IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

CLASSE 5^B

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione ENOGASTRONOMIA

opzione prodotti dolciari artigianali e industriali

ANNO SCOLASTICO 2021-22

SOMMARIO

Sezione A 3
L'ISTITUTO NELSON MANDELA 3
TRAGUARDI IN USCITA 4
DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI) 5
PIANO ORARIO 6
ELENCO DEGLI ALUNNI 7
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 8
RELAZIONE SULLA CLASSE 9
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI 11
STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI 12
NUCLEI INTERDISCIPLINARI 14
ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI 15
VERIFICHE E VALUTAZIONI 15
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE 19
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 21
Attività Integrative 23
Attività integrative specifiche per l'educazione civica 23
Interventi di recupero 24
Valutazione e crediti 24
Profilo in uscita 25
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE 25
COMPETENZE DELL'AREA COMUNE 26
COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA 26
COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA 27
COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE 27
Sezione B 29

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO 29
Sezione C 30
PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE 30
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 30
STORIA 36
INGLESE 47
LINGUA FRANCESE 50
MATEMATICA 53
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI 56
LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI 58
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE 60
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 63
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 66
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA 70
RELIGIONE CATTOLICA 72
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 74
EDUCAZIONE CIVICA 76
Sezione D 78
UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO 78
I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^B 90

Sezione A

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 (B1); cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata, fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario (B2); cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive (B3); cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno (C2); cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano (indirizzo del Turismo).

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

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)

Nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene in presenza in una classe, grazie al lavoro, all'entusiasmo ed alla sperimentazione nonché alla ricerca/azione di tutti i docenti, si è dato vita ad un "ambiente di apprendimento" di didattica digitale integrata (DDI), utilizzato a sostegno dei processi di insegnamento/apprendimento modificati a causa della sospensione didattica per COVID 19.

La **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA** è stata introdotta in occasione di positività COVID o di quarantena a norma di legge. La stessa modalità didattica è stata offerta a studenti assenti per lunghi periodi per accertati motivi di salute.

La DDI si è sviluppata attraverso:

- Il collegamento diretto o indiretto, immediato o differito, attraverso videoconferenze, video-lezioni, chat di gruppo, utilizzando l'applicazione **Meet** di **GSuite** di Google.
- La trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso il caricamento degli stessi sulla piattaforma digitale **Classroom** della **Gsuite di Google**;
- L'impiego del **Registro di Classe** in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica, con successiva rielaborazione e discussione operata direttamente o indirettamente con il docente

Le attività in DDI si sono svolte attraverso la piattaforma **Classroom** della **Gsuite** di **Google** e del **Registro Elettronico**, che assicura anche l'unitarietà dell'azione didattica dell'Istituto.

PIANO ORARIO

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI AREA COMUNE

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5°anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66			
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"					
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			99	99	99
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative			-	66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			297**	99**	99**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			-	99*	66*
di cui in compresenza			*66 **		
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132
Ore totali	396	396	561	561	561
di cui in compresenza			*132**		

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

ELENCO DEGLI ALUNNI

6	STUDENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNI PRECEDENTI
Lingua e Lett. Italiana	Altieri Nicoletta	Sì	Sì (4^)
Storia	Altieri Nicoletta	Sì	Sì (4^)
Matematica	Vecchi Elisabetta	No	Sì (3^-4^)
Lingua Inglese	Zanichelli Silvia	Sì	Sì (3^-4^)
Lingua Francese	Pizzullo Roberta	No	NO
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ganzerli Mascia	Sì	NO
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Bertazzoni Karin	No	Sì (3^)
ITP Laboratorio di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Campana Rosa	No	Sì (3^-4^)
Diritto e tecniche amministrative	Maria Chiara De Michele	Sì	No
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Mattia Antonio Costi	Sì	No
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Pasquale La Rocca	Sì	No
Religione	Carmosino Fabio	No	Sì(4^)
Educazione Fisica	Larcinese Sandro	No	Sì(3^-4^)
Sostegno	Lisa Casali	Sì	No
Sostegno	Marta Farinelli	No	No

RELAZIONE SULLA CLASSE

La composizione numerica dell'attuale classe 5^B dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali, si è formata nell'anno scolastico 2019/2020, in terza, quando gli alunni hanno scelto tale percorso.

Attualmente il gruppo classe è composto da sei studenti, quattro di sesso maschile e due di sesso femminile, e si mostra lievemente disunita per quanto riguarda le relazioni interpersonali. Si riconoscono due gruppi, uno più disciplinato e partecipativo e l'altro che tende ad essere più vivace.

All'interno della classe è presente uno studente con DSA, per il quale il consiglio di classe ha predisposto piani di lavoro personalizzati adottando, dove necessario, strumenti compensativi e misure dispensative al fine di facilitare le attività didattiche come indicato dal DL n° 70 dell'8/10/2010 e dalla direttiva MIUR del 27/12/2012.

E' inoltre presente una studentessa con certificazione a norma della legge 104, per la quale è stato predisposto un PEI con una programmazione volta al raggiungimento degli obiettivi minimi, presentata in allegato cartaceo a questo documento.

Negli allegati è prevista inoltre una relazione specifica per la stessa.

Nel triennio la continuità didattica dei docenti è stata mantenuta nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Matematica, Lingua inglese, Scienze motorie e sportive, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Laboratorio di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari e Religione.

Nonostante l'avvicendamento dei docenti, la classe ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche e di apprendimento.

Il livello di raggiungimento delle competenze e abilità disciplinari è risultato discreto o sufficiente in quasi tutte le materie per la quasi totalità degli alunni, anche se sicuramente non all'altezza delle loro potenzialità a causa di carenze nel lavoro domestico, scarsa costanza nell'impegno e di un metodo di studio non sempre adeguato.

Per tutti gli studenti la valutazione del periodo di stage è risultata positiva, a dimostrazione di una professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo-didattico.

L'andamento disciplinare è stato, durante l'anno, altalenante, come dimostrato dalle valutazioni in condotta ottenute nel trimestre da alcuni ragazzi. Questi alunni, pur non commettendo nessun atto particolarmente grave, sono stati molto vivaci, e a volte poco partecipativi.

A loro difesa si deve ammettere che tale comportamento ha avuto molto rilievo in una classe così poco numerosa, dove l'assenza o la mancanza di disciplina in alcuni momenti, che potrebbe risultare poco rilevante in altri gruppi classe, ha reso talvolta difficoltoso il proseguimento delle lezioni o lo svolgimento delle attività.

Nonostante questa doverosa segnalazione è importante aggiungere che il clima è stato sostanzialmente sereno.

La percentuale di assenze, pur diversa da alunno ad alunno, è rimasta dentro i limiti previsti.

Per effetto dell'incertezza dovuta alla pandemia e dei conseguenti ritardi organizzativi non è stata possibile l'organizzazione una gita di classe. Nei mesi di aprile e maggio tre alunni hanno però potuto partecipare al progetto Erasmus: uno al progetto con focus scientifico e trasferta a Valencia e due al progetto con focus sulla migrazione e trasferta ad Amburgo.

La classe ha svolto due unità di apprendimento interdisciplinare che li ha coinvolti nello svolgimento di un compito autentico (UDA: Un pranzo di Natale ; attività di preparazione a test strutturati e risposta multipla). una

E' stata prposta una progettazione sperimentale basata sulla metodologia didattica del debate e sulla tematica "L'uomo, vittima o carnefice del suo tempo". Si allega la documentazione. Tutti gli studenti della classe hanno svolto regolarmente le prove INVALSI previste.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Per quanto concerne le metodologie didattiche adoperate si veda la tabella seguente:

METODI DIDATTICI UTILIZZATI	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecniche amministrative	Analisi e controllichimici dei prodottialimentari	scienza e cultura delll'alimentazione	Educazione Fisica	Religione	ITP Laboratorio di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Lezione frontale e/o dialogata	x	x	x	x	x	x	x	X	X	x	X	X	x
Dibattito ed esercitazioni in classe	x	x	x	x	x	x			X	x	X		x
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	x	x	x	x		x	x	X	X	x		X	
Relazioni su ricerche individuali e collettive	x	x							X	x	X	X	x
Esercitazioni grafiche e pratiche						x						X	
Flipped Classroom											X		
Web Quest							x						
Debate	x	x			x						X		x
P.B.L.													
Cooperative Learning	x	x	x	x	x	x		X	X	x	X	X	x

M.L.T.V.													

La didattica è stata orientata verso la personalizzazione degli apprendimenti, tenendo conto delle peculiarità di ciascuno studente. I docenti tenendo conto dell'obiettivo del nostro Istituto, "il prendersi cura", hanno avuto come obiettivo quello di andare incontro alle esigenze didattiche dei singoli studenti, e ciò si è tradotto in una attenzione particolare riservata alla padronanza di quelli che sono i nuclei fondanti di ogni disciplina.

Durante tutto l'anno si sono svolti momenti di recupero delle lacune pregresse e al termine del primo trimestre le lezioni sono state sospese per un periodo di due settimane per consentire ad ogni studente di colmare tali lacune.

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI

Per quanto riguarda gli strumenti didattici utilizzati si veda la tabella seguente:

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Scienza degli Alimenti	Educazione Fisica	Religione	ITP Lab. di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
MATERIALI													
Libri di testo	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×		×
Altri testi	×	×				×				×	×		
Dispense	×	×	×	×	×	×	×	×		×		×	×
Internet	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×		×
Software didattici			×								×		
LABORATORI													
Laboratorio di informatica													
A.L.D. Geografia e storia													
A.L.D. Lingue				×									

A.L.D. Matematica e fisica													
A.L.D. Realtà Virtuale													
Laboratorio di chimica e scienze								×				×	
Laboratorio di cucina						×							
Sala bar/ ristorante													
Atelier													
Officina													
Serra/ azienda agraria													
Aula disegno													
Palestra										×			
STRUMENTI													
Registratore audio													
Videoproiettore / LIM	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×
Tablet / Smartphone					×	×			×		×		
PC	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×
Web App											×		

NUCLEI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

N°	TITOLO DEL PERCORSO	MATERIE
1	IL NOVECENTO: L'EVOLUZIONE CULTURALE E LA POESIA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI	ITALIANO STORIA EDUCAZIONE CIVICA INGLESE
2	L'UOMO CONTEMPORANEO: GUERRA E PACE	ITALIANO STORIA RELIGIONE EDUCAZIONE CIVICA
3	HACCP E IGIENE PROFESSIONALE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE INGLESE FRANCESE TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE P. PRODUTTIVI LABORATORIO DI CUCINA
4	DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA: MODELLI DIETETICI E ALIMENTAZIONE NELLE VARIE FASI DI VITA E IN CASO DI PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE INGLESE LABORATORIO DI CUCINA
5	NOVEL FOOD E CIBI INNOVATIVI	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE INGLESE FRANCESE ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cucina molecolare) ITALIANO LABORATORIO DI CUCINA
6	L'EVOLUZIONE CULTURALE DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANA NELL'ULTIMO SECOLO	ITALIANO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE LABORATORIO DI CUCINA TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI P. PRODUTTIVI
7	CIBO, TERRITORIO E KM. ZERO: MARCHI, QUALITA' E SOSTENIBILITA'	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE INGLESE FRANCESE (Le trou normand) EDUCAZIONE CIVICA LABORATORIO DI CUCINA
8	ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO: BANQUETING E CATERING	LABORATORIO DI CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE INGLESE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ITALIANO STORIA TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI P. PRODUTTIVI

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

- ✔ Seminari e laboratori per alunni meritevoli: periodo 01/02/2022 – 13/02/2022
- ✔ Incontro con l'associazione "Non da sola" 22/03/2002
- ✔ "L'Italia grida la pace" incontro on line sul tema della pace.
- ✔ "Incontro presidio della pace" presidio della pace a Castelnovo ne' Monti e lavoro preparatorio.
- ✔ Uscita meritevoli: "Alla scoperta dei monumenti di Benevelli"

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Scienza e cultura dell'alimentazione	Educazione Fisica	Religione	ITP Laboratorio di Analisi e controlli chimici dei	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi
PROVE TRADIZIONALI													
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	×	×		×		×			×	×	×		×
Esercizi di traduzione					×								
Verifiche orali	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×		×
Temi/produzione di testi	×	×			×		×		×	×			
Analisi del testo letterario	×	×			×								
PROVE SEMI-STRUTTURATE													
Analisi del testo	×	×			×								
Attività di ricerca	×	×		×	×	×			×	×	×		
Riassunti e relazioni	×	×			×					×		×	×

Questionari			×	×	×	×	×	×		×	×		×
Problem solving	×	×								×	×		
PROVE STRUTTURATE													
Test a scelta multipla			×	×	×	×	×			×	×	×	×
Brani da completare ("cloze")					×								
Corrispondenze													
Questionari a risposta chiusa			×	×	×		×						×
Quesiti vero/falso			×	×	×	×				×	×		×
ALTRE TIPOLOGIE													
Esercizi di grammatica					×								
Simulazioni	×	×	×	×	×				×				
Esperienze di laboratorio						×						×	
Esercizi e test motori										×			

VALUTAZIONE

La valutazione degli alunni tiene conto di numerosi e molteplici fattori, tra cui principalmente:

- ✔ La capacità dello studente di applicare in contesti reali e/o laboratoriali le competenze acquisite
- ✔ La capacità degli studenti di saper costruire una sintesi tra saperi teorici ed abilità pratiche

Definizione di fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti parametri individuati dal Consiglio di classe:

- ✔ Situazione di partenza di ogni alunno
- ✔ Impegno mostrato nello studio
- ✔ Acquisizione di un valido metodo di studio e delle conoscenze e competenze specifiche delle discipline
- ✔ Capacità di sapersi esprimere con linguaggio appropriato.

Definizione dei criteri di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza ed abilità conseguiti.

La valutazione è stata effettuata in base ai voti ricavati con i metodi di verifica descritti, tenendo conto di tutti gli elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi. Per passare dalla misurazione alla valutazione, si fa riferimento alla seguente griglia:

GRIGLIA di VALUTAZIONE				
LIVELLO	**CONOSCENZE**	**COMPETENZE DISCIPLINARI**		
		ESPOSIZIONE	**COMPRENSIONE APPLICAZIONE**	**ANALISI E SINTESI**
1-2 Assolutamente negative	totalmente assenti	incapace di comunicare i contenuti richiesti	totalmente assente	non coglie assolutamente l'ordine dei dati né stabilisce gerarchie
3 Negativo	contraddistinte da lacune talmente diffuse da presentare scarsissimi elementi valutabili	del tutto confusa	del tutto scorretta	non ordina i dati e ne confonde gli elementi costitutivi
4 Gravemente Insufficiente	carenti nei dati essenziali per lacune molto ampie	inefficace e priva di elementi di organizzazione	molto faticosa; limitata a qualche singolo aspetto isolato e marginale	appiattisce i dati in modo indifferenziato; confonde i dati essenziali con gli aspetti accessori; non perviene ad analisi e sintesi accettabili
5 Insufficiente	incomplete rispetto ai contenuti minimi fissati per la disciplina	carente sul piano lessicale e/o sintatticamente stentata	insicura e parziale	ordina i dati in modo confuso; coglie solo parzialmente i nessi problematici e opera analisi e sintesi non sempre adeguate
6 Sufficiente	non sempre complete di taglio prevalentemente mnemonico, ma pertinenti e tali da consentire la comprensione dei contenuti fondamentali stability	accettabile sul piano lessicale e sintattico e capace di comunicare i contenuti anche se in modo superficiale	Complessivamente corretta la comprensione;lenta e meccanica l'applicazione	ordina i dati e coglie i nessi in modo elementare; riproduce analisi e sintesi desunte dagli strumenti didattici utilizzati
7 Discreto	pressoché complete, anche se di tipo prevalentemente descrittivo	corretta, ordinata, anche se non sempre specifica nel lessico	semplice e lineare	ordina i dati in modo chiaro; stabilisce gerarchie coerenti; imposta analisi e sintesi guidate
8 Buono	complete e puntuali	chiara, scorrevole, con lessico specifico	corretta e consapevole	ordina i dati con sicurezza e coglie i nuclei problematici; imposta analisi e sintesi in modo autonomo
9 Ottimo	approfondite e ampliate	autonoma e ricca sul piano lessicale e sintattico	autonoma, completa e rigorosa	stabilisce con agilità relazioni e confronti; analizza con precisione e sintetizza efficacemente; inserisce elementi di valutazione caratterizzati da decisa autonomia
10 Eccellente	largamente approfondite, ricche di apporti personali	elegante e creativa con articolazione dei diversi registri linguistici	profonda e capace di contributi personali	stabilisce relazioni complesse, anche di tipo interdisciplinare; analizza in modo acuto e originale; è in grado di compiere valutazioni critiche del tutto autonome

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- ✔ Comportamento (si veda griglia a piè di pagina)
- ✔ Livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso
- ✔ Risultati delle prove e i lavori prodotti
- ✔ Osservazioni relative alle competenze trasversali
- ✔ Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- ✔ Interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe
- ✔ Impegno e costanza nello studio, autonomia, ordine, capacità organizzative

Ambito	Competenza	Indicatore	Descrittore	Valutazione
5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE	5.1 IMPARARE AD IMPARARE (acquisizione di un proprio metodo di studio)	- Sapere porre attenzione e concentrazione	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		- Sapere riflettere sulle proprie modalità di apprendimento	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		- Avere iniziativa di studio autonomo	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		- Sapere utilizzare gli strumenti del lavoro scolastico	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
	5.2 COLLABORARE E PARTECIPARE (saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista e cercando di creare empatia)	- Saper ascoltare	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		- Sapersi confrontare	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		- Saper rispettare i diversi punti di vista	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		- Saper partecipare (interesse, collaborazione e partecipazione attiva alle attività didattico-educative)	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		- Saper essere flessibile	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
6. COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	6. Saper esercitare coerenza tra conoscenze, valori e comportamenti (RISPETTO DELLE REGOLE PER UN INTERESSE COMUNE O PUBBLICO:		- Rispetto <u>costante</u> del Regolamento d'Istituto/rispetto <u>costante</u> dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico	6
			- Rispetto <u>non sempre costante</u> del Regolamento d'Istituto con <u>episodi non gravi</u>/rispetto <u>non sempre costante</u> dei compagni, dei docenti e del personale non docente con <u>episodi di lieve entità</u>	3
			- <u>Episodi significativi</u> di <u>mancato</u> rispetto del Regolamento	0

Ambito	Competenza	Indicatore	Descrittore	Valutazione
	rispetto del Regolamento d'Istituto, dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico)		d'Istituto/delle persone e degli ambienti - Gravi episodi di mancato rispetto del Reg.Ist., delle persone e degli ambienti (comportamenti sanzionati con la sospensione fino a 15 gg) - Reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana (violenza privata, minacce, ingiurie, spaccio di sostanze stupefacenti, …) o che mettano in pericolo l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi, …) (comportamenti sanzionati con l'allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica per periodi superiori ai 15 gg)	-1 -2
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE	7.1 ACCETTARE LA RESPONSABILITA' E AVER SPIRITO D'INIZIATIVA (puntualità, impegno in area professionalizzante e nelle proposte di ampliamento dell'O.F.) 7.2 RISOLVERE PROBLEMI (saper affrontare situazioni problematiche e sapere contribuire a risolverle)	- Saper rispettare gli impegni con coraggio e perseveranza - Saper prendere decisioni - Saper individuare il problema - Sapere costruire ipotesi di soluzione - Saperne valutare la fattibilità	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1
8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	8. ACQUISIRE L'INFORMAZIONE con curiosita' nei confronti del mondo ed INTERPRETARLA con senso critico	- Saper reperire informazioni - Sapersi formare opinioni motivate - Avere consapevolezza dei propri pregiudizi - Sapere ragionare in base a valori	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1
APPRENDIMENTO PER COMPETENZE	UNITA' DI APPRENDIMENTO	- Sapere rispettare i tempi richiesti - Sapere collaborare in modo costruttivo - Sapere presentare il lavoro autentico svolto	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	3 2 1 3 2 1 3 2 1

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 B)**

Il punteggio specifico espresso in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in **quindicesimi** con opportuna proporzione.

Relativamente alla **seconda prova scritta** ossia Scienze e cultura dell'alimentazione per quanto riguarda **l'indirizzo B3** sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova e sono state effettuate alcune simulazioni della stessa.

Sono state proposte prove elaborate dal CDC tenendo conto del Piano dell'Offerta Triennale Formativa, seguendo le indicazioni contenute nell'**O.M. 65/22, art. 20.** Tali prove sono rinvenibili come allegato al presente documento (**Allegato C1**)

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- ✔ Il grado di conoscenza dei contenuti acquisiti;
- ✔ Capacità di analisi;
- ✔ Capacità di sintesi;
- ✔ Capacità di rielaborazione personale.

Nella valutazione sono stati considerati gli indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione presenti nel **d.m. 769/18**. Le tabelle di valutazione sono consultabili in allegato al presente documento (**Allegato C**)

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe svolgerà 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:

- ✔ Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

- ✔ 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 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

Inoltre, si precisa che durante il colloquio d'esame il candidato dovrà dimostrare (**art. 22, comma 2, O.M. 65/2022**):

- ✔ di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera
- ✔ di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica
- ✔ di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe

Le simulazioni di colloquio sono state valutate con la griglia inserita nell'**Allegato D desunta dall'O.M 65/2022.**

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Orientamento in uscita 07/04/2022 – Presentazione ITS Tech and Food (2 ore). 2 ore Intera classe

Orientamento in uscita 22/02/2022 – Seminari tematici Unimore (2 ore) Giacomo Veronesi

Progetto Erasmus+Dal 01/05 al 06/05 2022 – Progetto Erasmus Plus "Migration Experiences" ad Amburgo. Il progetto di mobilità coinvolge un totale di 15 studenti dell'istituto. 6 giorni 2 studenti

Progetto Erasmus plus "Science is all around" Dal 05/04 al 11/04/2022 Il progetto che ha visto fasi preparatorie durante l'anno scolastico e coinvolge uno studente.

Orientamento in uscita 23/04/2021 - Webinar organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia sul tema "Sospesi tra il non più e il non ancora". 1 ora Intera classe (classe quarta)

Progetto SFIDE (School Food Innovation Digital Environment) Progetto della regione rivolto a giovani studenti per promuovere i valori connessi all'alimentazione, alla tradizione e al rispetto dell'ambiente. Prima fase: webinar su prodotti DOP e IGP. Seconda fase: creazione di piatti in base a un tema assegnato. Terza fase: condivisione di contenuti all'interno di uno spazio virtuale.

Webinar preparatori seguiti dagli studenti:

- Laboratorio Salumi piacentini DOP (06/02/2021 – 2 ore)

- Laboratorio pecorino romano DOP (09/02/2021 – 2 ore)

- Laboratorio arancia rossa di Sicilia IGP (18/02/2021 – 2 ore)

Tutta la classe (quarto anno)

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER L'EDUCAZIONE CIVICA

- Viaggio diffuso della memoria 28/01/2022 – Ascolto di testimonianze dei custodi della Memoria e interventi di autorità e rappresentanti del Ministero dell'Istruzione e dell'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane da alcuni luoghi rilevanti per la storia delle persecuzioni nel nostro Paese (Campo di Fossoli, Stazione Tiburtina di Roma, Risiera San Sabba, Memoriale della

Shoah di Milano e il MEIS - Museo nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah). 3 ore Intera classe

- Incontro con l'associazione "Non da sola" 22/03/2002
- "L'Italia grida la pace" incontro on line sul tema della pace.
- "Incontro presidio della pace" presidio della pace a Castelnovo ne' Monti e lavoro preparatorio.
- Progettazione sperimentale basata sulla metodologia del debate, di cui già accennato nella introduzione, "L'uomo vittima e carnefice del suo tempo"

INTERVENTI DI RECUPERO

Sono stati effettuati corsi di recupero da ogni singolo docente per tutte le materie durante le due settimane di sospensione delle lezioni (dal 31 gennaio al 12 febbraio 2022).

VALUTAZIONE E CREDITI

Per la valutazione del credito scolastico si fa riferimento **all'allegato C dell'O.M. 65/22**, ed allegato al presente documento come **Allegato A.**

Per la valutazione del credito scolastico si è ritenuto di considerare inoltre, in relazione alla forbice di valutazione delle tabelle ministeriali, i seguenti indicatori:

- ✔ Frequenza
- ✔ Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- ✔ Partecipazione alle attività complementari ed integrative

Si è dunque assegnato il punteggio massimo in presenza di parametri positivi ed il minimo per paramenti prevalentemente negativi.

Non viene attribuito il credito formativo, in quanto vista la eterogeneità nella provenienza dei nostri studenti, non si vogliono penalizzare gli studenti per ragioni connesse alla lontananza.

Profilo in uscita

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- ✔ 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;
- ✔ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- ✔ 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;
- ✔ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- ✔ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- ✔ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✔ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- ✔ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- ✔ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- ✔ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- ✔ Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- ✔ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

COMPETENZE DELL'AREA COMUNE

- ✔ Sapere utilizzare le capacità personali in relazione ai saperi acquisiti;
- ✔ Sapere rendere operativi gli strumenti che la scuola offre;
- ✔ Sapere effettuare collegamenti tra le varie discipline (almeno nei nuclei concettuali essenziali);
- ✔ Sapere procedere in modo organico per progetti;
- ✔ Sapere esplicitare le competenze acquisite singolarmente o in gruppo all'interno dei singoli progetti stessi;

COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA

- ✔ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- ✔ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- ✔ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- ✔ 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;
- ✔ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- ✔ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- ✔ Sapere individuare e utilizzare le fonti;
- ✔ Sapere comprendere e produrre messaggi scritti e orali secondo le diverse funzioni della lingua;
- ✔ Sapere assimilare ed elaborare correttamente discorsi riguardanti gli ambiti del sapere tecnico;
- ✔ Sapere argomentare in modo appropriato;
- ✔ Sapere ricostruire la mappa concettuale dei fenomeni in relazione alle varie discipline;
- ✔ Sapere comunicare in forma scritta ed orale in lingua straniera, con particolare attenzione al linguaggio di settore.

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

- ✔ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;
- ✔ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni a partire dall'esperienza;
- ✔ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate;
- ✔ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- ✔ Confrontare ed analizzare figure geometriche;
- ✔ Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi;
- ✔ Analizzare ed interpretare dati e grafici.

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" opzione prodotti dolciari industriali e artigianali, raggiungono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- ✔ Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- ✔ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✔ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✔ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✔ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✔ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- ✔ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- ✔ Condurre e gestire impianti e macchinari di produzione del settore dolciario e da forno.

Sbocchi professionali: il diplomato nei servizi dell'Enogastronomia e della ristorazione può trovare occupazione in tutte le imprese della filiera

dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera con competenze di organizzazione e gestione dei servizi, operare nel settore dolciario e gestire correttamente i macchinari e gli impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
Materie dell'area d'indirizzo: Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici, Seconda lingua straniera, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Tecniche organizzative e di gestione dei processi produttivi, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.

Sezione B

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di alternanza svolti nel triennio 2019 - 2022 attesta che gli alunni hanno svolto un numero di ore e conseguito un giudizio secondo la tabella riportata nell'**Allegato E**.

Inoltre si rileva che nel corso del triennio sono stati svolti i moduli di sicurezza relativi al D.Lgs. 81/08, moduli di aggiornamento e addestramento all'uso in sicurezza di attrezzature
Purtroppo, a causa della pandemia Covid19 non è stato possibile effettuate rilevanti uscite didattiche presso aziende e fiere di settore.
Sono state effettuate alcune lezioni on line nel contesto nel progetto SFIDE da parte di esperti dei Consorzi partecipanti al progetto stesso.

Sezione C

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Nicoletta Altieri

Classe: V B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

articolazione ENOGASTRONOMIA, opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: La mia nuova letteratura Vol.3 Dall'Unità d'Italia a oggi– Mondadori Education – C. Signorelli Scuola.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1.Tra Ottocento e Novecento.** Dall'Unità d'Italia alla prima guerra mondiale. Positivismo, Decadentismo e Avanguardie. Le tendenze artistiche tra '800 e primo '900. L'irrazionalismo di fine secolo ed il Decadentismo. Nietzsche, la morte di Dio e il mito del superuomo. Naturalismo e Verismo. Il Naturalismo francese. Émile Zola, la tecnica dell'impersonalità e il ciclo dei Rougon-Macquart. L'Assomoir. Analisi del testo: Zola- Gervaise e l'acquavite (Gervaise e l'acquavite) Il Verismo in Italia. La nascita del Verismo, Naturalismo e Verismo a confronto, le tecniche narrative. Principali esponenti del Verismo: Luigi Capuana, Grazia Deledda, Federico De Roberto, Matilde Serao e Giovanni Verga. Giovanni Verga: biografia, idee e temi, tecnica dell'impersonalità. Fasi della produzione, poetica verista. Opere: Storia di una Capinera, Eva, Eros, Primavera, Nedda. Il ciclo dei Vinti. Il marito di Elena, Novelle Rusticane, I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo, Rosso Malpelo e analisi del lavoro minorile "I carusi delle zolfare" - il lavoro minorile ieri e oggi-bambini schiavi nel mondo. Analisi del testo: Rosso Malpelo

	2. L' Irredentismo. La " Vittoria mutilata". Positivismo e Irrazionalismo in Europa e in Italia. Positivismo. Irrazionalismo. Naturalismo. Simbolismo. Estetismo. Verismo e Decadentismo italiano. La Scapigliatura. Il Decadentismo e i poeti maledetti. **3. Il Decadentismo** Caratteristiche, eroi decadenti, superuomo e dandy. Movimenti: parnassianesimo, simbolismo, estetismo e poeti maledetti. Il simbolismo francese. I poeti maledetti: Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, Mallarmé. Baudelaire- I fiori del male, Corrispondenze e la teoria delle corrispondenze. Rimbaud-Lettera del veggente. Analisi del testo poetico: Corrispondenze. L'Albatro. **4. La Scapigliatura e Giosuè Carducci.** Giosuè Carducci. Biografia. Vita e le tappe fondamentali. Le opere: Rime Nuove, Giambi ed Epodi, Odi Barbare, Rime e Ritmi. La poesia secondo Carducci. Giosuè Carducci e il mito del progresso. Inno a Satana. Analisi del testo poetico: San Martino-Pianto Antico. **5. Il primo Novecento.** Le scoperte. Freud e la scoperta dell'inconscio. Alienazione. Figura dell'impiegato. Le Avanguardie

	storiche. **6. Il romanzo europeo.** Poesia e prosa in Italia. Le tendenze artistiche tra Ottocento e primo Novecento. **7. Gabriele D'Annunzio.** Biografia e opere: Primo Vere, Laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi, Alcyone, Il Piacere, L'Innocente, Il trionfo della morte, Il fuoco, La città morte e La figlia di Iorio. D'Annunzio, vita e arte: Eclettismo, Estetismo, Superomismo, Panismo e Sperimentalismo. Analisi del testo: La Pioggia nel Pineto, I Pastori. **8. Giovanni Pascoli.** Biografia e opere. Il pensiero e la poetica. Simbolismo pascoliano: il nido e il fanciullino. Opere: Myricae, Canti di Castelvecchio, Poemetti, I Carmina. Approfondimenti: la letteratura e l'alcolismo, Pascoli e il vino. Analisi del testo poetico: L'Assiuolo, X Agosto, Il Lampo, Gelsomino Notturno. **9. Il Futurismo.** Il movimento Futurista. I manifesti. Il Manifesto delle donne futuriste. Il Manifesto Futurista. Filippo Tommaso Marinetti. Futurismo e Fascismo. La pittura futurista. Dal dinamismo all'aeropittura. Umberto Boccioni e la scultura futurista. La letteratura futurista. Le tavole parolibere. Il manifesto della cucina futurista. Analisi di alcuni dolci del futurismo. F. Marinetti- La cucina futurista. La cucina futurista e la gastronomia del XX secolo.

	10. Luigi Pirandello. La crisi dell'uomo contemporaneo. Biografia. Il pensiero e la poetica. La coscienza della crisi. Il contrasto tra vita e forma. Critica sociale e morte dell'Io. Le trappole della forma. I ruoli sociali e le maschere. Le opere: Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila. Le Novelle per un anno e la produzione teatrale. Il Metateatro. Analisi del testo: Io e l'ombra mia - Il fu Mattia Pascal cap. XV **11. Italo Svevo** Biografia. Il pensiero e la poetica. Marginalità ed europeismo. L'individuo e l'inconscio. La polemica contro la società borghese. L'inetto e il rapporto salute-malattia. Stile e lingua. Opere: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno. Analisi dell'opera: La coscienza di Zeno, cap. IV – Lo schiaffo del padre **12. Il Novecento. Giuseppe Ungaretti.** Biografia. L'esperienza del dolore. L'adesione al fascismo. I riconoscimenti e la fama. Le costanti letterarie: alla ricerca del paradiso perduto. La forza evocativa della parola e del silenzio. Opere: Il porto sepolto, L'Allegria, Sentimenti del tempo, Il dolore, La terra Promessa, Un grido e paesaggi, Il taccuino del vecchio. Analisi del testo poetico: In memoria, Il porto sepolto, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, La madre, Non gridate più e Mattina. **15. La Resistenza e l'Olocausto: Primo Levi.**

	Biografia e pensiero poetico. Opere: Se questo è un uomo, Il sistema periodo, La chiave a stella, I sommersi e i salvati. Analisi del testo poetico: Shemà Analisi del testo: Questo è l'inferno- Se questo è un uomo, cap. 2

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte

N° prove di verifica

I° Trimestre	5
II°Pentamestre	8

La valutazione nei periodi è stata formulata non solo sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma anche tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

La docente: Prof.ssa Nicoletta Altieri

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

STORIA

Docente: Nicoletta Altieri

Classe: V B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

articolazione ENOGASTRONOMIA, opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: Vittoria Calvani "La Storia intorno a noi"- Il Novecento e oggi- vol.5 Mondadori Scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✔ **L' Europa dei nazionalismi** **L'Italia industrializzata e imperialista** Il Novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti Due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori Il progetto politico di Giolitti Le grandi riforme sociali e politiche La nascita delle Ferrovie dello Stato Il protezionismo e il triangolo industriale Il Sud non riesce a risollevarsi Giolitti "ministro della malavita" La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale L'Italia conquista la Libia Analisi delle fonti storiche: La grande proletaria si è mossa. **L' Europa verso la guerra** Un clima di tensione tra le nazioni europee Pangermanesimo e imperialismo 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: un esperimento multietnico

	destinato a fallire I Balcani, polveriera d'Europa L'irredentismo in Italia La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza Analisi delle fonti storiche: Guglielmo II e Rasputin e la famiglia dello zar **La Prima guerra mondiale** 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 fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee Analisi delle fonti: Interventisti e neutralisti L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli Alleati Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati La sconfitta della Germania e l'Austria Analisi delle fonti storiche: Francesco Giuseppe e Sissi La tecnologia nella Grande guerra Vita in trincea. "Finiscimi, amico, fallo per me!" "Eroi in basso, imbecilli in alto"

	Una pace instabile Le cifre dell'inutile strage Guerra, morte, fame e poi la peste Conferenza di Parigi Il presidente Wilson elenca in14 punti i prIncipi della pace futura Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti La fine dell'Impero austro- ungarico e la nascita della Iugoglavia Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata Il crollo dell'impero ottomano e la nascita della Turchia La Turchia laica di Ataturk Il genocidio degli Armeni da inizio a un difficile dopoguerra Il fallimento della Conferenza di Parigi Analisi delle fonti storiche: La grande epidemia- La diffusione dell'influenza spagnola **L'Europa dei totalitarismi** **La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin** La Russia è uscita dalla guerra a causa di una doppia rivoluzione La rivoluzione russa di febbraio insedia un governo borghese Gli eventi precipitano e si discute di pace e di guerra Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione

	d'ottobre" La Pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra Civile Lenin decreta il comunismo di guerra La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del Partito comunista sovietico Lenin vara la Nuova politica economica Nasce l'Urss e Stalin prende il potere Stalin abolisce la Nep Abolizione della Nep: agricoltura, industria e i Piani quinquennali Le purghe di Stalin colpiscono i vecchi rivoluzionari Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario Analisi delle fonti storiche: Stalin **Mussolini e il Fascismo** Gli italiani si inchinano al Milite ignoto 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: D'Annunzio e l'occupazione di Fiume Mussolini e i Fasci di combattimento La battaglia del grano

	Una spedizione punitiva segna la nascita del Fascismo Analisi delle fonti: "Bisogna terrorizzare" L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine La Marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario L'assassinio di Matteotti Analisi delle fonti: "Assassini! Barbari! Vigliacchi!" L'Italia prima si indigna, poi si adegua; la posizione del duce si rafforza Analisi delle fonti storiche: Mussolini oratore Il duce vara le leggi fascistissime e fonda il regime Un'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti Con i Patti lateranensi finisce l'ostilità della Chiesa verso lo Stato Analisi delle fonti: La "Convenzione finanziaria" e le altre norme del Concordato Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini La conquista d'Etiopia: nasce l'Impero. Analisi delle fonti: Benito Mussolini **1929: la prima crisi globale** La guerra ha arricchito gli Stati Uniti L' economia americana cresce a ritmi prodigiosi Il sistema liberista non si occupa delle sacche di povertà

	I mercati si contraggono La Borsa 24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street 29 ottobre: il crollo del sistema bancario Dal crack deriva la Grande depressione La Grande depressione si propaga al mondo Il presidente Roosevelt reagisce con Il New Deal **Il nazismo** Le condizioni del Trattato di Versailles Il peso della "pace infame" ricade sul nuovo governo socialdemocratico Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco mentre la Germania precipita nella miseria Hitler espone in Mein Kampf la sua teoria razzista Analisi delle fonti: La teoria dello "spazio vitale" Hitler, che ha fondato il Partito nazista, vince le elezioni in un Paese di nuovo in rovina Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere La "nazificazione"della Germania Nasce il Terzo Reich, "la comunità di popolo" della razza ariana Hitler ottiene la fiducia delle democrazie Il consenso dei Tedeschi Analisi delle fonti: Ad alcuni si parla di pace, ad altri di

	guerra L'atteggiamento delle Chiese Hitler vara le leggi di Norimberga Analisi delle fonti: La reazione degli ebrei e del mondo di fronte alle leggi razziali La notte dei cristalli Hitler instaura il Terrore in Germania Hitler si allea con Mussolini Analisi delle fonti: " I Tedeschi? Dei barbari" Francisco Franco e la dittatura in Spagna Le leggi razziali e il 1938 Analisi delle fonti: Dittature e democrazie nel 1938 La Grande Germania, La Cecoslovacchia e il corridoio di Danzica Analisi delle fonti: Una gioventù che spaventerà il mondo Analisi delle fonti: Adolf Hitler **Il crollo dell'Europa** La Seconda guerra mondiale La guerra- lampo La Battaglia d'Inghilterra Analisi delle fonti: Lacrime e sangue; Londra sotto attacco L'invasione della Russia e la Carta Atlantica L'attacco del Giappone agli Stati Uniti L'Olocausto

	Analisi delle fonti: Dalla vita normale alle fosse comuni 1943: L'anno della svolta Analisi delle fonti: Arrendersi è proibito La fine della guerra **La guerra parallela dell'Italia** Le prime sconfitte Gli Alleati arrivano in Sicilia La caduta del fascismo e l'armistizio La divisione dell'Italia e l'inizio della guerra partigiana La guerra civile e la liberazione Le foibe slovene e le foibe di Tito la tragedia dei profughi Analisi delle fonti: I soldati italiani in Russia; L'Italia senza pane; i responsabili; Le foibe. **APPROFONDIMENTI STORICI e Analisi delle fonti:** Norma Cossetto, torture e morte nelle foibe. Lettura dei seguenti testi: - La memoria rende liberi di Liliana Segre - Le assaggiatrici di Rosella Postorino

	EDUCAZIONE CIVICA ✓ ISTITUZIONI DELLO STATO ITALIANO: "L'Italia che grida pace" in collaborazione con l'ANPI di Reggio Emilia. Evento online. I Presidenti della Repubblica Italiana Presidente Mattarella e Ministri. I manifesti politici e la comunicazione durante i periodi totalitari. Potere legislativo, esecutivo, giudiziario ✓ LA COSTITUZIONE: Costituzione della Repubblica Italiana. I principi fondamentali della Costituzione. Risultati del referendum Repubblica-Monarchia. Differenza tra potere costituente e potere costituito. I caratteri della nostra Costituzione (rigida, lunga, aperta). La storia della Costituzione. Analisi e commento: disposizioni transitorie e finali della Costituzione Italiana. Le leggi razziali. Olocausto, testimonianze e negazionismo (elaborato sulle testimonianze dei deportati).. I violini della speranza e i Giusti. Testimonianze del ghetto di Roma. L'uomo e il suo tempo: i totalitarismi, l'Olocausto e l'oltreuomo di Nietzsche (La forza del dialogo: debate in classe). Manifestazione degli studenti per il presidio della pace: guerra Russia-Ucraina. ✓ GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI: Le fonti del Diritto Internazionale. Consuetudini internazionali, i trattati, le convenzioni e le carte. Differenza tra trattato e convenzione. Trattato bilaterale e trattato plurilaterale. Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, CONSIGLIO D'EUROPA, OCSE, CORTE PENALE INTERNAZIONALE, UNIONE EUROPEA. Il 24 ottobre 1945 e la Società delle Nazioni. Gli organismi dell'Onu: Assemblea generale, Consiglio di sicurezza, il segretario generale, la Corte Internazionale di giustizia. Le agenzie dell'Onu: FAO-FMI- OMS- OMT- UNESCO-UNICEF. l'Onu e la tutela dei diritti umani: 1948 e la Dichiarazione universale

	dei diritti dell'Onu. ✓ EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E CONTRASTO ALLE MAFIE: Educare alla legalità. Cos'è la mafia. Un sistema di potere anti-Stato. Vari tipi di mafie. Il generale Dalla Chiesa, Falcone e Borsellino e Peppino Impastato. Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie. ✓ EDUCAZIONE AL VOLONTARIATO E ALLA CITTADINANZA ATTIVA: La forza del dialogo. Debate: L'uomo vittima o carnefice del suo tempo (cittadinanza attiva).

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifica scritta
- ✔ Verifiche orali

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non solo sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma anche tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

La docente: prof.ssa Nicoletta Altieri

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

INGLESE

Docente: SILVIA ZANICHELLI

Classe: 5^ B ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo:

Assirelli, Vetri, Cappellini, *Light the Fire, cooking and service,* Rizzoli languages

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO TRIMESTRE PENTAMESTRE	THE PASTRY CHEF - UDA 1: CHRISTMAS LUNCHEON AT IIS MANDELA: Dessert menu for the Christmas luncheon (group work) - The pastry chef - Main types of preparations in the Anglo-Saxon world - A typical English cream: custard - Preparation tools and appliances - Small tools - Base ingredients - Bread making PATHOLOGICAL SITUATIONS - anorexia - bulimia - obesity - diabetes DIETS and CULTURES - allergies and intolerances - gluten free diet for gluten intolerant people - macrobiotics diet - vegetarian diet - vegan diet - fruitarian diet - zone diet - raw foodist diet FOOD SAFETY AND HYGIENE - food safety legislation - HACCP timeline - HACCP principles - food safety preservation methods - food contamination and dangerous bacteria - food packaging CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS - banquets - buffets

	THE MEDITERRANEAN DIET - the Mediterranean Diet: a UNESCO intangible cultural heritage - the double pyramid LOCAL PRODUCTS OF EXCELLENCE - traditional vinegar - parmesan cheese THE FUTURE - 0 km food: a dream or a chance? - Organic food vs GMO

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof. ssa Silvia Zanichelli

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA FRANCESE

Docente: ROBERTA PIZZULLO

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: S. Ferrari, H. Debosc, *Côté cuisine, côté salle,* Minerva

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	1) Revision de grammaire: le passé composé, l'accord du participe passé, les gallicismes, l'imparfait de l'indicatif, l'impératif, les pronoms COD et COI, les pronoms EN et Y, le futur simple, le conditionnel présent, les pronoms relatifs simples, le féminin, l'hypothèse du premier et du deuxième type. 2) Présenter une recette de cuisine (exposition orale, l'utilisation de l'impératif). 3) La sécurité sur le lieu de travail: les dangers, les ambiances et les contraintes physiques, les agents chimiques et biologiques, les contraintes organisationnelles et relationnelles, la Marche en avant, l'HACCP, les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), nuisances pour l'environnement extérieur. 4) Habitudes alimentaires incorrectes: la malbouffe, le grignotage, exprimer sa propre opinion dans un blog. 5) UDA "Il pranzo di natale": les repas typiques de Noël en France et en Italie, création d'un livre de recettes françaises et italiennes pour la période de Noël. 6) <u>Poser des questions sur</u> ….<u>et lexique</u>: les pâtes et le riz, la qualité des pommes de terre, les fines herbes et les aromates, les assaisonnements, les matières grasses, le taboulé, l'aïoli. 7) Les cartes et les menus, les repas français, d'autres repas (le brunch, le slunch, l'apéritif dînatoire), le trou normand, présenter une entrée. 8) <u>S'informer et donner des renseignements sur</u>:

	la viande et le poisson. Lexique: les viandes, les poissons, les coquillages et les crustacés. 10) Les poissons courants; les français et la viande. 11) Arthur Rimbaud “Le buffet”. 12) Identifier des objets et des ingrédients; décrire l'aspect, le poids et la forme d'un aliment; demander un avis, une permission; la carte des desserts; lexique: fruits et desserts, parler fromages. 12) Les fromages français.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✔ Compiti autentici

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell’attenzione, della partecipazione, dell’impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof.ssa Roberta Pizzullo

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

MATEMATICA

Docente: Elisabetta Vecchi

Classe: 5B

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: "NUOVA MATEMATICA A COLORI", VOL 4, EDIZIONE GIALLA

Autore: LEONARDO SASSO - PETRINI

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	***I TRIMESTRE*** - *RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO, INTERE E FRATTE; SISTEMI DI DISEQUAZIONI* - *DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE* - *CALCOLO DEL DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE RAZIONALI, INTERE O FRATTE* - *CALCOLO DEL DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE IRRAZIONALI, INTERE O FRATTE* ***II PENTAMESTRE*** - *STUDIO DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA RAZIONALE FRATTA, PARTENDO DALLA SUA EQUAZIONE: DOMINIO, INTERSEZIONE CON GLI ASSI CARTESIANI, INTERVALLI DI POSITIVITA'* - *INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE: COME RICONOSCERE IL DOMINIO, LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI, GLI INTERVALLI DI POSITIVITA', CRESCENZA E DECRESCENZA* - *LIMITI DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA DEI QUATTRO PRINCIPALI TIPI DI LIMITE* - *ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA*

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof. ssa Elisabetta Vecchi

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente: KARIN BERTAZZONI

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2021-2022

Libro di testo: "CHIMICA PER LA PASTICCERIA"
di Pescatore Carmelo
Ed. Simone per la scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**TRIMESTRE** Chimica organica: - ibridazione del carbonio - i principali gruppi funzionali - isomeria - stereoisomeria Molecole organiche di interesse alimentare - proteine **PENTAMESTRE** Molecole organiche di interesse alimentare - proteine - carboidrati - lipidi

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✔ lavori di gruppo

N° prove di verifica

I° Trimestre	1
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof.ssa KARIN BERTAZZONI

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

LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente ITP: ROSA CAMPANA

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2021-2022

Libro di testo: "CHIMICA PER LA PASTICCERIA"
di Pescatore Carmelo
Ed. Simone per la scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**Sicurezza nel laboratorio chimico** - norme di sicurezza nel laboratorio - pittogrammi di rischio chimico - vetreria **Metodi di campionamento e organizzazione ed elaborazione dei dati** **Cucina molecolare** - sferificazione **Analisi delle proteine** - denaturazione delle proteine - saggi di Fehling - saggi al biureto - estrazione del DNA **Analisi dei carboidrati** - metodi rifrattometrici - determinazione dell'amido con il reattivo di Lugol

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Prove orali
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✔ Relazioni di laboratorio

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof.ssa ROSA CAMPANA

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: De Michele Maria Chiara

Classe: V^ B - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Anno scolastico: 2021/2022

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**Trimestre:** · **Organizzazione del lavoro** (tipologie di organigrammi, il reperimento e la selezione) · **Il fenomeno turistico** (forme di turismo, turismo sostenibile e responsabile, cambiamenti negli stili alimentari, gli effetti del turismo sull'economia nazionale) · **Le fonti del diritto comunitario (**gerarchia delle fonti del diritto in Italia, le Istituzioni dell'UE, le fonti del Diritto Comunitario) . **Il food cost** (calcolo food cost e metodo del fattore) **Pentamestre:** · **Le norme obbligatorie per l'impresa (**tutela della privacy, sicurezza e salute sul luogo di lavoro, TUSL, soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza, valutazione dei rischi, Documento di Valutazione dei Rischi) · **Prevenzione incendi** · **Le norme sulla sicurezza alimentare (**La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola", piano di autocontrollo HACCP, controlli integrati nella filiera, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, informazioni al consumatore) · **La disciplina dei contratti di settore (**il contratto ristorativo, il contratto di catering e banqueting) · **Le norme volontarie (**il sistema qualità, gli organismi di normazione e ISO, i marchi, i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, prodotti a km 0) · **Le abitudini alimentari (**fattori che incidono sui consumi alimentari, caratteristiche dei consumi alimentari in Italia)

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte

N° prove di verifica

I° Trimestre	4
II° Pentamestre	4*

*di cui una da svolgere dopo il 15 maggio

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati, nonché della griglia di valutazione predisposta dall'istituzione scolastica.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof.ssa Maria Chiara De Michele

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Mascia Ganzerli

Classe: 5°B

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: "Scienze e cultura dell'alimentazione", Luca La Fauci, Ed. Markes

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	***I TRIMESTRE*** Sicurezza alimentare e sistema di certificazione della qualità: HACCP Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Monografie di alcune patologie Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento e LARN Dieta razionale ed equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico; orientarsi nella scelta degli alimenti ***II PENTAMESTRE*** Dieta razionale nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. Dieta in gravidanza, allattamento, età evolutiva, terza età. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: obesità Correlazione tra dieta e patologie: ipertensione, diabete e malattie cardiovascolari, aterosclerosi, sindrome metabolica, tumori; la dieta come terapia. (in parte ancora da affrontare) Disturbi del comportamento alimentare, allergie ed intolleranze alimentari (in parte ancora da affrontare).

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove pratiche e lavori di gruppo

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II°Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof.ssa Mascia Ganzerli

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Mattia Antonio Costi

Classe: V^ F Indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo:

Biffaro – Labile – Labile "Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" – HOEPLI - Volume 2

Dispense in vari formati (cartaceo, digitale) fornite dal docente

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	***Il calore*** • Calore e temperatura • I processi di scambio di calore: conduzione, convezione, irraggiamento • Effetti del calore su un corpo: variazione di temperatura e passaggio di stato • Gli stati della materia e i passaggi di stato: nomenclatura • ***Forni (in presenza)*** o Tipologie di forni: statico, a convezione, microonde o L'utilizzo del vapore: iniezione diretta e indiretta o Parametri tecnici dei forni: potenza specifica, ventilazione • ***Frigoriferi*** o Ciclo frigorifero: componenti principali e loro funzione o Evoluzione e tipologie dei fluidi frigorigeni: CFC, HCFC, HFC, Refrigeranti naturali, HFO o "tipi di freddo": congelati e surgelati o Effetti della velocità di raffreddamento sulla struttura degli alimenti o Impianti per congelamenti rapidi e super-rapidi • ***Industria del cioccolato*** o Preparazione della materia prima: dalla raccolta delle cabosse allo stoccaggio delle fave ▪ Pulizia delle fave, torrefazione e decorticatura delle fave: macchinari e processi tecnologici coinvolti ▪ Macinazione e alcalinizzazione dei grani: macchinari e processi tecnologici coinvolti ▪ Affinamento e pressatura delle massa: macchinari e processi tecnologici coinvolti ▪ Miscelazione, raffinazione e concaggio per i prodotti finiti ▪ Il modellaggio del cioccolato

	• ***Elementi di organizzazione aziendale***
	
	  • Focus aziendale: peri prodotto, per processo, misto
	  • Layout e sua dipendenza dal focus
	  • Ciclo di vita di un prodotto
	  • La ruota di Deming
	
	• ***Elementi di gestione della produzione***
	  o Programmi gestionali: scopo e ambienti di lavoro
	  o Concetto di materia prima, semilavorato, prodotto finito
	  o Elenco delle attività per la produzione
	  o Calcolo delle durate al più presto, al più tardi e del ritardo delle attività di produzione
	  o Individuazione del percorso critico (metodo CPM)
	  o cenni su PERT e diagramma di Gantt
	
	• ***Gestione delle scorte aziendali*** *(tematica non ancora affrontata in data 15/05/2022)*
	  o Definizione di scorta e loro tipologie
	  o Costi relativi alle scorte: acquisto e mantenimento
	  o Concetto e formula per il calcolo del lotto economico di acquisto EOQ
	  o Le scorte di prodotto finito e il MPS
	  o Diagramma di flusso di un MRP
	  o Analisi dei costi e calcolo del BEP

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte

N° prove di verifica

I° Trimestre	1 valutazione scritta 1 valutazione orale su ricerca individuale
II° Pentamestre	2 valutazioni scritte 2/3 valutazioni orali su programma e ricerca individuale

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno, della costanza nello svolgimento del lavoro domestico e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: Mattia Antonio Costi

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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente: LA ROCCA PASQUALE

Classe: VB

Libro di testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	○ La ristorazione commerciale e collettiva ○ Il catering ○ I Banqueting ○ Pasticceria internazionale ○ Evoluzione della ristorazione ○ Marketing e menù ○ La qualità alimentare ○ I Marchi

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2 prove Pratiche
II° Pentamestre	2 verifiche: una a risposta multipla e due pratiche

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022

Il docente: LA ROCCA PASQUALE

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5 B indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: Religione e Religioni EDB

CONTENUTI DISCIPLINARI:
NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO IN PRESENZA E IN DDI

TRIMESTRE
1) COS'È L'ETICA:
- "La classe di carta". Attività per gruppi cooperativi sulle dinamiche di gruppo, consolidamento della partnership tra eguali e rispetto dell'istituzione
- le etiche contemporanee (il relativismo etico)

2) BIOETICA
3) ANTROPOLOGIA E DIFFERENZE ETNO-CULTURALI

PENTAMESTRE
4) RAZZISMO E INTOLLERANZA
- Attività cooperativa e integrazione del tema del genocidio in Europa nel primo Novecento e compito autentico
- Visione del film "Tolo-Tolo" di Luca Medici con relativi cineforum e questionario
- "Aiutiamoli a casa loro" di Mohamed Ba
- AGENDA 2030: Punto 10 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni" e Punto 16 "Pace, giustizia e istituzioni forti" con relativo debate svolto in DDI

5) LIBERTÀ RELIGIOSA E DI COSCIENZA art. 3, 8, 19 della Costituzione
6) AGENDA 2030: Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:
Tipologia delle prove di verifica:
- Verifiche orali

N° prove di verifica:
I Trimestre: 3
II Pentamestre: 3
La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo Ne' Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof. Fabio Carmosino

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Sandro Larcinese

Classe: V^ B Indirizzo *Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: non sono stati adottati libri di testo ma dispense, appunti, fotocopie e materiale didattico informatizzato.

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	-Sport di squadra fondamentali tecnici e tattici; -Relazione e collaborazione in ambito ludico-sportivo; -Lo sport, le regole ed il fair-play; -Educazione alla salute ed al benessere, sana e corretta alimentazione; -Giochi multilaterali e percorsi motori con materiali codificati e non; -Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali;
- ✓ Verifiche scritte;
- ✓ Test motori;
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate.

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno, della costanza nello svolgimento del lavoro domestico e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Prof. Sandro Larcinese

EDUCAZIONE CIVICA

Tematiche	N° ore	Disciplina	ARGOMENTO TRATTATO	ORE TRIM.	ORE PENT.	DATA
Costituzione	6	Storia	Costituzione della Repubblica Italiana I principi fondamentali della Costituzione I manifesti politici Risultati del referendum Repubblica-Monarchia Differenza tra potere costituente e potere costituito I caratteri della nostra Costituzione (rigida, lunga, aperta) I Presidenti della Repubblica Italiana Presidente Mattarella e Ministri La storia della Costituzione Analisi e commento: disposizioni transitorie e finali della Costituzione Italiana Le leggi razziali. Olocausto, testimonianze e negazionismo (elaborato sulle testimonianze dei deportati). I violini della speranza e i Giusti. Testimonianze del ghetto di Roma L'uomo e il suo tempo: i totalitarismi, l'Olocausto e l'oltreuomo di Nietzsche (La forza del dialogo: debate in classe) Manifestazione degli studenti per il presidio della pace: guerra Russia-Ucraina		6	09/02/2022 (2h) 11/02/2022 (1h) 22/03/2022 (1h) 01/04/2022 (2h)
Istituzioni dello stato Italiano	4	Diritto	In corso di svolgimento	1	3	29/11/2021
	4	Storia	"L'Italia che grida pace" in collaborazione con l'ANPI di Reggio Emilia. Evento online. I Presidenti della Repubblica Italiana Presidente Mattarella e Ministri I manifesti politici e la comunicazione durante i periodi totalitari Potere legislativo, esecutivo, giudiziario		4	20/04/2022 (2 ore) 11/05/2022 (2ore)
Studio degli statuti Regionali	1	Diritto	In Corso di svolgimento			
Unione Europea	3	Diritto		3		15/11/2021 (1 ora),

						22/11/2021 (1 ora), 29/11/2021 (1 ora)
Gli organismi internazionali	2	Storia	Le organizzazioni internazionali		2	11/03/2021
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	2	Italiano	Educare alla legalità. Cos'è la mafia. Un sistema di potere anti-Stato. Vari tipi di mafie. Il generale Dalla Chiesa, Falcone e Borsellino e Peppino Impastato. Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie.	2		21/12/2021 22/12/2021
Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	6	Italiano	Gender Equality come obiettivo per una comunità inclusiva. Pratiche di cittadinanza attiva	6		09/11/2021 16/11/2021 23/11/2021
	2	Religione/Alternativa	La forza del dialogo. Debate (cittadinanza attiva)		2	21/03/2022 28/03/2022
Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimen.	4	Laboratorio cucina	Preparazioni pratiche: tutela delle identità, produzione ed eccellenze territoriali		2	1702/2022 24/03/2022
		Scienza e cultura dell'alimentazione	Marchi legati al territorio (DOP e IGP) marchi legati al processo.	2		01/12/2021 10/12/2021
Educazione alla salute e al benessere	5	Scienze motorie	Educazione alla salute e al benessere	2		21/12/2021
	2	Scienza e cultura dell'alimentazione	Principi di bioenergetica, line guida per una sana alimentazione; LARN, Dieta mediterranea		3	15/03/2022 23/03/2022 25/03/2022
Totale	39					

Sezione D

UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

UDA "PRANZO DI NATALE" CLASSE 5^B - TRIMESTRE

A – PROGETTAZIONE

DENOMINAZIONE	**IL NATALE A TAVOLA**
DESTINATARI	Classi quinte dell'indirizzo alberghiero (5^F, **5^B** e 5^C)
PRODOTTO	PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DEL PRANZO DI NATALE 2021 CON RICETTE DELLA TRADIZIONE LOCALE.
COMPETENZE Organizzazione di un evento a tema Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali <u>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali</u> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro	**EVIDENZE OSSERVABILI** Saper declinare in contesto autentico la progettazione, preparazione e gestione di un evento enogastronomico con ampia partecipazione di persone, con riguardo ai seguenti obiettivi generali: • saper individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio; • progettare e organizzare un evento in un tempo limitato, comprendendo e coordinando le diverse esigenze del *commitment*; • preparare un menù, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti; • organizzare il lavoro in funzione degli obiettivi da raggiungere; • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; • imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti; • gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato; • gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità; • lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;

	• prevedere problemi e risolvere possibili difficoltà inaspettate. Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti. Realizzare piatti con prodotti del territorio. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione degli alimenti. Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
TEMPI	Da inizio ottobre al 17 dicembre 2021, giorno di svolgimento dell'evento.
DISCIPLINE COINVOLTE	**Enogastronomia:** banqueting/catering. **Lingua inglese:** lezioni preparatorie sugli aspetti principali da considerare nella creazione di un menù. Poi, sulla base di alcuni modelli studiati, creazione di una lista di dessert da realizzare o solo presentare (a seconda se il pranzo sarà possibile realizzarlo in presenza o sarà solo virtuale) curando sia l'originalità dei dolci proposti, sia l'aspetto grafico con cui vengono presentati **Lingua francese**: modalità di scrittura di una ricetta di cucina, trascrivendo i vari passaggi e utilizzando il tempo verbale appropriato e il lessico relativo ai dolci. Presentazione orale della ricetta e creazione di un ricettario. Lingua italiana: corretta scrittura di una ricetta e del menù. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:** food cost e metodo del fattore. **Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari:** l'uovo, le proteine (struttura e funzioni) e la loro denaturazione (con prove svolte in laboratorio).

	Scienze degli alimenti: calcolo calorico e nutrizionale, storia e cultura dell'alimentazione.

ATTIVITÁ	**Scienze degli alimenti**: Calcolo calorico e nutrizionale della ricetta individuata, mediante foglio di calcolo in excell. **Enogastronomia:** studio delle caratteristiche dei prodotti del territorio e delle tradizioni locali; realizzazione di un dolce tipico della tradizione eventualmente rivisitato. Progettazione e preparazione di menù per tipologia di evento. **Lingua italiana:** ricerca storica dei piatti della tradizione natalizia locale, in particolare del dolce: zuppa Inglese. Studio dei testi professionali e in particolare il testo regolativo. Corretta scrittura di una ricetta ed esposizione orale della presentazione dei piatti **Lingua francese:** lettura di un documento o visione di un video nel quale vengono esposte due ricette tipiche del natale francese. Attività di comprensione di un testo scritto o di un video e schematizzazione, con riflessione lessicale sui principali termini legati agli ingredienti, alla tenuta e agli utensili da cucina. Divisione in gruppi cooperativi e scelta di una ricetta tra quelle proposte e altre scelte dagli studenti per creare un libro di ricette di dolci natalizi tipici della tradizione emiliana e francese messe a confronto. **Lingua inglese:** gli studenti lavorano in classe a coppie alla preparazione del menù e del suo design discutendo e facendo ricerche nella rete. Poi predispongono la loro lista proponendo la tipologia dei dessert in modo organizzato con layout appropriato e senza dimenticare le principali direttive dietetiche. **Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari:** lavoro a piccolo gruppo consistente nella creazione di un power-point relativo alle proteine e alla loro denaturazione con prove svolte in laboratorio. Ricerca sull'uovo: composizione, struttura ed etichettatura di rintracciabilità. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:** *Obiettivi* Individuazione dei criteri per calcolare il food cost e il prezzo del piatto/menu.

	Attività Ripresa teorica dei concetti legati al costo di produzione di un piatto e metodo del fattore. *Lavoro autentico* Calcolo del food cost e del prezzo di vendita al pubblico della pietanza/menù.
B. ORGANIZZAZIONE	
SETTING	Le attività si svolgeranno prevalentemente in aula, per le discipline dell'area comune, e nei laboratori per le discipline di indirizzo. La disposizione dei banchi varia a seconda delle esigenze didattiche: file, ferro di cavallo, a gruppi. Utilizzo di lavagna, videoproiettore/TV; PC. Utilizzo di presentazioni *Power Point*, filmati, documentazione cartacea, calcolatrici, strumenti di laboratorio per le discipline di indirizzo. L'insegnante interagisce con gli alunni in posizione dinamica all'interno della classe/laboratorio. <u>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:</u> in laboratorio sono state svolte diverse esperienze sulla denaturazione delle proteine. La creazione del power-point e della ricerca sull'uovo è fatto da due gruppi composti da 3 studenti. Ogni gruppo espone il power-point alla classe.
METODOLOGIA	Per lo svolgimento dell'UDA le varie discipline hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche: lezione frontale partecipata brainstorming: problem solving: learning by doing cooperative learning peer tutoring **Scienze degli alimenti:** 1. Attività in aula: cooperative learning, alunni in coppie: calcolo calorico e nutrizionale della ricetta. **Enogastronomia:** 1.Attività in aula: scelta delle ricette per la preparazione del menù, integrazione delle conoscenze finora acquisite con le usanze e tradizioni locali.

	2.Attività in aula: consapevolezza modalità di svolgimento del compito. 3. Laboratorio di cucina: esercitazione pratica di preparazione del piatto. Alunni disposti in gruppi. 4. Laboratorio di cucina: correttezza dell'esecuzione. Alunni disposti in gruppo. **Lingua italiana:** 1.Attività in aula: brainstorming tra gli studenti riguardo la tradizione culinaria del territorio emiliano e nazionale per la preparazione del pranzo di Natale. 2. Lavoro domestico: realizzazione di un menù di Natale personalizzato. 3. Attività in aula: presentazione dei vari menù tra quelli proposti, cooperative learning. 4. Attività in aula: corretta scrittura delle ricette relative ai piatti scelti, lavoro individuale. 5. Attività in aula: presentazione orale dei piatti a composizione del menù completo. **Lingua francese:** 1.Fase preparatoria in aula: brainstorming per individuare la conoscenza di eventuali piatti tipici della tradizione natalizia francese. Lettura o visione di un documento e comprensione di due ricette tipiche del natale francese. 2. Attività in aula: scrivere correttamente una ricetta, trascrivendo i vari passaggi e utilizzando la terminologia e il tempo verbale adeguati. 3. Attività in aula: presentazione orale in lingua francese di un dolce tradizionale natalizio. 4. Attività in aula: lavoro di gruppo per creare un ricettario in lingua francese di ricette francesi e emiliane a confronto. **Lingua inglese:** 1. Fase preparatoria: lezioni frontali e partecipate in preparazione al lavoro a gruppi per introdurre concetti legati al design del menù e alle varie tipologie di menù. 2. Attività a gruppi: gli studenti sono divisi a coppie e lavorano in parallelo su diversi link creati dalla docente. I gruppi possono scegliere tra vari modelli di menù e partire da questa base per creare design personale per la loro lista di desserts 3. Restituzione: gli studenti presentano alla classe il menù e il design scelto. Si focalizzano inoltre sulla descrizione della preparazione di uno dei piatti elencati nel menù. **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari**:

	1. Fase preparatoria: lezioni frontali e partecipate in preparazione al lavoro a gruppi per introdurre concetti legati alla proteina. Esperienze realizzate in laboratorio relative alla denaturazione delle proteine. 2. Attività a gruppi: gli studenti, divisi in due gruppi da 3 studenti, realizzano una presentazione in power-point. 3. Restituzione: ogni gruppo espone alla classe la propria presentazione in power-point. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:** 1. Attività in aula: stabilire il costo delle materie prime usate per la preparazione dei piatti. Ogni singolo gruppo, elaborerà i costi per una singola portata del menu. 2. Attività in aula: analisi dei risultati ottenuti sul costo dell'intero menu. Ogni gruppo espone i propri dati poi assemblati.
INCLUSIVITÁ	• Supporto individualizzato con spiegazioni ulteriori per alunni in difficoltà. • Riduzione/semplificazione delle esercitazioni. • Proposta di pause durante le esercitazioni. • Strumenti alternativi per stili cognitivi diversi (es.: presentazione di una mappa al posto del testo descrittivo, ecc.). • Incoraggiamento (Empowerment). • Attività di peer tutoring
VERIFICA	Ogni studente viene valutato al termine dell'attività didattica da parte dei docenti che hanno partecipato alla realizzazione dell'UDA attraverso la *rubrica* di valutazione delle competenze allegata.

C – REALIZZAZIONE DEL LAVORO AUTENTICO

	SETTING	**METODOLOGIA**	**TEMPISTICA**	**INCLUSIONE**
CONSEGNA	IN AULA	L'insegnante spiega le modalità di svolgimento a tutta la classe	1 ora	Semplificazione dei concetti disciplinari. Cooperative learning
SIMULAZIONE	IN CUCINA	Preparazione in laboratorio	2 ore	
OSSERVAZIONI	IN AULA	Ascolto delle impressioni dei ragazzi	1 ora	
VERIFICA	IN SALA	Presentazione e servizio	2 ore	

FINALE		del dolce		

D- AREA RELAZIONALE (riguarda eventuali attività svolte per l'inclusione degli alunni con difficoltà)

MODALITÀ DI GESTIONE DELLA RELAZIONE EDUCATIVA	X Supporto individualizzato con spiegazioni ulteriori per alunni in difficoltà. X Riduzione/semplificazione delle esercitazioni. X Strumenti compensativi per alunni con DSA. X Incoraggiamento. X Gratificazione. X Valutazione formativa.

E – AUTO VALUTAZIONE DELL'UDA

AUTOVALUTAZIONE

PUNTI DEBOLI	PUNTI FORTI
A volte è difficile la valutazione di ogni singolo alunno, in quanto il lavoro viene eseguito in gruppo./Risulta complesso valutare il lavoro dei singoli alunni all'interno del gruppo. **Non è stato facile effettuare una valutazione collegiale.**//La valutazione collegiale del lavoro autentico appare intuitivamente positiva, ma è difficile tradurla nei parametri oggettivi richiesti, che appaiono non esplicitare a fondo le competenze in gioco. **Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari:** la realizzazione dell'UdA è risultata complicata perché, avendo lezione solo il sabato, la maggior parte degli studenti della classe 5B risulta assente.	Anche gli alunni in difficoltà riescono a portare a termine il compito in quanto supportati dai compagni nel gruppo. Il confronto all'interno di ogni gruppo e tra i vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse. Essendo la classe molto poco numerosa è possibile fornire supporto e spiegazioni dettagliate in modo più approfondito e sistematico.

PROGETTAZIONE	La progettazione dell'UDA ha seguito in parte quanto fatto negli anni precedenti, con le dovute modifiche legate alla possibilità di lavorare in presenza e pur con le Incognite legate all'andamento dell'epidemia Covid.
ORGANIZZAZIONE	L'organizzazione del lavoro è stata efficace anche se a volte difficoltosa, a causa della mancanza di tempo da dedicare alla condivisione e al monitoraggio dello stato di avanzamento dell'attività proposta. Per il resto le fasi del lavoro sono state quasi sempre svolte con i materiali

	necessari e nei tempi programmati.
STRATEGIE DIDATTICHE	Le strategie didattiche sono risultate efficaci per ogni disciplina.
VERIFICHE	Le verifiche sono state diverse per ogni disciplina e si sono basate sulla realizzazione di ricerche e di presentazioni, sul lavoro pratico, sul calcolo nutrizionale.

Rubrica di valutazione:

punti	1	2	3	Totale punti	Life skill
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato molto in ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato leggermente in ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.		Responsabilità
Conoscenza dei contenuti	Lo studente non sa rispondere a domande sull'argomento dimostrando di conoscerlo solo superficialmente	Lo studente sa rispondere solo a facili domande sull'argomento	Lo studente risponde alle domande che gli vengono poste dimostrando una conoscenza approfondita dell'argomento		Acquisire ed interpretare l'informazione
Qualità della presentazione	Il servizio viene svolto senza rispettare le fasi fondamentali	Il servizio viene svolto seguendo soltanto le fasi fondamentali	Il servizio viene svolto seguendo correttamente tutte le fasi		Comunicare
Capacità di collaborazione	Gli studenti faticano a trovare strategie di lavoro comuni	Gli studenti lavorano in modo abbastanza collaborativo	Gli studenti lavorano in modo collaborativo, mettendo in gioco le proprie potenzialità e valorizzando i contributi dei compagni		Relazionarsi, collaborare

PROGETTAZIONE SPERIMENTAZIONE DEBATE

TITOLO UDA: L'uomo vittima o carnefice del suo tempo	
Motivazione della proposta (descrizione sintetica)	Questo tema è stato scelto perché la storia, nello specifico quella della Shoah è soprattutto una storia umana, parla di individui. Non è solo il racconto dello sterminio di massa; essa implica lo sforzo di comprendere l'animo umano e le modalità con le quali l'uomo ha affrontato le situazioni e i difficili dilemmi etici di quei terribili anni. La giornata della memoria e quella del ricordo sono ogni anno spesso accompagnate dalle solite polemiche o dal processo di negazionismo. La politica nazista di deportazione e sterminio fu un fenomeno complesso, necessita dunque un approccio didattico che miri a cogliere l'umanità e la personalità non solo delle vittime, ma di ogni vittima. Importante ricostruire con gli studenti le motivazioni e le dinamiche di questa politica anche per comprendere il fenomeno non solo con approccio emotivo ma con una ricostruzione che si fondi soprattutto su una rigorosa analisi storiografica.
Competenze disciplinari di riferimento	• Sviluppare il pensiero critico • Affinare le competenze espressive e il *public speaking* • Saper ricercare fonti e documenti valutandone l'affidabilità • Valutare diversi punti di vista su una stessa questione • Collaborare e partecipare con i compagni di classe in modo responsabile e costruttivo • Saper valutare l'efficacia o i limiti dei discorsi altrui
Obiettivi specifici di apprendimento	Gli obiettivi specifici di apprendimento riguardano l'analisi critica dei fenomeni storici, nello specifico saper riconoscere l'uomo e la frantumazione del suo io legati ai processi negativi e brutali della storia del Novecento. L'uomo è veramente figlio del suo tempo? Una domanda molto complessa ed estremamente contemporanea. Importante l'approccio degli studenti allo studio della filosofia di Nietzsche, la visione della storia

1

	(monumentale, antiquaria e critica) l'Oltreuomo, il nichilismo passivo e attivo, la Morte di Dio. Nietzsche e gli ebrei e la sua attribuzione di filosofo nazista. Il Superuomo di Gabriele D'Annunzio. I totalitarismi - gli ebrei e l'olocausto. L'uomo immerso nel mondo ma nella totale indifferenza. L'Analisi contemporanea della storia che ritorna: la guerra tra Russia- Ucraina.
Competenze chiave europee (segnalare quelle più coinvolte)	X Competenza nella madrelingua □ Competenza nella lingua straniera □ Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia X Competenza digitale X Competenze sociali e civiche □ Imparare ad imparare □ Spirito di iniziativa e imprenditorialità X Consapevolezza ed espressione culturale
Situazione problema	L'uomo è realmente figlio del suo tempo? Vittima o carnefice?
Periodo	Gennaio-Aprile
Destinatari	La classe è composta da sei studenti, quattro ragazzi e due ragazze. Gli studenti presentano una grande passione per la disciplina storica del Novecento ma anche una spiccata sensibilità per le pagine orribili dell'Olocausto. Hanno esplicitato la volontà, il desiderio e la curiosità di poter approfondire i processi storici dell'Europa totalitarista e la filosofia di Friedrich Nietzsche, anche se il loro percorso di studi non prevede lo studio della filosofia. La classe presenta e dimostra un buon livello di interesse e un buon approccio pragmatico alla comunicazione e agli argomenti proposti o trattati. Presentano una buona partecipazione alle attività didattiche, gli interventi sono spesse volte molto pertinenti e rispettano i turni di parola. Assimilano e rielaborano i contenuti scritti e orali con osservazione critica e mostrano entusiasmo e interesse per le varie attività proposte. Il gruppo classe risulta abbastanza coeso.

2

Discipline coinvolte	Religione - Lingua e Letteratura Italiana - Storia – Educazione Civica

Prodotto finale	Dibattito svolto secondo le regole del WSD
Topic (indicare l'argomento del dibattito e come si intende sceglierlo: in autonomia, concordato con il CdC o concordandolo con gli studenti)	La docente Nicoletta Altieri ha concordato con gli studenti il topic del dibattito. Gli studenti appassionati di storia e dei processi del Novecento hanno richiesto la possibilità di effettuare l'analisi critica del processo con l'ausilio della filosofia di quegli anni. Inoltre, il topic non solo è collegabile al fenomeno dell'Olocausto ma oggi decisamente attuale vista la guerra in atto tra la Russia e l'Ucraina in quanto l'uomo non riesce a far tesoro del tempo e delle vicende storiche già trascorse.
Claim (riportarlo in modo letterale, così come si intende porlo agli studenti)	L'uomo è realmente figlio del suo tempo?
Tipologia e format	Formativo/Competitivo
Modalità di attuazione (curricolare, extra curricolare; team docenti, etc.)	Curriculare: l'attività sarà svolta durante le ore curriculari con il supporto e la partecipazione dei docenti.
Ruoli	Conduttore: Docente/ regista Divisione della classe in due gruppi: ogni squadra è formata da tre studenti. (Squadra PRO e Squadra CONTRO) BANCO DELLA GIURIA (La giuria è rappresentata dai docenti della classe in co-presenza o di sostegno)

3

Fasi e tempistiche	Tempistica: Gennaio- Aprile 3 Fasi: **1 ANALISI DELLA MOZIONE** 1a- Scelta dell'argomento 1b- Ricerca del materiale **2 COSTRUZIONE DELLE ARGOMENTAZIONI EFFICACI** 2a- Assegnazione della tesi 2b- Scelta dei portavoce (debaters) **3 PUBLIC SPEAKING E DIBATTIMENTO** 3a- Svolgimento del dibatto 3b- Giudizio della giuria e proclamazione della squadra vincitrice

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^B

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano	Altieri Nicoletta
Storia	Altieri Nicoletta
Matematica	Vecchi Elisabetta
Lingua Inglese	Zanichelli Silvia
Lingua Francese	Pizzullo Roberta
Scienze e cultura dell'alimentazione	Ganzerli Mascia
Analisi e contr. chimici dei prodotti alimentari	Bertazzoni Karin
ITP Analisi contr. chimici dei prodotti alimentari	Campana Rosa
Diritto e tecniche amministrative	Maria Chiara De Michele
Tecn. organizz. dei processi produttivi	Costi Mattia Antonio
Lab. dei servizi enogastronomici – settore cucina	La Rocca Pasquale
Reliogione	Carmosino Fabio
Educazione fisica	Larcinese Sandro
Sostegno	Farinelli Marta
Sostegno	Casali LIsa