

**ISTITUTO DI
ISTRUZIONE
SUPERIORE**

Castelnovo ne' Monti

IIS
Nelson Mandela



IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE 5[^]C

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

SOMMARIO

SOMMARIO	2
L'Istituto Nelson Mandela	3
Traguardi in uscita	4
Riferimento alle attività economiche referenziate di codici ateco	4
Curricolo verticale	5
Piano orario	12
La classe	13
Composizione del consiglio di classe	14
Programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato	15
Programmazione delle discipline	19
ITALIANO	20
STORIA	26
MATEMATICA	34
INGLESE GENERALE E TECNICO	38
FRANCESE	41
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	44
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	49
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	53
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	58
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	63
RELIGIONE E ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	68
EDUCAZIONE CIVICA	74

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale di Castelnovo ne' Monti individua come nucleo portante del suo intervento il prendersi cura (take care). Ha cura degli studenti garantendo loro condizioni che favoriscano lo star bene fisico e psicologico. Ogni studente è accolto e accompagnato nel suo percorso scolastico, in modo particolare e con più ampiezza di mezzi e interventi la scuola si attiva nei confronti degli alunni diversamente abili o con segnalazioni di DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento). L'Istituto "Nelson Mandela" si propone di sviluppare negli alunni il senso di professionalità in relazione all'ambito specifico di cui intendono prendersi cura: cura della nostra terra, dei suoi frutti, delle sue tipicità, delle sue tradizioni e delle sue comunità; cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata, fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario; cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive; cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno; cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano.

L'Istituto in linea con le finalità dell'istruzione professionale privilegia gli apprendimenti professionalizzanti attuati con una didattica laboratoriale, con forti esperienze di orientamento nel mondo del lavoro e una stretta collaborazione con le aziende del territorio.

TRAGUARDI IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CURRICOLO VERTICALE

Classe terza

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Ottobre/ Novembre	<p>Prima UdA: "Conservazione degli alimenti"</p> <p>Compito autentico: esercitazione pratica con soluzione di problematiche relative al protocollo HACCP</p>	<p>Francese: la conservazione degli alimenti nella cucina francese (la pyramide alimentaire - connaître les aliments qui composent la pyramide alimentaire).</p>		<p>Storia: produzione e conservazione dei cibi in epoca medievale.</p>	<p>Cucina: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio</p> <p>Sala: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio</p>
Dicembre/ Gennaio	<p>Seconda UdA: "Preparazione piatti"</p> <p>Compito autentico: preparazione di un intero menù o di singoli piatti</p>	<p>Italiano: stesura corretta di un menu</p> <p>Inglese: linguaggio specifico inerente alla lista degli ingredienti e/o comprensione di ricette in lingua inglese.</p> <p>Francese: stesura di un menù in francese</p>	<p>Matematica: regole delle proporzioni e rappresentazione grafica del contenuto nutrizionale del piatto in termini di macronutrienti con mezzi informatici</p>		<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: calcolo calorico di un piatto; elaborazione della tabella nutrizionale del piatto</p> <p>Cucina: preparazione dei piatti per l'esame di qualifica</p>
Febbraio Marzo	<p>Terza UdA: "Mise en place"</p> <p>Compito autentico: allestimento della sala e dei tavoli a seconda delle diverse tipologie di menù</p>	<p>Francese: i vari tipi di servizi</p> <p>Inglese: uso in situazione del lessico specifico relativo al place setting. Svolgimento di un place setting sulla base di un menù in lingua.</p>			<p>Cucina: la mise en place in cucina: Saper organizzare l'attrezzatura necessaria per una specifica preparazione</p> <p>Sala: conoscere la posateria e il suo utilizzo per realizzare mise en place di base e</p>

					avanzate in base al menù preparato per l'esame di qualifica
Aprile Maggio	<p>Quarta UdA: "Preparazione e distribuzione snack e cocktail"</p> <p>Compito autentico: preparazione e distribuzione snack e cocktail</p>	Francese: lo champagne (procedura e conservazione)	Matematica: calcolo alcolico relativo ai cocktail	Economia: Il contratto di compravendita, elementi essenziali e accessori del contratto di compravendita I documenti della compravendita, in particolare la fattura e la sua compilazione	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: calcolo alcolico e calorico dei cocktail studiati durante l'anno.</p> <p>Cucina: preparazione di uno snack da abbinare al cocktail scelto, con relativa ricetta</p> <p>Sala: preparazione, servizio e presentazione di snack e cocktail</p>

Classe quarta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Dicembre	<p>Prima Uda: “Cappelletti e Lambrusco”</p> <p>Compito autentico: preparazione cappelletti e abbinamento con vari tipi di Lambrusco</p>	<p>Inglese: come degustare i vini e/o lettura di un'etichetta di vini.</p> <p>Francese: la tradizione dei potages, delle soupes (in ottica interculturale) /les vins français</p>		<p>Storia: ricerca storica sulle origini dei cappelletti</p>	<p>Cucina: realizzazione pratica dei cappelletti</p> <p>Sala: presentazione e servizio del Lambrusco - abbinamento vino/cibo</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: analisi sensoriale ed educazione al gusto, filiera del lambrusco, attività di ricerca sul lambrusco, degustazione del lambrusco</p>
Gennaio Marzo	<p>Seconda Uda: “La birra”</p> <p>Compito autentico: servizio della birra con abbinamento agli snack, produzione di birra artigianale e realizzazione dell'etichetta.</p>	<p>Inglese: tipi di birra e la tradizione britannica del pub.</p> <p>Francese: la tradizione della birra in Francia e Belgio</p>			<p>Sala: vinificazione e produzione della birra</p> <p>Cucina: preparazione di snack che si prestino ad un abbinamento con vari tipi di birre</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: la fermentazione alcolica, creazione di un'etichetta per birre artigianali</p>

<p>Marzo Maggio</p>	<p>Terza UdA: "Parmigiano reggiano e aceto balsamico"</p> <p>Compito autentico: elaborazione e servizio di diversi piatti a base di Parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale</p>	<p>Italiano: relazione scritta sulle fasi di produzione del Parmigiano reggiano</p> <p>Francese: les fromages et les différents fromages français</p>		<p>Economia: Riconoscere e descrivere i principali marchi di qualità agroalimentare del territorio</p>	<p>Cucina: sapere utilizzare Parmigiano reggiano e aceto balsamico in preparazioni culinarie, evitando di alterarne le caratteristiche sensoriali</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: filiera di produzione del Parmigiano reggiano e dell'aceto balsamico; confronto tra parmigiano Reggiano e altri formaggi tipo "grana"; visita all'acetaia della scuola</p>
-------------------------	---	---	--	--	---

Classe quinta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Ottobre Novembre	<p>Prima UDA: "Relazione PCTO"</p> <p>Relazione e presentazione del percorso svolto.</p>	<p>Italiano: corretta stesura ed esposizione orale dell'esperienza di PCTO. Strategie per realizzare una presentazione efficace.</p>			<p>Lab. sala: riflessione critica sulle esperienze svolte e sulle competenze acquisite.</p> <p>Lab. cucina: riflessione critica sulle esperienze svolte e sulle competenze acquisite.</p>

<p>Novembre Dicembre</p>	<p>Seconda UdA: "Natale a tavola"</p> <p>Compito autentico: preparazione dell'evento in stile banqueting.</p>	<p>Inglese: -presentazione orale in lingua inglese del menù; -traduzione del menù in lingua inglese; - design di un menù efficace.</p> <p>Francese: -presentazione orale in lingua francese del menù.</p>		<p>Economia: calcolo del food and beverage cost e formulazione dei possibili prezzi del menù.</p>	<p>Sala: allestimento della sala ristorante, preparazione di un aperitivo a buffet e servizio dei piatti.</p> <p>Alimentazione: -esposizione degli aspetti nutrizionali dei piatti presentati; -calcolo calorico dei piatti che compongono il menù (indirizzo cucina); - considerazione dei possibili rischi alimentari e allergeni (indirizzo sala).</p> <p>Cucina: preparazione dei piatti. Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi: linee di produzione e ciclo di produzione del panettone.</p>
<p>TEMPI</p>	<p>TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO</p>	<p>ASSI CULTURALI</p>			

		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Gennaio Febbraio	<p>Terza UDA “Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare”</p> <p>Compito autentico: simulazione colloquio esame di stato.</p>	<p>Corretta individuazione ed esposizione del nucleo tematico in base allo stimolo presentato; capacità di collegare in modo pertinente le varie discipline, utilizzando la microlingua appresa durante il triennio (anche in lingua straniera).</p>	<p>Corretta individuazione ed esposizione del nucleo tematico in base allo stimolo presentato; capacità di collegare in modo pertinente le varie discipline, utilizzando la microlingua appresa durante il triennio (anche in lingua straniera).</p>	<p>Corretta individuazione ed esposizione del nucleo tematico in base allo stimolo presentato; capacità di collegare in modo pertinente le varie discipline, utilizzando la microlingua appresa durante il triennio (anche in lingua straniera).</p>	<p>Corretta individuazione ed esposizione del nucleo tematico in base allo stimolo presentato; capacità di collegare in modo pertinente le varie discipline, utilizzando la microlingua appresa durante il triennio (anche in lingua straniera).</p>
Marzo Maggio	<p>Quarta Uda: “Alimentazione equilibrata e prevenzione oncologica”</p> <p>Compito autentico: realizzazione di un opuscolo sulla prevenzione oncologica che includa due ricette per una merenda salutare (uno snack e una bevanda). Le ricette dovrebbero comprendere almeno due ingredienti cosiddetti <i>super food</i>.</p>	<p>Italiano: corretta stesura dell'opuscolo.</p>			<p>Scienze alimentari: esposizione orale delle ricette scelte e commento nutrizionale.</p> <p>Lab. cucina: creazione di un piatto a base di cioccolato.</p> <p>Lab. sala: realizzazione di un drink con ingredienti sani.</p>

PIANO ORARIO

I.I.S. “NELSON MANDELA di CASTELNOVO NE’ MONTI (RE)
QUADRO ORARIO INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA –
Special. SALA E VENDITA - Corso C

Classe di conc.	Materia di insegnamento	Ore cl. 1^	Ore cl. 2^	Ore cl. 3^	Ore cl. 4^	Ore cl. 5^
A012	ITALIANO	4	4	4	4	4
A026	MATEMATICA	4	4	3	3	3
AB24	INGLESE	3	3	2	2	2
A046	DIRITTO	2	2	/	/	/
A021	GEOGRAFIA	2	/	/	/	/
A012	STORIA	/	2	2	2	2
A048	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
-	RELIGIONE o ATTIV. ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
A034	SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA	2	/	/	/	/
A041	SC. INT.: SCIENZE NATURALI	1	/	/	/	/
AA24	FRANCESE	/	3	3	3	3
A041	T.I.C.	3	/	/	/	/
B019	LABORAT. DI ACCOGL. TURISTICA	2*	3*	/	/	/
B020	LABORATORIO DI CUCINA	2*	3*	2*	2*	2*
B021	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2*	3*	5*	4*	3*
A031	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	/	/	/
A031	SC. E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	/	/	4	4	5
A045	DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	/	/	3	4	4
AB24	INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
	TOTALE	32	32	32	32	32
	Compresenze					
B021	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2*	3*	2*	1*	1*
B020	LABORATORIO DI CUCINA	6*	7*	/	/	/
B016	LABORATORIO DI INFORMATICA	2*	2*	/	/	/

*Materia affidata all’insegnante tecnico-pratico.

LA CLASSE

N. 6	STUDENTI
-------------	-----------------

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITÀ CON ANNO PRECEDENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		NO	SI
STORIA		NO	SI
MATEMATICA		NO	SI
LINGUA INGLESE		NO	SI
LINGUA FRANCESE		NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		SI	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA		SI	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA		NO	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		NO	SI
RELIGIONE		NO	SI
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA		NO	NO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte le tipologie stabilite dal Decreto Legislativo:

- ✓ Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (**TIP. A**)
- ✓ Analisi e produzione di un testo argomentativo (**TIP. B**)
- ✓ Riflessione critica di carattere espositivo / argomentativo su tematiche di attualità (**TIP. C**)

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione proposte dal ministero e consultabili nell'allegato al presente documento (**Allegato A**)

Il punteggio specifico espresso in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in **ventesimi**.

La **seconda prova scritta** si svolge secondo il quadro di riferimento allegato al Decreto n° 164/2022.

Sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova ed è stata effettuata una simulazione della stessa, elaborata dal CDC tenendo conto del Quadro di riferimento G.

Tale prova è rinvenibile come allegato al presente documento (**Allegato C**)

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la

presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Le tabelle di valutazione sono consultabili in allegato al presente documento (**Allegato B**)

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha svolto delle simulazioni specifiche, secondo quanto previsto dall'art.17 del D.Lgs. 62/17; è stato inoltre illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi:

- ✓ Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.
- ✓ L'esposizione, attraverso una breve relazione e/o elaborato multimediale, dell'esperienza svolta relativamente ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. Nella simulazione dell'orale è stato riconosciuto particolare valore all'esposizione dei percorsi volti all'acquisizione delle competenze trasversali e all'orientamento nel mondo del lavoro.
- ✓ L'accertamento delle conoscenze e competenze maturate nell'ambito delle attività relative a "Educazione Civica".
- ✓ Si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

Le simulazioni di colloquio sono state valutate con la griglia inserita nell'**Allegato D desunta dall'O.M 45/2023**.

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento ITALIANO

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: A. Roncoroni, *La mia nuova letteratura*, voll. 2 e 3, Signorelli scuola editore.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Consultare diverse fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio	Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Forme e funzioni della scrittura Criteri per la redazione delle tipologie dell'esame di Stato Analisi e interpretazione di un testo letterario Analisi e produzione di un testo argomentativo Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo Simulazione INVALSI La redazione della relazione del PCTO.	UDA 1: STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA: LA SCRITTURA
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate	Simulazione colloquio esame di Stato	UDA 2: STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA L'ESPRESSIONE ORALE: TRATTAMENTO COLLEGALE DI UN ARGOMENTO INTERDISCIPLINARE
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali	Comprendere i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Comprendere, analizzare e interpretare diverse tipologie testuali	Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti	UDA 3 STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA: LA FUNZIONE DELLA LINGUA

<p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)</p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p>	<p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche</p> <p>Giacomo Leopardi (p.368 vol.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>Canti</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>L'Infinito</i> p.384 - <i>Il sabato del villaggio</i> p. 393 • <i>Operette morali</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiare</i> p.428 <p>L'età del positivismo (p.12 vol.3)</p> <p>Il Naturalismo francese</p> <ul style="list-style-type: none"> • Émile Zola, <i>Gervaise</i> e <i>l'acquavite</i> p.37 <p>Il Verismo in Italia</p> <p>Giovanni Verga (p.52)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • Le novelle - Le caratteristiche dell'opera - <i>Rosso Malpelo</i> p.64 - <i>La lupa</i> p. 77 - <i>La roba</i> p. 89 • I Malavoglia - Le caratteristiche dell'opera - <i>La famiglia Malavoglia</i> (cap. I) p.98 	<p>UDA 4 PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO LA NARRATIVA: L'INDIVIDUO TRA REALTÀ E IMMAGINAZIONE</p>
--	--	---	---

		<p>Il Decadentismo(p.124)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo decadente • <p>Oscar Wilde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenni sulla vita e il pensiero • <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> - <i>La bellezza come unico valore</i> (p. 140) 	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p>	<p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Analizzare, commentare e contestualizzare poesie caratterizzanti l'età moderna</p>	<p>Individuare i principali elementi di metrica e retorica all'interno della composizione poetica</p> <p>Alcuni tra gli autori fondamentali della produzione letteraria italiana e straniera c cavallo tra il Secondo Ottocento e il Novecento:</p> <p>Il Decadentismo(p.124)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La poesia francese del secondo Ottocento • Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna - Cenni sulla vita, il pensiero e la poetica - <i>I fiori del male</i> • Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé <p>Gabriele D'Annunzio (p.170)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • Le Laudi - Le caratteristiche dell'opera • <i>Alcyone</i> - <i>La pioggia nel pineto</i> p.197 • <p>Giovanni Pascoli (p.208)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>Mirycae</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>Lavandare</i> (p.221) - <i>X agosto</i> (p.226) • <i>I Canti di Castelvecchio</i> - Le caratteristiche dell'opera <p>Il Futurismo (p.248)</p>	<p>UDA 5 PERCORSI DI LETTURA TRA SECONDO OTTOCENTO E NOVECENTO: LA POESIA DECADENTE E LA POESIA DEL NOVECENTO</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • L'avanguardia futurista (p. 250) • Filippo Tommaso Marinetti • <i>Il bombardamento di Adrianopoli (Zang tumb tumb)</i> p. 254 <p>Giuseppe Ungaretti (p.433)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>L'Allegria</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>Veglia</i> (p.443) - <i>Fratelli</i> (p.449) - <i>Soldati</i> (p.457) • <i>Il sentimento del tempo</i> - Le caratteristiche dell'opera 	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p> <p>Padroneggiare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p>	<p>Saper contestualizzare ed analizzare l'evoluzione del romanzo italiano tra Ottocento e Novecento</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p>	<p>Gli autori fondamentali della letteratura italiana a cavallo tra Ottocento e Novecento:</p> <p>Gabriele D'Annunzio (p.170)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>Il piacere</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>L'attesa dell'amante</i> (cap.I) <p>p. 183</p> <p>Luigi Pirandello (p.290)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>Novelle per un anno</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>La patente</i> p. 304 - <i>Il treno ha fischiato...</i> p.311 • <i>Il fu Mattia Pascal</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>La nascita di Adriano Meis</i> (cap. VIII) p. 319 • <i>Uno, nessuno e centomila</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>Un piccolo difetto</i> (libro I, cap. I) p. 325 <p>Italo Svevo (p.348)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere • Il pensiero e la poetica • <i>La coscienza di Zeno</i> - Le caratteristiche dell'opera - <i>L'ultima sigaretta</i> (cap. III) p. 362 	<p>UDA 6 PERCORSI DI LETTURA TRA SECONDO OTTOCENTO E NOVECENTO: IL ROMANZO DEL NOVECENTO E LA FRANTUMAZIONE DELL'IO</p>

Castelnuovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovomonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovomonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento STORIA

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Vittoria Calvani, *La storia intorno a noi*, voll. 4-5, Mondadori scuola

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>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> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>Saper riconoscere nel passato alcune caratteristiche del mondo attuale</p> <p>Saper analizzare le relazioni fra fenomeni economici, sociali, politici e culturali negli ultimi decenni del '900</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia in rapporto a contesti e a situazioni diverse individuando permanenze e mutamenti</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche a cavallo tra Ottocento e Novecento ai contesti globali e locali</p>	<p>Sintesi pubblicata su Classroom dei seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Restaurazione e i moti liberali (p. 104 vol. 4) • Il 1848 e la Prima guerra d'Indipendenza (p.120 vol. 4) • La Seconda guerra d'Indipendenza e l'Unità d'Italia (p.134 vol. 4) <p>La Seconda Rivoluzione Industriale (capitolo intero p. 220 vol.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - I caratteri della seconda rivoluzione industriale - Il perno della rivoluzione è l'elettricità - Dall'elettricità, al telegrafo senza fili e i raggi x - Una nuova fonte di energia è il petrolio - L'acciaio, metallo perfetto - La chimica, base delle nuove industrie - Dalla fotografia al cinematografo - Grazie alla chimica nasce la medicina moderna - La chimica al servizio dell'industria alimentare - L'alimentazione volta pagina - Si scopre l'importanza dell'igiene e della prevenzione - Nascono lo shopping e i grandi magazzini <p>Colonie e Imperi (capitolo intero p. 236 vol.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La seconda fase dell'espansione europea - La "missione civilizzatrice" dell'uomo bianco 	<p>UDA 1: CAPITALISMO IMPERIALISMO</p> <p>E</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Il colonialismo ha ambizioni imperiali - La conferenza di Berlino dà inizio alla spartizione dell'Africa - Droga inglese per la popolazione cinese - L'India, perla dell'impero britannico - Il dominio inglese in India è innovativo ma crea sottosviluppo - L'imperialismo "informale" degli Stati Uniti 	
<p>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> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia,</p>	<p>Riconoscere la situazione geo storica e sociale dell'Europa e dell'Italia all'inizio del '900 e i principali tratti comuni al fenomeno dell'imperialismo</p> <p>Analizzare gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della Prima guerra mondiale Saper analizzare le relazioni fra fenomeni economici, sociali, politici e culturali nei primi decenni del '900</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia in rapporto a contesti e a situazioni diverse individuando permanenze e mutamenti</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche a cavallo tra Ottocento e Novecento ai contesti globali e locali</p>	<p>La Belle Époque e la società di massa (capitolo intero p. 250 vol.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La belle époque: un mondo più piccolo perché più veloce - I tre centri dello sviluppo industriale - Le automobili Ford: il "taylorismo" e la catena di montaggio - Il suffragio universale maschile - La diffusione dei sindacati - La condizione della donna - Negli Stati Uniti le donne lottano per il voto - Le suffragette - Il movimento femminista in Italia - Che cos'è la società di massa? <p>L'Italia industrializzata e imperialista (capitolo 1 p. 4 vol.5)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Novecento porta al governo Giovanni Giolitti - I cattolici e i lavoratori - Il progetto politico di Giolitti - Le grandi riforme sociali e politiche - Nascono le ferrovie dello Stato - Il protezionismo fa decollare il triangolo industriale del Nord - Il Sud non riesce a risollevarsi - Giolitti il "ministro della malavita"? 	<p>UDA 2: LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA</p>

<p>all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>Comprendere le conseguenze della guerra sui comportamenti collettivi, sulla vita pubblica, sui modelli produttivi, sociali e culturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale - L'Italia conquista la Libia - Giolitti si dimette alla vigilia della Prima guerra mondiale <p>L'Europa verso la guerra (capitolo 2 p. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un clima di tensione tra le nazioni europee - Pangermanesimo in Germania - Il "Revanscismo" in Francia - L'antisemitismo e il "caso Dreyfus" - Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra - La crisi dell'Impero russo - L'arretratezza della Russia - La rivoluzione del 1905 - L'Impero austro-ungarico - I Balcani polveriera d'Europa - L'Irredentismo in Italia - La Triplice intesa e la Triplice Alleanza <p>La Prima guerra mondiale (capitolo 3 p. 29)</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo - Come nasce una guerra che causerà milioni di morti - L'Europa è percorsa da un'ondata di patriottismo - La guerra-lampo si blocca nelle trincee - La vita in trincea - L'Italia entra in guerra con gli Alleati - Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto conflitto - Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana - La guerra ha un'estensione planetaria - Una rivoluzione determina 	
--	---	--	--

		<p>l'uscita della Russia dal conflitto</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati - La sconfitta della Germania e dell'Austria 	
<p>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> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>Comprendere le conseguenze della guerra sui comportamenti collettivi, sulla vita pubblica, sui modelli produttivi, sociale e culturali</p> <p>Comprendere ed analizzare le cause che hanno portato all'avvento dei regimi totalitari in Europa</p> <p>Comprendere le differenze fra dittatura e democrazia</p> <p>Riconoscere gli elementi costitutivi dei regimi totalitari anche in contesti non noti</p> <p>Saper utilizzare un modello storico in rapporto a contesti diversi</p>	<p>Una pace instabile (capitolo 4 p. 46)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cifre dell'inutile strage - Guerra, morte, fame e "la peste" - Nella conferenza di Parigi domina il presidente degli Stati Uniti - Wilson elenca in 14 punti i principi della pace futura - Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti - La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita di nuovi Stati - Wilson non riconosce il patto di Londra - Il coinvolgimento degli Arabi nella Grande guerra - Nasce la Questione d'Oriente - La nascita della Turchia - Il genocidio degli Armeni - Il fallimento della Conferenza di Parigi <p>Cenni sulla Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin (capitolo 5 p. 72)</p> <p>Mussolini, "inventore" del fascismo (capitolo 6 p. 88)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche - Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media - I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il Biennio rosso - Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista - Le destre individuano due obiettivi: il primo lo persegue D'Annunzio occupando Fiume... 	<p>UDA 3: LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'AVVENTO DEI REGIMI TOTALITARI</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - ...Il secondo lo realizza Mussolini fondando i Fasci di combattimento - Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo - L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine - La marcia su Roma - Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario - L'assassinio di Matteotti - La posizione del duce si rafforza - Il duce vara le leggi fascistissime e fonda il regime - Un 'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti - I Patti lateranensi - Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini - La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero <p>Il nazismo (capitolo 8 p. 126)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le condizioni del trattato di Versailles - Il peso della "pace infame" ricade sul nuovo governo socialdemocratico - Le Destre nazionaliste sfruttano la crisi economica e Hitler tenta un colpo di Stato - Hitler espone in <i>Mein Kampf</i> la sua teoria razzista - Hitler vince le elezioni in un Paese di nuovo in rovina - Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere - Con le leggi eccezionali Hitler procede alla nazificazione della Germania - Nasce il Terzo Reich - Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e del popolo tedesco - L'atteggiamento delle Chiese - Hitler vara le leggi di 	
--	--	--	--

		<p>Norimberga</p> <ul style="list-style-type: none"> - La notte dei cristalli - Hitler instaura il terrore in Germania - Il <i>Führer</i> ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini - Germania e Italia appoggiano Franco nella Guerra di Spagna - Mussolini emana le leggi razziali - Comincia la vendetta "La Grande Germania", la Cecoslovacchia e il "corridoio di Danzica" 	
<p>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> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e</p>	<p>Saper individuare i principali nessi causa-effetto nel complesso panorama storico del secondo Novecento.</p> <p>Saper individuare connessioni e interazioni tra motivazioni politiche, economiche, sociali, ideologiche e religiose.</p> <p>Spiegare le caratteristiche di diversi modelli economici, politici e culturali</p> <p>Saper identificare gli elementi fondamentali e ricostruire i fenomeni politici, economici e sociali più rilevanti della seconda metà del Novecento</p>	<p>La Seconda guerra mondiale (capitolo 9 p. 158)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una guerra veramente "lampo" - L'Italia e il Giappone entrano in guerra - La battaglia d'Inghilterra - L'attacco all'Unione Sovietica - La legge "Affitti e prestiti" e la <i>Carta Atlantica</i> - Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti - Il "Nuovo ordine" nei paesi slavi - L'Olocausto - 1943: la svolta nelle sorti della guerra - Lo sbarco in Normandia e il crollo del Terzo Reich - La resa del Giappone e la fine della guerra <p>La "guerra parallela" dell'Italia (capitolo 10 p. 180)</p> <p>Capitolo affrontato con sintesi della docente pubblicata su Classroom seguendo i punti principali trattati nel capitolo.</p>	<p>UDA 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p>

utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.			
---	--	--	--

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

MATEMATICA

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: “NUOVA MATEMATICA A COLORI”, VOL 4, EDIZIONE
GIALLA Autore: LEONARDO SASSO - PETRINI

RISULTATI APPRENDIMENTO

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • RISOLVERE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO INTERE E FRAZIONARIE • RISOLVERE GRAFICAMENTE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO • RISOLVERE SISTEMI DI DUE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO 	<ul style="list-style-type: none"> • DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO • SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO 	<p>UDA n.1: RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI</p>
<p>Competenza in uscita n° 4: <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i></p> <p>Competenza in uscita n° 5: <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></p> <p>Competenza in uscita n°6: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i></p> <p>Competenza in uscita n° 7: <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i></p> <p>Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • RICONOSCERE GRAFICAMENTE ED ANALITICAMENTE SE UNA RELAZIONE E' UNA FUNZIONE. SAPER RICONOSCERE SE UNA FUNZIONE E' RAZIONALE O IRRAZIONALE, INTERA O FRAZIONARIA • SAPER CALCOLARE IL DOMINIO NATURALE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA RAZIONALE O IRRAZIONALE, INTERA O FRATTA • SAPER UTILIZZARE IL GRAFICO DELLE FUNZIONI PER INDIVIDUARE PROPRIETA' STUDIAE • RICONOSCERE GRAFICAMENTE E CALCOLARE ANALITICAMENTE LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI E LA POSITIVITA' DI UNA FUNZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI. • FUNZIONI INIETTIVE, SURIETTIVE, BIETTIVE • FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE (ALGEBRICHE) INTERE E FRATTE, RAZIONALI ED IRRAZIONALI • IL DOMINIO DELLE FUNZIONI ALGEBRICHE • RICERCA DEI PUNTI DI INTERSEZIONE CON GLI ASSI • RICERCA DEGLI INTERVALLI DI POSITIVITA' / NEGATIVITA' 	<p>UDA n.2: CLASSIFICAZIONE E DOMINIO DELLE FUNZIONI ALGEBRICHE. INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITA'</p>

<p>Competenza in uscita n° 9(1): <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</i></p> <p>Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • RICONOSCERE GRAFICAMENTE I LIMITI; • CALCOLARE IL LIMITE DI SOMME, PRODOTTI E QUOZIENTI E SCIogliere LE FORME INDETERMINATE IN CASI SEMPLICI. • 	<ul style="list-style-type: none"> • LA DEFINIZIONE INTUITIVA E GENERALE DI LIMITE. CARATTERIZZAZIONE GRAFICA DEI QUATTRO PRINCIPALI TIPI DI LIMITE 	<p>UdA n.3: I LIMITI E LE RELATIVE FORME, PROPRIETÀ'. LE FORME INDETERMINATE $+\infty-\infty,$ $0/0, \infty/\infty$</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • DISTINGUERE GRAFICAMENTE I PUNTI DI DISCONTINUITÀ'; • CALCOLARE GLI ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI E OBLIQUI DI UNA FUNZIONE . 	<ul style="list-style-type: none"> • CONTINUITÀ' E DISCONTINUITÀ' DI UNA FUNZIONE. • I PUNTI DI DISCONTINUITÀ' DI PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE 	<p>UdA n.4: FUNZIONI CONTINUE . PUNTI DI DISCONTINUITÀ' E ASINTOTI.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE TUTTI GLI ELEMENTI STUDIATI DI UNA FUNZIONE • SAPER RICONOSCERE UNA FUNZIONE PARI, DISPARI, O NE' PARI NE' DISPARI • SAPER RICONOSCERE GLI ELEMENTI STUDIATI DAL GRAFICO DI UNA FUNZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • STUDIO ELEMENTARE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA INTERA O FRATTA, RAZIONALE O IRRAZIONALE. CALCOLO DEL DOMINIO NATURALE, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, SIMMETRIA, STUDIO DEL SEGNO, CALCOLO DEGLI EVENTUALI ASINTOTI VERTICALI ED ORIZZONTALI. 	<p>Uda n. 5: INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA</p>
--	---	--	---

Castelnovo ne' Monti, 9 maggio 2024

Il docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis.014004@istruzione.it PEC: reis.014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

INGLESE GENERALE E INGLESE TECNICO

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: i testi di riferimento sono Light the Fire di Assirelli, Vetri, Cappellini, ed. Rizzoli (2019) e Complete Invalsi 2.0 di Basile, D'Andria Ursoleo e Galton, ed. Helbling (2020).

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra-guardi di sviluppo personale e professionale (Comp. gen. n. 4)</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Comp. spec. n. 6)</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (Comp. spec. n. 7)</p>	<p>Capire e riferire il contenuto di messaggi orali o scritti di settore di una certa complessità.</p> <p>Produrre messaggi sia scritti che orali adeguati alla situazione quotidiana e/o di settore proposta.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p>	<p>MENUS AND MEALS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menus <ul style="list-style-type: none"> ➤ Menu basics: layout of a British menu ➤ Breakfast, brunch, lunch and dinner menus ➤ Designing menus (menu for the school Christmas lunch) - Catering for special occasions <ul style="list-style-type: none"> ➤ Banquet and buffets ➤ How to arrange the buffet table ➤ Tips for a perfect buffet ➤ Types of service ➤ Special menus - Wine list <ul style="list-style-type: none"> ➤ How to create a wine list ➤ Food and wine matching ➤ Wine classification and labelling - Communication <ul style="list-style-type: none"> ➤ Taking orders, ordering food and making requests 	<p>Menus and meals</p>
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (Comp. spec. n. 4)</p>	<p>Capire e riferire il contenuto di messaggi orali o scritti di settore di una certa complessità.</p> <p>Produrre messaggi sia scritti che orali adeguati alla situazione quotidiana e/o di settore proposta.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>	<p>FOOD AND HEALTH</p> <ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating <ul style="list-style-type: none"> ➤ A healthy life style and nutrients ➤ Food and health ➤ The food pyramid and food groups ➤ Healthy plates: The Eatwell Plate and My Plate - Diets <ul style="list-style-type: none"> ➤ The Mediterranean diet ➤ Advantages of the Mediterranean diet ➤ Food allergies and intolerances ➤ Celiac disease ➤ Alternative diets (raw food diet, vegan, vegetarian, macrobiotics, fruitarian, zone diet) 	<p>Food and health</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Religious diets - Communication <ul style="list-style-type: none"> ➤ Talking about eating habits and lifestyle 	
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (Comp. spec. n. 4)</p>	<p>Capire e riferire il contenuto di messaggi orali o scritti di settore di una certa complessità. Produrre messaggi sia scritti che orali adeguati alla situazione quotidiana e/o di settore proposta. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>	<p>EATING DISORDERS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anorexia nervosa ➤ Bulimia ➤ Binge eating 	<p>Nervosa - Food, body and mind</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per inter-agire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (Comp. gen. n. 5)</p>	<p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale. Capire e riferire il contenuto di messaggi orali o scritti di settore di una certa complessità. Produrre messaggi sia scritti che orali adeguati alla situazione quotidiana e/o di settore proposta. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>	<p>THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY - Responsible food consumption</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Double pyramid* ➤ Sustainable food and diet* ➤ Organic food* ➤ Slow food ➤ 0 Km food* ➤ GMOs* <p>*tematica non ancora affrontata in data 15/05</p>	<p>Think globally, eat locally</p>
<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. (Comp. gen. 5)</p>	<p>Acquisire competenze e strategie efficaci per affrontare le varie tipologie di prove Invalsi.</p>	<p>PREPARING FOR INVALLSI Durante l'anno sono stati affrontati vari testi scritti e orali di livello B1 e B2 in preparazione alla prova Invalsi. Sono state inoltre svolte due simulazioni Invalsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30/01: 2 reading B1 + 2 reading B2 • 20/02: 2 listening B1 + 2 listening B2 	<p>Preparing for Invalsi</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

FRANCESE

Docente:

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Côté Cuisine, Côté salle, Le Français de l'œnogastronomie et du service,
ed. Minerva scuola

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenze chiave di cittadinanza	Abilità/Capacità	Conoscenze e contenuti
<p>Les compétences en lecture et en écriture.</p> <p>Les compétences multilingues.</p> <p>La compétence numérique.</p> <p>Les compétences personnelles et sociales et la capacité d'apprendre à apprendre.</p> <p>Les compétences citoyennes.</p> <p>Les compétences entrepreneuriales.</p> <p>Les compétences relatives à la sensibilité et à l'expression culturelle.</p>	<p>Essere in grado di esprimersi oralmente in contesti comunicativi pragmatici. Saper fornire informazioni su di sé, presentarsi, parlare di una ricetta, esprimere un giudizio di valore e intrattenere uno scambio comunicativo adeguato al contesto.</p> <p>Essere in grado di comprendere un documento e di elaborare una strategia di comprensione che consenta di cogliere elementi sempre più sottili (audio, video, testo) attraverso inferenze, ipotesi, intuizioni ed elementi comunicativi che esulano dai soli atti di parola, in un contesto multisensoriale.</p> <p>Essere capaci di eseguire un compito complesso che preveda l'efficacia di un ascolto in lingua straniera, la comprensione del messaggio e la produzione (scritta e orale), elaborando, in una prospettiva azionale, una strategia adeguata alla risoluzione di un dato problema.</p> <p>Riflettere sulla lingua in maniera metalinguistica, partendo dalle occasioni concrete della comunicazione (e funzionali agli atti di parola) per consolidare la componente linguistica e strutturale della lingua straniera.</p> <p>Sviluppare la meta cognizione attraverso attività linguistiche che consentono di capire le modalità dei propri processi di acquisizione di saperi, abilità e competenze.</p> <p>Essere in grado di valorizzare le attitudini dell'altro, in un'ottica di lavoro di squadra. Riuscire a produrre un lavoro significativo con il contributo degli altri.</p>	<p>•Ripasso, consolidamento e sviluppo delle competenze e delle conoscenze grammaticali e fonetiche dei singoli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le présent de l'indicatif o Il faut – il y a ; o C'est / Ce sont. o Le pronom On. o Les adverbes de lieu et les locutions adverbiales ; o L'imparfait, le passé composé, le futur et le conditionnel (formes régulières); o Les gallicismes : futur proche, présent progressif, passé récent ; o Les verbes du 1er, du 2ème groupes et les verbes irréguliers les plus communs ; o Les adjectifs démonstratifs ; o La forme négative et interrogative ; o Les adjectifs possessifs ; o Le comparatif ; o Le superlatif ; o Les articles contractés <p>Ripasso e consolidamento in riferimento alla micro lingua relativa ai diversi argomenti affrontati;</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pyramide alimentaire; • Parler d'un régime, d'une diète. Les mots pour parler de cuisine et santé . Le régime méditerranéen • Regards sur les rapports entre cuisine et santé : (Le régime Okinawa ; • La micronutrition ; le paradoxe français) • La maladie coeliaque • Descrizione di un vino. Abbinamento vino cibo. Parler du métier du Sommelier.La France et ses vins. • Derriere le comptoir • Prendre une commande. <p>Parler d'un cocktail. Encaisser. Equipements et ingrédients. Le travail du Barman.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myriades de Restos:

		<ul style="list-style-type: none"> • promuovere un ristorante. I diversi tipi di ristorante. Promouvoir un restaurant sur un site web. • Le Restaurant. • Les différents types de restauration. <ul style="list-style-type: none"> • Communication et distribution : • L'action publicitaire ; • Le marketing ; • Les missions commerciales ; • La distribution. <ul style="list-style-type: none"> • Balade Gourmande en Italie • La cultura gastronomica Italiana e francese. • Parler de la cuisine italienne et française. Décrire une spécialité italienne et française. Des mots pour parler de la cuisine. • Présenter une recette et ses variantes. <ul style="list-style-type: none"> • La cuisine autour du monde • Ce qu'on mange dans le monde • Étudier les grandes cuisines et les styles culinaires du monde <p style="text-align: center;">Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auguste Escoffier • Paul Bocuse
--	--	---

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati di apprendimento

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Luca La Fauci, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Markes

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Competenza in uscita n°2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici</p>	<p>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE</p> <p>Contaminazioni: chimiche (pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, cenni su PCB e IPA), fisiche (corpi estranei e inquinamento radioattivo) e biologiche;</p> <p>Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti</p> <p>Contaminazioni biologiche: generalità sugli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti (prioni, virus, batteri, muffe e lieviti, parassiti); fattori che favoriscono la crescita dei microrganismi; classificazione delle contaminazioni e modalità di contaminazione, concetto di dose infettante minima.</p> <p>Malattie da contaminazioni microbiche: differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare.</p> <p>Principali malattie alimentari causate da batteri patogeni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - infezioni: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da <i>Campylobacter</i>, gastroenterite da <i>Escherichia Coli</i>, gastroenterite da <i>Yersinia Enterocolitica</i>; - intossicazioni: botulismo, intossicazione da stafilococchi; - tossinfezioni alimentari: tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, Tossinfezione da <i>Baciillus cereus</i>. <p>Malattie causate da virus: epatite virale.</p> <p>Malattie causate da prioni: BSE, morbo di Creutzfeldt-Jakob.</p> <p>Malattie causate da parassiti: teniasi; anisakiasi, toxoplasmosi.</p>	<p>UDA</p> <p>“Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate”</p> <p>UDA “Sicurezza e HACCP”</p> <p>UDA “Natale a Tavola”</p> <p>UDA “Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare”</p>

<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con Riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>	<p>IGIENE, SICUREZZA E QUALITA' Igiene della persona dei locali e delle attrezzature: contaminazione degli alimenti, igiene dei locali, igiene del personale, contaminazione indiretta e contaminazione crociata, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, disinfestazione. Sicurezza alimentare: quadro legislativo, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, pacchetto igiene, organi di controllo e frodi alimentari Sistema HACCP: prima fase di pianificazione preliminare, seconda fase riguardante i 7 principi HACCP; vantaggi di applicazione del metodo e applicazione in campo ristorativo Qualità: concetto di qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica/commerciale, organolettica/sensoriale, percepita e reale), qualità certificata (certificazioni di processo e di prodotto). L'etichettatura e il confezionamento: requisiti di base per l'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative; cenni sul confezionamento degli alimenti e sugli imballaggi.</p>	<p>UDA "IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ"</p> <p>UDA "Sicurezza e HACCP"</p> <p>UDA "Natale a Tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>
<p>Competenza in uscita n°7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/ eventi. Organizzazione dell'evento pranzo di Natale, realizzazione menù cartaceo con relative indicazioni obbligatorie.</p>	<p>UDA "ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE"</p> <p>UDA "Natale a tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>

<p>Competenza in uscita n°4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili</p>	<p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta razionale ed equilibrata; valutazione dello stato nutrizionale di un individuo: valutazione della composizione corporea (peso teorico e tipo morfologico), bilancio energetico (metabolismo basale, fabbisogno energetico, TID e LAF);il bilancio energetico, impostazione di una dieta equilibrata; - impostazione di una dieta equilibrata: tabelle LARN 2014, linee guida per una sana alimentazione, tabelle nutrizionali INRAN, dieta mediterranea e piramide alimentare; - altri modelli dietetici: dieta vegetariana, dieta vegana, dieta iperproteica e dieta nordica; Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione: dieta equilibrata in gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza e in ambito ristorativo, alimentazione nella terza età, alimentazione nello sport. <p>Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo.</p> <p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE Dietoterapia e obesità Malattie cardiovascolari e diabete: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa e diabete; rispettive indicazioni dietetiche; Tumori: definizione, fattori di rischio, cancerogeni negli alimenti, prevenzione a tavola; Allergie e intolleranze alimentari: definizione di allergia, principali allergie alimentari, tipologie dietetiche correlate; definizione di intolleranza alimentare, celiachia, intolleranza al lattosio e tipologie dietetiche correlate; ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e intolleranze alimentari. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. Alcol etilico e alcolemia: uso e abuso di bevande alcoliche</p> <p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari: indicatori ambientali per valutare l'impatto di una filiera produttiva), "doppia piramide" alimentare -ambientale, filiera lunga, filiera corta e a Km0, sistemi produttivi sostenibili.</p>	<p>UDA "DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE"</p> <p>UDA "DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE"</p> <p>UDA "La prevenzione oncologica"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>
---	---	--	--

<p>*Competenza in uscita n°1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle Pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Qualità: marchi di qualità, i prodotti tipici certificati (DOP; IGP; STG) e non certificati (PAT), i marchi legati alla tecnica produttiva (agricoltura biologica e produzione integrata);</p> <p>L'etichettatura e il confezionamento: requisiti di base per l'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative; cenni sul confezionamento degli alimenti e sugli imballaggi.</p> <p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE Evoluzione dei consumi alimentari Alimentazione e cultura: il contesto dei consumi mondiali ed italiani; Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari: indicatori ambientali per valutare l'impatto di una filiera produttiva), "doppia piramide" alimentare -ambientale, filiera lunga, filiera corta e a Km0, sistemi produttivi sostenibili.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti o fortificati, alimenti alleggeriti o <i>light</i>, alimenti funzionali (probiotici e prebiotici), alimenti innovativi (<i>novel food</i>), alimenti di nuova gamma, alimenti per gruppi specifici FSG o dietetici; integratori alimentari, <i>convenience food</i>, alimenti OGM;</p> <p>Malattie del benessere Cenni su alimentazione, cultura e tradizioni religiose</p>	<p>UDA "ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE"</p> <p>UDA "Natale a Tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>
<p>Durante le ore di compresenza col il docente ITP della disciplina "Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita" sono stati approfonditi gli argomenti relativi alle UDA interdisciplinari del trimestre e del pentamestre e ci si è occupati della preparazione dei compiti autentici, in particolare: riflessione sul PCTO, organizzazione del pranzo di Natale, realizzazione e applicazione del piano di autocontrollo HACCP su una ricetta assegnata, ideazione e realizzazione di una guida a tema "prevenzione oncologica". Le ore di compresenza sono state inoltre utilizzate per fornire un aiuto agli studenti in difficoltà e per realizzare relazioni a piccoli gruppi sulle esperienze pratiche svolte.</p>			
<p>* Argomento trattato a partire dal 15 maggio</p>			

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: *“Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica”* quinto anno, di De Luca Caterina e Fantozzi Maria Teresa, edizioni Liviana.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p><u>Contenuti</u></p> <p>Norme di sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dai campi alla tavola • Autocontrollo HACCP • Controlli integrati di filiera • Tracciabilità e rintracciabilità • Etichettatura <p>Contratti nel settore della ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di contratto ed elementi essenziali del contratto • Contratto ristorativo e caratteristiche del contratto ristorativo • Obblighi del ristoratore e del cliente • Contratto di catering e di banqueting e principali differenze tra le due tipologie • Principali responsabilità del ristoratore dal punto di vista civile, penale e amministrativo • Codice del consumo (artt. 129 e 130) 	<p>Norme di sicurezza alimentare</p> <p>UDA 1 "Sicurezza e HACCP"</p> <p>Contratti nel settore della ristorazione</p> <p>UDA 2 "Pranzo di Natale"</p> <p>UDA 3 "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare – Simulazione colloquio Esame di Stato"</p>
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p>	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p><u>Contenuti</u></p> <p>Contabilità analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costi di produzione di una struttura ristorativa • Differenza tra costi diretti e indiretti • Food cost 	<p>UDA 2 "Pranzo di Natale"</p> <p>UDA 3 "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare – Simulazione colloquio Esame di Stato"</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Prezzo di vendita di un menu/piatto applicando la tecnica del fattore 	
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>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 struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> <p><u>Contenuti</u> Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di marketing • Marketing strategico <ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi interna ed esterna ○ Segmentazione ○ Targeting ○ Posizionamento • Marketing operativo <ul style="list-style-type: none"> ○ Prodotto ○ Prezzo ○ Distribuzione ○ Comunicazione e web marketing • Piano di marketing 	<p>UDA 3 "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare – Simulazione colloquio Esame di Stato"</p>
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità, qualità attesa e percepita • Norme ISO: UNI EN ISO 9001:2015 - ISO 21621 • Marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT e BIO 	<p>UDA 3 "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare – Simulazione colloquio Esame di Stato"</p>

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

Il docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente:

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Manzo Luigi, Tecniche Avanzate per Sala E Vendita, Bar E
Sommellerie – Triennio, Bulgarini

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. L'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della</p>	UDA II: Pranzo di Natale 2023
di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	<p>rispondente a principi estetici.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>	<p>sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>MODULO: 1 CATERING E BANQUETING: GESTIONE OPERATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Catering e banqueting: conosciamoli ● La location ● Organizzazione preliminare: checklist e schemi ● Esecuzione di un Banchetto 	

<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. MODULO: 2 ENOLOGIA/DEGU STAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La teoria dell'esame olfattivo. • La teoria dell'esame gustativo • Per una corretta degustazione • Degustazione esame visivo • Degustazione esame olfattivo • Degustazione esame gustativo • Degustazione considerazioni finali • Temperatura del vino • Temperatura di servizio • Abbinamento cibo vino 	
--	--	--	--

<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>MODULO: 3 OBBLIGHI E RESPONSABILITA '</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obblighi e responsabilità del datore di lavoro • Obblighi e responsabilità del dipendente • Obblighi del cliente 	<p>UDA I: Sicurezza alimentare e HACCP</p>
--	--	---	---

<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. MODULO: 4 LA VENDITA, LA CARTA, I COSTI E I PREZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il linguaggio della vendita • Le regole della persuasione • Vendita ed etica • Calcolare il food cost 	
<p>Utilizzare tecniche</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target</p>	<p>Strumenti digitali per la gestione</p>	<p>UDA III: Trattame</p>

<p>tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>organizzativa e promozione di eventi. MODULO: 5 VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tipicità come argomento strategico • Che cos'è il prodotto tipico • Il valore del prodotto tipico • I marchi di tutela dei prodotti • Il turismo enogastronomico • Approfondire i prodotti nella regione in cui vivi 	<p>nto collegiale di un argomento interdisciplinare</p>
<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p>	<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. MODULO: 6 GESTIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail, snack e caffetteria • La gestione dell'offerta delle diverse tipologie dei servizi di sala ristorante, anche con nuove proposte di cucina di sala • La gestione degli acquisti • La gestione informatizzata dell'azienda • Servizi complementari 	<p>UDA IV: prevenzione oncologica</p>

Durante le ore di compresenza con la docente di scienze degli alimenti sono stati approfonditi gli argomenti relativi alle UDA interdisciplinari del trimestre e del pentamestre e ci si è occupati della preparazione dei compiti autentici, in particolare: riflessione sul PCTO, organizzazione del pranzo di Natale, realizzazione e applicazione del piano di autocontrollo HACCP su una ricetta assegnata, ideazione e realizzazione di una guida a tema "prevenzione oncologica". Le ore di compresenza sono state inoltre utilizzate per fornire un aiuto agli studenti in difficoltà e per realizzare relazioni a piccoli gruppi sulle esperienze pratiche svolte.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

Il docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente:

Classe: 5[^] C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: /

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting</p> <p>Redigere un contratto di banqueting</p> <p>Organizzare, a grandi linee, semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</p>	<p>Comunicare e relazionarsi con il cliente utilizzando appropriate tecniche di vendita</p>	<p>UDA I: Sicurezza alimentare e HACCP</p>

<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>n. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento di un menu.</p>	<p>Comprendere il contesto territoriale e valutarne le opportunità tramite indagine SWOT</p> <p>Comprendere la differenza tra catering e banqueting</p> <p>Gestire la parte beverage da predisporre un banchetto interno</p> <p>Effettuare corretti abbinamenti tra cibo e bevande</p>	<p>Le tipologie di ristorazione</p> <p>l'analisi del menu.</p> <p>Classificazione del vino ed enografia di base.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento, conservazione e strategie di vendita del vino.</p> <p>Criteri di abbinamento-cibo - vino</p>	<p>UDA II:</p> <p>OrtoMenù di Natale-</p> <p>Sostenibilità, Tradizione, Innovazione in cucina</p>
--	--	--	---

<p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità</p>	<p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP</p> <p>Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia</p> <p>I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe</p> <p>La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro</p> <p>I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica protetta.</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina</p> <p>Realizzare a grandi linee un piano HACCP</p> <p>Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni</p>	<p>UDA III: Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare</p>
--	---	--	--

<p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>	<p>Sapere le fasi di produzione del parmigiano reggiano.</p> <p>Sapere le distinzioni dal parmigiano reggiano ed il grana.</p>	<p>Il disciplinare di produzione del parmigiano reggiano</p> <p>La valorizzazione dei prodotti del proprio territorio</p> <p>Distinguere le varie fasi di produzione del parmigiano reggiano</p> <p>L'analisi con altri formaggi italiani</p>	<p>UDA IV:</p> <p>Prevenzione oncologica</p>
--	--	---	--

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

Il docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente:

Classe: 5[^]C

Indirizzo: Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Non sono stati utilizzati libri di testo, ma dispense, appunti e ricerche per gli studenti esonerati.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenze di riferimento dell'indirizzo	Abilità	Conoscenze e contenuti	U.D.A.
<p>Saper riconoscere le strutture e gli apparati utilizzati nelle varie tipologie di attività motoria</p> <p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità nell'esecuzione delle varie attività motorie</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi adattandoli ad affrontare varie attività sportive; ampliare il bagaglio delle capacità coordinative e condizionali adattandole al contesto mediante transfert motori adeguati.</p>	<p>Saper identificare le strutture anatomiche utilizzate nelle varie attività motorie.</p> <p>Saper riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva.</p> <p>Saper compiere gesti e movimenti in modo corretto, economico e adeguato alla situazione.</p> <p>Saper riconoscere le capacità fisiche utilizzate nelle diverse attività utilizzando schemi motori adeguati alle diverse situazione-problema.</p>	<p>Conoscere le principali strutture anatomiche del corpo umano.</p> <p>Conoscere le principali funzioni degli apparati.</p> <p>Conoscere le modalità corrette di esecuzione delle varie pratiche motorie</p> <p>Conoscere le principali classificazioni delle capacità motorie</p>	<p>LA PERCEZIONE DI SE' E IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE</p>
<p>Saper adeguare il proprio comportamento motorio alle esigenze delle varie tipologie di attività sportiva</p>	<p>Saper ricoprire i vari ruoli e adattarsi alle diverse e differenti fasi di gioco degli sport proposti.</p> <p>Saper eseguire i vari elementi tecnici e</p>	<p>Conoscere gli elementi tecnici e regolamenti delle varie discipline sportive.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p>	<p>LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY E LA LORO TRASPOSIZIONE NEL CONTESTO DI VITA</p>

<p>proposta; praticando sport di squadra e individuali sperimentando i vari ruoli e le relative responsabilità</p> <p>Applicare strategie efficaci atte a risolvere situazioni problematiche caratteristiche sia degli sport di gruppo che individuali</p> <p>Sapersi confrontare con i propri limiti e potenzialità, rapportandosi ai compagni e al collettivo agendo da elemento di aiuto e supporto.</p>	<p>adattare le basi tattiche delle principali discipline sportive</p> <p>Saper scegliere e utilizzare nel più breve tempo possibile gesti motori economici e adeguati al contesto di gioco.</p>		
<p>Sapersi comportare in modo adeguato rispettando i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale e altrui in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale</p> <p>Saper adottare</p>	<p>Saper adottare i comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Conoscere norme igienico sanitarie essenziali e saper programmare in base ai principi fisiologici e auxologici base, allenamenti specifici</p>	<p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale e altrui in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale</p> <p>Conoscere le basi e i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata atta al miglioramento del proprio stile di vita coadiuvata da una costanza di esercizio fisico quotidiano.</p>	<p>SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</p>

<p>comportamenti adeguati al mantenimento dell'efficienza fisica</p> <p>Saper apprezzare ed utilizzare i percorsi di preparazione fisica</p> <p>Saper riconoscere gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici finalizzati al miglioramento della prestazione fisica.</p>	<p>atti al mantenimento della propria efficienza fisica.</p> <p>Avere la capacità di scindere e analizzare l'uso inappropriato e illecito di sostanze dopanti</p>	<p>Conoscere le principali tipologie e gli effetti dei prodotti farmacologici in relazione alla prestazione fisica e sportiva.</p>	
<p>Saper realizzare pratiche motorie e sportive in ambiente naturale per orientarsi in contesti diversificati e recuperare un rapporto corretto ed equilibrato con l'ambiente; favorendo la sintesi delle conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche</p>	<p>Sapersi muovere ed orientarsi con adeguata disinvoltura in ambiente naturale, adattandosi alle caratteristiche e alle peculiarità dell'ambiente stesso.</p>	<p>Conoscere le regole e le caratteristiche delle varie tipologie di attività motorie e sportive in ambiente naturale</p>	<p>RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO</p>

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

RELIGIONE

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Incontro all'altro plus, EDB editore.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
--	----------------------------	----------------------	-----

<p>Progettare;</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile;</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire ed interpretare informazioni</p>	<p>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 multiculturale;</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;</p>	<p>COS'È L'ETICA:</p> <p>le etiche contemporanee (il relativismo etico) l'etica religiosa</p> <p>GENESI cap. 1 e 2:</p> <p>l'antropologia biblica</p> <p>GIORNATA DELLA MEMORIA:</p> <p>il rastrellamento del ghetto di Roma del 16 ottobre 1943</p> <p>Utilizzo del software di Google Earth per riconoscere i segni di continuità tra i campi di concentramento del passato e i campi di concentramento odierni</p> <p>Dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>IL DRAMMA DELL'IMMIGRAZIONE CLANDESTINA:</p> <p>Visione del documentario "One Day One Day La macchia della razza" di Marco Aime"</p> <p>IL MONDO DEL VOLONTARIATO</p> <p>"Nessuno è inutile" presentazione dell'associazione e riflessioni su stili di vita e comportamenti atti alla conservazione della salute presentazione del libro "Il trattore e la carriola" di Armando Federico Ceccati e testimonianza di familiari di un donatore</p> <p>RAZZISMO E INTOLLERANZA</p> <p>- Attività cooperativa e integrazione del tema del genocidio in Europa nel primo Novecento e compito autentico-</p> <p>"Aiutiamoli a casa loro" di Mohamed Ba</p> <p>-</p> <p>AGENDA 2030:</p> <p>Punto 10 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni" e Punto 16 "Pace, giustizia e istituzioni forti" con relativo debate.</p> <p>AGENDA 2030: Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate.</p>	
--	--	--	--

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

Il docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Docente:

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: nessuno

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità/compito affrontato	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Progettare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in modo autonomo e responsabile; - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire ed interpretare informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 multiculturale; - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità 	<p>COS'È L'ETICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le etiche contemporanee (il relativismo etico) - l'etica religiosa <p>GENESI cap. 1 e 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'antropologia biblica <p>GIORNATA DELLA MEMORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il rastrellamento del ghetto di Roma del 16 ottobre 1943 - Utilizzo del software di Google Earth per riconoscere i segni di continuità tra i campi di concentramento del passato e i campi di concentramento odierni - Dichiarazione universale dei diritti umani <p>IL DRAMMA DELL'IMMIGRAZIONE CLANDESTINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visione del documentario "One Day One Day - La macchia della razza" di Marco Aime" <p>IL MONDO DEL VOLONTARIATO</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Nessuno è inutile" presentazione dell'associazione e riflessioni su stili di vita e comportamenti atti alla conservazione della salute <p>RAZZISMO E INTOLLERANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività cooperativa e integrazione del tema del genocidio in Europa nel primo Novecento e compito autentico - "Aiutiamoli a casa loro" di Mohamed Ba <p>AGENDA 2030:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Punto 10 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni" e Punto 16 - "Pace, giustizia e istituzioni forti" con relativo debate. <p>AGENDA 2030:</p> <p>Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate.</p>	

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024

La docente:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

EDUCAZIONE CIVICA

PROSPETTO TEMATICHE AFFRONTATE

TEMATICA (secondo tabella di indirizzo)	DISCIPLINA/E COINVOLTA/E (secondo accordi nel CDC)	ARGOMENTO TRATTATO	ORE TOT	ORE TRIM	ORE PENTAM	DATA
Costituzione	Diritto	Premesse storiche e i 12 art legati ai principi fondamentali	6		6	6-8-9-13-15/4/2024
Istituzioni dello Stato italiano	Diritto	Governo, Parlamento, Presidente della Repubblica, Magistratura. Differenza, Leggi, DL, D.lgs. e iter di approvazione delle leggi (navetta parlamentare)	8	8		27-28/9/2023 2-9-10-13-21/10/2023
Studio degli statuti regionali	Diritto	Statuto e organi regione Emilia Romagna	1		1	13/4/2024
Unione europea	Diritto	Storia UE, distinzioni fra le diverse tipologie di norme europee, principali organi dell'UE	3	3		9-10-13/10/2023

Gli organismi internazionali e alcuni art. della Costituzione italiana	Storia	Storia della nascita della Costituzione	2		2	22/05/2024
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Religione	Conoscenza dell'organizzazione e LIBERA e brevi esempi di attività svolte nella regione Emilia-Romagna	2		2	31/01/2024 - 07/02/2023
Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Religione	Le organizzazioni di volontariato attive nel territorio	2		2	14/02/2024 - 06/03/2024
Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimentari	Lab sala-cucina (2 h) Scienze degli alimenti (2 h)	i marchi di qualità	4	3	1	9/11/2023-21/05/2024 (Scienze degli alimenti)
Educazione alla salute e al benessere	Scienze motorie (2 h)	Sport di Vita	2	2		10/11/2023
	Scienze degli alimenti (3 h)	Principi di dietetica, Alimentazione equilibrata e dieta mediterranea	3		3	05/03/2024 - 21/03/2024