



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 1 di 37

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a

SEZ.: A

INDIRIZZO:

**Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità
alberghiera-enogastronomia**

ANNO SCOLASTICO: 2021-22

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA

15 MAGGIO 2022

NUOVO ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021-22



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 2 di 37

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a sez. A

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera-enogastronomia

Docente	Materia/e insegnata/e	N°ore insegnamento	Firma del docente
PALUMBO VIRGINIA	Lingua Italiana/ Storia	4+2	<i>Virginia Palumbo</i>
MASSAIA ELISABETTA	Lingua Inglese	3	<i>Elisabetta Massaia</i>
GIORDANO CONCETTA	Matematica	3	<i>Concetta Giordano</i>
MELISSA GERARDO	Scienze motorie	2	<i>Gerardo Melissa</i>
MORA RAFFAELLA	Lingua Francese	3	<i>Raffaella Mora</i>
BARICCHI ELISA	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	<i>Elisa Baricchi</i>
MINOSI PAOLO	Laboratorio enogastronomia cucina	4	<i>Paolo Minosi</i>
BONFILIO MAURILIO	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	<i>Maurilio Bonfilio</i>
MIGLIO PIETRO ANTONIO	Diritto e tecniche amministrative	5	<i>Pietro Antonio Miglio</i>
RIBOLDAZZI MANUELA (IRC) GIOVANNA MALLARDI (ARC)	IRC o attività alternative	1	<i>Manuela Riboldazzi Giovanna Mallardi</i>
CARDONE LORENZO	Sostegno	18	<i>Lorenzo Cardone</i>
MONTAGNA WALTER	Sostegno	18	<i>Walter Montagna</i>
VELIU ALISA	Sostegno	18	<i>Alisa Veliu</i>

Docente coordinatore della classe

prof.ssa/re

La dirigente scolastica

.....



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 37

CLASSE 5° SEZ. A
INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera

CONTINUITÀ DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
Lingua italiana	PALUMBO VIRGINIA	PALUMBO VIRGINIA (4A, 4C)	PALUMBO VIRGINIA
Lingua Inglese	BINATTI MIRIAM	MASSAIA ELISABETTA (4A, 4C)	MASSAIA ELISABETTA
Storia	PALUMBO VIRGINIA	PALUMBO VIRGINIA (4A, 4C)	PALUMBO VIRGINIA
Matematica	FERRARIS PIETRO	GIORDANO CONCETTA (4C) FERRARIS PIETRO (4A)	GIORDANO CONCETTA
Scienze motorie	BOGOGNA CARLO	MELISSA GERARDO (4C) BOGOGNA CARLO (4A)	MELISSA GERARDO
Lingua Francese	CUSARI RITA	CUSARI RITA (4A, 4C)	MORA RAFFAELLA
Scienza e cultura dell'alimentazione	FARASSINO LAURA FUOCO FILOMENA	FUOCO FILOMENA (4A, 4C)	BARICCHI ELISA
Laboratorio enogastronomia cucina	MINOSI PAOLO	MINOSI PAOLO (4A, 4C) SALVATORE LUCIO (4C) MONDELLA PASQUALINO (4A)	MINOSI PAOLO
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		ROTTURA PASQUALE (4C) BONFILIO MAURILIO (4A)	BONFILIO MAURILIO
Diritto e tecniche amministrative	PAGLIALUNGA GIUSEPPE LUCIO	PAGLIALUNGA GIUSEPPE LUCIO (4A) MIGLIO PIETRO ANTONIO (4C)	MIGLIO PIETRO ANTONIO
IRC/AIRC	RIBOLDAZZI MANUELA (IRC) MARCHESE ROSALIA	RIBOLDAZZI MANUELA (IRC) (4A, 4C)	RIBOLDAZZI MANUELA (IRC) GIOVANNA MALLARDI



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 37

		CAPUANO AZZURRA CHIARA (4C) SPADARO MARIARCANGELA (4A)	
Sostegno	MARANO ISABELLA, MONTAGNA WALTER, ZANELATO SILVIA	CARDONE LORENZO (4C), MONTAGNA WALTER (4C), COLOMBO SILVIA (4A), MARINO LUIGI (4A)	CARDONE LORENZO, MONTAGNA WALTER, VELIU ALISA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Composizione, eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719), situazione di partenza, livelli di profitto, atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo.

La classe 5 A Eno è composta da 20 studenti, di cui 5 con sostegno didattico e 6 con DSA. Uno degli studenti con sostegno non consegue il diploma per il percorso differenziato da sempre praticato nella sua storia scolastica. Il gruppo partiva da un livello sufficiente nel primo anno della sua costituzione come classe ad indirizzo cucina, purtroppo l'avvento della pandemia di Covid-19 nel marzo 2020 ha imposto la DAD, che ha determinato una notevole ricaduta negativa sul rendimento generale della classe. Il gruppo è stato poi diviso, nell'anno scolastico 2020/2021 in due diverse classi, per poi essere ricompattato nell'ultimo anno di corso. Il livello di profitto è stato talvolta altalenante e con lodevole fatica gli studenti più fragili sono riusciti a recuperare alcune carenze, via via accumulatesi in quasi un anno e mezzo di didattica a distanza. L'atteggiamento verso le discipline è stato comunque in generale abbastanza ricettivo, l'impegno nello studio ha risentito ovviamente della distanza comunicativa imposta dalla DAD, soprattutto per gli studenti con sostegno didattico, più bisognosi di un supporto in presenza, e per quelli con DSA. La partecipazione al dialogo educativo è invece stata generalmente buona, con alcuni profili che hanno mostrato sincera e profonda attitudine al vivere in un gruppo organizzato e cooperante.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 5 di 37

OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi

PROFILO PROFESSIONALE

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. È 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. Più specificamente, 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;
- 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;
- 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 dei 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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 6 di 37

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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 37

OBIETTIVI SPECIFICI (conoscenze – competenze – abilità)

Per ogni disciplina (per le discipline interessate inserire anche la progettazione di Ed.civica)

Lingua italiana	CONOSCENZE 1. Conoscere le caratteristiche fondamentali degli autori e delle correnti letterarie particolarmente significative tra Ottocento e Novecento, con particolare riguardo alla cultura italiana. 2. Conoscere le fondamentali caratteristiche storiche del periodo letterario esaminato
	COMPETENZE 1. Utilizzare e saper padroneggiare la lingua italiana tenendo conto dei principali scopi comunicativi 2. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico culturale 3. Saper interpretare autonomamente testi letterari 4. Utilizzare e produrre testi multimediali
	ABILITA' 1. Comprendere e analizzare testi di carattere letterario e non letterario 2. Saper utilizzare la lingua italiana in forma sufficientemente corretta, sia nella produzione scritta che orale, pertinenti all'argomento richiesto 3. Essere abili nel formulare valutazioni sui testi letterari, corredandole di opportune argomentazioni
Lingua Inglese	CONOSCENZE Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Integrare le competenze professionali orientate all'interlocutore con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento in ambito professionale.
	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio,



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 37

	<p>per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <ul style="list-style-type: none">● Integrare le competenze professionali orientate all'interlocutore con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento in ambito professionale.
	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">● Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;● Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali● Integrare le competenze professionali orientate all'interlocutore con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento in ambito professionale.
<p>Storia</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conoscere i principali eventi storici tra Ottocento e Novecento2. Conoscere i principali protagonisti degli eventi storici <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ol style="list-style-type: none">1. agenda 20302. Questione ambientale3. Riduzione delle disuguaglianze4. Pace, giustizia ed istituzioni solide <p>COMPETENZE</p> <ol style="list-style-type: none">1. Saper utilizzare con sufficiente correttezza il linguaggio specifico della disciplina2. Saper collocare i principali eventi storici nel giusto contesto spazio temporale3. Saper esporre con sufficiente chiarezza e correttezza i contenuti appresi4. Saper analizzare documenti storici non complessi <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali2. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale,



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 37

sociale ed economico di sé e della propria comunità

ABILITA'

1. Capacità di individuare relazioni di causa-effetto in un processo storico
2. Capacità di collegare i molteplici aspetti del processo storico (economico, sociale, politico, culturale)
3. Capacità di formulare problemi rispetto a fenomeni storici, con particolare riferimento al mondo contemporaneo
4. Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale.

EDUCAZIONE CIVICA

1. Saper utilizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed operare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce della cittadinanza di cui si è titolari
2. Sapersi orientare nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze con particolare attenzione alla tutela ambientale, territoriale con particolare attenzione allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale

Matematica

CONOSCENZE

- Definizione e classificazione di una funzione, di dominio e codominio di una funzione.
Definizione di funzione pari e dispari.
- Definizione intuitiva di limite; l'algebra dello zero e dell'infinito; le tecniche di risoluzione di alcune forme di indecisione;
- Significato di funzione continua in un punto;
- Classificazione dei tre tipi di discontinuità;
- Definizione di funzione crescente e decrescente, di funzione limitata ed illimitata;
- Definizione e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata prima di una funzione in un punto;
- Definizione di massimo e minimo assoluto o relativo;
- Regole di derivazione.

COMPETENZE

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;
Saper calcolare i limiti di una funzione e le forme di indecisione;
- Saper rappresentare i limiti di una funzione;
- Saper individuare e calcolare l'asintoto di una funzione;



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 37

	<ul style="list-style-type: none">● Saper determinare le derivate di una funzione e saperne trarre le informazioni relative al grafico.
	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">● Saper classificare una funzione;● Saper determinare, sia dal grafico che dall'equazione, dominio e codominio di una funzione;● Saper riconoscere una funzione pari o dispari sia dal suo grafico che dalla sua equazione;● Saper determinare, sia dal grafico che dall'equazione, gli intervalli in cui una funzione è positiva o negativa e le sue intersezioni con gli assi cartesiani;● Saper costruire il grafico di una funzione interpretando graficamente i risultati algebrici;● Saper giustificare con il grafico i risultati algebrici ottenuti.
Scienze motorie	<p>CONOSCENZE</p> <ol style="list-style-type: none">1) Schemi corporei e posturali.2) Utilizzo degli attrezzi e spazi sportivi3) Regolamento, origini e tecnica delle discipline sportive trattate.4) Procedure del primo soccorso.
	<p>COMPETENZE</p> <ol style="list-style-type: none">1) Valorizzare l'importanza delle regole e della sicurezza durante le attività.2) Assumere un comportamento rispettoso e responsabile per il benessere psico-fisico.3) Saper scegliere le attività corrette per il raggiungimento di un obiettivo nella pratica sportiva.
	<p>ABILITA'</p> <p>Saper scegliere correttamente quali fondamentali tecnici e atletici delle discipline per poter pianificare efficacemente, elementari schemi di gioco delle discipline sportive. Saper effettuare le azioni base della rianimazione cardio-polmonare e/o semplici interventi di primo soccorso.</p>
Lingua Francese	<p>CONOSCENZE</p> <p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p>
	<p>COMPETENZE</p> <p>Padroneggiare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 37

A conclusione del quinto anno gli studenti saranno in grado di comprendere, non più solo globalmente, un discorso scritto e orale, di interagire in una conversazione, di produrre e riassumere testi scritti su argomenti noti, di comprendere punti principali di un testo scritto, di parlare utilizzando un lessico discretamente vario e con una pronuncia e intonazione accettabili, di esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza.

Redigere brevi relazioni anche tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a semplici situazioni professionali.

Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.

ABILITA'

Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti familiari di interesse personale, sociale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi brevi e chiari di calibrata lunghezza e complessità, scritti, orali o multimediali su argomenti familiari di interesse personale, sociale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare i dizionari bilingue e monolingue, anche settoriali, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi all'ambito personale, sociale, all'attualità o al lavoro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate.

Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.

Cogliere la dimensione culturale e interculturale della lingua

Scienza e cultura dell'alimentazione

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 37

	<ul style="list-style-type: none">• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	<p>ABILITA'</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>
Laboratorio enogastronomia cucina	<p>CONOSCENZE</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale. Caratteristiche di prodotti del territorio. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Sistema HACCP. Tecniche di catering e banquetting. Tipologie di intolleranze alimentari.</p>
	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.• 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.• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 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
	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">• Realizzare piatti con prodotti del territorio.• Progettare menu per tipologia di eventi.• Simulare eventi di catering e banquetting.• Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.• Simulare un piano di HACCP.• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 37

Laboratorio enogastronomia Bar- Sala e vendita

CONOSCENZE

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering

COMPETENZE

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

ABILITA'

- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.

Diritto e Tecnica amministrativa

CONOSCENZE

- La contabilità e l'analisi dei costi
- Il fenomeno turistico.
- Le fonti del diritto.
- La legislazione turistica e la normativa di settore.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- La programmazione aziendale.

EDUCAZIONE CIVICA

L'U.E.: storia dell'U.E. Le Istituzioni europee, gli organismi internazionali, i simboli dell'Europa.

La tutela dei marchi.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 37

	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">● Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese di settore● Riconoscere le norme di settore da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità● Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa turistica/ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio● Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici <p>EDUCAZIONE CIVICA Saper individuare le norme, le istituzioni e i simboli dell'Europa. Saper individuare la normativa sulla tutela dei marchi.</p> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le 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.● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.● 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 anche in lingua straniera <p>EDUCAZIONE CIVICA Riconoscere il valore delle norme e degli organismi europei ed internazionali. Saper riconoscere i casi di contraffazione e di usurpazione ed applicare la normativa.</p>
IRC	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">● Identificare il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, globalizzazione● Si confronta con alcuni aspetti centrali della vita morale: la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso il creato, la promozione della pace, mediante la ricerca di un'autentica giustizia sociale e l'impegno per il bene comune● Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo● Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali● Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale● La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 37

- Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica

COMPETENZE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multi culturale
- Riconoscere le principali problematiche del mondo contemporaneo all'interno dei documenti biblici e magisteriali che possano offrire riferimenti utili per la loro formazione umana e professionale
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico - cristiana, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà

ABILITA'

- Riconosce differenze e complementarità tra fede e ragione e ragione e scienza
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita sociale e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano – cattolica
- Motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo

CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI

Per ogni disciplina (per le discipline interessate inserire anche la progettazione di Ed,civica)

Lingua italiana

- Il Verismo italiano
- Giovanni Verga
 - - Vita e opere



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 37

- - *Rosso Malpelo*, da *Vita dei campi*
- - *La lupa*, da *Vita dei campi*
- - *La roba*, da *Novelle rusticane*
- - *I Malavoglia (brani scelti)*
- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli
 - - Vita e opere
 - - *Temporale*, da *Myricae*
 - - *Il lampo*, da *Myricae*
 - - *Il tuono*, da *Myricae*
 - - *X Agosto*, da *Myricae*
 - - *Lavandare*, da *Myricae*
 - - *La mia sera*, dai *Canti di Castelvecchio*
 - Gabriele D'Annunzio
 - - Vita e opere
 - - *La sera fiesolana*, da *Alcyone*
 - - *La pioggia nel pineto*, da *Alcyone*
 - - *Il piacere (brani scelti)*
 - Forme della narrativa novecentesca
 - Luigi Pirandello
 - - Vita e opere
 - - *Il treno ha fischiato*, da *Novelle per un anno*
 - - *La patente*, da *Novelle per un anno*
 - - *Il fu Mattia Pascal (lettura integrale)*
 - - *Il teatro: dal grottesco al metateatro*
 - Italo Svevo
 - - Vita e opere
 - - *La coscienza di Zenò* (brani scelti)
 - Giuseppe Ungaretti
 - - Vita e opere
 - - *Veglia*, da *L'Allegria*
 - - *Fatelli*, da *L'Allegria*
 - - *San Martino del Carso*, da *L'Allegria*
 - - *Mattina*, da *L'allegria*
 - - *I fiumi*, da *L'Allegria*
 - - *Soldati*, da *L'Allegria*
 - Eugenio Montale
 - Vita e opere
 - - *I limoni*, da *Ossi di seppia*
 - - *Merigiare pallido e assorto*, da *Ossi di seppia*
 - - *Non recidere forbice quel volto*, da *Le occasioni*
 - - *Ho sceso, dandoti il braccio*, da *Satura*



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 37

Lingua Inglese	<ul style="list-style-type: none">● Health and fitness● Food Pyramid● Nutrients● Intolerances and allergies● Food and Religion● Chef Bottura and his Osteria francescana● Supersize 2 : correct nutrition vs junk food● Local recipes of the territory● Glossary on Nutrition● Ripasso e consolidamento delle principali strutture grammaticali studiate negli anni precedenti
Storia	<ul style="list-style-type: none">● La Prima Guerra Mondiale● Guerra e Rivoluzione in Russia● L'Europa nel dopoguerra● La diffusione del fascismo in Europa● La Seconda Guerra Mondiale● La nascita dell'O.N.U.● Il processo di Norimberga● Sfere d'influenza in Europa e la questione della Germania● Patto atlantico e patto di Varsavia● Il lungo dopoguerra● L'acme della guerra fredda e l'inizio della distensione● L'URSS e l'Europa orientale da Chruščëv a Brežnev● Gli USA di Kennedy● L'Europa e il processo di integrazione● Il crollo dell'Urss● L'Italia repubblicana● ED. CIVICA● Costituzione● ONU● Parlamento europeo● Parità di genere● Ridurre le disuguaglianze● Sostenibilità● Inquinamento come prezzo del benessere● Green energy● Salute: il cibo ai tempi della globalizzazione



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 37

	<ul style="list-style-type: none">● Cittadinanza digitale● Istruzione di qualità● Libertà di espressione e cyberbullismo
Matematica	<p>Modulo 1: Studio di funzione</p> <p>UDA 1. Ripasso</p> <ul style="list-style-type: none">● Definizione di funzione;● Ricerca del dominio di funzioni algebriche● Intersezione 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 classificazione delle discontinuità● Asintoti orizzontali, verticali e 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, di un quoziente● equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato UDA 2. I punti stazionari● Ricerca di massimi minimi;● Definizione intuitiva di flesso (dedotta dal cambio di concavità del grafico)● Grafico di una funzione a meno della derivata seconda;● Definizione di funzione crescente e decrescente, di funzione limitata Definizione e significato del concetto di derivata prima Regole di derivazione;● Definizione di massimo e minimo assoluto o relativo Metodo per tracciare grafici di funzioni; <p>UDA 3. Statistica e probabilità</p> <ul style="list-style-type: none">● Statistica descrittiva e indici statistici● Conoscere la definizione di probabilità di un evento
Scienze motorie	<p>1°Ripasso degli argomenti teorici degli anni precedenti: App. Locomotore, Capacità Condizionali, Doping.</p> <p>2°Resistenza aerobica: miglioramento della resistenza generale attraverso esercizi a carattere aerobico: ripetute, attività sulla resistenza specifica dei vari distretti</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 37

	<p>muscolari.</p> <p>3° Basket: tecnica dei fondamentali individuali (palleggio, arresti tiro, entrate in terzo tempo), fasi di gioco e regolamento generale.</p> <p>4° Unihockey: tecnica di base, regolamento e fasi di gioco.</p> <p>5° la Pallavolo: conoscenza dei fondamentali individuali e regolamento.</p> <p>6° I lanci in atletica leggera (peso, disco, giavellotto/vortex)</p> <p>7° Primo soccorso: conoscenza dei principali traumi e BLS.</p>
<p>Lingua Francese</p>	<p>Ripasso e consolidamento delle principali regole grammaticali affrontate negli anni precedenti.</p> <p>Module 6: La pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none">· L'histoire de la pâtisserie française· Les classiques de la pâtisserie française· Les pâtissiers· Les desserts· Le petit-déjeuner à la française : les origines, les bienfaits et la situation dans l'hexagone <p>Module 7 : À l'écoute de la clientèle</p> <ul style="list-style-type: none">· Les contraintes religieuses· Le végétarisme et le végétalisme· Les produits bio· Les allergies et les intolérances alimentaires· Les maladies alimentaires, les intoxications· Le développement durable : les labels qualité, le Slow Food <p>Module 8 : Saveurs et cultures – La France</p> <ul style="list-style-type: none">· Bretagne· Le Grand-Est· PACA· Paris <p>Module 10: Saveurs et cultures – L'Italie</p> <ul style="list-style-type: none">· Le régime méditerranéen· Les labels de la qualité alimentaire· Les vins et les fromages



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 37

	<p>La pyramide alimentaire Le système HACCP CIVILISATION: La France métropolitaine Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine Traditions et fêtes françaises</p>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici * UD 3 Le proteine</p> <p>Modulo 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>Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere * UD 1 I LARN e le Linee Guida UD 2 Le piramidi alimentari</p> <p>Modulo 1: Dietologia e dietoterapia UD1 Dieta razionale ed equilibrata UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Modulo 2: Igiene e sicurezza alimentare UD1 Le contaminazioni degli alimenti UD2 Le malattie di origine alimentare</p> <p>Modulo 4: Alimenti e biotecnologie UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera</p> <p>*argomento della classe quarta. Gli argomenti relativi alle certificazioni di qualità, al sistema HACCP, alla filiera agroalimentare, ai nuovi prodotti alimentari, saranno sviluppati con carattere interdisciplinare (cucina, sala, diritto ed economia) nell'ambito dei nuclei tematici fondamentali seconda prova.</p>
Laboratorio enogastronomia cucina	<p>LE CULTURE ALIMENTARI</p> <p>Unità 2: Il territorio:</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 37

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

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.

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 menù 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.

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

Unità 1: La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro.
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo.
- Il pacchetto igiene.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 37

- 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.

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.

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.

ED. CIVICA: Agenda 2030



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 37

Laboratorio enogastronomia Bar- Sala e vendita

- Terminologia ai presentazione e introduzione alla degustazione
- Analisi visiva
- Analisi olfattivo
- Analisi gusto olfattivo
- Considerazione finali
- La vite, la fillossera, i vitigni, sistemi di allevamento, la vendemmia.
- La vinificazione rosso bianco e rosato.
- Invecchiamento e affinamento
- I vini speciali
- Preparazioni di caffetteria
- Introduzione alla preparazione di bevande miscelate
- Abbinamento cibo/vino
- Introduzione al mondo dei Catering e Banqueting

Diritto e tecnica amministrativa

MODULO 0 - RIPRESA CONTABILITÀ' DEI COSTI

- Classificazione dei costi
- Le configurazioni di costo
- Break even point

MODULO 1 - IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

- Il fenomeno turistico
- Il turismo sostenibile
- Il turismo responsabile
- Gli effetti del turismo sull'economia
- La gerarchia delle fonti
- Le istituzioni europee
- Le fonti del diritto comunitario

MODULO 2 - LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- Gli obblighi dell'imprenditore
- Esercizio dell'impresa: capacità e obblighi
- La sicurezza sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi
- La sicurezza alimentare
- Il piano di autocontrollo
- L'etichettatura
- Il contratto ristorativo
- Ristorazione commerciale e collettiva
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 37

	<ul style="list-style-type: none">● Le norme da applicare ai contratti ristorativi● La disciplina dei contratti di settore● Le norme volontarie <p>MODULO 3 - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">● Il marketing: concetti generali● Il ciclo di vita del prodotto● Il marketing mix <p>MODULO 4 - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none">● Pianificazione e programmazione.● Il budget● Il controllo di gestione● Il business plan
IRC	<ul style="list-style-type: none">● Il tema della legalità: il referendum sulla cannabis: pro e contro● Ideologie politiche e pericolo per i giovani● Visione della miniserie "Sanpa-luci e tenebre di San Patrignano"● Incontro con il professore di sociologia Picariello nell'ambito del progetto sulle dipendenze● Le principali difficoltà del rientro a scuola dopo la DAD● Visione del film "Don't look up" e riflessione sull'indifferenza dell'uomo di fronte a gravi problemi● Visione del film "Joker" e riflessioni sul tema delle malattie mentali e l'attenzione da parte della società● Visione del film "Reality" e riflessioni sul tema dell'essere famosi e del materialismo● Incontri con la psicologa dott.ssa Guaglio su alcune tematiche: paure e timori in vista dell'esame di Stato, la gestione delle emozioni, entrare in empatia con le persone● Incontro con una rappresentante dell'Aied: sensibilizzazione al tema dell'educazione sessuale● Visione del film "La scuola" e riflessioni sui cinque anni delle superiori● Consigli in vista della maturità

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

Visite guidate

Mostra "Il mito di Venezia - Da Hayez alla Biennale"- Castello di Novara, Febbraio 2022.
La Torino del '900, Aprile 2022.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 37

Altre attività' (progetti, convegni, orientamento, incontri a tema, etc..)

Progetto Disagio e Dipendenze

ARGOMENTI DI NATURA INTERDISCIPLINARE (indicare titolo del percorso e discipline coinvolte)

TITOLO DEL PERCORSO	MATERIE:
Progetto Disagio e Dipendenze	Sc. degli alimenti, Italiano, Religione

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Titolo del progetto: Scuola & Impresa: il valore formativo in sinergia

Durata del progetto: 400 ore Anni scolastici: III IV e V anno

FINALITA':

FINALITA':

I PCTO, obbligatori per tutti gli studenti dell'ultimo triennio, sono una delle offerte formative del nostro Istituto a favore della crescita e della formazione di nuove competenze, contro il disallineamento tra domanda e offerta nel mercato del lavoro.

Il progetto intende non solo superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo".

Obiettivi Gli obiettivi delle attività sono:
○ favorire un efficace orientamento;



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 26 di 37

- sollecitare le vocazioni personali e professionali;
- sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro
- realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa.

Gli obiettivi possono essere raggiunti attraverso una serie di attività che i singoli Consigli di Classe adottano in funzione degli indirizzi di studio, delle competenze specifiche definite nella programmazione curricolare che punta alla valorizzazione della loro dimensione orientativa.

OBIETTIVI:

- incoraggiare una gestione dell'alternanza scuola lavoro che favorisca il protagonismo degli allievi così che possano svolgere azioni compiute con gradi crescenti di autonomia e responsabilità;
- fornire ai consigli di classe un pacchetto di tutorial didattici semplici ed amichevoli, inseriti nella piattaforma informatica Spaggiari, che li accompagni nella gestione delle attività di alternanza nella prospettiva curricolare;
- incoraggiare una gestione dell'alternanza scuola lavoro che favorisca il protagonismo degli allievi così che possano svolgere azioni compiute con gradi crescenti di autonomia e responsabilità

OBIETTIVI SPECIFICI:

Favorire l'inserimento nel mondo del lavoro, prevalentemente nel settore di "cucina".

Sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare e arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

ATTIVITA' 3° ANNO:

A causa del contagio determinato dal diffondersi della pandemia da Covid 19 non tutti gli alunni sono riusciti ad effettuare lo stage in azienda. Tale esperienza è stata costituita dal project work intitolato: **Vi presento un paese meraviglioso**. Ogni alunno grazie al proprio percorso di studi e alle competenze acquisite, ha sviluppato un percorso eno-culturale di una regione d'Italia seguendo le indicazioni delle singole discipline e la regione a loro assegnata con un monte ore di 200. Ogni candidato, ha iniziato prima nel promuovere il territorio presentando la storia della regione dal punto di vista storico culturale. Ha inventato poi una filastrocca/ poesia legata alle tradizioni culinarie storico/culturali popolari dei prodotti del luogo. Ha Individuato specifici prodotti DOP, IGP, STG e PAT del territorio, collegandosi al sito www.politicheagricole.it e scaricato gli elenchi dei prodotti tipici della regione di suo interesse. Successivamente ha realizzato un menu di 4 portate utilizzando almeno 4 prodotti DOP, IGP, STG e PAT;

Per le lingue straniere, l'allievo ha proposto dei lavori scritti e video delle 4 ricette in lingua, curando una presentazione del menù.

Per Diritto e tecnica Amministrativa, l'allievo, ha presentato un'impresa agrituristica della regione assegnata.

Infine, considerando che in ogni regione ci sono Santi e Patroni legati alle tradizioni culturali, il docente di religione ha proposto una breve ricerca su un patrono, scegliendo naturalmente quello di una delle città che si trovano nella regione che è stata assegnata e alcune pietanze tipiche legate al giorno di festa.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 27 di 37

Tra gli obiettivi del progetto:

- Avere consapevolezza di tutti gli elementi e informazioni necessarie,
- saper rilevare le criticità e applicare le soluzioni opportune.
- Comprendere la complessità di tutto ciò che “sta dietro” l’organizzazione di un evento enogastronomico.

In particolare nello specifico si andranno a valutare molte delle competenze di cittadinanza quali: l’imparare a progettare e a risolvere problemi, ad acquisire e a reinterpretare le informazioni mettendole al servizio del lavoro da svolgere, ad agire in modo autonomo e responsabile. Tutto questo senza dimenticare che si andranno a potenziare anche molte delle competenze specifiche delle discipline coinvolte.

Il progetto risponde primariamente all’obiettivo di sviluppare processi di apprendimento per promuovere e/o potenziare l’interesse e la motivazione degli studenti al fine di costruire apprendimenti significativi e durevoli.

ATTIVITA' 4° ANNO:

- Partecipazione alla V° Edizione Concorso Nazionale "COOKING QUIZ" (2 ore)

ATTIVITA' 5° ANNO:

- Formazione /orientamento: VCO FORMAZIONE (20 ore)
Obiettivi: Rinforzare la motivazione e la consapevolezza attraverso esperienze seminariali e laboratoriali
- Laboratori differiti inerenti al progetto scuola e territorio
- Partecipazione al “A lezione con Davide Oldani - Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro”
- Orientamento in uscita con Esselunga



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 28 di 37

METODOLOGIE - STRUMENTI – D.I.D - CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

LEZIONE FRONTALE – LEZIONE CAPOVOLTA – LEZIONE PARTECIPATA - ROLE PLAYING – DEBATE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE – ALTRO

Lingua italiana	METODOLOGIE <ul style="list-style-type: none">● lezione partecipata● lezione frontale● discussione guidata
	STRUMENTI E SPAZI <ul style="list-style-type: none">● Libro di testo.● Strumenti e materiali multimediali.● Film e documentari
	D.I.D
	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Verifiche orali individuali sugli argomenti trattati o su parti di ripasso. Verifiche scritte strutturate o semistrutturate, vero o falso o a scelta multipla.
Lingua Inglese	METODOLOGIE Lezione frontale Lezione partecipata Group Work / Pair Work
	STRUMENTI E SPAZI Libro di testo Strumenti e materiali multimediali Film in lingua inglese
	D.I.D



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 29 di 37

	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Verifiche orali su argomenti trattati</p> <p>Verifiche scritte strutturate e semistrutturate (Reading Comprehensions)</p>
Matematica	<p>METODOLOGIE</p> <p>Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate alla lavagna e in piccoli gruppi, lavori in coppie d'aiuto, utilizzo delle tecnologie per la DDI ed esercitazioni laboratorio. I momenti di lezione frontale sono stati ridotti al minimo alternando, quando possibile, con lavori di gruppo, problem solving, didattica capovolta e l'utilizzo degli strumenti della g-suite di Google utilizzati anche per la DDI. In ogni caso sarà sollecitata la partecipazione attiva degli studenti che potranno collegare opportunamente e sistemare razionalmente le nozioni via via acquisite</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p> <p>Libri di testo, appunti forniti dall'insegnante, calcolatrice, applicativo geogebra, schemi e mappe, classroom, fogli google, jamboard , google moduli, lavagna e LIM</p>
	<p>D.I.D</p> <p>Strumenti di lavoro: libro di testo, materiale di sintesi inviato su Classroom, materiale video prodotto dal docente inviato su Classroom, fogli google, jamboard , google moduli, lavagna e LIM</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Verifiche formative per accertare in itinere l'efficacia del processo di insegnamento-apprendimento attraverso: la partecipazione e interesse dimostrati durante le lezioni, controllo dei quaderni e del lavoro svolto, correzione compiti svolti a casa ed esercitazioni in classe. Verifiche sommative per valutare il profitto raggiunto da ogni studente.</p>
Storia	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● lezione partecipata● lezione frontale● discussione guidata
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 30 di 37

	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo.• Strumenti e materiali multimediali.• Film e documentari
	D.I.D CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Verifiche orali individuali sugli argomenti trattati o su parti di ripasso. Verifiche scritte strutturate o semistrutturate, vero o falso o a scelta multipla.
Scienze motorie	METODOLOGIE Lezioni frontali in riferimento agli argomenti da affrontare; invito a gestire parte di alcune fasi della lezioni in autonomia mirando a introdurre il senso di responsabilità e di collaborazione. Produzione di elaborati di ricerca tra zone geografiche e sport caratteristici.
	STRUMENTI E SPAZI Palestra scolastica e spazi a disposizione per attività all'aperto.
	D.I.D Approfondimenti teorici sulla materia.
	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE La valutazione si è basata sull'impegno profuso dagli studenti, la capacità di elaborare risposte adeguate riguardo alle richieste proposte, la capacità di migliorare i livelli di partenza e dalla partecipazione al dialogo educativo e la responsabilità dimostrata.
Lingua Francese	METODOLOGIE Lezione frontale Lezione partecipata Lavoro di gruppo e in coppia
	STRUMENTI E SPAZI Libro di testo Fotocopie, materiale integrativi forniti dall'insegnante Internet, classroom Audio e video reperibili in rete
	D.I.D



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 31 di 37

	<p>Videolezioni attraverso classroom per gli allievi impossibilitati a seguire in presenza</p>
Diritto e tecnica amministrativa	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE L'apprendimento è stato verificato in itinere attraverso prove formative e sommative consistenti in domande brevi e colloqui orali, prove strutturate, semistrutturate, questionari a scelta multipla e vero/falso, esercizi di completamento e/o trasformazione di frasi, prove di ascolto, comprensioni scritte, produzioni scritte realizzate anche attraverso presentazioni in PowerPoint.</p> <p>METODOLOGIE La lezione frontale è stata utilizzata nei momenti introduttivi e di collegamento tra i vari argomenti, per l'offerta dell'apparato nozionistico, dei concetti astratti, delle teorie e della terminologia specifica. Per l'ampliamento delle capacità di riflessione e di analisi e per l'attivazione di comportamenti partecipativi si è fatto ricorso alla lezione dialogata, con esemplificazioni tratte dalla concreta realtà delle imprese ricettive, con discussione e analisi dei casi, talora applicando tecniche di role playing e di problem solving.</p> <p>STRUMENTI E SPAZI E' stata data prevalenza al libro di testo, nella convinzione dell'insostituibilità di tale strumento, che persino attraverso le imprecisioni e le omissioni è servito da stimolo per ulteriori ricerche in pubblicazioni e testi alternativi e/o direttamente nelle fonti normative. Il recupero si è attuato tramite interventi coerenti con quanto deliberato nei Collegi Docenti e con le decisioni assunte a livello di Dipartimento e di singolo Consiglio di Classe. In itinere si è provveduto con l'organizzazione di una pausa didattica, a ridosso del termine del primo periodo, che ha consentito la ripresa degli argomenti meno assimilati da alcuni allievi, con un'opera di rivisitazione che ha permesso il completo recupero delle carenze, portando giovamento all'intera classe. Per l'attività di sostegno tutto il gruppo classe ha potuto beneficiare dell'opera dei Colleghi specializzati, opera che si è estesa ad ogni forma di BES verificatasi nel corso dell'anno ed avvantaggiata dal contemporaneo incarico di coordinamento didattico svolto efficacemente da uno dei medesimi Colleghi. Il potenziamento delle eccellenze è consistito sostanzialmente nell'esortazione ad usufruire di ogni esperienza formativa proposta dalla Scuola, anche oltre l'attività curricolare in aula;</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 32 di 37

	<p>per poi rilevarne le positive ricadute mediante analisi e condivisione dei risultati. Le verifiche sono state almeno quattro tanto nel primo quanto nel secondo periodo, in modalità sia orale sia scritta (consistita questa in prove strutturate e semistrutturate, esercizi e domande aperte)</p> <p>D.I.D Videolezioni su Classroom per singoli allievi impossibilitati alla presenza.</p> <p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Il processo di apprendimento è stato valutato secondo criteri di conoscenza, di competenza e di abilità. Si è considerato livello minimo, ai fini della sufficienza, la conoscenza e la comprensione dei concetti fondamentali relativi ai macro argomenti affrontati, esposti con chiarezza ed accettabile pertinenza di linguaggio. Si è tenuto costantemente conto dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.</p>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● 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 <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">● La realizzazione dell'insegnamento e dell'apprendimento dei moduli/unità didattiche ed il conseguimento degli obiettivi generali e specifici della materia sarà 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● riviste e testi specializzati● sussidi audiovisivi, informatici e multimediali● strumenti compensativi alunni BES indicati nel PDP



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 33 di 37

- utilizzo della piattaforma Google Classroom per l'assegnazione di compiti e materiali di studio
- preparazione di presentazioni Power-Point
- link ad articoli o video
- spiegazioni registrate mediante produzione di file audio o video

D.I.D

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

Le verifiche formative saranno realizzate in itinere durante il percorso di apprendimento e avranno 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
- Controllo e valutazione di esercizi assegnati su Classroom
- Le verifiche sommative saranno 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
- Valutazione compiti assegnati su Classroom
- prove strutturate e semistrutturate mediante Moduli Google
- Le verifiche scritte e semistrutturate saranno sempre completate da relativa griglia di misurazione in cui verranno esplicitati i criteri per l'attribuzione del



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 34 di 37

	<p>punteggio e per la valutazione. Strumenti compensativi per gli alunni BES indicati nel PDP.</p>
Laboratorio enogastronomico cucina	<p>METODOLOGIE Lezione frontale, Lezione differita, Lezione interattiva, Esercitazioni pratiche in classe e nei laboratori (individuali e in gruppo), Gruppi di lavoro: cooperative e collaborative learning, Webquest, Peer education, Problem solving, Debate.</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria vol. C - Alma Laboratorio di cucina 1 spogliatoio Attrezzature ed utensili del Laboratorio di cucina, Riviste del settore link di siti internet/video Internet, GSuite, Video ricette,</p>
	<p>D.I.D</p> <ul style="list-style-type: none">● Per la DDI sono state svolte attività sincrone attraverso l'interazione in tempo reale tra insegnanti e studenti (video lezioni in diretta, verifiche orali degli apprendimenti, ricerche multimediali guidate) e asincrone (fruizione di materiale didattico digitale fornito o indicato dal docente, visione di video lezioni o altro materiale video predisposto o indicato dal docente. Saranno privilegiate metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni come la didattica breve, l'apprendimento cooperativo, la flipped classroom, il project-based learning e il debate, che risultano centrale sul protagonismo degli alunni e che meglio si adattano alle attività a distanza.
	<p>Prove pratiche, Prove scritte, Colloqui orali, Test, Questionari, Relazioni tecniche, Ricerche multimediali.</p>
Laboratorio enogastronomico sala bar e vendita	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● Lezione in classe con modalità partecipata oppure utilizzando il metodo della classe capovolta.● Esercitazione pratica nei laboratori per acquisire conoscenze, abilità e competenza, attraverso un'esercitazione di Sala e Bar, verifica quotidiana dei



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 35 di 37

	<p>risultati e un accertamento dell'autonomia concettuale raggiunta.</p> <hr/> <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">● Libro di testo: HOEPLi,● Laboratori sala 1, arredamenti, suppellettili e attrezzature.● Libro di testo, quotidiano on line - riviste del settore● link di siti internet/video● questionari ed esercitazioni sussidi audiovisivi, informatici e multimediali <hr/> <p>D.I.D</p> <hr/> <p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">● Presentazione di powerpoint con valutazione.● Ricerca della terminologia adatta, verifica degli apprendimenti alla lavagna con risposte autonome degli alunni.● Verifiche orali partecipate.
<p>IRC</p>	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● lezione partecipata● lezione frontale● discussione guidata● brainstorming <hr/> <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">● Libro di testo. Bibbia e documenti del Magistero della Chiesa.● Giornali e riviste. Strumenti e materiali multimediali.● Film e documentari <hr/> <p>D.I.D.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 36 di 37

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Saranno effettuate delle verifiche orali.
- Osservazioni e valutazioni sulla partecipazione, l'interesse, l'attenzione e l'impegno che ogni singolo allievo manifesterà durante lo svolgimento dell'attività didattica

