approfondimento, capacità di reperire e utilizzare materiali.</p> <p>Saranno altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.</p>
STORIA - CITTADINANZA COSTITUZIONE	<p>Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti; capacità di produzione di testi scritti e chiarezza nell'esposizione orale; capacità di analisi, sintesi, collegamento, valutazione e formulazione di giudizi personali sui testi presi in esame.</p> <p>In particolare per le abilità relative alla comunicazione scritta gli obiettivi riguardano correttezza formale, proprietà lessicale, pertinenza agli argomenti proposti, articolazione, coesione, coerenza nell'esposizione, capacità di approfondimento, efficacia stilistica, capacità di reperire e utilizzare materiali.</p> <p>Sono altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p> <p>- Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 38

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le principali tossinfezioni alimentari e le modalità di trasmissione.- Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari <p>CAPACITÀ/ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico- Saper riconoscere e valutare il ruolo nutrizionale di un alimento e individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari..- Saper riconoscere e analizzare comportamenti scorretti sulla manipolazione degli alimenti.- Saper cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche o patologiche <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico- Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali- Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
---	--

RELIGIONE	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">-Conoscenza approfondita della risposta che il cristianesimo offre al problema della verità per un confronto critico e costruttivo con le altre visioni-Definire i modi e il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica-Conoscere le linee essenziali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana-Definire sacralità e valore della vita-Conoscere il contributo della riflessione offerto dalla Chiesa e dalle altre religioni <p>CAPACITÀ/ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none">-Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo-Argomentare le motivazioni per adottare comportamenti equi e solidali-Illustrare e spiegare le diverse posizioni etiche nell'ambito dei temi di bioetica trattati-Riconoscere le azioni attuabili per un intervento responsabile che tuteli la realtà creata <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">-Dare valore alla vita umana in ogni sua condizione-Acquisire un atteggiamento critico ma tollerante-Discutere sulla necessità di criteri etici per l'azione politica-Sensibilizzare verso la situazione di povertà di vaste aree del mondo per affermare i diritti dei più deboli-Essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita
------------------	---



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 38

	<p>CONOSCENZE Conoscere aspetti della cultura e della civiltà dei Paesi francofoni Conoscere il lessico e la terminologia adeguata alla microlingua</p> <p>COMPETENZE Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi, utilizzando il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per poter interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>ABILITA' Saper comprendere in modo globale un testo di vario genere Saper utilizzare la terminologia della microlingua Saper redigere brevi testi riguardanti il proprio settore (menù, CV, lettera di motivazione...) Saper interagire in una conversazione in modo adeguato</p>
--	---

CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI

Diritto e tecnica amministrativa	<p>MODULO A : il turismo e le fonti del diritto Turismo sostenibile e responsabile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale Il turismo enogastronomico</p> <p>MODULO B : la legislazione turistica Gli obblighi dell'imprenditore I requisiti per l'avvio dell'impresa La sicurezza e salute sul luogo di lavoro Il problema della sicurezza alimentare Piano di autocontrollo HACCP La tracciabilità e la rintracciabilità L'etichettatura spreco alimentare Contratto di catering Contratto di banqueting Il codice del consumo La responsabilità del ristoratore La responsabilità per vendita e somministrazione bevande alcoliche a minori I marchi di qualità dei prodotti alimentari Prodotti a km 0 Presidi Slow food</p> <p>MODULO C : Le politiche di vendita nella ristorazione Il marketing turistico territoriale Il piano di marketing Le strategie del marketing mix</p>
----------------------------------	--



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 38

	<p>MODULO D : la programmazione aziendale</p> <p>Unità 1</p> <p>Il budget</p> <p>Il controllo budgetario</p> <p>Vantaggi e limiti del budget</p> <p>Fasi del Business Plan</p> <p>I preventivi di impianto</p> <p>MODULO 0 : argomenti presenti nel libro di testo del secondo biennio.</p> <p>Cenni sul bilancio di esercizio; struttura e contenuto ; analisi.</p> <p>Le imposte dirette e indirette</p>
--	--

Matematica	<p>MODULO 1: Studio di funzione</p> <p>UDA 1 : Ripasso</p> <ul style="list-style-type: none">- Definizione di funzione- Determinazione del dominio di funzioni algebriche- Intersezioni assi e positività di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte- Simmetrie di una funzione- Lettura di grafici <p>UDA 2 : Limiti di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none">- Definizione intuitiva di limite- Calcolo di limiti di funzioni e semplici forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞- Definizione di funzione continua e discontinua- Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui- Cenni a semplici funzioni logaritmiche ed esponenziali <p>MODULO 2: Il calcolo differenziale e lo studio di funzioni</p> <p>UDA 1: derivata di una funzione in un punto</p> <ul style="list-style-type: none">- Definizione- Interpretazione geometrica- Calcolo della derivata prima di una funzione potenza, derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente <p>UDA 2: Punti stazionari</p> <ul style="list-style-type: none">- Ricerca di massimi e minimi- Determinazione degli intervalli di crescita o decrescenza della funzione- Definizione intuitiva di flesso (dedotta dal cambio di concavità della funzione)- Grafico di una funzione
------------	--

Scienze Motorie e Sportive	<p>“Potenziamento Fisiologico”</p> <p>Incremento delle capacità condizionali e mobilità articolare</p> <p>Contenuti</p> <p>Corsa con variazioni di ritmo e direzioni, esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico , percorsi a stazioni ed in circuito, lavori a coppie ed in gruppo con e senza sovraccarico, utilizzo di piccoli e grandi attrezzi, staffette</p> <p>“Consolidamento degli schemi motori e delle capacità coordinative”</p> <p>Le abilità motorie</p> <p>Contenuti</p>
----------------------------	--



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 38

	<p>Esercizi di abilità e destrezza, esercizi di coordinazione dinamica generale, esercizi di coordinazione dinamica generale</p> <p>“Primo soccorso” Contenuti L’ ABC del soccorritore, BLS, i traumi nello sport</p> <p>“Alimentazione, Sport e Benessere ” Educazione alimentare, attività interdisciplinare di italiano e alimentazione: Contenuti Alimentazione ed attività fisica, attività motoria e benessere psicofisico, il fitness</p> <p>“Approfondimento e pratica delle attività sportive” Pallavolo, Calcio a 5, Basket, Unihockey Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra, partite e mini tornei</p>
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">● Decadentismo: Pascoli, avanguardie storiche, Futurismo: FT Marinetti, Palazzeschi;● Pirandello, Svevo, Montale, Sibilla Aleramo, Enzo Bianchi, Umberto Eco.● Articolo di giornale, saggio breve, recensione, tema letterario.
STORIA	<ul style="list-style-type: none">● L'Europa di fine Ottocento: la caduta dei grandi imperi. La rivoluzione bolscevica in Russia● La Prima guerra mondiale. Il trattato di Versailles.● Gli anni Venti negli USA: crisi del 1929.● Mussolini: dalla marcia su Roma ai patti lateranensi.● Gli Anni Trenta in Europa. Dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich: Hitler.● Totalitarismi: Fascismo, nazismo, stalinismo.● La seconda guerra mondiale. L'universo concentrazionario.● Da Yalta alla guerra fredda: USA e URSS.● La nascita della Repubblica Italiana.● La guerra di Corea, la crisi di Cuba.● Visione di film e discussione in classe; lettura del quotidiano.
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E <ul style="list-style-type: none">● Risorse energetiche, rifiuti, tutela dell’ambiente. Intervista a Greta Thunberg● Interculturalità e multiculturalità● Il volontariato: ONLUS – ONG – TERZO SETTORE● Profughi, rifugiati, guerra● Giustizia internazionale da Norimberga a L’Aja● Carcere, pena di morte, tortura● La condizione della donna
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	<p>Ripasso e svolgimento di argomenti non trattati nella classe quarta:</p> <p>Mo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici glucidi – lipidi – proteine</p> <p>Mo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici UD 1 L’acqua e i sali minerali UD 2 Le vitamine e le sostanze bioattive</p> <p>Mo 3: L’alimentazione strumento per il benessere</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 38

UD 1 I LARN e le Linee Guida

UD 2 Le piramidi alimentari

Modulo 4: La cottura degli alimenti: aspetti fisico – chimici e nutrizionali

UD 2 Gli effetti della cottura sui principi alimentari

Mo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

UD1 Dieta razionale ed equilibrata

Mo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari

UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari

Mo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

UD1 Le contaminazioni degli alimenti: aspetti generali

UD2 Le malattie di origine alimentare: aspetti generali

Mo 4 ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE

UD1 Gli alimenti e le bevande

UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera

Aspetti generali dei nuovi prodotti alimentari.

Letture di approfondimento, alimentazione e salute, per la preparazione allo svolgimento della seconda prova scritta:

Nutrizione per l'uomo nel rispetto della terra.

La gestione degli sprechi nelle aziende ristorative .

I falsi made in Italy sono un pericolo per la salute.

I disturbi del comportamento alimentare.

L'indice glicemico.

Poiché le tecniche di conservazione, le certificazioni di qualità, il sistema HACCP sono state sviluppate nella disciplina di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina, ad esse si farà riferimento solo per quanto riguarda la prevenzione delle malattie alimentari.

RELIGIONE

- I diritti umani: cosa sono ed esempi di quando essi sembrano venire a mancare
- Il ruolo dei social media: come essi possano influenzare negativamente il giudizio delle persone e imparare a utilizzarli
- La violenza sulle donne: come prevenire l'ondata di violenza che sta colpendo le donne in questo periodo e il ruolo della donna nella società odierna
- Il giorno della Memoria: perchè è importante non dimenticare
- La questione del razzismo: come riconoscerlo e come combatterlo
- Scelte politiche: il cattivo esempio degli estremismi
- La religione cristiana: come i suoi valori fondamentali possano guidarci nelle scelte di ogni giorno e ci possano rendere cittadini responsabili
- Conoscere le altre religioni: un confronto per arricchire la nostra esperienza; focus sul cibo e le religioni.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 38

FRANCESE

Module 5 “Les menus”

Module 6 “La sécurité et l’alimentation”

Module 7 “Le restaurant”

Module 8 “Postuler à un emploi”

Géographie culinaire

Les traditions culinaires



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 38

INGLESE

Modulo 1 - Report on the Summer Training Experience

bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html

Report sullo stage estivo scritto e orale: Presentazione del luogo di lavoro, racconto delle esperienze, sintesi e valutazione Questionari di valutazione esperienze di lavoro o stage Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo – costruzione del lessico di base attraverso un lavoro di suggerimento/proposta peer-to-peer)

Modulo 2 – Writing a Resumé and a Cover Letter

bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html

Come scrivere un Curriculum Vitae sulla base del modello europeo e su altri modelli Come descrivere competenze comunicative, organizzative e settoriali Come utilizzare Internet per cercare lavoro e confrontare profili Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo)

ROLE-PLAY: „Job fair“

SONDAGGIO da www.caterer.com: offerte di lavoro – cosa so fare / cosa no

COMPETENZE specifiche 1+2

Affrontare un colloquio di lavoro

Scrivere e tenere aggiornato il proprio CV

Redigere Cover Letter adeguate alle diverse situazioni/richieste; rispondere a un'offerta di lavoro

Modulo 3 – IMPORTANT CHEFS Worldwide (book pp 290-92) Ricerche personali sui top chef del momento: My Fave Top 3 World 50 Best Restaurants:

<http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners> + <http://www.foodandwine.com/best-new-chefs>

Vedere anche: bbianchienglishlessons.weebly.com/chefs-biographies.html e

<http://www.foodandwine.com/best-new-chefs>

Alice Waters (see also Slow versus Fast: <http://bbianchienglishlessons.weebly.com/healthy-eating--slow-food.html>)

Julia Child: <https://www.youtube.com/watch?v=M9AITdJBtNq&feature=youtu.be>

[Zen Buddhist nun Jeong Kwan's Korean temple food philosophy:](https://www.youtube.com/watch?v=X3KIDY8JN3U)

<https://www.youtube.com/watch?v=X3KIDY8JN3U>

TASK: a partire dalle ricerche creare un MENU DEGUSTAZIONE „Top of the World“ – scegliere le ricette e tradurle, preparando una breve presentazione degli chef che le hanno ideate.

COMPETENZE specifiche

Raccogliere dati su chef famosi, analizzare e confrontare siti web di cuochi e ristoranti

Sintetizzare le informazioni raccolte e relazionare per iscritto e a voce

Modulo 4 – Food and Religion (book pp 300-311)

<https://bbianchienglishlessons.weebly.com/food-and-religions.html>

Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism - fasting and dietary restrictions

Kosher food and recipes - video “What it takes to prepare a Kosher meal”

<https://www.youtube.com/watch?v=wG13bVyVhXo>

Food and Celebrations related to the students' family traditions (ricerche individuali)

COMPETENZE specifiche



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 38

Raccogliere dati sulle abitudini alimentari legate alle diverse religioni; comprendere video con parlanti nativi

Raccontare esperienze personali/familiari legate a festività religiose, oralmente e per iscritto

Modulo 5 – A Culinary Tour of the World (book pp 290-92)

Traduzione di ricette dal mondo – lavoro di gruppo

+ RICERCHE di gruppo su alcune CUCINE DAL MONDO:

<https://bbianchienglishlessons.weebly.com/foods-from-the-world.html>

- Worldwide foods and ingredients <http://travel.cnn.com/explorations/eat/worlds-50-most-delicious-foods-067535/>
- Food Trends

COMPETENZE specifiche

Tradurre dall'inglese all'italiano e viceversa alcune ricette tipiche, correggendo e integrando il testo base laddove necessario

Comprendere il linguaggio quotidiano per parlare di cibo e nuove tendenze. Lessico ed espressioni nuove

Fare una semplice ricerca multimediale su Cibo e tradizioni Culinarie di un paese straniero e presentarla alla classe

Modulo 6 – Principles of Nutrition - Food, Health and Fitness (book pp 313-25)

<https://bbianchienglishlessons.weebly.com/healthy-eating--slow-food.html>

[The New Food Pyramid](#)

The Double Pyramid

[My Plate](#)

Eating by the Colours (the importance of phytochemicals) – Presentazione PREZI

<https://prezi.com/yvvcnvj4idkb/eatbythecolours/#>

Organic food

Slow Food *

COMPETENZE specifiche

Comprendere i concetti fondamentali relativi ai temi trattati e sintetizzarli in modo personale in un testo di circa 10 righe (tipo quesito terza prova)

esporre oralmente i temi trattati

Modulo 7 – New Trends (book pp 339-46)

Molecular gastronomy <https://bbianchienglishlessons.weebly.com/molecular-cuisine.html>

Fusion cuisine

Pop-up restaurants

* SLOW versus Fast Food – <https://bbianchienglishlessons.weebly.com/healthy-eating--slow-food.html>

<https://www.slowfood.com/>

“Good, Clean and Fair: the Slow Food Manifesto for Quality”:

https://n4v5s9s7.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/2015/07/Manifesto_Quality_ENG.pdf

Street foods today

Art and cooking

COMPETENZE specifiche

Fare ricerche individuali sui temi e cercare esempi concreti

Discutere e presentare gli esempi trovati

Reports on meaningful experiences



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 38

BOSE
A SCHOOL TRIP TO PUGLIA

Modalità di lavoro

Nel corso dell'anno scolastico le prove scritte sono state strutturate tenendo conto del percorso professionale:

la redazione di una ricetta, anche a partire da una lista di ingredienti assegnati (tipo "invention test")

la creazione e la descrizione di un Menu a tema o un Menu degustazione

la sintesi di un argomento collegato ai temi trattati nei diversi moduli

il confronto tra due argomenti (ad es. similarities and/or differences between slow and fast food, my plate and the food pyramid, eating habits and religions)

la risposta ad un'offerta di lavoro (Cover Letter) apparsa su una rivista o su un sito specializzato.

Il Programma è scaricabile dalla pagina: <https://bbianchienglishlessons.weebly.com/school-stuff.html>

TEDESCO

Grammatica e formazione della frase, con molteplici tempi verbali, passato, Perfekt, Passiv, verbi modali, la costruzione delle frasi relative.

Le W Fragen. Ripasso di tutti i casi e preposizioni utilizzando il lessico professionalizzante.

Applicazione delle regole grammaticali a contesti professionalizzanti.

I cibi del Ristorante, le preparazioni.

Il Turismo del territorio.

Testi in Tedesco relativi al territorio di Novara ed alle sue caratteristiche turistiche ed alimentari.

Il menù, la preparazione di un piatto.

Esposizione e spiegazione di piatti ed alimenti del territorio.

La redazione di lettere, la presentazione di sé e delle proprie esperienze professionali, come presentarsi.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 38

Lab. di Sala e Vendita

Modulo 1 Ripasso e approfondimento di argomenti di base delle professioni di sala e vendita
- UD1 La sala ristorante: locali, arredo, elementi della tavola

Modulo 2 Igiene professionale e sicurezza sul lavoro

- UD1 Igiene e sicurezza sul lavoro

Modulo 3 Sviluppo delle tecniche operative

- UD1 Le tecniche di base della sala

- UD2 Il bar e le tecniche di base

- UD3 tecniche di miscelazione

Modulo 4 Le basi dell'enologia

- UD1 Il vino e il servizio

- UD2 Degustazione e abbinamento del cibo

Modulo 5 Sviluppo delle tecniche professionali

- UD1 I servizi speciali : la cucina di sala

- UD2 Operare davanti al cliente

ENOGASTRONOMIA

Ripetizione e approfondimento di alcuni moduli già trattati nel precedente anno scolastico.

Macroarea 1 (vol. B): LE CULTURE ALIMENTARI

Unità 2: Il territorio:

- La cultura alimentare Italiana;
- Il valore della diversità;
- L'italianità come eccellenza;
- I prodotti tipici Italiani

Unità 3: le cucine del mondo:

- La cultura alimentare del mondo

Macroarea 2 (Vol. B): LA QUALITA'

Unità 1: Gli alimenti;

- Definizione e caratteristiche;
- Criteri di classificazione: la classificazione di gamma, la rilevanza nutrizionale, la concentrazione di principi alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionali, dietetici, light.
- Gli OGM: vantaggi e svantaggi.
- Le caratteristiche organolettiche: le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche, tattili, uditive.
- L'analisi sensoriale.
- La degustazione.

Unità 2: La qualità alimentare.

- La sicurezza alimentare.
- I prodotti biologici.
- La filiera corta e il chilometro zero.
- La tutela della tipicità: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.

Macroarea 3 (Vol. B): IL MENU' E LE CARTE

Unità 1: La ristorazione.

- Le forme di ristorazione.
- La ristorazione commerciale.
- La ristorazione alberghiera.
- La ristorazione collettiva.
- Il catering
- La ristorazione viaggiante.

Unità 2: L'elaborazione di menu e carte.

- Storia del menù.
- Tipologie di menu e carte.
- La redazione del menù. La valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, la composizione grafica.

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 38

Macroarea 1 (Vol. C): SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

Unità 1: La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro.
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo.
- Il regolamento (CE) n. 178/2002.
- Il pacchetto igiene.
- La rintracciabilità.

Unità 2: Il sistema HACCP.

- l'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari.
- I sette principi dell'HACCP.
- Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante

Unità 3: L'igiene nella ristorazione.

- L'igiene professionale.
- La cura e l'igiene della persona.
- Gli ambienti: igiene e sicurezza.
- Le attrezzature: igiene e sicurezza.
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza.

Macroarea 2: LA SALUTE IN CUCINA

Unità 1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.

- Le reazioni avverse agli alimenti.
- Le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia).
- Le intolleranze farmacologiche.
- Le intolleranze enzimatiche.

Macroarea 3 (Vol. C): IL CATERING E IL BANQUETING

Unità 1: Il catering

- Che cosa si intende per catering.
- Il contratto di catering.
- Forme di catering.
- Il trasporto dei pasti.

Unità 2: Il banqueting

- Che cosa si intende per banqueting.
- Forme di banqueting.
- Il banqueting manager.
- L'organizzazione di un banchetto.
- Il contratto di banqueting.
- La scheda evento.
- La preparazione delle pietanze.
- L'organizzazione della sala.

Unità 3: Il servizio a buffet.

- Il buffet.
- La classificazione: il buffet di cerimonia.
- Come organizzare un buffet.
- Accorgimenti operativi: attrezzatura, disposizione degli alimenti, decorazioni, conservazione delle pietanze, beverage e sbarazzo.

All. 1 Programmazione pratica 2018-19



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 38

<p>Dal 18 al 24 marzo Visite guidate</p>	<p>Viaggio di istruzione fatto a Lecce alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche della Grecia Salentina.</p>
<p>Altre attività'</p>	<ul style="list-style-type: none">○ · Esperienze di “Geocaching”○ · Monastero di Bose per attività laboratoriale-residenziale○ · Progetto “scuola e territorio” (Caimi e Bellotti)○ · Salone orientamento “sala borsa” di Novara per attività di supporto○ · Incontro con Prof. Mauri , per orientamento università IULM○ · Giornata della memoria, partecipazione a rappresentazione teatrale “ Angeli di Auschwitz”○ · Stage per gli studenti Zani, Privitelli e Giacobbo presso “Identità golose “ di Milano○ · Partecipazione al progetto “ cyber bullismo”○ · “Incontro ITIS- regione Piemonte○ orientamento○ progetto “ Bulimia/ Anoressia”○ progetto Celiachia○ progetto Avis○ progetto Colletta Alimentare e Donacibo○ Attività interdisciplinare di italiano e alimentazione: "Attività dei Servizi di Sicurezza Alimentare del Dipartimento di Prevenzione" - La sicurezza alimentare sui prodotti di origine animale - Servizio Veterinario ASL di Novara○ Attività interdisciplinare di scienze motorie e alimentazione: “Alimentazione, sport e benessere”

ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:

.....
.....
.....
.....

ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE

FAST vs SLOW

Modi opposti di concepire il cibo e il mondo

FAST (1)



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 38

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

FAST (2)

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

SLOW (1)

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

SLOW (2)

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

CUCINA FUTURISTA

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

Unità d'Italia in Cucina

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

BOSE

Esperienza al monastero di Bose

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

Cucina al femminile

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

Intolleranze

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 38

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Risorse energetiche, rifiuti, tutela dell'ambiente. Intervista a Greta Thunberg. Valutazione dell'impatto ambientale del cibo. Gestione degli sprechi nelle aziende ristorative.
- Interculturalità e multiculturalità - Piramide transculturale.
- Il volontariato: ONLUS – ONG – TERZO SETTORE
- Profughi, rifugiati, guerra
- Giustizia internazionale da Norimberga a L'Aja
- Carcere, pena di morte, tortura
- La condizione della donna



METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI

LEZIONE FRONTALE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE - ALTRO

Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva

Lo strumento didattico fondamentale è la lezione frontale, sempre con riferimento al testo a disposizione della classe o ad eventuali appunti integrativi, in modo che sia agevolato il lavoro a casa degli allievi; in ogni momento si lascerà spazio agli interventi e alle domande dei ragazzi, cercando anzi di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione segua una comprensione chiara e completa. La lezione frontale sarà completata da numerosi esempi aziendali, per evitare il rischio che le nozioni apprese, per la loro natura tecnica e un po' arida, risultino fini a se stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato si proporranno casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore turistico, che siano il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi possano sentire, in qualche modo, familiari.

Lo strumento didattico fondamentale è stata la lezione frontale, sempre con riferimento al testo a disposizione della classe o ad eventuali appunti integrativi, in modo che fosse agevolato il lavoro a casa degli allievi; in ogni momento si è lasciato spazio agli interventi e alle domande dei ragazzi, cercando anzi di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione segua una comprensione chiara e completa. La lezione frontale è stata sempre completata da numerosi esempi aziendali, per evitare il rischio che le nozioni apprese, per la loro natura tecnica e un po' arida, risultassero fini a se stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato sono state proposte casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore ristorativo, che fossero il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi potessero sentire, in qualche modo, familiari.

Si è tenuto soprattutto conto delle esigenze pratiche e funzionali del corso di studi professionale e quindi ci si è attenuti a due principi fondamentali: chiarezza espositiva e semplicità di impostazione.

- testo adottato
- schede di lavoro
- lavagna
- dispense e appunti integrativi

Lab. di Sala e Vendita

- Lezioni frontali, esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche in Laboratorio;
- Trascrizione delle esercitazioni e delle ricette studiate
- Lavoro di gruppo;
- Verifica prerequisiti con domande/risposte o dimostrazioni pratiche
- Libro di Testo
- Fotocopie e appunti del docente
- Esercitazioni pratiche guidate
- Macchinari, attrezzature e attrezzerie inventariate nel laboratorio

ENOGASTRONOMIA



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 27 di 38

L'insegnante può avvalersi di varie modalità per svolgere il programma e per cercare di stimolare tutti gli studenti; nel quinto anno, come nel quarto anno, saranno predominanti le attività di laboratorio affiancate da:

- Lezione frontale in aula durante le pause didattiche;
- Attività dimostrative da parte del docente e esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio;
- Visite di studio a strutture ricettive e ristorative, a mercati o magazzini della grande distribuzione;
- Trascrizione delle ricette studiate ed eseguite in laboratorio
- Libro di testo;
- Laboratorio di cucina;
- Proiezione di materiale audio-visivo su argomenti di carattere professionale;
- Partecipazione a manifestazioni sul territorio per valorizzare i prodotti tipici, a concorsi e gare gastronomiche.

Matematica

- Lezioni frontali partecipate
- Libro di testo
- Appunti e schemi elaborati con l'insegnante
- Esercitazioni guidate alla lavagna e a gruppi

L'approccio principale con cui gli argomenti vengono presentati alla classe è la lezione frontale per permettere agli alunni la comprensione dei concetti che si affrontano, tale lezione viene poi completata e ampliata dagli interventi che i singoli alunni fanno per comprendere maggiormente e dai chiarimenti specifici dati dall'insegnante.

In aula gli alunni sono stati abituati a lavorare a coppie d'aiuto o in piccoli gruppi in modo tale che il lavoro domestico di preparazione verifiche orali o scritte sia agevolato .

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Saranno utilizzate attività guidate con rigidità o con un certo margine di elasticità, lezioni frontali, esercitazioni di gruppo, individuali e/o individualizzate, in circuito o a stazioni; il lavoro verrà affrontato in modo analitico, globale o misto; gli argomenti delle attività verranno richiamati durante l'anno scolastico oppure una sola volta esaurendoli uno dopo l'altro. Per le modalità di intervento e/o guida verranno utilizzate la dimostrazione pratica, l'indicazione gestuale, grafica e/ verbale; la proposta di situazioni problematiche che gli allievi devono risolvere. Le attività ludiche e i diversi giochi sportivi, verranno inserite nella seconda parte della lezione, essendo mezzo di espressione delle capacità sia coordinative che condizionali e altresì mezzo di potenziamento dell'aspetto relazionale. Per lo svolgimento delle attività verranno utilizzati piccoli e grandi attrezzi a disposizione, codificati e non codificati, supporti audio-visivi, sonori, cartacei. Le aule e la palestra dell'istituto. In casi particolari (laboratori esterni) potrebbero essere utilizzate altre strutture sportive presenti sul territorio. Strutture esterne all'istituto scolastico: pista di pattinaggio.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- lezione partecipata
- lezione frontale
- lavoro individuale e di gruppo
- questionari ed esercitazioni
- conversazione guidata
- visite guidate a strutture produttive del settore
- interventi di personale esperto
- elaborazione di schemi di lavoro
- comprensione del testo

La realizzazione dell'insegnamento e dell'apprendimento dei moduli/unità didattiche ed il conseguimento degli obiettivi generali e specifici della materia è stato effettuato mediante:

- libro di testo/web



- questionari ed esercitazioni
- conversazione guidata
- visite guidate a strutture produttive del settore
- interventi di personale esperto
- elaborazione di schemi di lavoro
- comprensione del testo
- tabelle operative
- Laboratori interni/ esterni
- sussidi audiovisivi, informatici e multimediali
- strumenti compensativi alunni BES indicati nel PDP/PEI

ITALIANO

Tenendo conto della situazione di partenza le lezioni si articoleranno in momenti dedicati alla spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche

Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM

STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Tenendo conto della situazione di partenza le lezioni si articoleranno in momenti dedicati alla spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche formative e lavori scritti di comprensione e analisi, relazioni degli studenti, discussioni, approfondimenti e verifiche sommative.

Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM

TEDESCO

Gli obiettivi sono stati presentati attraverso unità didattiche con le seguenti fasi:

- motivazione iniziale
- lettura e traduzione di un testo, conversazione
- utilizzo di testi
- creazione e traduzione di frasi e di testi
- reimpiego della lingua e ampliamento del testo con esercizi mirati.
- esercizi di preparazione alla verifica
- eventuali esercizi di recupero e correzione
- verifica

STRUMENTI

Testo in uso, schede fotocopiate, materiali ufficio del turismo, ricerche in internet.

RELIGIONE

- Lezione partecipata. Approfondimento collaborativo attraverso lavori di gruppo
- Lezione frontale
- Brainstorming
- Visione e analisi di film e documentari
- Internet

INGLESE

Il metodo di insegnamento scelto per il conseguimento degli obiettivi è quello nozionale-funzionale-comunicativo, che prevede lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (listening, speaking, reading, writing) nel rispetto delle priorità d'uso. Considerato l'uso della lingua che verrà fatto dagli studenti in occasione delle future esperienze lavorative, si è lavorato principalmente sulle attività di produzione orale in situazione e di ascolto di brani e visione video in lingua autentica. La lezione frontale si è alternata con un approccio laboratoriale, di gruppo e di ricerca. La grammatica è stata presentata in maniera induttiva, dando ai ragazzi stessi la possibilità di ricavare i meccanismi e il funzionamento della



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 29 di 38

lingua inglese. Sono state proposte esercitazioni varie di tipo orale (role-play e simulazione di dialoghi in classe, conversazioni guidate e presentazioni stile “1-2 min speech”) e scritto (composizioni, presentazioni anche di carattere multimediale, relazioni su esperienze, documenti di tipo tecnico legati all’indirizzo di studio). Per quanto attiene più specificamente lo studio della microlingua, si è sempre evidenziata la connessione tra le competenze linguistiche e le competenze professionali che si intendono sviluppare.

FRANCESE

Il metodo adottato parte dalla lezione frontale per l’apprendimento della pronuncia, per la lettura dei testi, per la spiegazione delle strutture grammaticali. Per la grammatica sono stati eseguiti vari esercizi sia in gruppo che individualmente.

Metodi operativi: lezione frontale, lezione dialogata e interattiva, lettura, analisi e traduzione di testi, produzione di testi scritti ed orali riguardanti gli argomenti affrontati.

Strumenti di lavoro: Testo in adozione, schede ed appunti forniti dalla docente, riviste.

VERIFICA E VALUTAZIONE

- 1) Prove d’ingresso - 2) recupero e sostegno - 3) potenziamento -
- 4) caratteristica delle verifiche 5) simulazioni

Si sono svolte

- nei giorni 19 marzo e 26 marzo le simulazioni della prima prova d’esame
- nei giorni 28 febbraio, 2 aprile e 9 maggio le simulazioni della seconda prova d’esame
- nei giorni 7, 12 e 14 marzo le prove invalsi di Italiano, inglese e Matematica



Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva

Controllo in itinere del processo di apprendimento

Prove di ingresso non sono state fatte data la continuità didattica con l'anno precedente.

Recupero e sostegno fatto continuamente soprattutto tra la fine del primo e l'inizio del secondo quadrimestre. Verifiche fatte di frequente secondo la programmazione iniziale volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento nonché all'accertamento sistematico dell'iter formativo; strumenti utilizzati: discussioni, domande flash, prove strutturate, prove di applicazione,

Lab. di Sala e Vendita

Non è stato effettuato il test d'ingresso vista la conoscenza di tutti gli allievi.

È stato effettuato un periodo di recupero in itinere a livello collegiale: al termine del primo quadrimestre.

Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso; saranno anche richiesti commenti e relazioni personali su alcuni argomenti,

Verifiche pratiche (all'inizio di ogni lezione si effettuerà una verifica dei prerequisiti, durante l'esercitazione verrà effettuato un controllo dell'apprendimento attraverso la ripetizione pratica dell'attività proposta)

Verifiche strutturate, semi-strutturate

Esercitazioni pratiche con verifica dell'immagine professionale, della teoria e della pratica operativa.

ENOGASTRONOMIA

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

VALUTAZIONE INTERMEDIA

Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:

- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

(controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione) Interrogazioni orali, prove strutturate, prove pratiche

VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE

- a) scritte/grafiche
- b) orali
- c) pratiche
- d) altre prove

Matematica

Prove di ingresso: data la continuità didattica rispetto all'anno precedente è stata fatta una verifica dopo aver fatto il ripasso degli argomenti trattati il quarto anno e propedeutici al programma del quinto anno.

Recupero e sostegno fatto continuamente soprattutto tra la fine del primo e l'inizio del secondo quadrimestre.

Verifiche fatte di frequente secondo la programmazione iniziale volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento.

Strumenti utilizzati: discussioni, prove strutturate, prove di applicazione



SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

La valutazione globale di ciascun ragazzo è stata una sintesi di molti fattori. All'interno di ogni singolo obiettivo deve essere valutato il miglioramento quantitativo e qualitativo conseguito da ogni allievo/a. Per acquisire informazioni continue sul processo di apprendimento verranno effettuate delle verifiche formative che consistono in discussioni, domande flash, esercitazioni libere e strutturate; per misurare le prestazioni e per esprimere dei giudizi al termine delle unità didattiche verranno effettuate delle verifiche sommative che consistono in test oggettivi dei gesti tecnici studiati, test fisici, prove orali, prove scritte strutturate o semi strutturate. Per la valutazione periodica e finale si considereranno i seguenti elementi: progressi ottenuti rispetto al livello di partenza, raggiungimento degli obiettivi, impegno e serietà nel lavoro (puntualità all'appello, utilizzo degli indumenti idonei per svolgere l'attività, utilizzo corretto dell'attrezzatura), partecipazione al dialogo educativo (rapporto tra n° di lezioni svolte e quelle giustificate a riposo senza presentazione di certificato medico rilasciato dall'autorità competente, frequenza nella ripetizione del gesto motorio per migliorare le proprie prestazioni, tendenza a nascondersi nel gruppo, autonomia nel lavoro didattico ecc.), partecipazione alle attività sportive scolastiche. Un discorso a parte va fatto per quei soggetti che manifestano degli handicap per grossa costituzione fisica, per scarso schema corporeo o per motivi documentati dall'autorità competente. Dal momento che per questi alunni può essere molto difficile giungere a certe mete, diventerà elemento di valutazione la volontà di riuscire e la collaborazione nell'ora di lezione. Per gli allievi esonerati parzialmente, temporaneamente o totalmente dall'attività pratica la valutazione terrà conto della partecipazione attiva alle lezioni (compiti di arbitraggio, assistenza ai compagni ecc.) oltre alle verifiche scritte e/o orali su argomenti trattati.

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Per accertare il raggiungimento degli obiettivi sono state utilizzate verifiche di tipo formativo e sommativo.

Le verifiche formative sono state realizzate in itinere durante il percorso di apprendimento e hanno avuto l'obiettivo di incrementare le competenze generali degli alunni e potenziare quelle specifiche della materia.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Interrogazioni brevi con domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento
- Interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica
- Ripetizione dei contenuti dopo la spiegazione
- Esercizi di calcolo calorico e nutrizionale

Le verifiche sommative sono state realizzate alla conclusione di singoli moduli/unità didattiche per il riscontro del conseguimento degli obiettivi prefissati.

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Interrogazioni orali: una verifica orale per quadrimestre più, eventualmente, altre da proporre in itinere per gli alunni con profitto non sufficiente
- Prove strutturate e semistrutturate
- Domande aperte
- Trattazione sintetica
- Tema

Recupero e sostegno fatto continuamente soprattutto tra la fine del primo e l'inizio del secondo quadrimestre.

Le verifiche scritte e semistrutturate sono state sempre completate da relativa griglia di misurazione in cui sono stati esplicitati i criteri per l'attribuzione del punteggio e per la valutazione. Strumenti compensativi per gli alunni BES indicati nel PDP/PEI.

ITALIANO



Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati

Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di comprensione dei testi.

Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

Lingua straniera (tedesco)

L'accertamento del livello di partenza è avvenuto mediante esercizi orali e scritti in classe.

Il processo di apprendimento con eventuale azione di recupero è stato controllato in itinere.

La valutazione viene dalla continua osservazione degli studenti.

Stante il numero molto esiguo degli allievi è possibile fare esercizi continui durante le lezioni, sia individuali che in piccoli gruppi.

Le verifiche orali sono sia relative ad esercizi grammaticali che a conversazioni simulanti attività lavorative.

Le verifiche scritte vengono ogni volta spiegate agli studenti al fine di consentire loro di comprendere quali sono gli argomenti fondamentali sui quali devono puntare l'attenzione e nella correzione delle stesse vengono proposti esempi ed esercitazioni ulteriori particolarmente in relazione agli argomenti ove si è notata qualche debolezza.

Vengono impartiti esercizi supplementari agli allievi che hanno mostrato debolezze.

RELIGIONE

Per poter valutare gli alunni è stato utilizzato il metodo della discussione, che ha permesso di mettere in luce le conoscenze iniziali di ogni argomento trattato e le riflessioni finali arricchite dall'esperienza fatta in classe.

INGLESE

La verifica formativa in itinere si è svolta secondo le seguenti modalità:

- costante controllo e correzione del lavoro domestico (in particolare dei compiti di scrittura e ricerca) e controllo periodico dei quaderni degli allievi;
- svolgimento di attività ed esercizi in classe uguali nella formulazione e nello stile a quelli somministrati poi in sede di verifica sommativa;
- simulazione in classe della prova sommativa per quanto riguarda i task più impegnativi (esempio: simulazione di role-play).

Al termine di ogni modulo, a seguito delle prove di verifica, è sempre stata data agli allievi la possibilità di recuperare le eventuali lacune in forma orale e/o scritta. Attività di approfondimento sono state proposte come potenziamento delle competenze di base.

Le verifiche sommative – orali e scritte – sono state somministrate a tutta la classe alla fine di ogni modulo o parte ben definita del programma, comprendendo in modo progressivo e calibrato tutte le funzioni e le strutture fino a quel momento appresi. Le verifiche orali avevano il fine di accertare le abilità di comprensione e produzione/interazione orale. Per la comprensione sono state somministrate anche prove di ascolto. Per la verifica della produzione/interazione orale, di preferenza, sono state proposte attività di role-play, presentazioni individuali a tempo o colloqui con l'insegnante.

FRANCESE

Le verifiche scritte sono state in maggior parte strutturate con una parte dedicata alle competenze linguistiche, una parte



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 33 di 38

di grammatica e una di produzione. Altra tipologia di verifica scritta è stata la comprensione, utilizzando testi legati all'ambito dell'enogastronomia.

Le verifiche orali hanno riguardato le conoscenze della teoria e del lessico, sempre tenendo presente l'importanza della capacità di esprimersi in modo chiaro e comprensibile e di utilizzare la microlingua dell'indirizzo di studi.

Quando sono emerse carenze acquisitivo-conoscitive è stato fatto un recupero in itinere.

Le griglie di valutazione sono state concordate in sede di dipartimento.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 34 di 38

CRITERI DI VALUTAZIONE

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
<i>Diritto e tecnica amministrativa</i>	Alla valutazione del profitto hanno contribuito i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
Lab. di Sala e Vendita	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità Dal comportamento tenuto con compagni di classe, docenti e assistenti tecnici durante le ore di laboratorio, nonché dal rispetto delle regole di igiene personale e divisa previste nelle ore di Laboratorio di Sala.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
<i>Matematica</i>	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi : responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) , conoscenze, competenze ed abilità . Adozione della griglia di valutazione definita dal Collegio Docenti.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità Dal comportamento tenuto con compagni di classe e con il docente durante le ore di laboratorio, nonché dal rispetto delle regole di sicurezza, igiene personale e utilizzo dell'abbigliamento idoneo previste nelle ore di Laboratorio.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità. Adozione della griglia di valutazione definita dal Collegio dei Docenti.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 35 di 38

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
ITALIANO	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno, organizzazione e attenzione. Conoscenze, competenze ed abilità: adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti Compensativi: mappe concettuali, tabelle della memoria, registrazioni vocali, pc con correttore ortografico

	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno, organizzazione e attenzione. Conoscenze, competenze ed abilità: adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti Compensativi: mappe concettuali, tabelle della memoria, registrazioni vocali, pc con correttore ortografico

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
RELIGIONE	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno, organizzazione e attenzione. Conoscenze, competenze ed abilità: adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
TEDESCO	Verifiche scritte: Grammatica e uso corretto della lingua e del lessico, presentazione del testo scritto. Verifiche orali: contenuto e organizzazione del discorso, grammatica e uso della lingua, lessico, pronuncia, rielaborazione personale. Nel voto finale viene valutata anche la partecipazione e l'attenzione alle lezioni ed il rendimento negli esercizi svolti durante le lezioni oltre all'impegno nello svolgere con costanza i compiti impartiti in maniera adeguata.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
INGLESE	Per le prove orali e scritte sono state utilizzate le seguenti griglie di valutazione: https://bbianchienglishlessons.weebly.com/uploads/5/9/8/8/59886631/griglia_speaking_2018-19.pdf



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 36 di 38

https://bbianchienglishlessons.weebly.com/uploads/5/9/8/8/59886631/griglia_writing_2018-19.pdf

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
FRANCESE	Il profitto deriva dalla conoscenza delle strutture grammaticali e del lessico, dalla pronuncia, dalla capacità di comprensione orale e scritta, dalla capacità di espressione. Per la valutazione del profitto ho inoltre tenuto conto dei progressi ottenuti rispetto al livello di partenza, della partecipazione in classe, dell'impegno e della responsabilità dimostrati dagli alunni.

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
ENOGASTRONOMIA	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

	INDICATORI E/O DESCRITTORI

ALLEGATI

Allegato A

Allegato B

Allegato 1: documentazione ASL (PCTO "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento")

Allegato 2: testi delle simulazioni delle prove d'esame e relative griglie.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 37 di 38

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento

NOVARA, 15 MAGGIO 2019

IL SEGRETARIO

prof.ssa Giancarla Bertinotti

IL COORDINATORE

Prof. G.L. Paglialunga

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Loreta Guacci

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

Daniele Di Martino e Sebastian Diaz Garcia

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e insegnata/e	Firma del docente
Bianchi Barbara	Inglese	



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 38 di 38

Bogogna Carlo	Scienze motorie		
Ribera Roberto	Italiano e storia		
Mondella Pasquale	Laboratorio di Cucina		
Ghittino Silvia	Francese		
Riboldazzi Manuela	Religione		
Bretto Silvia	Matematica		
Fuoco Filomena	Scienza e Cultura dell'Alimentazione		
Cerrato Amelia	Laboratorio di sala		
Conti Paola	Tedesco		
Paglalunga Giuseppe L.	Diritto e Tec. Amm.		
Bertinotti Giancarla	Sostegno		
Moschitta Giusy	ARC		