



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 1 di 51

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a

SEZ.: B

**INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità alberghiera - Bar, sala e vendita**

ANNO SCOLASTICO: 2021-22

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA

15 MAGGIO 2022

NUOVO ESAME DI STATO



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 2 di 51

ANNO SCOLASTICO 2021-22
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a sez. B sala
Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Docente	Materia/e insegnata/e	N°ore insegnamento	Firma del docente
Montebuglio Katia	Lingua Italiana/ Storia	4+2	
Gianasso Fabio	Lingua Inglese	3	
Bretto silvia	Matematica	3	
De Pascalis Simona	Scienze motorie	2	
Mineo Giuseppa Maria	Lingua Spagnola	3	
Monello Venerina	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	
Denaro Letizia	Laboratorio enogastronomia cucina	2	
Bonfilio Maurilio	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	4	
Paglialunga Giuseppe Lucio	Diritto e tecniche amministrative	5	
Vallanzasca Roberto	IRC o attività alternative	1	
De Vecchi Rachele	ARC	1	
Carluccio Evelina	Sostegno	18	
Liguori Annamaria	Sostegno	9	

Docente coordinatore della classe
prof.ssa/re Paglialunga G.L.

La dirigente scolastica
Dott.ssa L. Guacci



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 51

CLASSE 5° SEZ. B sala

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

CONTINUITÀ DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°b/c	classe 4°b	classe 5°b
Italiano	Montebuglio/Garzolini	Montebuglio	Montebuglio
Storia	Montebuglio/Garzolini	Montebuglio	Montebuglio
Matematica	Poletti/Ferraris	Valentini	Bretto
Inglese	Colombo/Bianchi B.	Pedrazzini	Gianasso
Spagnolo	Graziano/Mineo	Mineo	Mineo
Diritto e tecnica amm.	Pagialunga/Bianchi A.	Pagialunga	Pagialunga
Religione	Vallanzasca	Vallanzasca	Vallanzasca
ARC	Marchese/Bertinotti	Spadaro	De Vecchi
Scienze Motorie	Melissa/De Pascalis	De Pascalis	De pascalis
Scienze dell' Alimentazione	Mossi/Dursi/Dal Ponte/Rottura	Dal Ponte	Monello
Sostegno	Marino/Carluccio	Carluccio	Carluccio/Liguori
Laboratorio di sala	Dursi/Bonfilio	Bonfilio	Bonfilio
Laboratorio di cucina		Denaro	Denaro



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 51

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.

Classe composta da 17 alunni, di cui 6 maschi e 11 femmine, studenti tutti provenienti dalla classe IV, che nello scorso anno scolastico si è formata dalla fusione della III B e della III C sala e vendita dell'anno scolastico 19/20.

Dal punto di vista disciplinare la classe è riuscita a relazionarsi in modo ordinato tra i compagni stessi e con gli insegnanti, rendendo l'attività didattica proficua e quasi sempre fluida.

La classe nel corso dei cinque anni ha seguito le lezioni in modo diversificato, non tutti gli studenti hanno mantenuto lo stesso grado di attenzione e d'interesse, per alcuni la partecipazione è stata costante e proficua, per altri l'ascolto e l'attenzione spesso non sono stati adeguati.

Un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un buon livello di preparazione e in alcune discipline ottimo. Un'altra parte di alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti, dei concetti ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà, però, nel cogliere le analisi o i collegamenti più complessi.

Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti.

Il Consiglio di classe ha più volte consigliato gli studenti su come comportarsi e impegnarsi per favorire lo sviluppo dei loro punti di forza, migliorare la situazione di tutto il gruppo e favorire l'integrazione di tutti.

La classe ha partecipato con interesse ed impegno alle attività extra-curricolari effettuate.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 5 di 51

OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi

PROFILO PROFESSIONALE DEL Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità - accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

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 di dati di flessibilità ed adattabilità.
- Abilità ed autonomia operativa per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro.
- Capacità di riflessione sulla realtà socio-produttiva esterna al mondo scolastico.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 6 di 51

OBIETTIVI COGNITIVI

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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 51

OBIETTIVI SPECIFICI (conoscenze – competenze – abilità)

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

Lingua italiana	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le basi grammaticali della lingua italiana• conoscere le tecniche basilari dell'analisi testuale• conoscere le tecniche basilari della produzione testuale, orale e scritta• conoscere i caratteri fondamentali della letteratura del secondo Ottocento e del primo Novecento sia in prosa che in poesia: correnti, autori e opere principali
	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">• essere capace di individuare i rapporti tra le varie parti del testo letterario• essere capace di mettere in relazione e analizzare, anche criticamente, un testo letterario con altri testi precedenti o successivi• essere capace di comprendere e interpretare testi letterari e non, di varia tipologia e genere, con riferimenti ai periodi culturali• essere capace di impiegare le competenze linguistiche maturate per la produzione di testi di diverso genere, anche in rapporto alle tipologie di testi previsti all'Esame di Stato• essere capace di comprendere e produrre testi orali e scritti di diverso genere, con un uso appropriato e pertinente del lessico, anche specialistico, adeguato ai vari contesti• essere capace di comprendere e produrre testi orali e scritti mirati all'analisi del testo e/o in relazione ai diversi scopi comunicativi
	ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• saper comprendere e analizzare testi orali e scritti di carattere letterario• saper comprendere e analizzare testi orali e scritti di carattere non letterario• saper utilizzare la lingua italiana in forma sufficientemente corretta, sia nell'orale che nello scritto• saper produrre testi orali e scritti coesi e coerenti rispetto all'argomento dato• saper padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi utili all'interazione comunicativa verbale in vari contesti• saper impiegare un linguaggio adeguato (per registro, stile e lessico) in base ai vari contesti comunicativi



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 51

Lingua Inglese

CONOSCENZE

- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di riferimento.
- 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 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.
- 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-televisivi e brevi filmati divulgativi di settore.
- 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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 51

	<p>esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi oggetto di studio.</p> <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare il lessico del settore dei servizi oggetto di studio, compresa la nomenclatura internazionale codificata. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.● 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.
Storia	<p>CONOSCENZE</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none">● Conoscere il contesto in cui è maturata l'Agenda 2030, gli attori e le finalità● Conoscere a grandi linee il percorso dell'istruzione dall'Unità d'Italia all'Agenda 2030, passando per il regime fascista● Conoscere il problema dell'approvvigionamento e dell'alimentazione in guerra fino all'Agenda 2030● Conoscere l'evoluzione del ruolo della donna nel XX secolo fino all'Agenda 2030● Conoscere come nasce la Costituzione italiana e gli aspetti Costituzionali legati al percorso di storia (come il diritto di sciopero e il diritto di voto)● Conoscere i concetti di libertà personali, di diritto e di dovere● Conoscere il concetto di Stato liberale, Stato di diritto, Stato democratico <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">● essere capace di usare adeguatamente il linguaggio specifico della disciplina● essere capace di collocare i principali avvenimenti storici nel giusto contesto spazio – temporale● essere capace di esporre con sufficiente chiarezza e correttezza i contenuti appresi● essere capace di operare analisi, sintesi e collegamenti● essere capace di comprendere, rielaborare e organizzare informazioni di diversa provenienza entro un quadro di senso● essere capace di formulare giudizi e valutazioni personali, anche in senso critico, sui principali vicende contemporanee e sui principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none">● essere cittadini consapevoli capaci di orientarsi fra giudizi e valori, esprimendo il proprio punto di vista su questioni di interesse● essere cittadini capaci di confrontarsi con altre espressioni culturali, oltre che comprendere e rispettare le idee e i valori espressi in diverse culture● essere capace di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente● essere capace di promuovere una cultura di pace e non violenza



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 51

ABILITA'

- saper comprendere le relazioni tra gli avvenimenti storici trattati nel quadro di un rapporto di tipo causa-effetto
- saper collocare i principali eventi in un preciso periodo storico
- saper analizzare un fenomeno in base al contesto socio-economico-politico
- saper consultare e scegliere fonti attendibili
- saper organizzare le informazioni in appunti, schemi, sintesi personali

EDUCAZIONE CIVICA

- saper interpretare le trasformazioni nel tempo in ottica diacronica
- saper comprendere il presente alla luce del passato
- saper confrontarsi in modo costruttivo e accettare il punto di vista altrui

Matematica

CONOSCENZE

UDA 1

- Definizione di relazione e funzione tra due insiemi.
- Dominio e codominio di una funzione.
- Definizione di funzione iniettiva, suriettiva, biiettiva.
- Funzioni reali di una variabile reale. (razionali intere e fratte, irrazionali)
- Definizione di funzione pari e dispari.
- Ricerca delle intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani e studio del segno.

UDA 2

- Concetto di limite di una funzione.
- Limite finito e infinito in un punto.
- Limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito.
- Teoremi sui limiti (solo enunciato).
- Forme indeterminate o forme di indecisione $0/0$;
- Significato di funzione continua in un punto.
- Classificazione dei tre tipi di discontinuità.
- Definizione di funzione crescente e decrescente. -Definizione e calcolo degli asintoti verticale, orizzontale ed obliquo.

UDA 2

- Introduzione al concetto di derivata.
- Derivata di una funzione in un punto, rapporto incrementale
- Significato geometrico di derivata prima di una funzione in un punto.
- Derivata di alcune funzioni elementari.
- Teoremi sulle derivate (solo enunciati).
- Derivata della funzione somma, prodotto e quoziente.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 51

	<p style="text-align: center;">UDA 3</p> <ul style="list-style-type: none">-Studio dei massimi e minimi relativi-Massimo e minimi assoluti.-Concavità e punti di flesso-Studio di funzione
	<p>COMPETENZE</p> <p>Competenza in uscita n°10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza intermedia Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica</p>
	<p>ABILITA'</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Utilizzare diverse forme di rappresentazione verbale simbolica e grafica, per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>
Scienze motorie	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">-Conoscere schemi motori e posturali-Conoscere un programma di sport e benessere-Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali-Conoscere le regole di utilizzo appropriato di spazi e attrezzi usati-Conoscere le essenziali norme di igiene personale legate all'attività sportiva-Attraverso la Didattica a Distanza (DAD) e, successivamente la D.I.D., approfondimenti dedicati ai singoli sport, al movimento e alla salute-Conoscenza di nuovi video (Fixfit) per la guida e lo svolgimento del fitness online.-Conoscenza delle nuove linee guida nei centri sportivi, palestre, piscine e dei parametri di sicurezza.
	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">-Comprende all'interno delle varie occasioni di gioco e di sport il valore delle regole e l'importanza di rispettarle-Si muove nell'ambiente di vita e di scuola rispettando i criteri di sicurezza per sé e per gli altri- Assume un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo (corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di un'attività di fitness).-Scelta autonoma e consapevole delle attività motorie da svolgere durante la giornata per gestire lo stress, rendere attiva la mente e reagire al senso di costrizione e alla frustrazione che la situazione attuale può generare.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 51

	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">-Saper utilizzare correttamente gli attrezzi-Saper prevenire con un comportamento responsabile gli infortuni-Saper riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate-Saper assumere ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie capacità-Saper assumere un atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente e dei compagni-Saper svolgere compiti di arbitraggio-Saper utilizzare le piattaforme per svolgere fitness online-Saper praticare attività motoria e sportiva in casa utilizzando oggetti di uso quotidiano (bottiglie di acqua/sedie/asciugamani arrotolati/bastoni della scopa....)
<p>Lingua Spagnola</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di riferimento.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>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.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi oggetto di studio.</p> <p>Modalità e problemi basilari della interpretazione di testi tecnici.</p> <p>COMPETENZE</p> <p>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).</p> <p>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>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 51

	<p>ABILITA'</p> <p>Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>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.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore del servizio oggetto di studio.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi oggetto di studio, compresa la nomenclatura internazionale codificata. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>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.</p>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">•Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia•Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione•Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari•Conoscere le diverse consuetudini alimentari nel mondo <p>Educazione Civica : LARN e linee guida , fasce di età.</p> <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico•Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva•Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche•Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 51

	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico• Saper riconoscere e valutare il ruolo nutrizionale di un alimento e individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.• Saper cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche o patologiche
Laboratorio enogastronomia cucina	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di cottura e presentazione del piatto• Ristorazione tradizionale, commerciale, industriale• Programmazione ed organizzazione della produzione
	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• 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
	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">• Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica• Definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione• Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.• Identificare quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.• Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 51

- Problem solving e gestione reclami.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
- Tecniche, modi e tempi per l'organizzazione di catering e banqueting.
- Tecniche di allestimenti della sala per i diversi servizi. · Principi di estetica e tecniche di presentazione e servizio di pietanze e bevande.

CONOSCENZE EDUCAZIONE CIVICA (quotidiano on line)

- Conoscere il prodotto tipico, quali sono i fattori che lo determinano. Quali sono gli elementi e i marchi di tutela che definiscono un prodotto tipico.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza fisica ed alimentare " HACCP", trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quello linguistico, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. (Presa della comanda)
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Adeguare ed organizzare la produzione della vendita in relazione a specifiche necessità.
- Organizzare e preparare la linea della sala ristorante e del Bar.
- Lavorare in equipe nella brigata di sala o nello staff di Bar.

COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA (quotidiano on line)

- Contribuire tramite la promozione, la tutela, delle tipicità enogastronomiche, veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ABILITA'

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 51

struttura.

- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del prodotto del territorio, prodotto a KMO e del Made in Italy.

ABILITA' EDUCAZIONE CIVICA (quotidiano on line)

- Saper individuare i prodotti di qualità del territorio e valorizzare le tradizioni storiche.
- Individuare e riconoscere le tipicità enogastronomiche che caratterizzano l'offerta del territorio di appartenenza.

Diritto e Tecnica amministrativa

CONOSCENZE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

- La legislazione turistica
- La programmazione e il budget
- Marketing turistico, strategico e operativo
- Fasi e procedure di redazione di un business plan

COMPETENZE

le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

- La legislazione turistica
- La programmazione e il budget
- Marketing turistico, strategico e operativo
- Fasi e procedure di redazione di un business plan

ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico ed interpretare 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
- 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

EDUCAZIONE CIVICA (10 ore)



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 51

(come da Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica e dal progetto di istituto)

Nuclei concettuali :

- Costituzione, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà.
- Sviluppo sostenibile, prodotti e tutela del territorio

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

Abilità:Saper individuare le norme, le istituzioni e i simboli dell'Europa

Competenze :Riconoscere il valore delle norme e degli organismi europei e di quelli internazionali.
Capire e riconoscere il ruolo delle istituzioni nella ricerca delle forme di incentivo per lo sviluppo sostenibile e responsabile dell'attività economica
Macromarketing e recupero del patrimonio culturale artistico e paesaggistico.

IRC/AIRC

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;

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.

AIRC

Acquisire consapevolezza e conoscenza della complessa genesi culturale e della progressiva determinazione dei diritti dell'uomo nel corso della storia.

Acquisire strutture concettuali trasversali.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 51

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

AIRC

- Saper leggere, analizzare e schedare i documenti e i testi proposti nella loro specificità.

-Saper realizzare collegamenti pluridisciplinari e interdisciplinari.

-Saper utilizzare le conoscenze acquisite per costruire e illustrare i percorsi tematici.

ABILITA'

- Riconoscere 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.

AIRC

-Saper essere disponibili e partecipi al confronto dialettico con gli altri rispettandone i diversi punti di vista.

- Saper ricostruire l'intreccio delle varie componenti storico-politica, filosofica, giuridica, economica, sociale, culturale dei temi trattati.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 51

CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI

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

Lingua italiana	<p>Modulo 0 – la letteratura della nuova Italia, 1861-1890 UD1- il ricettario di Pellegrino Artusi</p> <p>Modulo 1 - L'ETA' DEL POSITIVISMO UD1 IL NATURALISMO FRANCESE: EMILE ZOLA Caratteristiche generali UD2 IL VERISMO ITALIANO: GIOVANNI VERGA Autore: vita, poetica, visione del mondo e opere (brani o passi scelti)</p> <ul style="list-style-type: none">• Dalla raccolta Vita dei Campi, La lupa, Rosso Malpelo• Da Novelle Rusticane, La roba <p>Modulo 3 - IL DECADENTISMO IN ITALIA: SIMBOLISMO e ESTETISMO Autori: vita, poetica, visione del mondo e opere (brani o passi scelti) UD1 GIOVANNI PASCOLI, il poeta dell'impressionismo</p> <ul style="list-style-type: none">• Dal saggio Il fanciullino, "È dentro di noi un fanciullino", estratto• Dalla raccolta Myricae, X Agosto; L'assiuolo; Nebbia• Dalla raccolta Canti di Castelvecchio, Il gelsomino notturno, LA cavalla storna• LA grande proletaria s'è mossa: rileggere la questione coloniale attraverso l'esperienza di Pascoli• Italy: leggere il tema del migrante con gli occhi di Pascoli <p>UD2 GABRIELE D'ANNUNZIO, panismo, estetismo e superomismo. Una particolare attenzione è stata dedicata alle strategie di marketing e culinarie di D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">• Dal libro terzo delle Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi, l'Alcyone, La pioggia nel pineto.• Dal romanzo Il piacere, L'attesa dell'amante• Da La vergine delle il manifesto del superuomo• Da Il Notturmo, Scrivo nell'oscurità. <p>Modulo 4 - IL FUTURISMO Autore: vita, poetica, visione del mondo e opere (brani o passi scelti) UD1 FILIPPO TOMMASO MARINETTI:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Manifesto del Futurismo, "Aggressività, audacia, dinamismo"• dal poema Zang Tumb Tumb, "Il bombardamento di Adrianopoli"• Il Manifesto tecnico della letteratura futurista (testo fornito dall'insegnante su Classroom)• Il Manifesto della Lussuria (testo fornito dal docente)• Il manifesto della donna futurista (testo fornito dal docente)
------------------------	--



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 51

UD2 LA CUCINA FUTURISTA e cocktail futuristi

Modulo 5- IL DECADENTISMO IN ITALIA: LA CRISI ESISTENZIALE in prosa

Autore: vita, poetica, visione del mondo e opere (brani o passi scelti)

UD1 LUIGI PIRANDELLO con particolare attenzione al tema del vino e della malattia

- Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato.
- Saggio L'umorismo (brano)
- Il fu Mattia Pascal (passi scelti)

UD2 ITALO SVEVO con particolare attenzione al tema della malattia e della dipendenza

- La coscienza di Zeno (passi scelti)

Modulo 6 - VERSO L'ERMETISMO

Autore: vita, poetica, visione del mondo e opere (brani o passi scelti)

UD1 GIUSEPPE UNGARETTI

- Dalla raccolta Allegria, Veglia; San Martino del Carso; Mattina; I fiumi e altre poesie

UD2 UMBERTO SABA

- Dal Canzoniere: Tredicesima partita e Goal

UD3 EUGENIO MONTALE

- Dalla raccolta Ossi di seppia: SPesso il male di vivere ho incontrato
- Dal Diario del 1971: L'elogio della spazzatura

Modulo 7: La letteratura femminile

UD1: Renata Viganò

UD2: Elsa Morante

UD3: Sibilla Aleramo

UD4: Alda Merini

Modulo 9 - PRODUZIONE SCRITTA Tipologia A, B e C.

Lingua Inglese

- Module 10: Careers
- Unit 1: Job advertisements, p. 370 - 380; links: www.bucklandmanor.co.uk; www.newcastlegolf.com
- Unit 2: The application letter and CV, p. 382 - 392; links: www.europa.eu/europass/eportfolio/; www.topcv.com/career-advice/personal-statement-for-cv; www.livecareer.it;
- Unit 3: The job interview, p. 394 - 402; video from YouTube "Top Interview Tips: Common Questions, Body Language & More"



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 51

	<ul style="list-style-type: none">● Module 7: On the healthy side<ul style="list-style-type: none">○ Unit 1: Nutrition, p. 250 - 260.○ Unit 2: Food allergies and intolerances, p. 262 - 272.○ Unit 3: Special needs, p. 274 - 284. ● Module 4: On the service<ul style="list-style-type: none">○ Unit 2: The wine service, p. 142 - 152. ● Module 9: On the mission<ul style="list-style-type: none">○ Unit 2: Specialisation courses: Wine knowledge, p. 342 - 352. ● Module 6: On the watch<ul style="list-style-type: none">○ Unit 1: Sustainability, p. 210 - 220.○ Unit 2: Sustainability in the restaurant, p. 222 - 232. ● Module 8: On the safe side<ul style="list-style-type: none">○ Unit 2: Food safety certification, p. 302 - 312.
Storia	<p>Modulo 0 di RECUPERO - LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE UD1 Un periodo di crisi per i paesi industrializzati. ● Focus sui disastri ambientali sulla salute degli operai e l'ambiente a causa dell'industrializzazione</p> <p>Modulo 1 di RECUPERO TRA DEMOCRAZIA E NAZIONALISMO UD1 L'età giolittiana UD2 I partiti di massa e il suffragio universale UD3 Darwinismo sociale e razzismo</p> <p>Modulo 2 - IL LOGORAMENTO DEGLI ANTICHI IMPERI. UD1 L'impero austro-ungarico: due stati, molte nazionalità. UD2 L'agonia dell'impero ottomano UD3 Riformatori e nazionalisti turchi. UD 4 L'impero russo: un gigante dai piedi di argilla.</p> <p>Modulo 3 - LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA UD1 Una nuova guerra in Europa. UD2 L'Italia in guerra. UD3 Il crollo degli imperi centrali. UD4 La rivoluzione bolscevica russa: da Lenin a Stalin UDA5 l'alimentazione e il ruolo del vino nella prima guerra mondiale UDA6 Il ruolo della donna nella prima guerra mondiale e la figura di Maria Bergamas, madre del milite ignoto</p> <p>Modulo 4 - IL PRIMO DOPOGUERRA UD1 Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici. UD2 Dall'impero ottomano nasce la repubblica turca, laica e democratica. UD3 Medio oriente e Palestina: le origini del contrasto fra Arabi ed Ebrei. UD4 Benessere e crisi negli Stati Uniti: la crisi del 1929 e il proibizionismo.</p> <p>Modulo 5 - IL FASCISMO IN ITALIA UD1 Il dopoguerra in Italia fra caos politico, economico e sociale (il biennio rosso)</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 51

UD2 Il fascismo prende il potere: da partito a regime totalitario
UD3 Italia e Germania si avvicinano.
UD4 l'alimentazione nel periodo fascista
UD5 il ruolo dello sport nel fascismo e l'educazione
Modulo 6 - IL NAZISMO E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
UD1 Dalla Repubblica di Weimar del 1919 al regime nazista del 1933
UD2 Adolf Hitler tra verità storiche e mistificazioni
UD3 Dalla guerra lampo a un nuovo conflitto mondiale
UD4 Gli aggressori verso la disfatta; la guerra in Italia dal 1943 al 1945
UD5 La resa e l'epilogo del conflitto
UD6 la guerra partigiana, l'alimentazione del partigiano e il ruolo della donna, detta "staffetta"
UD6 i crimini di guerra: il giorno della memoria e quella del ricordo. La Shoah e le foibe
UD7 la cucina ebraica
Modulo 7 - IL SECONDO DOPOGUERRA
UD1 La guerra fredda: USA e URSS
UD2 Il secondo dopoguerra in Italia: la nascita della Repubblica.
Modulo 8 - L'Italia Repubblicana (sintesi della storia repubblicana dal 1946 ad oggi)
Modulo 9 - La guerra in Ucraina dal 2014 al 2022

EDUCAZIONE CIVICA
Materiali forniti dal docente
UD1 L'Agenda 2030, gli attori e le finalità
UD2 Il giorno della memoria.
UD3 le foibe e i crimini di guerra
UD3 L'analfabetismo dell'Italia post-unità - le riforme sociali di Giolitti - la riforma Gentile del 1924 - le leggi razziali del 1938 fino all'obiettivo 4 dell'Agenda 2030 su un'istruzione di qualità, equa e inclusiva'
UD4 I diritti dei lavoratori: la lotta di classe; il 1 maggio dell'AIL/Internazionale; il diritto di sciopero e associazione sindacale
UD5 L'approvvigionamento e l'alimentazione in guerra fino all'Agenda 2030
UD6 Il ruolo della donna nel XX secolo - gli aspetti Costituzionali - fino all'Agenda 2030
UD7 La Costituzione italiana e gli aspetti Costituzionali legati al percorso di storia (come il diritto di sciopero; il diritto di voto; di libertà di stampa e di parola)
UD8 - l'ONU



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 51

Matematica	<p>UDA 1</p> <p>(Ripasso)</p> <ul style="list-style-type: none">-Definizione di relazione e funzione tra due insiemi.-Dominio e codominio di una funzione.-Definizione di funzione iniettiva, suriettiva, biiettiva.-Funzioni reali di una variabile reale. (razionali intere e fratte, irrazionali)-Definizione di funzione pari e dispari.-Ricerca delle intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani e studio del segno. <p>UDA 2</p> <ul style="list-style-type: none">-Concetto di limite di una funzione.-Limite finito e infinito in un punto.-Limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito.-Teoremi sui limiti (solo enunciato).-Forme indeterminate o forme di indecisione $0/0$;-Significato di funzione continua in un punto.-Classificazione dei tre tipi di discontinuità.-Definizione di funzione crescente e decrescente. -Definizione e calcolo degli asintoti verticale, orizzontale ed obliquo. <p>UDA 2</p> <ul style="list-style-type: none">-Introduzione al concetto di derivata.-Derivata di una funzione in un punto, rapporto incrementale-Significato geometrico di derivata prima di una funzione in un punto.-Derivata di alcune funzioni elementari.-Teoremi sulle derivate (solo enunciati).-Derivata della funzione somma, prodotto e quoziente. <p>UDA 3</p> <ul style="list-style-type: none">-Studio dei massimi e minimi relativi-Massimo e minimi assoluti.-Concavità e punti di flesso-Studio di funzione
Scienze motorie	<p>Modulo N° 1 "Potenziamento Fisiologico: incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare"</p> <ul style="list-style-type: none">● corse con variazioni di ritmo e direzioni● attività all'aperto jogging e walking



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 51

- esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico
 - percorsi a stazioni ed in circuito con utilizzo di piccoli attrezzi
- Modulo N° 2 “Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative”
- funicelle ed esercizi di coordinazione dinamica generale
 - abilità, destrezza ed equilibrio
 - salti e saltelli in semplici combinazioni
- Modulo N° 3 “Approfondimento e pratica delle attività sportive”
- Pallacanestro, pallavolo, calcetto a 5: esercitazioni pratiche e consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra
- Modulo N° 4 “Infortuni durante la vita quotidiana e l’attività fisica in palestra”
- Primo soccorso
 - L’ABC del soccorritore
 - B.L.S.
- Modulo N° 5 “Attività motoria, alimentazione e benessere psico-fisico
- I benefici di un’attività motoria adeguata e costante
 - Un’alimentazione sana ed equilibrata
 - Le esigenze nutrizionali in relazione all’età
- Modulo N° 6 (svolto in classe quarta) “Lo sport durante la Pandemia”
- Evoluzione e trasformazione dello sport
 - Sport teacher for a day
 - Fitness online
 - Parametri e regolamentazioni di palestre, piscine, stadi e centri sportivi.

Lingua Spagnola

MODULO 1
EL CANDIDATO IDEAL
Analizar un anuncio de trabajo;
Capacidades y competencias;
Me considero una persona...;
Escribir un CV;
Crear un video CV;
La entrevista de trabajo
El Departamento de RR.HH.
Mis actividades de práctica
PCTO

MODULO 2
EL VINO
Utensilios para servir el vino;



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 51

	<p>La cata de vinos; Adjetivos para definir el vino; El maridaje comida/vino;</p> <p>MODULO 3 ATENCIÓN AL CLIENTE Las alergias Intolerancias Celiaquías</p> <p>MODULO 4 AGENDA 2030: OBJETIVO HAMBRE 0 (objetivo n. 2) La ONU La FAO Comida rápida VS. Comida lenta Movimiento Slow Food Via Campesina Proyecto Terra Madre Malnutrición y Desnutrición Trastornos y enfermedades: anorexia, bulimia, ortorexia, obesidad. El microcrédito El micromecenazgo</p> <p>MODULO 5 La dieta mediterránea Los principios nutricionales Pirámide de los alimentos</p> <p>MODULO 6 Presentación de los platos en un menú Tipologías de quesos: composición de un queso; características organolépticas de los quesos; descripción de aromas y sabor; ingredientes que acompañan el queso.</p> <p>CULTURA Día de la paz en España La Guerra Civil Española El papel de las mujeres durante el Franquismo</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Ripasso e recupero di argomenti non svolti nella classe quarta</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 26 di 51

Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici

Modulo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici

UD 1 L'acqua e i sali minerali

UD 2 Le vitamine

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

UD 2 Gli effetti della cottura sui principi alimentari

Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere

UD 1 I LARN e le Linee Guida

UD 2 Le piramidi alimentari

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

Modulo 4: Alimenti e biotecnologie

UD1 Gli alimenti e le bevande

UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera

*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.

Laboratorio enogastronomia cucina

- ripasso argomenti del quarto anno e progettazione menu per il progetto sandwich.
- Gli alimenti e le loro classificazione (criteri e tipologie)
- La QUALITA' ALIMENTARE, tipicità'.
- le classi ristorative e il menu
- ristorazione commerciale e collettiva
- il catering
- il banqueting, l'importanza del ruolo del banqueting manager,
- tipologie di produzione e innovazione in cucina



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 27 di 51

	<ul style="list-style-type: none">• I piatti e le caratteristiche della cucina tradizionale del Piemonte e i prodotti dop, igp, pat, de.co..• il disciplinare di produzione.• cenni su i piatti tipici delle regioni d'Italia
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	<ul style="list-style-type: none">• Ripasso programma anno precedente:• Certificazione MOCA• Il vino e i vini speciali• La vinificazione: Rosso-Rosè-Bianco• Invecchiamento/affinamento• Classificazione dei vini(Doc-Docg-Igp)• Sicurezza sulla lampada• Fasi di servizio(ordine di servizio-organizzazione in base al menu- simmetria della sala -mise en place-comanda-servizio dei prodotti-pagamento-commiato)• Catering e Banqueting• Carta dei vini• Abbinamento cibo vino (Cultura francese, Italiana e inglese) per concordanza/contrapposizione• Terminologia AIS• La cantina e conservazione del vino• Servizio del vino standard e superiore• Marchi di qualità• Tracciabilità e Rintracciabilità• Menu a tema-Gourmet-Degustazione-Carte- Banchetti.• Le regioni (Vini-prodotti e cucina tipica): Piemonte-Calabria-Emilia e Romagna-Lombardia-Liguria-Valle D'Aosta-Veneto-Friuli Venezia Giulia-Trentino-Toscana-Umbria-Marche-Molise Campania-Basilicata-Puglia-Molise-Sicilia-Sardegna-• Regioni: Presentazioni in Power-point da parte dei ragazzi.• Cocktail: Negroni (e Varianti)-Irish Coffee-Moskow Mule-Moskow Mule al melograno-Hugo-Aperol spritz-London Mule-Mimosa-Rossini-Puccini-Bellini-kir Royal-Kir-Rosatello-• Cocktail di fantasia• Piatti al Flambè:• Filetto al pepe verde-tagliolini burro fuso e tartufo• Progetto sandwico: <p>Fasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Presentazione di un ristorante online,• Progettazione del sito,• Carta dei cocktail di fantasia,• Lavoro di gruppo• Varie tipologie di proposte menu



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 28 di 51

	<ul style="list-style-type: none">• La carta delle Vivande con compito di realtà.
Diritto e tecnica amministrativa	<ul style="list-style-type: none">• MODULO A : il turismo e le fonti del diritto• Unità 1• Chi è il turista• Nascita ed evoluzione del turismo in Italia• I cambiamenti degli stili alimentari• Gli effetti del turismo sull'economia nazionale• Definizione bilancia dei pagamenti• Il contributo del turismo alla riduzione della povertà nei Paesi in via di sviluppo• Unità 2• Il turismo enogastronomico•• MODULO B : la legislazione turistica• Unità 1• Gli obblighi dell'imprenditore• I requisiti per l'avvio dell'impresa• La capacità dell'esercizio dell'impresa• L'obbligo delle scritture contabili• La sicurezza e salute sul luogo di lavoro• La valutazione dei rischi nella ristorazione• La prevenzione incendi• Il problema della sicurezza alimentare• Unità 3• Il contratto ristorativo e sue caratteristiche• Contratto di catering• Contratto di banqueting• Le norme da applicare ai contratti ristorativi• Il codice del consumo: la tutela del cliente -consumatore• La responsabilità del ristoratore• La responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente• La responsabilità per vendita e somministrazione bevande alcoliche a minori• Responsabilità in un contratto di banqueting• Prendere in gestione un ristorante: locazione immobiliare e contratto d'affitto di azienda•• MODULO C: Le politiche di vendita nella ristorazione• Unità 1• L'evoluzione del concetto di marketing• CRM• Il marketing turistico territoriale



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 29 di 51

-
-
- Unità 2
- Il marketing strategico e territoriale
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie del marketing mix
- IL marketing emozionale
- Buone pratiche del web marketing per i ristoranti
- Caso aziendale:
- Strategia di lancio del ristorante " Bontà e Salute"
- Il Marketing emozionale
-
- MODULO D : la programmazione aziendale
- Unità 1
- Perché programmare?
- Tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget ?
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget
- Unità 2
- Idea imprenditoriale e business plan
- Le fasi per realizzare il B.P.
- La forma giuridica dell'impresa
- Le fonti di finanziamento dell'impresa
- I preventivi di impianto
- Contratto di leasing e franchising
- Ammortamento delle immobilizzazioni
- Regole per l'equilibrio tra investimenti e fonti di finanziamento
- Il preventivo economico e Il conto economico
- Valutazione dei dati ROI e ROE
-
- EDUCAZIONE CIVICA :
-
- Forme di turismo
- Turismo sostenibile e responsabile
- Il turismo di comunità
- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Gli organi dello Stato
- Le Istituzioni dell'UE
- Breve storia dell'UE
- Le fonti del Diritto Comunitario
- I simboli dell' Europa



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 30 di 51

IRC/AIRC	<p>U.D.A. 1. La risposta biblica al mistero dell'esistenza.</p> <p>U.D.A. 1. Un ambiente per l'uomo</p> <p>U.D.A. 1. Una società fondata sui valori cristiani</p> <p>I diritti dei minori Bullismo e cyberbullismo nella società moderna Pregiudizi, discriminazioni e razzismo: i crimini contro la libertà</p>

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

Visite guidate	26 aprile: uscita didattica presso azienda vinicola Travaglini a Gattinara e visita del centro storico di Stresa
Altre attività' (progetti, convegni, orientamento, incontri a tema, etc..)	27/gennaio Orientamento: INCONTRO I SENTIERI DELLE PROFESSIONI: AGROALIMENTARE; 3 ore 24 gennaio Orientamento: Incontro con agenzia di somministrazione lavoro "Gi Group"; 1h,30' 8 febbraio :



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 31 di 51

orientamento con
responsabile del "nautica ristorante" di Arona.
www.ristnautica.com

16 e 23 Marzo . Attività di 'Laboratorio pasticceria' presso VCO
Formazione Novara

dal 16 febbraio al 20 aprile PON INTERNATIONAL PCTO
SPAGNA (30 h)

2 maggio 22 :Orientamento in uscita " Esselunga Job".



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 32 di 51

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

TITOLO DEL PERCORSO	MATERIE:
Alimentazione e nutrizione: conoscenze basilari con rimandi storici e letterari	Alimentazione, sala bar, cucina, storia e letteratura italiana, inglese, diritto e tecniche amministrative, spagnolo.
il cliente e le sue esigenze; le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione e non solo	Alimentazione, sala bar, cucina, letteratura italiana (la malattia), inglese, diritto e tecniche amministrative, spagnolo.
Promozione del Made in Italy, valorizzazione del territorio e sostenibilità ambientale soprattutto nella filiera agro alimentare	Alimentazione, sala bar, cucina, letteratura italiana e storia, inglese, diritto e tecniche amministrative, spagnolo.
Sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione	Sala bar, cucina, alimentazione, letteratura italiana, inglese, diritto e tecniche amministrative
Alimentazione: attività psicofisica e benessere	Alimentazione, scienze motorie, storia, letteratura italiana, inglese
Donna e parità di genere	Letteratura italiana, storia, sala bar, alimentazione, inglese, scienze motorie, diritto e tecniche amministrative, spagnolo.
Le bevande: vino e cocktail	Sala bar, letteratura italiana, storia, inglese, diritto e tecniche amministrative, spagnolo.
Menù	
L'etica del lavoro tra diritto e dovere	Storia, educazione civica, letteratura italiana, inglese, diritto e tecniche amministrative



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 33 di 51

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

Durata del progetto: 210 +190 ore Anni scolastici: III IV e V anno

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;
- 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:

Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere con le attività di PCTO – Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici di sala e vendita che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economiche gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 34 di 51

Articolazione

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Intraprendere lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione.
- Valorizzare i prodotti tipici locali.
- Favorire l'occupazione giovanile
- Promuovere incontro tra domanda e offerta di lavoro
- Contrastare dispersione scolastica
- Creare contatto diretto e sinergia tra mondo del lavoro e istruzione professionale promuovendo percorsi lavorativi post diploma
- Contribuire alla formazione di futuri specialisti
- Scegliere consapevolmente i percorsi più adatti nelle prime fasi della vita professionale e post diploma

ATTIVITA' 3° ANNO:

A causa del contagio determinato dal diffondersi della pandemia da Covid 19 non è stato possibile mandare gli studenti in stage. Tale esperienza è stata costituita dal project work: Let's have a drink di circa 200 ore formative. Si è trattato di un lungo progetto ruotante intorno ai cocktail. Tale lavoro è stato finalizzato poi alla realizzazione di una carta menù per un evento inaugurale di un American Bar. Per la realizzazione della carta si è invitati gli alunni a prestare attenzione nel riportare tutte le informazioni necessarie da fornire al cliente.

Tra gli obiettivi del progetto:

- Avere consapevolezza di tutti gli elementi e informazioni necessarie per la realizzazione di una carta
- 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 gli alunni sono stati invitati a confrontarsi anche con alcune 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 sono andate a potenziare anche molte delle competenze specifiche delle discipline coinvolte.

Il progetto ha risposto 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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 35 di 51

La strategia e il piano di azione del progetto hanno previsto un modo di agire di tipo euristico, centrato sui modi di apprendere dell'alunno. Tale strategia ha previsto una maggiore negoziazione con gli alunni. Le lezioni a distanza su meet hanno avuto il solo scopo di monitorare lo stato di avanzamento dei lavori o anche da momento di discussione e di lavoro. Docenti e alunni sono entrati nello stesso team di lavoro e posti quasi al medesimo piano. Insieme sono stati posti i problemi e insieme li si è provati a risolvere ponendo però maggiormente al centro l'alunno e le sue proposte. Si è puntato su una didattica laboratoriale, sebbene a distanza, finalizzata alla realizzazione di un prodotto finale che contempli comunque la collaborazione con compagni e docenti durante le fasi di lavoro.

ATTIVITA' 4° ANNO:

Non sono state previste altre forme di attività avendo già raggiunto il compimento delle ore con il project work

ATTIVITA' 5° ANNO:

24/11/2021 dalle ore 11 alle 13: Incontro con le Forze dell'Ordine
24/01/2022 dalle 9:10 alle 10:50: Incontro IG Grup
27/01/2022 dalle 9.30 alle 12.30: incontro Campus Orienta
8/02/2022 dalle 12.15 alle 13.15: incontro responsabile Risorse umane
8/03/2022 dalle 10.15 alle 11.10: incontro Orientamento Randstad
31/03/2022 dalle 14.10 alle 16.10: Orientamento in uscita V.C.O. formazione
7/04/2022 dalle 8.30 alle 12: formazione panificatori
28/04/2022 dalle 8.30 alle 12: formazione panificatori

Progetto (Sandwico)



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 36 di 51

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

- Lezione frontale con appunti presi in classe dagli alunni, per una rielaborazione degli apprendimenti, che vada oltre al libro di testo risultato particolarmente complesso e articolato
- Lezione dialogata e partecipata, volta a stimolare percorsi di confronto fra autori e periodi già noti, elicitando le conoscenze pregresse su cui far attecchire i nuovi apprendimenti
- Lettura, analisi e commento in classe di testi e brani selezionati
- Visione e analisi di opere d'arte collegate al discorso letterario per allargare l'orizzonte culturale
- Suggestioni musicali per favorire l'apprendimento impiegando una dimensione culturale vicina agli studenti
- Comprensione del testo
- Esercitazioni scritte
- Interrogazioni orali programmate

STRUMENTI E SPAZI

- Libro di testo: La mia letteratura, Dall'unità d'Italia a oggi di A. Ronconi, Cappellini, Sasa, edizioni signorelli
- Uso della piattaforma Classroom sia in funzione DAD che DID
 - Classroom per la condivisione di testi d'appoggio o integrativi; per l'assegnazione di compiti; per la programmazione delle attività e per comunicazioni alla classe inerenti il piano di lavoro



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 37 di 51

- Sintesi orali brevi, a scopo formativo, col contributo della classe sulla lezione precedente prima di cominciare quella nuova

- Registro elettronico Axios, dove appuntare argomenti affrontati e compiti assegnati

D.I.D

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Alla valutazione hanno contribuito gli obiettivi specifici di apprendimento (declinati in conoscenze, competenze e abilità) definiti nella programmazione didattica. Hanno inoltre contribuito, l'autonomia, la costanza nello studio,

la partecipazione al dialogo educativo e la responsabilità personale dimostrata durante le lezioni in classe e in dad.

Strumenti per le verifiche formative:

- monitoraggio del livello di introyezione degli argomenti di studio, delle riflessioni stimulate dalle opere e brani letti

- monitoraggio della capacità di operare confronti con periodi letterari e autori precedenti

- richiesta, su base volontaria o su individuazione

dell'insegnante, di enucleare i concetti chiave emersi nella lezione precedente in modo da verificarne il livello di apprendimento

- richiesta di esprimere dubbi, incertezze o curiosità sugli argomenti di studio

Strumenti per le verifiche sommative:

- interrogazione orale su turni programmati

- prove scritte di tipologia A, B e C sul modello della prova di Esame di Stato

Le verifiche, specie quelle scritte, hanno sempre



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 38 di 51

	<p>presentato la relativa griglia di valutazione.</p> <p>Per gli alunni BES, le forme di verifica hanno previsto le misure compensative e dispensative concordate nel PEI.</p> <p>Si allegano griglie di valutazione.</p>
Lingua Inglese	METODOLOGIE
	STRUMENTI E SPAZI Lezioni frontali / conversazioni guidate in lingua svolte in classe. Strumenti utilizzati: libro di testo, piattaforme multimediali, LIM.
	D.I.D Le lezioni in DID sono state svolte tramite Google Meet.
	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Verifiche formative scritte (composizione, comprensione con domande aperte / scelta multipla / vero/falso) e interrogazioni. Per la valutazione è stata adottata la griglia approvata dal consiglio di dipartimento.
Matematica	METODOLOGIE Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate alla lavagna e in piccoli gruppi, lavori in coppie di aiuto, utilizzo delle tecnologie per la DDI I momenti di lezione frontale sono stati ridotti al minimo alternandoli, quando è possibile, con lavori di gruppo, problem solving, didattica capovolta e l'utilizzo degli strumenti della g-suite di Google utilizzati anche per la DAD. In ogni caso è stata sollecitata la partecipazione attiva degli studenti che hanno imparato a collegare opportunamente e sistemare razionalmente le nozioni via via acquisite
	STRUMENTI E SPAZI Libri di testo, appunti forniti dall'insegnante, calcolatrice, schemi e mappe, classroom, One Note per lezioni a distanza, lavagna e LIM
	D.I.D
	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 39 di 51

	<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.</p> <p>Verifiche sommative per valutare il profitto raggiunto da ogni studente.</p> <p>Si sono fatte verifiche sia scritte che orali. Le verifiche scritte mirate ad accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi. Le verifiche orali hanno valutato la capacità espositiva e l'utilizzo di un linguaggio specifico.</p> <p>Per esigenze didattiche legate alla necessità di utilizzare le lezioni in classe per esercitazioni guidate e/o in gruppo, le interrogazioni alla lavagna talvolta sono state sostituite da verifiche di conoscenza scritte.</p> <p>Sono state svolte almeno 4 verifiche per quadrimestre, di cui una orale.</p>
Storia	<p>METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale con appunti presi in classe dagli alunni, per una rielaborazione personale degli apprendimenti, che vada oltre al libro di testo- Lezione dialogata e partecipata, volta ad esplicitare conoscenze pregresse; a stimolare la curiosità e a problematizzare le questioni poste dall'indagine storica- Lettura e analisi di fonti storiografiche o di articoli di giornale su questioni d'attualità riconducibili alle questioni storiche in esame- Analisi di cartine fisiche, politiche, tematiche- Attività di laboratorio individuale a scopo di approfondimento con produzione di contenuti multimediali audio/video- Interrogazioni scritte e orali programmate <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale- Lezione dialogata e partecipata



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 40 di 51

	<ul style="list-style-type: none">- Mini-laboratori di lettura, comprensione e interpretazione critica <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">- Libro di testo: La storia in tasca, Paolucci-Signorini, ed. Zanichelli- LIM- Uso della piattaforma GDrive per la condivisione di materiale integrativo (specie cartine storiche)- Appunti- Materiali integrativi in ppt o di approfondimento forniti dall'insegnante e condivisi su Classroom sia in funzione di DAD che di DID- Sintesi orali brevi offerte dal docente- Produzione di schemi e mappe concettuali <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none">- Materiali forniti dall'insegnante in elettronico e caricati su Classroom <p>D.I.D</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Alla valutazione hanno contribuito gli obiettivi specifici di apprendimento (declinati in conoscenze, competenze e abilità) definiti nella programmazione didattica. Hanno inoltre contribuito, l'autonomia, la costanza nello studio,</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 41 di 51

la partecipazione al dialogo educativo e la responsabilità personale dimostrata durante le lezioni in classe e in dad.

Nella didattica a distanza, sono stati presi in

considerazione presenza e partecipazione attiva alle video-lezioni; impegno; svolgimento regolare dei compiti e puntualità nella consegna; giudizio complessivo sul lavoro svolto; miglioramento in itinere.

Strumenti per le verifiche formative:

- monitoraggio del livello di introiezione degli argomenti di studio, delle implicazioni storiche, dei rapporti di causa effetto; dei raffronti col presente e in rapporto al passato storico di volta in volta studiato tramite domande alla classe

- richiesta di esprimere dubbi, incertezze o curiosità sugli argomenti di studio

Strumenti per le verifiche sommative:

- interrogazione orale sia ad estrazione che su turni

programmati

- interrogazione scritta in data definita con almeno due settimane di anticipo

- domande aperte

- prove strutturate o semistrutturate

- riflessione sintetica

- produzione di contenuti multimediali audio e/o video

Le verifiche, specie quelle scritte, hanno sempre

presentato la relativa griglia di valutazione.

Per gli alunni BES, le forme di verifica hanno previsto le

misure compensative e dispensative concordate nel PEI.

EDUCAZIONE CIVICA



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 42 di 51

	<p>L'insegnamento di educazione civica è stato valutato sia in ottica sommativa con verifiche</p> <p>strutturate/semistrutturate /domande aperte e con</p> <p>verifiche formative orali per favorire un atteggiamento riflessivo e metariflessivo, utilizzando fra le altre cose la dinamica dell'errore o della misconoscenza.</p> <p>Concorrono alla costruzione del voto la partecipazione, la puntualità delle consegne, la frequenza e il raggiungimento degli obiettivi specifici di apprendimento.</p>
<p>Scienze motorie</p>	<p>METODOLOGIE</p> <p>L'insegnamento,durante tutte le ore pratiche in presenza, è stato basato sulla gradualità, in modo che la successione di sforzi e carichi di lavoro corrispondesse alle leggi fisiologiche. Si è puntato molto sull'individualizzazione, cercando di garantire ad ogni studente la possibilità di trarre giovamento dall'attività motoria.</p> <p>Il metodo di lavoro è stato diverso in relazione ai vari obiettivi e si è fatto ricorso a: lavori guidati, lavori individuali o di piccoli gruppi mantenendo il distanziamento e rispettando tutti i parametri di sicurezza individuati dal ministero. La sequenza operativa per lo sviluppo di un'unità didattica è stata: analisi della situazione di partenza,individuazione degli interventi più urgenti, definizione degli obiettivi intermedi, determinazione delle attività in base agli strumenti disponibili,verifica del lavoro svolto con eventuali percorsi di recupero.</p> <p>Si è cercato di rendere gli allievi protagonisti del processo educativo e si è fatto in modo che gli stessi imparassero ad organizzare la loro attività in modo organico e produttivo .</p> <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <p>E' stata utilizzata la palestra dell'istituto per le lezioni in presenza e device personali(portatili,tablet,cellulari) per le lezioni in did con utilizzo della piattaforma google classroom per condividere video e canali youtube.</p> <p>Il registro Axios è stato utilizzato per le comunicazioni ufficiali,l'assegnazione di compiti e la valutazione.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 43 di 51

	<p>D.I.D</p> <p>Con l'avvio della Didattica a Distanza Integrata (DID) gli studenti hanno potuto seguire le lezioni da casa, utilizzando la piattaforma Google Meet . Attraverso video e documenti condivisi gli allievi hanno sviluppato abilità di ricerca ed approfondimento legate al mondo dello sport e del fitness. L'anno precedente, durante la DAD sono diventati loro stessi protagonisti seguendo il fitness online (Sport teacher for a day e Don't Stop the Move).</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Gli apprendimenti dimostrati in questo difficile periodo, nonché l'impegno e il senso di responsabilità, la puntualità nelle consegne dei compiti on-line, la partecipazione costante alle lezioni pratiche, sono stati elementi di giudizio nella valutazione finale del percorso scolastico di ciascun studente.</p>
Lingua Spagnola	<p>METODOLOGIE</p> <p>Il metodo di insegnamento scelto per il conseguimento degli obiettivi è quello nozionale-funzionale comunicativo e di enfoque por tareas, che prevede lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (expresión oral, comprensión auditiva, expresión escrita y comprensión lectora) nel rispetto delle priorità d'uso. Considerato l'uso della lingua che verrà fatto dagli studenti in occasione delle future esperienze lavorative, si è insistito sulle attività di produzione orale e visione video in lingua autentica. La lezione frontale è stata necessariamente alternata con 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 spagnola. Si sono proposte esercitazioni varie di tipo orale (conversazioni guidate su svariati argomenti, presentazioni di vari argomenti, ricerche ed elaborazioni personali) e scritto (ricerche e approfondimenti personali su vari argomenti, riassunti, composizioni ed elaborati). Per quanto attiene più specificamente lo studio della microlingua, si è sempre stabilita una connessione tra le competenze linguistiche e le competenze professionali che si è inteso sviluppare.</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p> <p>Oltre al libro di testo sono state usate diverse risorse online come siti web, libri digitali, dispense della docente e Youtube. Lo strumento CLASSROOM è stato utilizzato sin dall'inizio dell'anno. Nel corso delle lezioni sono stati impiegati materiali preparati ad hoc, insieme a tool quali Padlet, Classroom Screen, Edpuzzle, Canva, Google Drive.</p>
	<p>D.I.D</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 44 di 51

	<p>Per gli alunni in DID, sono stati utilizzati i seguenti strumenti online: video lezioni usando Hangouts Meet, consegne settimanali su Classroom. A partire da articoli, video, link, gli studenti hanno sviluppato produzioni creative e ricerche personali presentate su diversi supporti (documenti, file audio, video, prodotti di editing professionale, presentazioni ppt...), volti a sviluppare abilità di ricerca, selezione e approfondimento di informazioni, senso critico, capacità espositive, fluenza e precisione lessicale.</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE I criteri di valutazioni sono stati orientati a valorizzare il lavoro prodotto e condiviso sulla piattaforma Classroom valutato in modo costante attraverso la correzione online e l'attribuzione di un punteggio modificabile a fronte delle correzioni apportate. In particolare si è scelto di stimolare la classe a produrre testi scritti per poi creare degli audio o delle presentazioni video relative a un tema assegnato. Le produzioni, sia orali che scritte, sono state intese all'impiego delle competenze acquisite e a valutare le capacità di problem solving e di utilizzo della lingua in situazioni reali o per esprimere opinioni/condividere saperi relativi ai vari ambiti settoriali di rilievo. Nel corso dell'anno scolastico le prove sono state strutturate tenendo conto del percorso professionale: pertanto i quesiti proposti sono stati formulati in modo da simulare quesiti reali e/o realistici, ad esempio: - simulazione di un colloquio di lavoro; il proprio video CV, redazione di menu, simulazioni al ristorante.</p>
Diritto e tecnica amministrativa	<p>METODOLOGIE apprendimento cooperativo o cooperative learning. problem solving studio di caso aziendale dibattito ,lezioni espositive, letture, conversazioni, discussioni</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI libro di testo stampa periodica</p>
	<p>D.I.D : vedi Piano scolastico per la Didattica digitale integrata Approvato in CD il 26 ottobre 2020 con delibera n.2</p>
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE test di profitto (aperti, chiusi, a risposta fissa, a scelta multipla, corrispondenze e completamenti), interrogazioni e prove scritte non strutturate.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 45 di 51

Scienza e cultura dell'alimentazione

METODOLOGIE

- 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
 - video-lezioni su Google Meet con eventuale condivisione di presentazioni power point o del libro digitale
- intervento attivo degli studenti nelle video-lezioni secondo il metodo flipped-learning

STRUMENTI E SPAZI

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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 46 di 51

- 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 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
- LIM

D.I.D

Sono stati utilizzati le APP di Google : meet, classroom, moduli

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



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 47 di 51

	<ul style="list-style-type: none">· 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 <p>Le verifiche sommative saranno realizzate alla conclusione di singoli moduli/unità didattiche per il riscontro del conseguimento degli obiettivi prefissati.</p> <p>STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)</p> <ul style="list-style-type: none">· 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 <p>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 enogastronomia cucina	<p>METODOLOGIE Lezione frontale, Lezione interattiva, Esercitazioni pratiche in classe e nei laboratori (individuali e in gruppo), Gruppi di lavoro: cooperative e collaborative learning,</p> <p>STRUMENTI E SPAZI libro di testo link di siti internet/video</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 48 di 51

	<p>questionari ed esercitazioni sussidi audiovisivi, informatici e multimediali aula e laboratorio cucina n.3 e sala n.3</p> <p>D.I.D Per la DDI Si prevedono 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.</p> <p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Controllo e valutazione di esercizi assegnati su Classroom. colloqui orali su menu progettati dai gruppi della classe. verifiche scritte. relazioni su piatti tipici del territorio Relazioni tecniche, Ricerche multimediali.</p>
<p>Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita</p>	<p>METODOLOGIE</p> <p>Lezione in classe con modalità partecipata oppure utilizzando il metodo della classe capovolta.</p> <ul style="list-style-type: none">● Esercitazione pratica nei laboratori per acquisire conoscenze, abilità e competenza, attraverso un'esercitazione di Sala e Bar in brigata con suddivisione dei compiti riconoscendo il ruolo e risolvere le problematiche che si presentano durante la preparazione e il servizio, il tutto porta a una verifica quotidiana dei risultati e un accertamento dell'autonomia pratica raggiunta.● Materiale offerto dal docente, risorse online, video, power point, registro elettronico, google classroom. <p>STRUMENTI E SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none">● Libro di testo: HOEPLI, a scuola di sala e vendita volume 3● Laboratori sala 1, spogliatoio, divise, arredamenti, suppellettili e attrezzature.● Libro di testo, quotidiano on line - riviste del settore -penna - blocchetto - cavatappi - orologio.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 49 di 51

	<ul style="list-style-type: none">• link di siti internet/video• questionari ed esercitazioni sussidi audiovisivi, informatici e multimediali
	D.I.D
	<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Verifiche pratiche nel laboratorio, verifiche orali e verifiche scritte. E' stata considerata valida verifica anche la correzione sistematica dei compiti eseguiti dagli allievi a casa e in classe. Controllo e valutazione di esercizi assegnati su Classroom.</p>
IRC/AIRC	<p>METODOLOGIE</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Debate</p> <p>Video argomentativi</p>
	<p>STRUMENTI E SPAZI</p> <p>Computer</p> <p>Lim</p> <p>Giornale o rivista specializzata</p> <p>libro di testo</p> <p>Aula</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 50 di 51

D.I.D

La D.I.D. è stata avviata solo per gli studenti in isolamento

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali come previsto dalle istruzioni ministeriali per l'IRC

ALLEGATI

“A” in numero di 4

“B” in numero di 2

“C” simulazioni

“D” PCTO

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 51 di 51

NOVARA, 13 MAGGIO 2022

IL SEGRETARIO

.....

IL COORDINATORE

Prof. G.L. Paglialunga

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa L. Guacci

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

.....

IL CONSIGLIO DI CLASSE

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