



NUOVO ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021-22

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

classe: **5°** sez: **B**

INDIRIZZO:

Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera-enogastronomia

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA

15 MAGGIO 2022



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 2 di 33

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a sez. B

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	Virginia Palumbo
MASSAIA ELISABETTA	Lingua Inglese	3	Elisabetta Massaia
FERRARIS PIETRO	Matematica	3	Pietro Ferraris
MELISSA GERARDO	Scienze motorie	2	Melissa Gerardo
FELIZIANI SILVIA	Lingua Spagnola	3	Silvia Feliziani
BARICCHI ELISA	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Elisa Baricchi
MONDELLA PASQUALE	Laboratorio enogastronomia cucina	4	Pasquale Mondella
CARMELO DURSI	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	Carmelo Dursi
FERRARIO ENRICO	Diritto e tecniche amministrative	5	Enrico Ferrario
RIBOLDAZZI MANUELA (IRC)	IRC o attività alternative	1	Manuela Riboldazzi (IRC)
VALENTINA MERCALLI VITO ALESSIO SIMINI	Sostegno		

Docente coordinatore della classe

La dirigente scolastica



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 33

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

CONTINUITÀ DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
Lingua italiana	GARZOLINI CATERINA	GARZOLINI CATERINA	PALUMBO VIRGINIA
Lingua Inglese	MIRIAM BINATTI	MASSAIA ELISABETTA	MASSAIA ELISABETTA
Storia	GARZOLINI CATERINA	GARZOLINI CATERINA	PALUMBO VIRGINIA
Matematica	FERRARIS PIETRO	FERRARIS PIETRO	FERRARIS PIETRO
Scienze motorie	MELISSA GERARDO	MELISSA GERARDO	MELISSA GERARDO
Lingua Spagnola	FELIZIANI SILVIA	FELIZIANI SILVIA	FELIZIANI SILVIA
Scienza e cultura dell'alimentazione	BARICCHI ELISA	BARICCHI ELISA	BARICCHI ELISA
Laboratorio enogastronomia cucina	MONDELLA PASQUALE	MONDELLA PASQUALE	MONDELLA PASQUALE
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	-----	BONFILIO MAURILIO	DURSI CARMELO
Diritto e tecniche amministrative	SPADARO MARIA ARCANGELA	FERRARIO ENRICO	FERRARIO ENRICO
IRC/AIRC	RIBOLDAZZI MANUELA	RIBOLDAZZI MANUELA ROSSI JESSICA	RIBOLDAZZI MANUELA MALLARDI GIOVANNA
Sostegno	SALAPETE	MORRA	MERCALLI/SIMINI



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 33

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 è composta, allo stato attuale, da 17 studenti frequentanti.

Ad inizio anno la classe si presentava composta da 22 allievi; di questi 3 non hanno mai frequentato, 2 hanno abbandonato senza ritirarsi e due si sono ritirati nel secondo quadrimestre. Nella classe è presente una studentessa H che non farà gli esami (si veda relazione allegata) e quattro BES. Gli alunni si presentano con discrete capacità in generale e con altalenante motivazione allo studio.

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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 5 di 33

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.

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.

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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 6 di 33

	<p>ABILITA'</p> <ol style="list-style-type: none">1. Comprendere e analizzare testi di carattere letterario e non letterario2. Saper utilizzare la lingua italiana in forma sufficientemente corretta, sia nella produzione scritta che orale, pertinenti all'argomento richiesto3. Essere abili nel formulare valutazioni sui testi letterari, corredandole di opportune argomentazioni
Lingua Inglese	<p>CONOSCENZE</p> <p>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).</p>
	<p>COMPETENZE</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>
	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
Storia	<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> <p>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 professionali</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 33

2. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, 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

Disequazioni intere e fratte (irrazionali escluse)
La regola del segno del trinomio
Il metodo grafico della parabola
Le funzioni iniettive, suriettive e biiettive
Definizione di funzione pari e dispari
Studio di funzioni: ricerca del dominio, studio del segno, studio delle intersezioni con gli assi cartesiani, studio delle simmetrie
Gli intorni
Definizione intuitiva di limite
Il calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte
Forme di indecisione
Definizione di funzione continua
I punti di discontinuità di una funzione (classificazione)
Definizione di asintoto
Gli asintoti verticali
Gli asintoti orizzontali
Gli asintoti obliqui
La derivata di una funzione.
Definizione e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata prima di una funzione in un punto
La derivata sinistra e la derivata destra
Il calcolo della derivata di una somma di funzioni, del prodotto di funzioni, della potenza di una funzione, del quoziente di due funzioni.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 33

	<p>COMPETENZE Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.</p>
	<p>ABILITA' Determinare, sia dal grafico che dall'equazione, dominio e codominio di una funzione, funzione pari o dispari, gli intervalli in cui una funzione è positiva o negativa e le sue intersezioni con gli assi cartesiani Determinare, sia dal grafico che dall'equazione, i limiti di una funzioni agli estremi del dominio, applicando se necessarie opportune tecniche di risoluzione delle forme di indecisione Individuare i tipi discontinuità di una funzione dal grafico Calcolare, sia dal grafico che dall'equazione, gli eventuali asintoti di una funzione Applicare le regole di derivazione Determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione Determinare sia dal grafico che dall'equazione, gli intervalli in cui una funzione è crescente e decrescente Tracciare grafici di semplici funzioni razionali intere e fratte a partire dall'equazione Riconoscere dal grafico di una funzione gli elementi essenziali (dominio, segno, intersezione con assi, simmetria, limiti, monotonia, estremi)</p>
Scienze motorie	<p>CONOSCENZE 1) Schemi corporei e posturali. 2) Utilizzo degli attrezzi e spazi sportivi 3) Regolamento, origini e tecnica delle discipline sportive trattate. 4) Procedure del primo soccorso.</p>
	<p>COMPETENZE 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>
	<p>ABILITA' 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 Spagnola	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di riferimento.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 33

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi oggetto di studio.
- Modalità e problemi basilari della interpretazione di testi tecnici.

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua spagnola 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.
- 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.

ABILITA'

- Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed alcuni elementi di dettaglio.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 33

	<p>televisivi e brevi filmati divulgativi di settore.</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.• Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi oggetto di studio.• Utilizzare il lessico del settore dei servizi oggetto di studio, compresa la nomenclatura internazionale codificata.• Utilizzare i dizionari, compresi quelli settoriali, multimediali e in rete, ai fini di una scelta lessicale appropriata ai diversi contesti di studio e di lavoro.
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>CONOSCENZE</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p>
	<p>COMPETENZE</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
	<p>ABILITA'</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>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 banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 33

COMPETENZE

- 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

ABILITA'

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- 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.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Laboratorio enogastronomia Bar- Sala e vendita

CONOSCENZE

- La sicurezza e l'HACCP negli ambienti di lavoro.
 - Tecniche di promozione e vendita: strategie di comunicazione del prodotto.
 - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi al cliente.
- Lessico e terminologia professionale.
- Carta delle vivande e tipologie di menu.
- Catering e banqueting.
- Classificazione delle bevande e dei cocktail, tecniche di miscelazione, di servizio e di preparazione, conoscenze di base di cucina, prodotti tipici e vini del territorio "delle diverse regioni italiane"
 - Carta delle vivande e tipologie di menu.
 - Abbinamento cibo vino.
 - Temperature di servizio del vino.
 - Conoscenze basilari della cucina costiera, collinare e di montagna.
 - la professione di cameriere e barista.
 - Gli stili di servizio e lo sbarazzo.
 - Rapporti con i clienti, prenotazione, accoglienza, comanda, pagamento e commiato.
 - IL vino, tecniche di produzione conoscenza di base
 - La mise en place della sala e del coperto.
 - Tipologie di menu: mise en place del coperto per un menu fisso.
 - presentazione e stappatura della bottiglia.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 33

- La vite e il vino, la fermentazione e la vinificazione e la classificazione.
- La carta strumento di vendita, aspetti tecnici e gestionali. La carta dei vini, la carta del bar e la carta esposta.
- Cenni di caffetteria e di preparazione al banco bar.

COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo igienico
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali e culturali
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività e nella ricerca

ABILITA'

- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini
- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino e temperatura di servizio
- Saper classificare, proporre e preparare le bevande miscelate.

Diritto e Tecnica amministrativa

CONOSCENZE

- La gestione economica e amministrativa
- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica
- Il fenomeno turistico
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Le fonti del diritto comunitario e internazionale
- La politica europea per il turismo
- Le norme obbligatorie per l'impresa
- La disciplina dei contratti di settore
- Le norme volontarie
- Tecniche di marketing turistico e web- marketing
- Programmazione e controllo di gestione
- Fasi e procedure di redazione di un business plan
- Lessico e fraseologia di settore

Per 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. 13 di 33

COMPETENZE

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali
 - Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi
 - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi
 - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio
 - Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali
 - Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
 - Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria
 - Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze
- Per educazione civica:
Riconoscere il valore delle norme e degli organismi europei e di quelli internazionali.
Saper riconoscere i casi di contraffazione e usurpazione e applicare la normativa.

ABILITA'

- Redigere la contabilità di settore
- Individuare e classificare i costi e i ricavi di un'impresa turistica
- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio
- Interpretare il risultato economico d'esercizio
- Analizzare il mercato turistico ed 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 la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Predisporre contratti di viaggio e di trasporto
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

IRC

CONOSCENZE

- 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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 33

- 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
- 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 complementarietà 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
 - - *Rosso Malpelo*, da *Vita dei campi*
 - - *La lupa*, da *Vita dei campi*
 - - *La roba*, da *Novelle rusticane*
 - - *I Malavoglia* (brani scelti)
- Giovanni Pascoli
 - - Vita e opere
 - - *Temporale*, da *Myricae*
 - - *Il lampo*, da *Myricae*
 - - *Il tuono*, da *Myricae*



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 33

	<ul style="list-style-type: none">■ - <i>X Agosto, da Myricae</i>■ - <i>Lavandare, da Myricae</i>■ - <i>La mia sera, dai Canti di Castelvecchio</i>○ <u>Gabriele D'Annunzio</u>■ - Vita e opere■ - <i>La sera fiesolana, da Alcyone</i>■ - <i>La pioggia nel pineto, da Alcyone</i>■ - <i>Il piacere (brani scelti)</i>○ <u>Forme della narrativa novecentesca</u>○ <u>Luigi Pirandello</u>■ - Vita e opere● - <i>Il treno ha fischiato, da Novelle per un anno</i>● - <i>La patente, da Novelle per un anno</i>● - <i>Il fu Mattia Pascal (lettura integrale)</i>● - <i>Il teatro: dal grottesco al metateatro</i>■ <u>Italo Svevo</u>● - Vita e opere● - <i>La coscienza di Zeno (brani scelti)</i>■ <u>Giuseppe Ungaretti</u>● - Vita e opere● - <i>Veglia, da L'Allegria</i>○ - <i>Fatelli, da L'Allegria</i>○ - <i>San Martino del Carso, da L'Allegria</i>○ - <i>Mattina, da L'allegria</i>○ - <i>I fiumi, da L'Allegria</i>○ - <i>Soldati, da L'Allegria</i>● Eugenio Montale● Vita e opere● - <i>I limoni, da Ossi di seppia</i>● - <i>Merigiare pallido e assorto, da Ossi di seppia</i>● - <i>Non recidere forbice quel volto, da Le occasioni</i>● - <i>Ho sceso, dandoti il braccio, da Satura</i>
Lingua Inglese	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 Ripasso e consolidamento delle principali strutture grammaticali studiate negli anni precedenti



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 33

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● Cittadinanza digitale● Istruzione di qualità● Libertà di espressione e cyberbullismo
Matematica	<p>MODULO 1 - LE DISEQUAZIONI Disequazioni intere e fratte (irrazionali escluse) La regola del segno del trinomio. Il metodo grafico della parabola. Lo studio del segno di un prodotto</p> <p>MODULO 2 - LE FUNZIONI Il concetto di funzione Definizione di funzione</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 33

	<p>Classificazione delle funzioni Definizione di dominio e codominio di una funzione La classificazione delle funzioni Le funzioni iniettive, suriettive e biiettive Le funzioni pari e dispari Simmetrie di alcune funzioni Grafico di una funzione</p> <p>MODULO 3 - I LIMITI DI UNA FUNZIONE Gli intorni Definizione intuitiva di limite Il calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte Forme di indecisione: +infinito -infinito, 0/0 e infinito/infinito Definizione di funzione continua I punti di discontinuità di una funzione e la relativa specie Definizione di asintoto Gli asintoti verticali Gli asintoti orizzontali Gli asintoti obliqui</p> <p>MODULO 4 - LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE Il rapporto incrementale: definizione e significato geometrico Derivata di una funzione: definizione e significato geometrico Equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato Il calcolo della derivata prima</p>
Scienze motorie	<p>Moduli.</p> <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 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° la Pallavolo: conoscenza dei fondamentali individuali e regolamento.</p> <p>5° I lanci in atletica leggera (peso, disco, giavellotto/vortex)</p> <p>6° Primo soccorso: conoscenza dei principali traumi e BLS.</p>
Lingua Spagnola	<p>MODULO N. 1 UNA DIETA EQUILIBRADA</p> <ul style="list-style-type: none">• Los alimentos;• Los principios nutritivos;• Un menú para un cliente específico: niños, mujeres embarazadas, adolescentes, deportivos, etc...• La pirámide alimenticia: la vieja y la nueva pirámide / El Mi Plato• Las diferentes cocinas: vegana, hipocalórica• <u>Léxico</u>: los platos, los alimentos, los envases



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 33

MÓDULO N. 2 COMIDA Y CELEBRACIONES

- Fiestas y celebraciones de España y América Latina

Grammatica

- El indefinido
- Uso y contraste de pasados: imperfecto e indefinido

MÓDULO N. 3 COMIDA RÁPIDA VS. COMIDA LENTA - LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

- Las clasificaciones de los restaurantes (estrellas y tenedores)
- El Movimiento Slow Food y el manifiesto
- La comida rápida española: 100 montaditos, tapas y pinchos
- Los OGM y los organismos transgénicos
- El desarrollo sostenible
- Seguridad alimentaria: la FAO y las ONGS

Grammatica

- Futuro simple
- Perífrasis para expresar opinión

MÓDULO N. 4 INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

- Alergias
- Intolerancias
- Celiaquía
- Normativas por respetar

MÓDULO N. 5 COCINEROS FAMOSOS DE ESPAÑA

- Cocineros famosos de España
- Nuevas tendencias culinarias

MÓDULO N. 6 EL CANDIDATO IDEAL

- Los anuncios de trabajo;
- Capacidades y competencias;
- Me considero una persona...;
- Escribir un CV;
- La entrevista de trabajo;
- Mis actividades de práctica PCTO

**Scienza e cultura
dell'alimentazione**

Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici *
Modulo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici *
Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere
UD 1 I LARN e le Linee Guida *



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 33

	<p>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 di ripasso 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>
<p>Laboratorio enogastronomia cucina</p>	<p>LE CULTURE ALIMENTARI Unità 2: Il territorio:</p> <ul style="list-style-type: none">- La cultura alimentare Italiana;- Il valore della diversità;- L'italianità come eccellenza;- I prodotti tipici Italiani <p>LA QUALITA' Unità 1: Gli alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Gli OGM: vantaggi e svantaggi.</p> <ul style="list-style-type: none">- Le caratteristiche organolettiche: le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche, tattili, uditive. <p>Unità 2: La qualità alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none">- La sicurezza alimentare.- I prodotti biologici.- La filiera corta e il chilometro zero.- La tutela della tipicità: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co. <p>IL MENU' E LE CARTE Unità 1: La ristorazione.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 33

- 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.
 - 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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 33

	<ul style="list-style-type: none">- L'organizzazione di un banchetto.- Il contratto di banqueting.- La scheda evento.- La preparazione delle pietanze.- L'organizzazione della sala. <p>Unità 3: Il servizio a buffet.</p> <ul style="list-style-type: none">- Il buffet.- La classificazione: il buffet di cerimonia.- Come organizzare un buffet.- Accorgimenti operativi: attrezzatura, disposizione degli alimenti, decorazioni.- <p>ED. CIVICA: Agenda 2030 e HACCP</p>
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	<p>Ripasso e recupero argomenti della classe quarta</p> <ul style="list-style-type: none">● Vinificazione: principali fasi della vinificazione. Rosso, bianco, rosato, vino frizzante, vino novello, vino passito e vino liquoroso.● Conservazione e classificazione dei vini.● Etichetta della bottiglia del vino. Classificazione Italiana ed Europea. Terminologia del vino.● Temperatura di servizio del vino.● Sicurezza sul lavoro, sicurezza e igiene.● Le diverse cucine: zona costiera, collinare e montana. Nord, centro e sud.● Regione Piemonte e Lombardia, prodotti tipici e vini.● Carta delle vivande e tipologie di menu. La carta strumento di vendita.● La carta dei vini, la carta del bar, la carta esposta, temperatura di servizio dei vini.● Prodotti tipici: valorizzazione dei prodotti tipici e del "Made in Italy".● I marchi di tutela della comunità Europea e i marchi Italiani.● Catering e banqueting.● Costi e prezzi nella ristorazione.● I cocktail mondiali, regole fondamentali per la costruzione di un drink.● Costruzione e classificazione dei cocktail. Vendere i cocktail.
Diritto e tecnica amministrativa	<p>MODULO 0 LA GESTIONE DELL'IMPRESA E IL BILANCIO D'ESERCIZIO</p> <ul style="list-style-type: none">- U.D. 1 Il bilancio d'esercizio e la gestione economico-finanziaria- U.D. 2 Le imposte <p>MODULO 1 IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none">- U.D. 1 Il fenomeno turistico- U.D. 2 Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo- U.D. 3 Le fonti del diritto comunitario e internazionale- U.D. 4 La politica europea per il turismo



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 33

	<p>MODULO 2 LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">- U.D. 1 Le norme obbligatorie per l'impresa- U.D. 2 La disciplina dei contratti di settore- U.D. 3 Le norme volontarie <p>MODULO 3 LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- U.D. 1 Il marketing: concetti generali- U.D. 2 Le tecniche del marketing <p>MODULO 4 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none">- U.D. 1 Programmazione e controllo di gestione- U.D. 2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan
IRC	<ul style="list-style-type: none">• Tema del ricordo: l'11 settembre• Discussione sul documentario "Sanpa: luci e tenebre di San Patrignano" in vista dell'incontro con Fabio Cantelli• Il referendum sulla cannabis: pro e contro• Conoscere l'attualità: il conflitto Cina/Taiwan• Tema della socialità: come essere attivi nella vita scolastica• Tema del rispetto: la manifestazione no green pass a Novara e relative polemiche• Tema della responsabilità: avere una famiglia• L'intervento di papa Francesco: figli e famiglia• Tema del ricordo: il giorno della Memoria e lettura di un testo di Liliana Segre• Dibattito: pro o contro l'aborto• Dibattito: pro o contro l'energia nucleare• Conoscere l'attualità: la guerra Russia/Ucraina• Incontri con la psicologa dott.ssa Guaglio: preoccupazioni e speranze in vista della maturità• Dibattito: pro o contro l'utilizzo del proprio corpo a scopo di lucro• Consigli in vista della maturità

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

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:
----------------------------	-----------------



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 33

PROGETTO DISAGIO E DIPENDENZE

Religione, Alimentazione

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

FINALITA':

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

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

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".

Gli obiettivi delle attività sono:

- favorire un efficace orientamento;
- 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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 33

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.

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:

- PCTO SPAGNA
- Partecipazione alla V° Edizione Concorso Nazionale "COOKING QUIZ" (2 ore)
- Progetto PCTO Digital Edition 2020/2021 - Costruire un nuovo futuro "Tecniche e golosità dello chef GOURMET"

ATTIVITA' 5° ANNO:

- INCONTRO CON ASSORIENTA: FORZE ARMATE E DI POLIZIA
- Orientamento in uscita VCO FORMAZIONE Post Diploma
- CAMPUS ORIENTA - INCONTRO I SENTIERI DELLE PROFESSIONI: AGROALIMENTARE
- Laboratori differiti inerenti al progetto scuola e territorio
- Orientamento in uscita con Esselunga
- Incontro formativo agenzia di somministrazione Lavoro "Randstad" (A scuola)
- Incontro con il responsabile risorse umane Eat Class srl. Il Sig. DALI' Igor per presentare la sua azienda anche in funzione di un possibile inserimento dei nostri alunni e delle nostre alunne nell'organico aziendale



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 33

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 <ul style="list-style-type: none">● 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
	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Verifiche orali su argomenti trattati Verifiche scritte strutturate e semistrutturate (Reading Comprehensions)
Matematica	METODOLOGIE Nel corso dell'anno scolastico le metodologie impiegate sono state: lezioni frontali, lezioni interattive, esercitazioni guidate, revisioni dei compiti assegnati. Discussioni collettive con la classe. Attività di recupero e approfondimento. Si è cercato di ridurre al minimo le lezioni frontali favorendo il dialogo con gli studenti, quando possibile. Dall'inizio dell'anno scolastico si è sollecitato la partecipazione attiva degli studenti.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 26 di 33

	<p>STRUMENTI E SPAZI I libri di testo: Fragni, Pettarin, "Matematica in pratica", Vol. 3 e Vol. 4-5, CEDAM, sono stati gli strumenti principali con cui è stata svolta l'attività didattica sia per la parte teorica, sia per quella pratica. I libri di testo sono stati integrati da appunti personalmente redatti. Altri sussidi utilizzati: lavagna, calcolatrice scientifica.</p>
	<p>D.I.D Sono state svolte videolezioni usando Hangouts Meet con esercitazioni e approfondimenti degli argomenti del corso. Uso del registro elettronico Axios. Pubblicato annunci e documenti tramite Classroom.</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE All'inizio dell'anno è stata svolta una prova d'ingresso, per rilevare la situazione di partenza della classe e i prerequisiti raggiunti negli anni precedenti. La verifica del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è stata effettuata mediante prove scritte e interrogazioni orali. Strutturate in: quesiti di conoscenza, quesiti di comprensione, esercizi di applicazione. Nelle interrogazioni orali il voto proposto teneva conto anche dei progressi dello studente rispetto ai livelli di partenza, dell'atteggiamento manifestato nei confronti della vita scolastica (interesse, impegno, partecipazione, assolvimento dei lavori assegnati a casa...), della correttezza e la chiarezza espositiva.</p>
Storia	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● lezione partecipata● lezione frontale● discussione guidata
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">● Libro di testo.● Strumenti e materiali multimediali.● Film e documentari
	<p>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.</p>
Scienze motorie	<p>METODOLOGIE Lezioni frontali in riferimento agli argomenti da affrontare; invito a gestire parte di alcune fasi della lezione in autonomia mirando a introdurre il senso di responsabilità e di collaborazione. Produzione di elaborati di ricerca tra zone geografiche e sport caratteristici.</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 27 di 33

	<p>Palestra scolastica e spazi a disposizione per attività all'aperto.</p>
	<p>D.I.D Approfondimenti teorici sulla materia.</p>
	<p>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.</p>
Lingua Spagnola	<p>METODOLOGIE Il metodo d'insegnamento scelto per il conseguimento degli obiettivi è stato quello nozionale-funzionale-comunicativo, che prevede lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (comprensión oral, comprensión escrita, expresión e interacción oral, expresión escrita) nel rispetto delle priorità d'uso. Considerato l'uso della lingua che verrà fatto dagli studenti in occasione delle loro future esperienze lavorative, si è insistito sul VALORE COMUNICATIVO delle attività proposte e sull'efficacia della comunicazione a prescindere da alcune imprecisioni (nella logica dei "non-impeding mistakes", come ci ricordano gli enti certificatori). Sia durante il lavoro in classe che in caso di lezioni in D.D.I., la lezione frontale si è alternata ad un tipo di approccio flessibile e stimolante, di laboratorio, 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 lingua a partire dalla necessità di muoversi in un contesto di simil realtà. Sono state proposte attività di vario tipo quali:</p> <ul style="list-style-type: none">– attività di ascolto e ascolto-visione (comprensión de audio y video)– role-play e dialoghi in situazione– conversazioni guidate– monologhi su traccia– esercizi di scrittura creativa– piccoli progetti individuali, a coppie e di gruppo– creazione e somministrazione di sondaggi– creazione e fruizione di quiz <p>Per quanto attiene più specificamente lo studio della microlingua, si è scelto di stabilire sempre una connessione tra le competenze linguistiche e le competenze professionali collegate all'indirizzo di studio. Pertanto le attività di cui sopra sono state calate in contesti affini.</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI Insieme al libro di testo, ¡AL GUSTO! Corso di spagnolo per istituti alberghieri, Loescher Editore, sono stati impiegati una serie di strumenti quali computer di classe e lavagna LIM e device personali (portatili, tablet e cellulari smart). La piattaforma Classroom è stato lo strumento aggiuntivo utilizzato sin dall'inizio dell'anno scolastico per condividere materiale, assegnare e caricare lavori (meglio definibili "task"), il più possibile di carattere comunicativo, creativo e progettuale.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 28 di 33

	<p>Insieme al libro di testo sono stati utilizzati siti internet dedicati, materiale ad hoc predisposto dalla docente in formato digitale, app anche per smart phones, pagine instagram, piattaforme per la fruizione e la creazione di quiz, canali youtube e video presentazioni, software integrabili con lo svolgimento di alcuni compiti di produzione/creazione, programmi di registrazione audio e/o video.</p> <p>D.I.D Durante la D.D.I. inoltre sono state privilegiate prove in cui gli allievi hanno dovuto dimostrare di avere competenze comunicative applicabili ai diversi contesti in modo originale e personale.</p> <p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Strumenti di verifica in classe: verifiche orali e scritte in classe; questionari; domande a risposta singola e multipla; attività di role-play e problem solving; prove strutturate e semi-strutturate; quesiti a risposta aperta; progetti individuali, di coppia e di gruppo; registrazioni di audio su traccia. Sono state svolte un numero minimo di verifiche scritte pari a tre per ciascun quadrimestre, somministrate con modalità compatibili con il tipo di didattica applicata. In modalità D.D.I. sono stati valutati compiti di produzione creativa/progetti personali/esposizioni orali e/o registrate. Al fine di formulare giudizi e valutazioni il più possibile oggettivi, il processo valutativo ha avuto carattere integrato, tenendo conto non solo dei risultati delle singole prove di verifica ma di tutti i feedback forniti "in itinere" dagli studenti in relazione alle attività proposte e degli obiettivi realmente raggiunti in relazione al livello iniziale.</p>
Diritto e tecnica amministrativa	<p>METODOLOGIE 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 di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione seguisse una comprensione chiara e completa. La lezione frontale è stata 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 sé stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato si sono proposte casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore alberghiero, che fossero il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi potessero sentire, in qualche modo, familiari.</p> <p>STRUMENTI E SPAZI STRUMENTI DI LAVORO Testo in adozione. Dispense e appunti integrativi. STRUTTURE UTILIZZATE Aula scolastica. DDI Meet, Classroom e altri strumenti digitali resi disponibili da Google</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 29 di 33

	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento del livello di partenza è stato svolto, come deciso nell'ambito del dipartimento di Economia, tramite una verifica scritta con quesiti a risposta chiusa e a risposta aperta.</p> <p>Nel corso dell'anno, ogni verifica è stata incentrata sull'accertamento delle conoscenze di una specifica unità didattica. Per ognuna di esse è stato quindi possibile concedere opportunità di recupero mirate e specifiche a coloro che dimostravano, di volta in volta, carenze nell'apprendimento.</p> <p>Strumenti per la verifica formativa - Quesiti frontali a campione. Discussione degli argomenti oggetto delle precedenti lezioni.</p> <p>Strumenti per la verifica sommativa - Verifiche orali. Verifiche scritte a risposta aperta.</p> <p>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).</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<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● utilizzo della piattaforma Google Classroom● preparazione di presentazioni Power-Point● link ad articoli o video● spiegazioni registrate mediante produzione di file audio o video



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 30 di 33

	<p>D.I.D</p> <p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">● 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 punteggio e per la valutazione. Strumenti compensativi per gli alunni BES indicati nel PDP.
<p>Laboratorio enogastronomico cucina</p>	<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 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</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 31 di 33

	<p>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>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Prove pratiche, Prove scritte, Colloqui orali, Test, Questionari, Relazioni tecniche, Ricerche multimediali.</p>
Laboratorio enogastronomico sala bar e vendita	<p>METODOLOGIE Lezione frontale in aula o in DAD in modalità didattica integrata digitale. Modalità di lavoro in DAD in didattica integrata digitale, si fa riferimento alle linee guida per la Didattica digitale integrata. Allegato A, sfruttando la didattica breve, con un adeguato setting d'aula virtuale, la flipped classroom ed il debate, lezioni online sincrone e asincrone, invio di materiale, risorse online, registro elettronico, google classroom, google meet, google moduli, google documenti</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI La realizzazione dell'insegnamento e dell'apprendimento dei moduli/unità didattiche ed il conseguimento degli obiettivi generali e specifici della materia sono stati effettuati mediante: libro di testo/estensioni web link di siti internet/video, questionari ed esercitazioni sussidi audiovisivi, informatici e multimediali. Attività di laboratorio</p>
	<p>D.I.D Modalità di lavoro in didattica integrata digitale, si fa riferimento alle linee guida per la Didattica digitale integrata. Allegato A, sfruttando la didattica breve, con un adeguato setting d'aula virtuale, la flipped classroom ed il debate, lezioni online sincrone e asincrone, invio di materiale, risorse online, registro elettronico, google classroom, google meet, google moduli, google documenti.</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE controllo in itinere del processo di apprendimento). Verifiche orali individuali sugli argomenti trattati o su parti di ripasso. Verifiche scritte strutturate o semistrutturate, vero o falso o a scelta multipla. Verifiche Relazioni su argomenti svolti ritenuti più importanti dal docente. La DDI: gli strumenti per la verifica da adottare sono: compiti da svolgere e consegnare, in modalità sincrona, attività di progettazione, powerpoint, questionari e verifiche online e verifiche pratiche.</p>
IRC	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">● lezione partecipata● lezione frontale● discussione guidata● brainstorming
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 32 di 33

- Libro di testo. Bibbia e documenti del Magistero della Chiesa.
- Giornali e riviste. Strumenti e materiali multimediali.
- Film e documentari

D.I.D.

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

ALLEGATI

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 33 di 33

NOVARA, 13 MAGGIO 2022

IL SEGRETARIO

.....

IL COORDINATORE

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

.....

.....

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

IL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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