DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

IIS Nelson Mandela

CLASSE 5^C

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione : Servizi di Sala e Vendita

ANNO SCOLASTICO 2021- 22

SOMMARIO

sezione a 3

L'ISTITUTO NELSON MANDELA 3

TRAGUARDI IN USCITA 3

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI) 5

PIANO ORARIO 6

ELENCO DEGLI ALUNNI 8

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 9

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI 10

Strumenti, laboratori e materiali 11

NUCLEI INTERDISCIPLINARI 13

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI 17

VERIFICHE E VALUTAZIONI 19

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE 23

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 26

Attività Integrative 28

Attività integrative specifiche per l'educazione civica 29

Interventi di recupero 30

Valutazione e crediti 30

PROFILO IN USCITA 32

sezione b 36

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 36

sezione c 37

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE 37

ITALIANO 38

STORIA 42

MATEMATICA 51

LINGUA INGLESE 54

LINGUA FRANCESE 58

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 62
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA 67
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA 70
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 73
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 76
RELIGIONE CATTOLICA 79
EDUCAZIONE CIVICA 82
sezione d 83
UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO 83
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^C 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).
Il percorso di indirizzo "Sala e vendita" si concentra sullo sviluppo delle competenze professionali degli studenti, tenendo in considerazione, in particolare, la vocazione dei medesimi ad apprendimenti tecnico-pratici, favorendo, pertanto, una formazione più completa ed articolata possibile in vista del futuro lavorativo del discenti.

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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita". Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNE

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		
	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
Religione cattolica 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

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

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	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
di cui in compresenza			*66**		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561	561
di cui in compresenza			*66**		

* 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

16	**ALUNNI**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNO PRECEDENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERTOLDI LAURA	SI	SI(3^-4^)
STORIA	BERTOLDI LAURA	SI	SI(3^-4^)
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA	NO	SI(3^-4^)
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA	SI	SI(3^-4^)
LINGUA FRANCESE	URSO MARILENA	NO	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FONTANESI ELISA	SI	Si(3^)
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE	SI	SI(3^-4^)
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	CRUCITTI ROBERTO	SI	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	DE MICHELE MARIA CHIARA	SI	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BARONI GIORGIA	NO	SI(3^-4^)
RELIGIONE	CARMOSINO FABIO	NO	SI(4^)

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

METODI DIDATTICI UTILIZZATI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. degli alimenti	Diritto e tecnica amministrativa	Lab.serv.enog. sala e vendita	Lab. serv. enog. cucina	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale e/o dialogata	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	x
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	x	x	x	x		x	x	x	X		
Relazioni su ricerche individuali e collettive	x	x	x			x		x	X	x	x
Esercitazioni grafiche e pratiche			x						X	x	
Flipped Classroom					x						x
Web Quest							x				x
Debate				x							x
P.B.L.											
Cooperative Learning	x		x	x	x						x
M.L.T.V.											

La didattica è stata orientata verso la personalizzazione degli apprendimenti, tenendo conto delle peculiarità di ciascun 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	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. degli alimenti.	Diritto e tecnica amministrativa	Lab. serv. enog. Sala e vendita	Lab. serv. enog. cucina	Scienze motorie	Religione
MATERIALI											
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altri testi			X	X	X	X		X	X		X
Dispense	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Internet	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Software didattici											X
LABORATORI											
Laboratorio di informatica											
A.L.D. Geografia e storia											

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

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	DISCIPLINE
1	Gli stili di vita	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Lab. di sala
		Italiano
		Francese
		Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Religione
2	Dieta Mediterranea e piramide alimentare.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Storia
		Lab. di sala
		Inglese
		Francese
3	Dietoterapia: cibo e patologie correlate.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Lab. di sala

		Inglese
		Francese
		Italiano
4	H.A.C.C.P.	Scienze degli alimenti
		Lab di sala
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Francese
5	Cucina del territorio e a km 0.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Inglese
6	Banqueting	Lab. di sala
		Lab di cucina
		Inglese
		Francese
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Scienze degli alimenti
7	Novel food	Lab. di cucina
		Scienze degli alimenti
8	Le contaminazioni alimentari	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina

		Lab. di sala
9	Sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare	Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Italiano
		Storia
		Scienze degli alimenti
		Diritto e Tecnica Amm.va
10	L' evoluzione culturale dell'alimentazione italiana nell'ultimo secolo.	Italiano
		Scienze degli alimenti
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Lab. di cucina
11	Sistemi e marchi di qualità	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
12	Sistemi alimentari sostenibili.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Inglese
13	Gestione di un’impresa ristorativa	Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
14	Il menù	Scienze degli alimenti

		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Francese
		Inglese
15	Il decadentismo	Italiano
		Storia
16	Bevande alcoliche e carta dei vini	Scienza degli alimenti
		Lab di sala
		Lab. cucina
		Inglese
		Francese
17	Allergie e intolleranze alimentari.	Lab. di cucina
		Scienza degli alimenti
		Inglese
		Francese
18	Menù speciali relativi alle diverse fasi della vita.	Scienza degli alimenti
		Lab. di cucina
		Lab. di sala

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe, nel corrente anno scolastico come in quelli precedenti, è stata in genere sempre proficuamente coinvolta nelle proposte didattiche e formative. Molte sono state le occasioni di ampliamento dell'offerta formativa.

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

- ✔ Nel corso del terzo anno: viaggio d'istruzione di 1 giorno a Trento con visita ad una fabbrica di cioccolato
- ✔ Nel corso del quarto anno: "Progetto sfide": progetto della regione Emilia Romagna 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
- ✔ 18/02/2021 – Webinar interattivo organizzato dall'Autostrada del Brennero Spa con la Polizia stradale. Video, dibattiti e quiz sulla sicurezza autostradale.
- ✔ 14/12/2021: Progetto teatro: visione pomeridiana di uno spettacolo sul fascismo presso il Teatro di Reggio Emilia
- ✔ 28/01/2022 – Incontro webinar di 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).
- ✔ Seminari e laboratori per alunni meritevoli: periodo 31/01/2022 – 12/02/2022
- ✔ 22/02/2022: incontro webinar sull'orientamento in uscita in collaborazione con l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
- ✔ 22/02/2022: Progetto teatro: visione pomeridiana dello spettacolo "La mia vita raccontata male" presso il Teatro di Reggio Emilia

- ✔ 23/03/2022 Incontro webinar organizzato dalla Provincia di Reggio Emilia in collaborazione con la Fondazione E35 per la progettazione internazionale con l'obiettivo di illustrare la storia e il funzionamento dell'Unione europea e le opportunità che questa offre ai propri cittadini.
- ✔ 25/03/2022 - incontro webinar organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia per l'orientamento allo studio e al lavoro, per approfondire le tematiche inerenti le scelte fondamentali connesse con i percorsi di studio e le opportunità professionali.
- ✔ 07/04/2022 – Presentazione ITS Tech and Food (2 ore)
- ✔ 05/04/2022 e 12/04 2022 Incontri con l'Associazione "Non Da Sola" di Reggio Emilia (2 ore a incontro). Obiettivi degli incontri: condividere il problema della violenza maschile di genere a partire dall'esperienza del Centro antiviolenza; conoscere l'opera d'arte Parole Parole Parole di Elena Mazzi per riflettere su linguaggi diversi di contrasto e sensibilizzazione; dar voce a rappresentazioni, aspettative e desideri riferiti al proprio genere e alla divisione di ruoli all'interno della società in un'ottica di cittadinanza attiva.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. degli alimenti	Diritto e Itecnica amministrativa	Lab. serv. enog. Sala e vendita	Lab. serv. enog. Cucina	Scienze motorie	Religione
PROVE TRADIZIONALI											
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	x	x	x	x		x		x	X		x
Esercizi di traduzione			x	x							
Verifiche orali	x	x	x	x	x		x	x	X	x	x
Temi/produzione di testi	x		x			x			X	x	
Analisi del testo letterario	x										
PROVE SEMI-STRUTTURATE											
Analisi del testo argomentativo	x										
Attività di ricerca	x	x	x			x			X	x	x
Riassunti e relazioni	x		x					x		x	
Questionari			x			x					x
Problem solving					x	x			X		x
PROVE STRUTTURATE											
Test a scelta multipla	x	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x
Brani da completare ("cloze")	x	x	x	x						x	

Corrispondenze	x	x	x	x							
Questionari a risposta chiusa	x	x	x	x	x	x	x	x		x	
Quesiti vero/falso	x	x	x	x		x		x	X	x	x
ALTRE TIPOLOGIE											
Esercizi di grammatica	x		x	x							
Simulazioni	x		x		x	x		x	X		
Esperienze di laboratorio									X		
Esercizi e test motori										x	

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 da 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 negativo	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 stabiliti	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 quadrimestrale 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 la costanza nello studio, autonomia, ordine, cura e capacità organizzative

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta:

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 del Regolamento d'Istituto, dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico)		-Rispetto costante del Regolamento d'Istituto/rispetto costante dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico -Rispetto non sempre costante del Regolamento d'Istituto con episodi non gravi/rispetto non sempre costante dei compagni, dei docenti e del personale non docente con episodi di lieve entità -Episodi significativi di mancato rispetto del Regolamento 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)	6 3 0 -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	UNITA' DI	-Sapere rispettare i tempi richiesti -Sapere collaborare in	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace	3 2 1 3

COMPETENZE	APPRENDIMENTO	modo costruttivo	b. E' parzialmente capace c. Non è capace	2 1
		-Sapere presentare il lavoro autentico svolto	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	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, 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 ha svolto delle simulazioni specifiche, secondo quanto previsto dall'art.17 del D.Lgs.62/17; è stato inoltre illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi:

- ✔ 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

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	DURATA	ADESIONI
Progetto teatro	22/02/2022: visione spettacolo "La mia vita raccontata male" presso il Teatro di Reggio Emilia	metà giornata	5 studenti
Progetto teatro	14/12/2021: visione spettacolo sul fascismo presso il Teatro di Reggio Emilia	metà giornata	5 studenti
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.	10 ore	Tutta la classe (quarto anno)
Viaggio d'istruzione con visita ad una fabbrica di cioccolato	Viaggio didattico a Trento (3° anno)	1 giorno	Intera classe
	Webinar preparatori seguiti dagli studenti:		
Orientamento in uscita	07/04/2022 – Presentazione ITS Tech and Food (2 ore).	2 ore	Intera classe
Orientamento in uscita	25/03/2022 - webinar organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia per l'orientamento allo studio e al lavoro, per approfondire le tematiche inerenti le scelte fondamentali connesse con i percorsi di studio e le opportunità professionali.	3 ore	Intera classe

Orientamento in uscita	22/02/2022: Attività di orientamento in uscita in collaborazione con l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia	2 ore	2 studenti

Attività integrative specifiche per l'educazione civica

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	Durata	ADESIONI
Lotta alla violenza contro le donne	05/04 e 12/04 2022 Incontri con l'Associazione NonDaSola di Reggio Emilia (2 ore a incontro). Obiettivi degli incontri: condividere il problema della violenza maschile di genere a partire dall'esperienza del Centro antiviolenza; conoscere l'opera d'arte Parole Parole Parole di Elena Mazzi per riflettere su linguaggi diversi di contrasto e sensibilizzazione; dar voce a rappresentazioni, aspettative e desideri riferiti al proprio genere e alla divisione di ruoli all'interno della società in un'ottica di cittadinanza attiva.	4 ore	Tutta la classe
Agenda 2030	23/03/2022 Incontro organizzato dalla Provincia di Reggio Emilia, in collaborazione con la Fondazione E35 per la progettazione internazionale con l'obiettivo di illustrare la storia e il funzionamento dell'Unione europea e le opportunità che questa offre ai propri cittadini.	2 ore	Tutta la classe

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
Educazione stradale	18/02/2021 – Webinar interattivo organizzato dall'Autostrada del Brennero Spa con la Polizia stradale. Video, dibattiti e quiz sulla sicurezza autostradale.	1,5 ore	Tutta la classe (quarto anno)

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 31gennaio 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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- ✔ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

- ✔ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità -accoglienza e servizi enogastronomici.
- ✔ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- ✔ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✔ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✔ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✔ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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.

Materie dell'area d'indirizzo: scienza e cultura dell' alimentazione, laboratorio di servizi enogastronomici, seconda lingua straniera, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

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
- ✔ Sono state effettuate uscite didattiche presso aziende e fiere di settore
- ✔ Si sono tenute lezioni da parte di esperti esterni su tematiche specifiche.

SEZIONE C

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ITALIANO

Docente: Laura Bertoldi

Classe: 5^C - Enogastronomia e ospitalità alberghiera, opzione sala e vendita

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: AA.VV La mia letteratura voll. 2 e 3 - Mondadori Education – C. Signorelli Scuola

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1. Giacomo Leopardi** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica Analisi dei testi: · L'infinito · Il sabato del villaggio **2. Tra Ottocento e Novecento:** · L'età del Positivismo · Naturalismo e Verismo · Émile Zola e analisi del testo *Gervaise e l'acquavite* · Il Decadentismo: la poesia francese nel secondo Ottocento; Baudelaire e la nascita della poesia moderna · Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé · Il romanzo decadente · Oscar Wilde e analisi del testo *La bellezza come unico valore* · Il Futurismo **3. Giovanni Verga** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · Le Novelle · I Malavoglia, la trama · Mastro don Gesualdo, la trama Analisi dei testi: · La lupa · Cavalleria rusticana · La roba **4. Gabriele D'Annunzio** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · La prosa: da *Il piacere* al *Notturno* · Alcyone

	Analisi di testi: · L'attesa dell'amante · La pioggia nel pineto **5. Giovanni Pascoli** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · Myricae · Canti di Castelvecchio Analisi dei testi: · Lavandare · X Agosto · Nebbia **6. Luigi Pirandello** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · Le Novelle per un anno · Il fu Mattia Pascal · Uno, nessuno e centomila Analisi dei testi: · La nascita di Adriano Meis · Un piccolo difetto **7. Cenni su Italo Svevo** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · La coscienza di Zeno **8. Giuseppe Ungaretti** · La vita, le opere, il pensiero e la poetica · L'Allegria · Sentimento del tempo e Il dolore Analisi dei testi: · Fratelli · Sono una creatura

	Le simulazioni della prova INVALSI sono state effettuate in data 25 gennaio 2022 e 26 febbraio 2022. La prova INVALSI è stata effettuata in data 11 marzo 2022

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 Laura Bertoldi

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: Laura Bertoldi

Classe: 5^C - Enogastronomia e ospitalità alberghiera, opzione sala e vendita

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: Vittoria Calvani, Storia e progetto voll. 4 e 5 – Mondadori Scuola

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**IL RISORGIMENTO** 1. **La Restaurazione e i moti liberali** 2. **Il 1848 e la Prima guerra d'Indipendenza** 3. **La Seconda guerra d'Indipendenza e l'Unità d'Italia** **CRISI E TRIONFO DEL CAPITALISMO** 1. **La Seconda rivoluzione industriale** · I caratteri della Seconda rivoluzione industriale · Il perno della rivoluzione è l'elettricità · Una nuova fonte di energia: il petrolio · L'acciaio, il "metallo" perfetto · La chimica, base delle nuove industrie · Grazie alla chimica nasce la medicina moderna · La chimica al servizio dell'industria alimentare 2. **Colonie e imperi** · La seconda fase dell'espansione europea · La "missione civilizzatrice" dell'uomo bianco · Il colonialismo ha ambizioni imperiali · La Conferenza di Berlino dà inizio alla spartizione dell'Africa · Droga inglese per la popolazione cinese · L'India, "perla" dell'Impero britannico · L'imperialismo "informale" degli Stati Uniti 3. **La *Belle époque* e la società di massa** · La *Belle époque*: un mondo più piccolo perché più veloce · I tre centri dello sviluppo industriale · Le automobili Ford: il "taylorismo" e la

	catena di montaggio · Il suffragio universale maschile · Dai "partiti di notabili" ai partiti di massa · La diffusione dei sindacati · Negli Stati Uniti le donne lottano per il voto · Le inglesi le imitano e vengono chiamate suffragette · Il movimento femminista in Italia · Che cos'è la società di massa? **L'EUROPA DEI NAZIONALISMI** **4. L'Italia industrializzata e imperiale** · 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 · Nascono le Ferrovie dello Stato · Il protezionismo fa decollare il "triangolo industriale" del nord · 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 **5. 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 **6. 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 · 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 dell'Austria **7. Una pace instabile** · Le cifre dell'inutile strage · Guerra, morte, fame e poi…la "peste" · Nella Conferenza di Parigi domina il Presidente degli Stati Uniti · Il presidente Wilson elenca in 14 punti i princìpi della pace futura · Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti · La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita della Iugoslavia

	· Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata · Il crollo dell'Impero ottomano e la nascita della Turchia · Il genocidio degli armeni da inizio a un difficile dopoguerra · Il fallimento della conferenza di Parigi **L'EUROPA DEI TOTALITARISMI** **8. 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" e si scatena il Terrore · 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 · L'abolizione della Nep nelle campagne: l'agricoltura al disastro · L'abolizione della Nep nell'industria: 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

	9. Mussolini e il fascismo · 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 fonda i Fasci di combattimento · Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo · L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine · La Marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio · Lo stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario · L'assassinio di Matteotti · L'Italia prima si indigna poi di adegua: la posizione del dice si rafforza · 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 · Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini · La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero **10. 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 · Hitler fonda il Partito nazista e vince le elezioni in un Paese in rovina · Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere

	· Con le <leggi eccezionali Hitler procede alla "nazificazione" della Germania · Nasce il Terzo Reich, la "comunità di popolo" della razza ariana · Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e il consenso dei Tedeschi · L'atteggiamento delle Chiese · Hitler vara le Leggi di Norimberga · La "notte dei cristalli": inizia la seconda fase delle persecuzioni · Hitler instaura il Terrore in Germania · Il *Führer* ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini · Germania e Italia appoggiano Franco nella Guerra di Spagna · Mussolini emana le Leggi razziali · Comincia la vendetta: la "Grande Germania", la Cecoslovacchia e il "corridoio di Dànzica" **IL CROLLO DELL'EUROPA** **11. La Seconda guerra mondiale** · Una guerra "lampo" · L'Italia entra in guerra · La Battaglia d'Inghilterra · L'attacco all'Unione Sovietica · La *Carta Atlantica* · Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti · Il "Nuovo ordine" nei Paesi Slavi · L'Olocausto · 1943: la svolta nelle sorti della guerra · Il crollo del Terzo Reich · La resa del Giappone e la fine della guerra **12. Cenni sulla "guerra parallela" dell'Italia** · L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani

	· Gli Italiani cominciano a distinguere tra propaganda e realtà · Gli Alleati sbarcano in Sicilia: cade il fascismo · 8 settembre 1943: l'Italia si arrende · L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò · La Repubblica di Salò arruola i giovani e fa fucilare i membri del Gran Consiglio · Si formano i gruppi partigiani coordinati dal Cln · La "svolta di Salerno" determina la formazione di un governo credibile nel Regno del Sud · Scoppia una lacerante Guerra civile, ma la Resistenza restituisce dignità all'Italia · Arriva il giorno della Liberazione · Le fòibe slovene e le fòibe di Tito

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 Laura Bertoldi

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: Roncroffi Chiara

Classe: 5C

Indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: "Nuova matematica a colori" volume 4

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Ripasso generale: Insiemi dei numeri naturali, interi, razionali, irrazionali e reali. Algebra di base, regole fondamentali e prodotti notevoli. Espressioni ed equazioni di primo e secondo grado. Disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte. Piano cartesiano e rappresentazione in esso di rette e parabole. Sistemi di equazioni e di disequazioni e rappresentazione delle soluzioni nel piano cartesiano. Cenni di probabilità. Classificazione, dominio, intersezione con gli assi, positività di funzioni algebriche razionali intere e fratte. I limiti e le relative forme, proprietà dei limiti, forme indeterminate con l'infinito. Funzioni continue, punti di discontinuità e asintoti. interpretazione del grafico di una funzione. La simulazione della prova invalsi è stata effettuata in data 23 febbraio 2022. La prova invalsi è stata effettuata in data 14 marzo 2022.

TRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

X Verifiche orali

X Verifiche scritte

X Simulazione INVALSI

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	4

La valutazione di entrambi i periodi è stata ricavata sulla base della media aritmetica delle singole valutazioni tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi dimostrati dagli alunni.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof. Chiara Roncroffi

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 INGLESE

Docente: prof.ssa Nardini Giulia

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

Anno scolastico: 2021/2022

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**MODULO 1 – COOKING PROCESSES** - **Recipe language** Weights and measures Preparation techniques Recipes - Grammar Revision of Present continuous **MODULO 2 – MENUS AND MEALS** - **Menus** Menu basics Breakfast, brunch, lunch and dinner menus Designing menus - **Catering for special occasions** Banquet and buffets How to arrange the buffet table Tips for a perfect buffet Special menus Wine list and how to create a wine list Food and wine matching Wine classification and labelling - Communication Taking orders, ordering food and making requests **MODULO 3 – FOOD AND HEALTH** - **Healthy eating** A healthy life style and nutrients

	Food and health The food pyramid and food groups Healthy plates: The Eatwell Plate and My Plate Eating disorders: anorexia, bulimia and compulsive overeating - **Diets** The Mediterranean diet Advantages of the Mediterranean diet Food allergies and intolerances Celiac disease Alternative diets - Communication Giving advice: Should/Ought to/Had better Talking about eating habits and lifestyle **MODULO 4 – THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY** - **Responsible food consumption** Promoting a sustainable diet* Organic food* Slow food and 0 Km food* **MODULO 5 – PREPARING FOR INVALSI** Durante l'anno sono stati affrontati vari testi scritti e orali di livello B1 e B2 in preparazione alla prova Invalsi. Sono state inoltre svolte due simulazioni Invalsi: ❖ 24/02: 2 listening B1; 1 listening B2; 2 reading B1; 1 reading B2; ❖ 03/03: 2 listening B1; 1 listening B2; 2 reading B1; 1 reading B2. UDA 1: Pranzo di Natale UDA 2: Prove Invalsi (*tematica non ancora affrontata in data 15/05)

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Simulazioni Invalsi

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
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, della costanza nello svolgimento del lavoro domestico e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

La docente: prof.ssa Nardini Giulia

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: **Prof.ssa Marilena Urso**

Classe: **V C Enogastronomia e Ospit. Alberghiera**

Anno scolastico: **2021/2022**

Libro di testo: Christine Duvallier, H. Dubosc, "Côté Cuisine Côté Salle, Le Français de l'oenogastronomie et du service", vol. U , ed. Minerva Scuola. Approfondimenti nel corso dell'anno con utilizzo di altri testi in fotocopie : Superbe!Restauration: Cuisine et Service", vol. U, ed. ELi; S. Ferrari; Christine Duvallier, "Sublime, enogastronomie et service, vol. U. Ed. ELi.

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	➢ **Grammaire**. ✓ Les pronoms personnels compléments d'objet direct. ✓ Le passé composé et l'accord du participle passé ✓ le conditionnel; ✓ Les adjectifs indéfinis ✓ Les verbes de la pâtisserie ✓ l'imparfait. ✓ La phrase hypothétique du deuxième type Théorie. Communication et lexique dans le secteur de la Restauration : ➢ **Les Aliments**: Les viandes rouges; la volaille; ➢ **La pâtisserie**: - Les ustensiles de la pâtisserie - Les différentes types de pâte: pâte brisée, pâte salée, feuilletée, à savarin, à génoise, à crepe… - La crème brulée ➢ **Le vin**: - "à chaque mets son vin": dialogue entre un sommelier et un apprenti; - activités de communication et conversation en langue étrangère: identifier un boisson; parler du gout d'une boisson; conseiller les clients; décrire une boisson, en particulier le vin . - "role play" sur : proposer le vin aux clients - "debate" sur le vin : lexique ➢ **Le Menu**. - Le Repas de Noël: Traduction d' un Menu italien: les entrées, le plat principal, les garnitures, les desserts avec une particulière description de la salle et des décorations de Noel

**(tematica non ancora affrontata in data 15/05)	➢ **Le Barman**. ✓ Prendre une commande. ✓ Parler d'un cocktail ✓ Encaisser ✓ Lexique: Les ustensiles du Barman ✓ "role play" : proposer et decrier un cocktail aux clients ✓ Debate: les différentes phases de preparation d'un cocktail, les ingredients ✓ ➢ **Alimentation et santé**. ✓ Les aliments bons pour la santé; ✓ Le Régime méditerranéen et la pyramide alimentaire ✓ Le régimes alternatifs: le régime macrobiotique et végétarien, le veganisme, le fruita risme, le crudivorisme, le régime dissocié. ➢ **Les troubles du comportement alimentaire****. l'anorexie; la boulimie; l'hyperphagie; l'obésité** ➢ ➢ **Allergies et intolérances**.** L'allergie alimentaire. L'intolérance alimentaire. ➢ **Cuisine et sécurité**. ✓ La sécurité en cuisine ✓ L'hygiène** ✓ Le système **HACCP **** **** (tematica non ancora affrontata in data 15/05) ➢ **Banqueting****

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.

Il docente: prof. ssa Marilena Urso

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: FONTANESI ELISA

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5° AN - LIBRO MISTO CON HUB LIBRO YOUNG - VOL + HUB LIBRO YOUNG + HUB KIT – LA FAUCI LUCA - MARKES

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE (SEZIONE 1: Unità 1 e Unità 2)** **Contaminazioni: chimiche** (pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, cenni su PCB e IPA), **fisiche** (corpi estranei e inquinamento radioattivo) e **biologiche;** **Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti** **Contaminazioni biologiche:** generalità sugli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti (prioni, virus, batteri, muffe e lieviti, parassiti); fattori che favoriscono la crescita dei microrganismi; classificazione delle contaminazioni e modalità di contaminazione, concetto di dose infettante minima. **Malattie da contaminazioni microbiche:** differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare. **Principali malattie alimentari causate da batteri patogeni:** - **infezioni:** salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter*, gastroenterite da *Escherichia Coli*, gastroenterite da *Yersinia Enterocolitica*; - **intossicazioni:** botulismo, intossicazione da stafilococchi; - **tossinfezioni alimentari:** tossinfezione da *Clostridium perfrigens*, Tossinfezione da *Baciullus cereus*. **Malattie causate da virus:** epatite virale. **Malattie causate da prioni:** BSE, morbo di Creutzfeldt-Jakob. **Malattie causate da parassiti:** teniasi; anisakiasi, toxoplasmosi. **ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE (SEZIONE 5, UNITÁ 1)** **Religioni e scelte alimentari (UDA pranzo di Natale):** religione cristiana, religione islamica, religione ebraica, buddhismo, induismo. **IGIENE, SICUREZZA E QUALITA' (SEZIONE 2: Unità 1, Unità 2 e Unità 3)** **Igiene della persona dei locali e delle attrezzature**: contaminazione degli alimenti, igiene dei locali, igiene del personale, contaminazione indiretta e contaminazione crociata, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, disinfestazione. **Sicurezza alimentare**: quadro legislativo, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, pacchetto igiene, organi di controllo e frodi alimentari

	Sistema HACCP: prima fase di pianificazione preliminare, seconda fase riguardante i 7 principi HACCP; vantaggi di applicazione del metodo e applicazione in campo ristorativo **Qualità:** concetto di qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica/commerciale, organolettica/sensoriale, percepita e reale), qualità certificata (certificazioni di processo e di prodotto) e marchi di qualità, i prodotti tipici certificati (DOP; IGP; STG) e non certificati (PAT),i marchi legati alla tecnica produttivi (agricoltura biologica e produzione integrata) **L'etichettatura e il confezionamento**: requisiti di base per l'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative; cenni sul confezionamento degli alimenti e sugli imballaggi. **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE (SEZIONE 3: Unità 1 e 2)** **Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento:** - **dieta razionale ed equilibrata**; - **valutazione dello stato nutrizionale di un individuo**: valutazione della composizione corporea (peso teorico e tipo morfologico), bilancio energetico (metabolismo basale, fabbisogno energetico, TID e LAF);il bilancio energetico, impostazione di una dieta equilibrata; - **impostazione di una dieta equilibrata:** tabelle LARN 2014, linee guida per una sana alimentazione, tabelle nutrizionali INRAN, dieta mediterranea e piramide alimentare; - **altri modelli dietetici:** dieta vegetariana, dieta vegana, dieta iperproteica e dieta nordica. diete vegetariane. **Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione:** dieta equilibrata in gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza e in ambito ristorativo,alimentazione nella terza età, alimentazione nello sport. **Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo.** **ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE (Unità 1 e Unità 2)** **Alimentazione e cultura:** il contesto dei consumi mondiali ed italiani; **Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:**

	- **nuovi prodotti alimentari**: alimenti arricchiti o fortificati, alimenti alleggeriti o *light*, alimenti funzionali (probiotici e prebiotici), alimenti innovativi (*novel food)*, alimenti di nuova gamma, alimenti per gruppi specifici FSG o dietetici; integratori alimentari, *convenience food*, alimenti OGM; - **nuove tendenze dei consumi alimentari:** *focus* sulla sostenibilità ambientale (indicatori ambientali per valutare l'impatto di una filiera produttiva), "doppia piramide" filiera corta e a Km0 e sistemi produttivi sostenibili.
Dal 15 maggio fino al termine delle attività didattiche	**DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (SEZIONE 4: Unità 1, Unità 2, Unità 3, Unità 4, Unità 5)** **Dietoterapia e obesità** **Malattie cardiovascolari e diabete:**dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa e diabete; rispettive indicazioni dietetiche; **Tumori:** definizione, fattori di rischio, cancerogeni negli alimenti, prevenzione a tavola; **Allergie e intolleranze alimentari:** definizione di allergia, principali allergie alimentari, tipologie dietetiche correlate; definizione di intolleranza alimentare, celiachia, intolleranza al lattosio e tipologie dietetiche correlat**e**; ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e intolleranze alimentari. **Disturbi del comportamento alimentare:** anoressia e bulimia nervosa. **Alcol etilico e alcolemia:** uso e abuso di bevande alcoliche

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, della costanza nello svolgimento del lavoro domestico e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

La docente: prof. ssa Elisa Fontanesi

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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: ALFANO MICHELE

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: Tecniche avanzate per sala e vendita VOL. 3

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting Caratteristiche organolettiche del vino Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail

OBIETTIVI

OBIETTIVI PREFISSATI	**Conoscere e saper fare**
	● Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. ● Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. ● Tecniche di catering e banqueting. ● Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. ● Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.
	Essere ● Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. ● Eseguire analisi sensoriali del vino. ● Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. ● Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. ● Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. ● Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:
Testi e questionari; produzione scritta libera su argomenti dati; esercizi di comprensione scritta ; esposizione orale libera e su domande.

N° PROVE DI VERIFICA

I trimestre	2 scritta , 1 pratica
II pentamestre	2 scritte, 2 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: Prof. Alfano 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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente: ROBERTO CRUCITTI

Classe: V° C Sala e vendita

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: *PROFESSIONISTI IN CUCINA: tecniche e pratiche per i futuri chef"*

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	1- TRONOMIA CULTURA E TRADIZIONE: ● evoluzione delle abitudini alimentari; ● Gli stili gastronomici. 2- GLI ALIMENTI E LA QUALITà SENSORIALE: ● Gli alimenti – definizione, classificazione, alimenti bio, OGM; ● La qualità alimentare: Etichetta, marchi di tutela, marchi di tutela internazionali, tracciabilità alimentare e filiera, km-0 , Sicurezza alimentare e HACCP, sicurezza sul lavoro. ● Analisi organolettica. 3- MARKETING E MENU: ● Menù - tipologie; ● Carté – tipologie. 4- ORGANIZZAZIONE EGESTIONE D'IMPRESA: ● Impresa ristorativa; ● Approvvigionamento delle merci e costi di gestione. 5- I PRECETTI RELIGIOSI ● Religione Musulmana; ● Religione Ebraica; ● Religione Cattolica. 6- INTOLLERANZE ALIMENTARI, ALLERGIE, DISTURBI ALIMENTARI E DIETA IN GRAVIDANZA. ● Intolleranza al Lattosio; ● Intolleranza al glutine; ● Allergeni. ● Diabete; ● Dieta in gravidanza. 7- NOVEL FOOD: ● Entomofagia. ● Nuove tecniche di cottura e preparazione ● Dieta mediterranea e piramide alimentare

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove pratiche

N° prove di verifica

I° Trimestre	1
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 né Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof. Roberto Crucitti

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 DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: De Michele Maria Chiara

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2021 -2022

Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – Nuova edizione – M.T. Fantozzi, C. De Luca

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**Trimestre:** · **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) · **Organizzazione del lavoro** (tipologie di organigrammi, il reperimento e la selezione) · **Il food cost** (calcolo del 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 ristorativo** (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) · **Le abitudini alimentari** (fattori che incidono sui consumi alimentari, caratteristiche dei consumi alimentari in Italia) · **Il marketing ***(marketing strategico e operativo,

	analisi della situazione interna e esterna, quota di mercato, segmentazione, posizionamento) *argomento da affrontare dopo il 15 maggio

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 effettuare 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.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof. Maria Chiara De Michele

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Giorgia Baroni

Classe: 5C

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: Per gli alunni esonerati parzialmente dall'attività pratica si sono utilizzate dispense e schede multimediali fornite dalla docente.

Nella DAD la docente ha condiviso materiale di studio e ricerca; esercizi di teoria ed indicazioni su filmati e video sportivi da visionare.

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:** - utilizzo di metodi di allenamento come circuiti multifunzionali; - utilizzo di piccoli attrezzi e test motori. - Terminologia dei movimenti. **Lo sport, le regole e il fair play:** - Conoscenza delle regole dei giochi sportivi e arbitraggio - giochi pre-sportivi - pallavolo - basket - Rugby - Ultimate - calcio a 5 - Padel, tennis **Salute, benessere, sicurezza e prevenzione:** - elementi di prevenzione e primo soccorso; - B.L.S.D. e INFORTUNI; - richiamo alle regole e alla prevenzione relative alla sicurezza, svolte nell'arco dell'intero corso scolastico. - Educazione alla salute e al benessere: educazione alimentare ed Educazione Civica **Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico:** - Conoscere le possibili modalità di utilizzo delle conoscenze di discipline diverse per attività motorie e sportive in ambiente naturale; - Benefici dell'attività sportiva - Elementi di fisiologia ed anatomia

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

- Osservazione sistematica per ottenere informazioni analitiche sul processo di apprendimento delle abilità, delle capacità motorie e delle

conoscenze specifiche della disciplina in palestra e nella DAD.

- Test relativi le capacità condizionali, al fine di determinare l'evoluzione delle capacità di forza, velocità, resistenza e mobilità articolare.
- Circuiti di abilità e destrezza per verificare l'evoluzione delle capacità coordinative.
- Verifiche scritte e orali (video-lezioni) proposte agli alunni esonerati e nella didattica a distanza.

Tipologia delle prove di verifica:

- Prove pratiche/attitudinali
- Osservazione sistematica
- Esercizi e test motori
- Valutazione a distanza con l'utilizzo degli strumenti di G.Suite
- Interrogazioni orali e verifiche scritte

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

All'inizio dell'anno scolastico sono stati somministrati dei test d'ingresso, per valutare le capacità motorie e le attitudini sportive di ciascun alunno. Dai risultati ottenuti la classe si è presentata abbastanza eterogenea, le capacità motorie di base sono risultate nella norma per la maggior parte degli alunni.

La valutazione formativa terrà conto della situazione di partenza di ogni alunno, dell'impegno mostrato nelle diverse attività, della collaborazione e dell'acquisizione di conoscenze e competenze specifiche della disciplina, integrate con le competenze trasversali e dell'impegno nonché della partecipazione mostrata durante il percorso di didattica a distanza.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2022

La docente : Giorgia Baroni

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

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5 C 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

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 (UDA PRANZO DI NATALE)

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

EDUCAZIONE CIVICA

N.	TEMATICHE	DISCIPLINA	RIPARTIZIONE ORE	ARGOMENTO	N° ORE TOTALI
2	Costituzione	Storia	6	Lo Statuto albertino; l'art. 1 della Costituzione; i diritti di libertà	6
3	Istituzioni dello Stato Italiano	Diritto	4	Gli organi dello Stato: focus sul Presidente della Repubblica	8
		Storia	4	In corso di svolgimento	
4	Studio degli Statuti Regionali	Diritto	1	Statuti regionali	1
5	Unione Europea	Diritto	3	Istituzioni dell'Unione Europea, fonti del diritto comunitario, fonti del diritto in Italia	3
6	Gli organismi internazionali	Storia	2	In corso di svolgimento	2
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Religione	2	In corso di svolgimento	2
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Religione	2	Gender Equality come obiettivo per una comunità inclusiva. Pratiche di cittadinanza attiva	2
15	Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimentari	Laboratorio cucina	2	Valorizzazione del territorio, marchi di qualità, marketing territoriale, km 0	4
		Scienze Alimenti	2	I marchi di tutela	
20	Educazione alla salute e al benessere	Scienze Motorie	2	Sport e Salute	5
		Scienze Alimenti	3	In corso di svolgimento	
	Totale		33		33

SEZIONE D

UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

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

DENOMINAZIONE	**Natale a tavola**
DESTINATARI	Classi quinte dell'indirizzo alberghiero (**5^C**, 5^B e 5^F)
PRODOTTO	PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DEL PRANZO DI NATALE 2021 CON RICETTE ETNICHE La classe 5^C si è occupata dell'allestimento della sala (mise en place, disposizione dei tavoli, addobbi, progettazione e stampa dei menu), della gestione degli ospiti, della preparazione degli aperitivi (stuzzichini e bevande) e del servizio ai tavoli.
COMPETENZE Organizzazione di un evento a tema Svolgere la propria attivitá operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualitá	**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*; - Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti; - Saper predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro	- Organizzare il lavoro in funzione degli obiettivi da raggiungere; - Saper allestire una sala per un banchetto o per un buffet in base allo spazio a disposizione; - 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 e risolvere i problemi emergenti. 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. 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 dicembre 2021
DISCIPLINE COINVOLTE	· Sala e vendita · Enogastronomia · Scienze degli alimenti · Lingua italiana · Inglese · Francese · Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva · Religione

ATTIVITÁ	**Scienze degli alimenti**: studio e ricerca delle scelte alimentari nelle grandi religioni. Preparazione di brevi ricerche sulle curiosità alimentari legate alle religioni da posizionare su ogni tavolo **Sala e vendita:** studio delle origini e tipologie di banchetto: Conoscere le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e la disposizione dei tavoli per un banchetto. Conoscere le differenze tra banqueting e catering Esecuzione di piatti alla lampada **Cucina:** . studio delle caratteristiche dei prodotti del territorio e delle tradizioni locali; realizzazione di piatti con prodotti tipici del territorio e della tradizione; progettazione di menù per tipologia di evento **Lingua italiana:** studio dei testi professionali e in particolare il testo regolativo. Corretta scrittura di una ricetta ed esposizione orale della presentazione di un piatto **Francese:** "*Les banquets*"- studio dei i vari eventi per i quali organizzare un banchetto; studio della micro lingua di settore Scrittura di un menu in lingua straniera **Inglese:** lezioni preparatorie sul lessico delle ricette, sugli aspetti principali da considerare nella creazione di un menù e sulla mise en place (già affrontata nello scorso anno scolastico). Traduzione del menù del pranzo di Natale e creazione di un menù efficace da un punto di vista grafico e contenutistico. Presentazione orale alla classe a gruppi di due con breve individuazione del contesto nel quale si è svolto l'evento, spiegazione del menù e delle scelte fatte da un punto di vista grafico (dimensioni; colori; inserimento di ingredienti o brevi descrizioni dei piatti; regione/paese di provenienza; immagini di sfondo; immagini dei piatti…), spiegazione del tipo di servizio scelto durante l'evento, della mise en place e dell'allestimento della sala.

	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: individuazione dei criteri guida per definire il *food cost* (poi calcolati alla fine della spesa) e i prezzi del menu. **Religione:** ricerca e osservazione delle scelte alimentari nelle grandi religioni, di come nel tempo si tramutino in usi e costumi delle società di riferimento.
SETTING	Le attività si svolgeranno prevalentemente in aula, per le discipline dell'area comune, e nei laboratori per le discipline di indirizzo, scienze e cultura dell'alimentazione e inglese (laboratorio di lingue). 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. Soltanto la parte finale dell'evento, il servizio effettivo in sala e cucina, sono completamente gestiti dai docenti di sala e cucina.
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.

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 è stato valutato al termine dell'attività didattica da parte dei docenti che hanno partecipato alla realizzazione dell'UDA attraverso la *rubric* di valutazione delle competenze allegata

AUTOVALUTAZIONE

PUNTI DEBOLI	PUNTI FORTI
A volte è difficile la valutazione di ogni singolo alunno, in quanto il lavoro viene eseguito in gruppo. Non è stato facile effettuare una valutazione collegiale. Molti studenti hanno difficoltà nel rispettare i tempi stabiliti. Si potrebbe pensare a scadenze intermedie per monitorare il progredire del lavoro.	Anche gli alunni in difficoltà riescono a portare a termine il compito. Il confronto all'interno di ogni gruppo e tra i vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse.

PROGETTAZIONE	La programmazione è stata abbastanza articolata anche se si sono riscontrate difficoltà, a causa della mancanza di momenti di confronto dedicati alla pianificazione dell'UDA con i colleghi delle discipline coinvolte al di fuori delle riunioni del consiglio di classe.
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. In particolare le attività di *peer tutoring* hanno permesso di aiutare e motivare gli alunni con maggiori difficoltà.

RUBRIC di valutazione:

punti	1	2	3	Totale punti	Life skill
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato con un lieve 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 prestazione	Lo studente non è del tutto autonomo nello svolgere i compiti assegnati.	Lo studente è capace di svolgere autonomamente i compiti assegnati	Lo studente è capace di svolgere autonomamente i compiti assegnati, arricchendo il proprio lavoro con creatività e originalità.		Comunicare
Capacità di collaborazione	Lo studente fatica a trovare strategie di lavoro comuni con i compagni	Lo studente lavora in modo abbastanza collaborativo con i compagni	Lo studente lavora in modo collaborativo, mettendo in gioco le proprie potenzialità e valorizzando i contributi dei compagni		Relazionarsi, collaborare
				Max 12	

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^C

MATERIA	COGNOME NOME
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FONTANESI ELISA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DE MICHELE MARIA CHIARA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BARONI GIORGIA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	CRUCITTI ROBERTO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	BERTOLDI LAURA
RELIGIONE CATTOLICA	CARMOSINO FABIO
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	GIOVANNINI FRANCESCO
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	URSO MARILENA
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA
SOSTEGNO	ARMANI ANGELO
SOSTEGNO	GAZZETTI ROBERTO