

**IIS Nelson Mandela** 

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

# CLASSE 5^F

ÍNDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTONOMIA"

ANNO SCOLASTICO 2021/22

# SOMMARIO

Sezione A	4
L'Istituto Nelson Mandela	4
Traguardi in uscita	4
Didattica digitale integrata (ddi)	6
Piano orario	7
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	16
Verifiche e valutazioni	17
Elementi e criteri per la valutazione finale	20
Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	22
Attività Integrative	24
Attività integrative specifiche per l'educazione civica	25
Interventi di recupero	27
Valutazione e crediti	27
Profilo in uscita	28
Risultati di apprendimento dell'area comune	28
Competenze dell'area comune	29
Competenze dell'area umanistica	29
Competenze dell'area scientifica	30
Competenze dell'area tecnico-professionale	30 2

Sezione B	31
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	31
Sezione C	32
Programmazione delle discipline	32
ITALIANO	32
STORIA	38
MATEMATICA	48
LINGUA INGLESE	51
LINGUA FRANCESE	54
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	58
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	61
SETTORE Sala e vendita	61
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	64
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	67
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	70
RELIGIONE CATTOLICA	72
EDUCAZIONE CIVICA	75
Sezione D	77
UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO	77
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5/1E	87

## 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 "Cucina" 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 dei 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 "Enogastronomia" 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

		0	RE ANNUE	1	
DISCIPLINE	1° bie	ennio	2° bie		
	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		hiennio	Caaand		5° anno	
†		Primo biennio		Secondo biennio		
	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	
ARTICO	LAZIONE:	"ENOGAST	RONOMIA"		•	
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**	
ARTICOLAZIO	ONE: "SER	VIZI DI SAL	A 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**	
ARTICOLA	ZIONE: "AC	COGLIENZ	A 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*		

<sup>\*</sup> L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle

# ELENCO DEGLI ALUNNI

13	ALUNNI

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.

<sup>\*\*</sup> 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.

# COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITÀ CON ANNO PRECEDENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CARUSO MARIA	Sì	Sì (4^)
STORIA	CARUSO MARIA	Sì	Sì (4^)
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA	NO	Sì (3^)
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA	Sì	Sì (3^-4^)
LINGUA FRANCESE	URSO MARILENA	NO	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GANZERLI MASCIA	Sì	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE	Sì	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	CRUCITTI ROBERTO	Sì	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	RAINIERI ALBERTO	Sì	Sì(4^)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LARCINESE SANDRO	NO	Sì(3^-4^)
RELIGIONE	CAMORSINO FABIO	NO	Sì(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	Scienze degli alimenti	Diritto e tecnica amministrativa	Lab.serv.enog.	La. serv. enog.	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale e/o dialogata	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Х	Х	Х	Х
Dibattito ed esercitazioni in classe			Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	Х	Х	Х	Х	Х	Х	X	X	Х	Х	
Relazioni su ricerche individuali e collettive	Х	Х	Х		Х	Х		X	Х	Х	Х
Esercitazioni grafiche e pratiche			Х						Х		
Flipped Classroom											Х
Web Quest							X				Х
Debate				Х			Χ				Х
P.B.L.											
Cooperative Learning	Х	Х	Х	Х		Х	Χ		Х		Х
M.L.T.V.											

La didattica è stata orientata verso la personalizzazione degli apprendimenti, tenendo conto delle peculiarità di ciascuno studente. Tenendo conto dell'obiettivo del nostro Istituto, "il prendersi cura", i docenti 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 a 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	Scienze degli alimenti	Diritto e tecnica	Lab. serv. enog. Sala e	Lab. serv.	Scienze	Religione
MATERIALI											
Libri di testo	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ		Х	Х	Х
Altri testi			Х	Х	Х			Х	Х	Х	Х
Dispense				Х			Χ	X		Х	
Internet	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Χ	Х	Х	Х
Software didattici											Х
LABORATORI											
Laboratorio di											
informatica											
A.L.D. Geografia e											
storia											
A.L.D. Lingue			Х								
A.L.D. Matematica e fisica											

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

# 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 alimenti e la qualità alimentare	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Francese
2	Sistemi alimentari sostenibili	Scienze degli alimenti
		Inglese
		Lab. di cucina
		Francese
		Religione
3	OGM e Novel food	Scienze degli alimenti
		Francese
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
4	Banqueting e Catering	Lab. di cucina
	(Banquets vs Buffets)	Diritto e Tecnica Amm. va
		Inglese
		Lab. di sala
		Francese
		Scienze degli alimenti
5	Il futurismo tra storia e letteratura	Storia
		Italiano

6	Disturbi alimentari	Scienze degli alimenti
		Francese
		Lab. di cucina
		Inglese
		Scienze Motorie e Sportive
		Religione
7	Il menù e le carte speciali	Lab. di cucina
		Lab. di sala
		Inglese
8	Il Decadentismo	Italiano
		Storia
9	H.A.C.C.P. e sicurezza alimentare	Scienze degli alimenti
		Diritto e Tecnica Amm. va
		Francese
		Lab. di cucina
		Lab. di sala
10	Dietoterapia	Inglese
	(Intolleranze e allergie; obesità; diabete;	Francese
	prevenzione oncologica)	Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Scienze degli alimenti

11	I marchi alimentari di qualità	Diritto e Tecnica Amm. va
	Prodotti e menù a Km 0	Inglese
		Lab. di cucina
		Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
12	Alimentazione equilibrata e stili di vita	Lab. di cucina
	(piramide alimentare, Eatwell plate, My plate,	Lab. di sala
	B.M.I. – Indice di massa corporea)	Francese
		Inglese
		Scienze degli alimenti
		Scienze Motorie e Sportive
13	Dieta mediterranea e altri stili dietetici tra cibo e	Inglese
	cultura	Francese
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Scienze degli alimenti
		Religione
14	Gestione di un'impresa ristorativa	Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm. va
15	La funzione e il suo studio	Matematica

# 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:

- ✓ 26/11/2021 Smart Future Academy. Cosa vuoi fare da grande? Innovativo progetto rivolto alle scuole superiori che ha come obiettivo aiutare gli studenti a comprendere cosa vorrebbero fare "da grandi" attraverso il contatto con figure di eccellenza dell'imprenditoria, della cultura, della scienza, dell'arte e dello sport (incontro online della durata di 3 ore).
- ✓ 15/12/2021 Webinar: What Europe does for me. La Provincia di Reggio Emilia, in collaborazione con la Fondazione E35 per la progettazione internazionale, promuove una serie di webinar gratuiti rivolti agli alunni delle classi quinte di tutte le scuole superiori di Reggio Emilia e provincia, con l'obiettivo di illustrare la storia e il funzionamento dell'Unione europea e le opportunità che questa offre ai propri cittadini.
- ✓ 07/04/2022 Orientamento: presentazione dell'ITS Tech and Food (2 ore).
- ✓ Seminari e laboratori per alunni meritevoli: periodo 01/02/2021 13/02/2021
- ✓ 05/04 e 12/04 2022: incontri in presenza 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.

# VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematic	Sci degli alimenti	Dir.e tecn. amministrat	Lab. serv. enoa. Sala	Lab. serv.	Scienze	Religione
PROVE TRADIZIONALI											
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	Х	X	Х	Х	Х	X	X		X	X	Х
Esercizi di traduzione			Х	Х							
Verifiche orali	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х
Temi/produzione di testi	Х					Х				X	
Analisi del testo letterario	Х										
PROVE SEMI-											
STRUTTURATE											
Analisi del testo argomentativo	Х										
Attività di ricerca			Х			Х	Х	Х	Х	Х	Х
Riassunti e relazioni	Х		Х				Х			Х	
Questionari			Х	Х	Х		Х	Х		Х	Х
Problem solving					Х			Х		Х	Х
PROVE STRUTTURATE											
Test a scelta multipla			Х	Х	Х		Х		Х	Х	Х
Brani da completare ("cloze")			Х	Х							
Corrispondenze			Х	Х							

Questionari a risposta		Χ	Х	Х		Χ				
chiusa										
Quesiti vero/falso		Х	Х	Х		Х		Х		Χ
ALTRE TIPOLOGIE										
Esercizi di grammatica		Х	Х							
Simulazioni	Х	Х		Х	Х	Х	Х			
Esperienze di laboratorio								Х		
Esercizi e test motori									Х	

#### **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:

		GRIGLI	A di VALUTAZIONE	
			COMPETENZ	E DISCIPLINARI
LIVELLO	CONOSCENZE	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
		-Sapere porre attenzione	a. E' capace	5
		e concentrazione	b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	'
		-Sapere riflettere sulle		
		proprie modalità di	a. E' capace	5
	5.1 IMPARARE AD	apprendimento	b. E' parzialmente capace	4-2
	IMPARARE		c. Non è capace	1
	(acquisizione di un proprio	-Avere iniziativa di studio		
	metodo di studio)	autonomo	a. E' capace	5
			b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	'
		-Sapere utilizzare gli		
5. COMPETENZA		strumenti del lavoro	a. E' capace	5
PERSONALE, SOCIALE E		scolastico	b. E' parzialmente capace	4-2
CAPACITA' DI IMPARARE			c. Non è capace	1
AD IMPARARE			a. E' capace	5
		-Saper ascoltare	b. E' parzialmente capace	4-3
			c. Non è capace	2-1
		-Sapersi confrontare	a. E' capace	5
	5.2 COLLABORARE E	·	b. E' parzialmente capace	4-3
	PARTECIPARE		c. Non è capace	2-1
	(saper interagire con gli			
	altri comprendendone i	-Saper rispettare i diversi	a. E' capace	5
	diversi punti di vista e	punti di vista	b. E' parzialmente capace	4-3 2-1
	cercando di creare	'	c. Non è capace	2-1
	empatia)			
	, ,	-Saper partecipare	a. E' capace	5 4-3
		(interesse, collaborazione	b. E' parzialmente capace	4-3 2-1
		e partecipazione attiva	c. Non è capace	
		alle attività didattico-		
		educative)		
		,		

	T		T	
		-Saper essere flessibile	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
			-Rispetto <u>costante</u> del Regolamento d'Istituto/rispetto <u>costante</u> dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico	6
	6. Saper esercitare coerenza tra conoscenze, valori e comportamenti (RISPETTO DELLE REGOLE		-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	3
6. COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	PER UN INTERESSE COMUNE O PUBBLICO: rispetto del Regolamento d'Istituto, dei compagni, dei docenti e del personale non		-Episodi significativi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto/delle persone e degli ambienti	0
	docente, dell'ambiente scolastico)		-Gravi episodi di mancato rispetto del Reg.Ist., delle persone e degli ambienti (comportamenti sanzionati con la <u>sospensione fino</u> a 15 gg)	-1
			-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)	-2
	7.1 ACCETTARE LA RESPONSABILITA' E AVER SPIRITO D'INIZIATIVA (puntualità, impegno in	- Saper rispettare gli impegni con coraggio e perseveranza	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
	area professionalizzante e nelle proposte di ampliamento dell'O.F.)	-Saper prendere decisioni	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE		-Saper individuare il problema	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
	7.2 RISOLVERE PROBLEMI (saper affrontare situazioni	-Sapere costruire ipotesi di soluzione	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
	problematiche e sapere contribuire a risolverle)	-Saperne valutare la fattibilità	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1

			a. E' capace	5
		Saper reperire	b. E' parzialmente capace	4-2
		informazioni	c. Non è capace	1
8. COMPETENZA IN	8. ACQUISIRE			
MATERIA DI	L'INFORMAZIONE con		a. E' capace	5
CONSAPEVOLEZZA ED	curiosita' nei confronti del		b. E' parzialmente capace	4-2
ESPRESSIONE CULTURALE	mondo ed INTERPRETARLA	-Sapersi formare opinioni	c. Non è capace	1
	con senso critico	motivate		
			a. E' capace	5
			b. E' parzialmente capace	4-2
		-Avere consapevolezza	c. Non è capace	1
		dei propri pregiudizi		
			a. E' capace	5
			b. E' parzialmente capace	4-2
		-Sapere ragionare in	c. Non è capace	1
		base a valori		
		-Sapere rispettare i tempi	a. E' capace	3
		richiesti	b. E' parzialmente capace	2
			c. Non è capace	1
APPRENDIMENTO PER	UNITA' DI	-Sapere collaborare in	a. E' capace	3
COMPETENZE	APPRENDIMENTO	modo costruttivo	b. E' parzialmente capace	2
COMI ETENZE	ALLKENDIMENTO	modo cosilonivo	c. Non è capace	1
			c. Norre capace	'
		-Sapere presentare il	a. E' capace	3
		lavoro autentico svolto	b. E' parzialmente capace	2
			c. Non è capace	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 Scienza e cultura dell'alimentazione per quanto riguarda **l'indirizzo B3** sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova e sono state effettuate alcune simulazioni della stessa.

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

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'<u>Allegato D</u> desunta dall'O.M 65/2022.

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE**

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	DURATA	ADESIONI
Orientamento	26/11/2021 – Smart Future Academy. Cosa vuoi	3 ore	Intera
in uscita	fare da grande? Progetto rivolto alle scuole		classe
	superiori che ha come obiettivo aiutare gli studenti		
	a comprendere cosa vorrebbero fare "da grandi"		
	attraverso il contatto con figure di eccellenza		
	dell'imprenditoria, della cultura, della scienza,		
	dell'arte e dello sport.		
Progetto teatro	14/12/2021: visione spettacolo sul fascismo presso il Teatro Valli di Reggio Emilia.	Mezza giornata	6 studenti
Progetto teatro	22/02/2022: visione spettacolo "La mia vita raccontata male" di Claudio Bisio presso il Teatro Valli di Reggio Emilia.	Mezza giornata	6 studenti
Orientamento	07/04/2022 – Presentazione ITS Tech and Food (2	2 ore	Intera
in uscita	ore).		classe
Progetto	Dal 01/05 al 06/05 2022 – Progetto Erasmus Plus	6 giorni	7 studenti
Erasmus+	"Migration Experiences" ad Amburgo. Il progetto		

	di mobilità coinvolge un totale di 15 studenti dell'istituto.		
Progetto SFIDE (School Food Innovation Digital Environment)	Progetto della regione rivolto a giovani studenti per promuovere i valori connessi all'alimentazione, alla tradizione e al rispetto dell'ambiente. Prima fase: webinar su prodotti DOP e IGP. Seconda fase: creazione di piatti in base a un tema assegnato. Terza fase: condivisione di contenuti all'interno di uno spazio virtuale.  Webinar preparatori seguiti dagli studenti:  - Laboratorio Salumi piacentini DOP (06/02/2021 – 2 ore)  - Laboratorio pecorino romano DOP (09/02/2021 – 2 ore)  - Laboratorio arancia rossa di Sicilia IGP (18/02/2021 – 2 ore)		Tutta la classe (quarto anno)
Orientamento in uscita	23/04/2021 - Webinar organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia sul tema "Sospesi tra il non più e il non ancora".	1 ora	Intera classe (classe quarta)

# ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER L'EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	Durata	ADESIONI
Lotta alla violenza contro le	05/04 e 12/04 2022: incontri con l'Associazione NonDaSola di Reggio Emilia (2 ore a incontro).	4 ore	Tutta la classe
donne	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.	2	
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
Unione europea	15/12/2021 - Webinar: What Europe does for me. La Provincia di Reggio Emilia, in collaborazione con la Fondazione E35 per la progettazione internazionale, promuove una serie di webinar rivolti agli alunni delle classi quinte di tutte le scuole superiori di Reggio Emilia 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
Sostenibilità	22/03/2021 – World water day. Seminario online organizzato dall'Università Bicocca di Milano.	1 ora	Tutta la classe (quarto anno)
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 31 gennaio al 12 febbraio 2022). Sono stati inoltre tenuti corsi pomeridiani per esercitarsi alle prove Invalsi (frequenza volontaria).

## 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 alla lingua settoriale

## 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"

- ✓ 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

## 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
- ✓ Si sono tenute lezioni da parte di esperti esterni su tematiche specifiche.

## Sezione C

# PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE



#### ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO – PROFESSIONALE



Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale - Servizi Socio Sanitari Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 - 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347 FAX 0522/612377
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it













# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

## ITALIANO

Docente: prof.ssa Maria Caruso

Classe: 5^ F, Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: **TESTO IN ADOZIONE**:

Angelo Ronconi, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato, La mia letteratura, Dalla fine dell'Ottocento a oggi, Vol.3, Mondadori Education, Milano, 2016.

Materiale in fotocopie: sintesi, mappe concettuali, PPT e video sugli argomenti svolti.

### CONTENUTI DISCIPLINARI:

## NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### TRIMESTRE E PENTAMESTRE:

TIPOLOGIA DI SCRITTURA

Analisi e interpretazione di un testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo, simulazione Invalsi, corretta scrittura di ricette, stesura della relazione PCTO.

### TRIMESTRE:

**U.d.A.: PRANZO DI NATALE** 

IL REALISMO: NATURALISMO, VERISMO E POSITIVISMO

contesto storico, artistico e letterario. Principali autori e opere.

IL DECADENTISMO: SIMBOLISMO ED ESTETISMO

contesto storico, artistico e letterario.

Naturalismo francese

EMILE ZOLA: (cenni della vita e poetica)

L'Assommoir: la trama,

"Gervaise e l'acquavite"

#### **PENTAMESTRE:**

<u>Simulazioni Invalsi svolte in data 3 febbraio e 24 febbraio</u>

Simulazioni I prova di italiano in data 8 marzo\* e 26 aprile\*\*

Verismo italiano

GIOVANNI VERGA: la vita e le opere il pensiero e la poetica;

Le novelle:

"Rosso Malpelo"

"La lupa"

" La roba "

<u>I Malavoglia</u>: la trama

"La famiglia Malavoglia" (cap. I)

"L'addio di 'Ntoni" (cap. XV)

Mastro don Gesualdo: la trama

"La morte di Gesualdo";

**U.d.A.: simulazione INNVALSI** 

#### IL DECADENTISMO

La poesia francese nel secondo Ottocento

## CHARLES BAUDELAIRE e la nascita della poesia moderna

(sintesi su vita e poetica fornita dall'insegnante)

I fiori del male: "L'Albatro"

#### IL SIMBOLISMO

**PAUL VERLAINE:** (sintesi, testo, vita e poetica forniti dall'insegnante)

"Languore"

**GABRIELE D'ANNUNZIO:** La vita e le opere, il pensiero e la poetica.

## La prosa: da Il piacere al Notturno

Il Piacere: la trama

Il Piacere: "L'attesa dell'amante";

Notturno:" Scrivo nell'oscurità".

Alcyone: "La pioggia nel pineto".

#### Il testo manifesto

I Decadenti la pensavano così...

OSCAR WILDE (cenni della vita e poetica, trama dell'opera)

<u>Il Ritratto di Dorian Gray</u>: "Dorian Gray uccide l'amico Basil" (cap.XIII)

GIOVANNI PASCOLI: la vita e le opere, il pensiero e la poetica.

## Il testo manifesto

Pascoli la pensava così...

### Myricae:

"Novembre"

"Lavandare"

"L'Assiuolo"

"X Agosto"

"Il lampo"

### Canti di Castelvecchio:

"Il gelsomino notturno"

**Le Avanguardie: IL FUTURISMO:** contesto storico, artistico e letterario.

### Il testo manifesto

I Futuristi la pensavano così...

#### FILIPPO TOMMASO MARINETTI

Il Manifesto del Futurismo

Il Manifesto tecnico della letteratura futurista

## Zang Tumb Tumb

"Il bombardamento di Adrianopoli"

Futurismo e spaghetti (Articolo fornito dall'insegnante e pubblicato su classroom)

### SIGMUND FREUD

Freud e la scoperta dell'inconscio

Psicoanalisi e letteratura

\*\*\*LUIGI PIRANDELLO, (materiale fornito dall'insegnante e pubblicato su classroom) vita, poetica e opere principali

### Le novelle per un anno

"Il treno ha fischiato"

Il fu Mattia Pascal: la vicenda e la struttura dell'opera

"lo e l'ombra mia" "(cap. XV)

"Nel limbo della vita" (cap. XVIII)

\*\*\*ITALO SVEVO (materiale fornito dall'insegnante e pubblicato su classroom) vita, poetica e opere principali

Una vita (trama)

Senilità (trama)

<u>La coscienza di Zeno</u> (trama)

"Prefazione e Preambolo"

"Un'esplosione enorme" (cap. VII)

\*\*\*GIUSEPPE UNGARETTI: vita, poetica e opere principali. (materiale fornito dall'insegnante e pubblicato su classroom)

### L'Allegria

"In memoria"

"Soldati"

"Mattina"

"San Martino del Carso"

## <u>Sentimento del tempo</u>

"La madre"

## <u>Il dolore</u>

"Non gridate più"

- Colloqui su argomenti di studio
- Comprensione e analisi dei testi oggetto di studio.
- \*Relativa alla prima prova scritta sessione ordinaria esami di stato 19 giugno 2019
- \*\*Relativa all'esempio di prima prova scritta proposta dal MIUR nel febbraio 2019
- \*\*\*Argomenti non ancora affrontati in data 15/05

## 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	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 ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: prof.ssa Maria Caruso





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: <u>iiscastelnovonemonti@gmail.com</u> - Email: <u>reis014004@istruzione.it</u> PEC: <u>reis014004@pec.istruzione.it</u>

# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# **STORIA**

Docente: Prof.ssa Maria Caruso

Classe: 5^ F, Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: Vittoria Calvani, *Storia e progetto*, vol. 4 e 5, Mondadori scuola, Milano, 2015

#### CONTENUTI DISCIPLINARI:

### NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

Gli strumenti utilizzati sono stati: il libro di testo, sintesi, mappe, ppt e video .

#### TRIMESTRE:

#### VOL. IV

#### Italiani in patria e all'estero

- L'Italia è un Paese agricolo, con diverse forme di proprietà
- Denutrizione, malattie e scarsa igiene
- I progetti del Governo per la scuola
- Le difficoltà di realizzazione dei progetti di istruzione pubblica
- L'Ottocento si conclude con un grande flusso migratorio
- Le cause dell'emigrazione
- Nei paesi ospiti gli italiani sono vittime del razzismo
- L'emigrazione offre anche numerosi vantaggi

#### La guerra di Secessione e il decollo degli Stati Uniti

- Il selvaggio West
- Cercatori d'oro e pionieri
- Il movimento abolizionista
- La presidenza di Abramo Lincoln
- La guerra di secessione manda in rovina il sud
- Schiavitù: libertà, ma non parità

#### La lunga depressione del 1873

-La grande svolta del Capitalismo: dalle industrie familiari alle società per azioni e ai trusts

- Un'incrollabile fiducia nel progresso accomuna capitalisti e socialisti
- Il movimento socialista, Marx e la Prima Internazionale

#### <u>La Seconda Rivoluzione industriale</u>

- I caratteri della seconda rivoluzione industriale
- Il perno della rivoluzione è l'elettricità
- Dalle ricerche sull'elettricità al telegrafo senza fili e ai raggi x
- Una nuova fonte di energia è il petrolio
- L'acciaio
- La chimica
- Dalla fotografia al cinematografo
- La medicina moderna
- Diminuiscono le morti post-partum
- L'importanza dell'igiene

#### 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

#### La Belle époque e la società di massa

- La Belle époque
- Secolo lungo -secolo breve
- I tre centri dello sviluppo industriale
- Fordismo, Taylorismo e la catena di montaggio
- Il suffragio universale maschile
- -Dai partiti di notabili ai partiti di massa
- La diffusione dei sindacati
- Che cos'è la società di massa?

#### VOL. V

#### <u>L'Italia industrializzata e imperialista</u>

- Il liberale Giovanni Giolitti
- I cattolici e i lavoratori
- Il progetto politico di Giolitti
- Le 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
- L'Italia conquista la Libia

#### **PENTAMESTRE:**

<u>L'Europa verso la guerra</u>

- Tensione tra le nazioni europee
- Pangermanesimo e imperialismo in Germania
- Il revanscismo in Francia
- L'antisemitismo e il caso Dreyfus
- La crisi dell'Impero russo
- L'arretratezza della Russia
- La rivoluzione del 1905
- I Balcani e il panslavismo
- L'irredentismo in Italia
- La Triplice Intesa e la Triplice alleanza

#### La Prima guerra mondiale

- L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo
- La guerra lampo fallisce
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La disfatta di Caporetto
- Diaz sostituisce Cadorna
- La Russia esce dal conflitto
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- La sconfitta della Germania e dell'Austria

#### <u>Una pace instabile</u>

- Guerra, morte, fame e poi...la peste
- Il presidente Wilson Elena i 14 punti
- Il Trattato di Versailles

- La fine dell'Impero austro-ungarico e la nascita della Iugoslavia
- Wilson non riconosce il patto di Londra
- Il crollo dell'Impero ottomano
- Il genocidio degli Armeni

#### <u>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</u>

- La rivoluzione russa di febbraio
- Gli eventi precipitano: i Soviet
- Lenin e la rivoluzione d'ottobre
- La pace di Brest-Litovsk
- Lenin e il comunismo di guerra
- La dittatura del partito comunista sovietico
- Lenin vara la NEP
- Nasce l'URSS e Stalin prende il potere
- Stalin abolisce la NEP
- L'abolizione della NEP e l'agricoltura al disastro
- I piani quinquennali
- Le purghe
- Il terrore
- Lo stato totalitario

#### Mussolini, "inventore" del fascismo

- Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche
- I partiti di massa vincono le elezioni. Il Biennio rosso

- Il partito comunista
- Le destre individuano due obiettivi:
- D'Annunzio occupa Fiume
- Mussolini fonda i fasci di combattimento
- La nascita del fascismo
- La marcia su Roma
- Lo stato parlamentare diventa stato autoritario
- L'assassinio di Matteotti
- Le Leggi fascistissime
- I Patti lateranensi
- La politica economica di Mussolini
- La conquista dell'Etiopia

#### 1929: la prima crisi globale

- La guerra ha arricchito gli Stati uniti
- Crescita dell'economia americana
- I mercati si contraggono
- 24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street
- Il crollo del sistema bancario
- La grande depressione si propaga al mondo
- Il New Deal e la teoria Kejnesiana (video pubblicato su classroom)

#### Il nazismo

Le condizioni del trattato di Versailles

- -La pace infame ricade sul governo socialdemocratico
- -La Germania precipita nella miseria
- Hitler espone in Mein Kampf la sua teoria razzista
- -Hitler vince le elezioni
- -Hitler cancelliere
- -La nazificazione della Germania
- Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e il consenso dei tedeschi
- -L'atteggiamento delle Chiese
- -Le leggi di Norimberga
- -La notte dei cristalli
- L'alleanza con Mussolini
- Germania e Italia appoggiano Franco nella guerra di Spagna
- Mussolini emana le Leggi razziali
- -La grande Germania, La Cecoslovacchia e il corridoio di Danzica

#### La Seconda guerra mondiale\*

- -Una guerra lampo
- L'Italia entra in guerra
- -La battaglia d'Inghilterra
- -L'attacco all'unione sovietica
- -La legge Affitti e Prestiti e la carta Atlantica
- -Pearl Harbor

- -Il nuovo ordine nei paesi slavi
- L'Olocausto
- -1943: la svolta
- -Il crollo del Terzo Reich
- -La resa del Giappone e la fine della guerra

#### La "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
- -L'8 settembre 1943
- -L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò
- -La fucilazione dei membri del Gran Consiglio
- -l gruppi partigiani
- La svolta di Salerno
- -La guerra civile
- -La liberazione-Le foibe
- \* Argomenti non ancora affrontati in data 15/05

#### 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	4

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: Prof.ssa Maria Caruso



#### ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO – PROFESSIONALE COD.FIS. 91161590350



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

Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 <u>Castelnovo</u> ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645 Email: <u>iiscastelnovonemonti@gmail.com</u> – Email: <u>REIS014004@istruzione.it</u> – <u>sito</u> web: <u>www.iiscastelnovonemonti.gov.it</u>





### RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# MATEMATICA

Docente: Roncroffi Chiara

Classe: 5F

Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

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

#### CONTENUTI DISCIPLINARI:

#### NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### Programma:

• RIPASSO GENERALE:

INSIEMI DEI NUMERI NATURALI, INTERI, RAZIONALI, IRRAZIONALI E REALI.

ALEBGRA 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 PROBABI LITA'.
- CLASSIFICAZIONE, DOMINIO, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITÀ DI FUNZIONI ALGEBRICHE RAZIONALI INTERE E FRATTE.
- I LIMITI E LE RELATIVE FORME, PROPRIETA' DEI LIMITI, FORME INDETERMINATE CON L'INFINITO.
- FUNZIONI CONTINUE, PUNTI DI DISCONTINUITA' E ASINTOTI.
- INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE.

La simulazione della prova INVALSI è stata effettuata in data 19 Febbraio 2022.

La prova INVALSI è stata effettuata in data 17 Marzo 2022.

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Simulazione INVALSI

#### N° prove di verifica

Trimestre	2
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 ne' Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof. Chiara Roncroffi





Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –

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

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

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).

# 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

Designingmenus

#### - 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**

#### Healthyeating

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 Mediterraneandiet

Advantages of the Mediterraneandiet

Foodallergies and intolerances

Celiacdisease

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:

- 19/02: 2 listening B1; 1 listening B2; 2 reading B1; 1 reading B2;
- 16/03: 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







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 F 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.

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

### 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;
- ✓ Le subjonctif
- ✓ Etre et avoir au subjonctif;
- ✓ Les verbes impersonnels (il faut, il y a, il s'agit, il suffit de);
- ✓ Le but avec le subjonctif
- ✓ La forme passive

Théorie. Communication et lexique dans le secteur de la Restauration :

#### Les Aliments:

Les viandes rouges; la volaille; les poissons; les crustacés

#### > La pâtisserie:

- Les ustensiles de la pâtisserie
- Les différentes types de pâte: pâte brisée, pâte salée, feuilletée, à savarin, à génoise, à crêpe...
- La crème brulée

#### Banqueting et catering:

- La reception: "une soirée spéciale": dialogue entre le Restaurateur et le client pour l'organisation d'un banquet;
- activités de communication et conversation en

langue étrangère: proposer un buffet; conseiller les clients:

- role play sur l'organisation d'un banquet
- "debate" sur les différentes types de réception: le mariage, le baptême, la communion, l'anniversaire. L'activité de traiteur: le catering.

#### > Le Menu:

- Le Repas de Noël
- Traduire un Menu en Français: les entrées, le plat principal, les garnitures, les desserts.

#### Les différents types de Restauration:

La restauration traditionnelle; la restauration à thème; la restauration de collectivité; la r. rapide (fast –food, caféteria...) la restauration dans le transport.

#### > 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 fruitarisme, 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.

Le régime alimentaire pour coeliaques.

#### Cuisine et sécurité.

- ✓ La sécurité en cuisine
- ✓ L'hygiène\*\*

✓ Le système <b>HACCP</b> **
** (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

#### 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 ne' Monti, 4 maggio 2022

Il docente: prof. ssa Marilena Urso







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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328 Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

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

# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Mascia Ganzerli

Classe: V^ F Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

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

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

# NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### **I TRIMESTRE**

Sicurezza alimentare e sistema di certificazione della qualità: HACCP

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Monografie di alcune patologie

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento e LARN

Dieta razionale ed equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico; orientarsi nella scelta degli alimenti

#### **II PENTAMESTRE**

Dieta razionale nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.

Dieta in gravidanza, allattamento, età evolutiva, terza età.

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: obesità

Correlazione tra dieta e patologie: ipertensione, diabete e malattie cardiovascolari, aterosclerosi, sindrome metabolica, tumori; la dieta come terapia. (in parte ancora da affrontare)

Disturbi del comportamento alimentare, allergie ed intolleranze alimentari (in parte ancora da affrontare).

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	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.

Tra le prove di verifica si annoverano anche le simulazioni di seconda prova svolte il 23/03/2022 e il 27/04/2022.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: prof.ssa Mascia Ganzerli

Massia Joures Di





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: V^ F Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

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.
- > Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
- Principi di analisi sensoriale dei vini.
- > Enografia nazionale e internazionale.
- > Software del settore turistico- ristorativo.
- 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**

# 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.
- Caratteristiche organolettiche del vino.
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail

#### OBIETTIVI PREFISSATI

- 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 flambé di prestigio.

- Eseguire analisi sensoriali del vino.
- Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.
- Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turisticoristorativa.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

#### 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	1 scritta , 1 pratica
Il pentamestre	3 scritti

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. Alfano Michele







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: prof. ROBERTO CRUCITTI

Classe: V^ F Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: il testo di riferimento è "PROFESSIONISTI IN CUCINA: tecniche e pratiche per i futuri chef"

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

# NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

- 1- GASTRONOMIA CULTURA E TRADIZIONE:
  - evoluzione delle abitudini alimentari;
  - Gli stili gastronomici.
- 2- IL BANQUETING IL BUFEFT E LE DECORAZIONI:
  - Catering e banqueting.
- 3- 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,
     Sicurezza alimentare e HACCP, sicurezza sul lavoro.
  - Analisi organolettica.
- 4- MARKETING E MENU:
  - Menù tipologie;
  - Carté tipologie.
- 5- ORGANIZZAZIONE EGESTIONE D'IMPRESA:
  - Impresa ristorativa;
  - Approvvigionamento delle merci e costi di gestione.
- 6- I PRECETTI RELIGIOSI
  - Religione Musulmana;
  - Religione Ebraica;
  - Religione Cattolica.
- 7- INTOLLERANZE ALIMENTARI, ALLERGIE, DISTURBI ALIMENTARI E DIFTA IN GRAVIDANZA.
  - Intolleranza al Lattosio;
  - Intolleranza al glutine;
  - Allergeni.
  - Diabete;
  - Dieta in gravidanza.
- 8- NOVEL FOOD:
  - Entomofagia.

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

✓ Verifiche orali

- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove pratiche

#### N° prove di verifica

I° Trimestre	4
II° Pentamestre	2

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: prof. Roberto Crucitti







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 TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof. Alberto Rainieri

Classe: V^ F Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: il testo di riferimento è "Diritto e Tecnica Amministrativa

dell'Impresa Ricettiva e Turistica" quinto anno, di De Luca Caterina

e Fantozzi Maria Teresa, edizioni Liviana.

#### NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### 1. Turismo

- Definizione di turista ed escursionista
- Caratteristiche ed elementi del "prodotto" turistico
- Turismo tradizionale e nuove tipologie di turismo (turismo sostenibile e responsabile)
- Gli organi del turismo in Italia: MIBACT, Regioni ed enti che si occupano di promozione e analisi statista del settore turistico
- Concetto di bilancia turistica
- Codice del turismo e danno da vacanza rovinata

#### 2. Le fonti del diritto

- Principali funzioni e compiti del: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica e Magistratura
- Struttura dell'ordinamento giuridico nazionale
- Fonti del diritto comunitarie
  - a. Tappe principali che hanno portato alla costituzione dell'UE
  - Fonti del diritto comunitarie primarie: Trattati di Parigi, Roma, Maastricht e Lisbona e Carta dei diritti fondamentali dell'UE

#### 3. Contratti nel settore della ristorazione

- Definizione di contratto ed elementi essenziali del contratto
- Contratto ristorativo e caratteristiche del contratto ristorativo
- Obblighi del ristoratore e del cliente
- Contratto di catering e di banqueting e principali differenze tra le due tipologie
- Principali responsabilità del ristoratore dal punto di vista civile, penale e amministrativo
- Codice del consumo (artt. 129 e 130)

#### 4. Abitudini alimentari e marchi di qualità

- Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Consumi alimentari in Italia
- Attuali tendenze in campo alimentare
- Marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT e BIO
- KM 0 e presidi Slow Food

#### 5. Norme di sicurezza alimentare

• Dai campi alla tavola

- Autocontrollo HACCP
- Controlli integrati di filiera
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Etichettatura

#### 6. Marketing

- Definizione di marketing
- Marketing strategico
  - o Analisi interna ed esterna
  - Segmentazione
  - Targeting
  - o Posizionamento
- Marketing operativo
  - o Prodotto
  - o Prezzo
  - Distribuzione
  - o Comunicazione e web marketing
- Accenni al piano di marketing

#### 7. Costituzione

- Premesse e inquadramento storico
- Struttura della Costituzione
- Principi fondamentali: artt.1-12

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte teoriche e pratiche
- ✓ 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, nonché della griglia di valutazione predisposta dall'istituzione scolastica.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Il docente: prof. Alberto Rainieri



#### ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO – PROFESSIONALE COD.FIS. 91161590350



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

Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 <u>Castelnovo</u> ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645 Email: <u>iiscastelnovonemonti@gmail.com</u> – Email: <u>REIS014004@istruzione.it</u> – <u>sito</u> web: <u>www.iiscastelnovonemonti.gov.it</u>





# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Sandro Larcinese

Classe: V^ F Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo: non sono stati adottati libri di testo ma dispense, appunti, fotocopie

e materiale didattico informatizzato.

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

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

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

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

#### N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2022

Prof. Sandro Larcinese





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: prof. Fabio Carmosino

Classe: 5 F 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
- 5) QUESTIONE DI GENERE E VIOLENZA SULLE DONNE
  - Lettura di esperienze vissute ed esempi di lotta e resilienza
  - Lab con associazione "Non da sola"
  - Dibattito in classe secondo la metodologia del debate
- 6) LIBERTÀ RELIGIOSA E DI COSCIENZA art. 3, 8, 19 della Costituzione
- 7) 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

l° 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

Falso sunosmo





### 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

 $\textbf{Email:} \underline{iiscastelnovonemonti@gmail.com} + \textbf{Email:} \underline{reis014004@istruzione.it} \ \textbf{PEC:} \underline{reis014004@pec.istruzione.it}$ 

# **EDUCAZIONE CIVICA**

A livello trasversale sulle varie discipline, si è inserito l'insegnamento dell'educazione civica per un totale di 33 ore annue. Con riferimento a quanto previsto dal curriculum verticale per l'indirizzo, gli argomenti trattati nelle diverse macroaree della disciplina sono stati i seguenti:

N.	TEMATICHE	DISCIPLINA	ARGOMENTO	N° ORE TOTALI	ORE TRIM.	ORE PENTAM.	DATA
2	Costituzione	Diritto	Principi fondamentali della Costituzione Artt.1-12	6	//	6	20-22- 29/4/22
3	Istituzioni dello Stato Italiano	Diritto (4H)	Governo, Palamento (navetta parlamentare), Magistratura, Presidente del governo	8	6	//	22-27- 29/11/2021
		Art. 11, 78, 87, 52 della Costituzione, ONU e NATO		//	4	25/02/22, 21-22- 24/03/22	
4	Studio degli Statuti Regionali	Diritto	Art 117 - 123 Costituzione sulle autonomie locali e Statuto Regione Emilia Romagna	1	//	1	29/04/2022

5	Unione Europea	Diritto	Tappe fondamentali della storia dell'UE	3	8	//	3-5- 12/11/2021
6	Gli organismi internazionali	Diritto	Organi UE - ONU - OMT - BCE - Eurostat	2	2	//	29/10/2021
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Italiano (1H)	Glossario mafioso e personaggi antimafia. Esposizione orale	2	2	//	20/12/2021 e 23/12/2021
		Religione (1H)	Ancora da svolgere in data 15/05				
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Religione	Gender Equality come obiettivo per una comunità inclusiva. Pratiche di cittadinanza attiva	2	//	2	16/03/22 e 23/03/22
	Tutela delle identità,	Cucina (2H)	Il marchio DOP- Il marketing territoriale - la promozione del territorio		//	2	07/03/2022
15	produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimentari	Scienze Alimenti (2H)	Educazione civica, tutela delle eccellenze. I marchi legati alla tecnica produttiva e al territorio	4	//	2	26/01/2022
20	Educazione alla salute e al	Scienze Motorie (2H)	educazione alla salute e al benessere	5	2	//	16/12/2021
	benessere	Scienze Alimenti (3H)	Impostazione di uno stile di vita equilibrato		//	3	25- 26/03/2022
	Totale			33			

# Sezione D

# UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

# UDA "PRANZO DI NATALE MULTIETNICO" CLASSE 5^F (TRIMESTRE)

## A-PROGETTAZIONE

DENOMINAZIONE	UN NATALE MULTIETNICO
DESTINATARI	Classi quinte dell'indirizzo alberghiero (5°F, 5°B e 5°C)
PRODOTTO	Progettazione e preparazione del pranzo di Natale 2021 con uno sguardo verso altre culture. Il menù include infatti sia piatti della tradizione locale che piatti provenienti da altri paesi.  La classe 5^F, nello specifico, si è occupata della preparazione dei piatti predisponendo un menù completo (ad esclusione dei dolci dei quali si è occupata la classe 5^B).

#### **COMPETENZE**

Organizzazione di un evento a tema

Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e le tradizioni di altri paesi

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro

#### **EVIDENZE OSSERVABILI**

Saper declinare in un contesto autentico la progettazione, la preparazione e la gestione di un evento enogastronomico con ampia partecipazione di persone, con particolare attenzione ai seguenti obiettivi generali:

- saper individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio;
- progettare e organizzare un evento in un tempo limitato, comprendendo e coordinando le diverse esigenze del commitment;
- preparare un menù, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti;
- organizzare il lavoro in funzione degli obiettivi da raggiungere;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;
- gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;
- gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;
- lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;
- prevedere problemi e risolvere possibili difficoltà inaspettate.

Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti.

Realizzare piatti con prodotti del territorio e di altri paesi.

Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.

Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione degli alimenti.

Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro.

Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnicoprofessionali, 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.

	Da inizio ottobre 2021 a dicembre 2021.
TEMPI	Data dell'evento: 17 dicembre 2021.
	Enogastronomia: banqueting/catering, con focus sulla tecnica del
DISCIPLINE	"sottovuoto".
COINVOLTE	<u>Lingua inglese</u> : lezioni preparatorie sul lessico delle ricette e sugli
	aspetti principali da considerare nella creazione di un menù.
	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). La presentazione Power Point è poi accompagnata dalla
	video ricetta del piatto realmente creato durante il pranzo di Natale.
	Il video contiene l'elenco degli ingredienti e i passaggi principali
	per la realizzazione del piatto.
	<u>Lingua francese</u> : lessico relativo alle ricette, traduzione e studio
	delle origini dei piatti scelti per il Pranzo di Natale, presentazione
	orale alla classe attraverso la realizzazione di un PowerPoint.
	Lingua italiana: corretta scrittura di una ricetta e del menù.
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:
	definizione del food cost.
	Scienze degli alimenti: calcolo calorico e nutrizionale dei piatti.

# Scienze degli alimenti: studio delle caratteristiche dei piatti nutrizionali degli alimenti e loro calcolo calorico e nutrizionale.

### **ATTIVITÁ**

**Enogastronomia:** studio delle caratteristiche dei prodotti del territorio e delle tradizioni locali; realizzazione di piatti con prodotti tipici del territorio e della tradizione di altri paesi; progettazione e preparazione di menù per tipologia di evento.

**Lingua italiana:** ricerca dei piatti della tradizione locale, studio dei testi professionali e in particolare il testo regolativo. Corretta scrittura di una ricetta ed esposizione orale della presentazione dei piatti attraverso PPT.

Lingua francese: sulla base delle scelte relative ai piatti del Pranzo di Natale, gli studenti, suddivisi in gruppi, svolgono un lavoro di traduzione in lingua straniera di tali ricette, presentandone le origini e la storia ed esponendole oralmente in classe, attraverso una presentazione PowerPoint, arricchita da immagini tratte dai loro lavori di preparazione in cucina, e motivando le loro scelte relative al piatto.

**Lingua inglese:** vari testi affrontati in classe relativi a diverse tematiche utili per la realizzazione del prodotto autentico: ricette (lettura e traduzione di ricette e visione di video ricette); sezioni tipiche di un menù britannico; principali tipologie di menù; caratteristiche di un menù efficace.

Successivamente gli studenti, divisi a coppie, traducono il menù del pranzo di Natale in inglese e presentano alla classe le scelte fatte relative anche all'aspetto grafico del menù tramite Presentazione PowerPoint. Ogni gruppo si concentra poi su uno dei piatti della lista (il piatto realmente creato durante il pranzo di Natale) e crea una video ricetta contenente gli ingredienti, la preparazione e qualche nota culturale.

#### Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:

- ripasso teorico dei concetti per la determinazione del food cost e del prezzo finale di un piatto/menù
- suddivisione della classe in gruppi in base alle portate preparate da ciascun gruppo in cucina
- determinazione da parte di ciascun gruppo del food cost delle portate e del prezzo finale del menù
- presentazione del lavoro svolto a gruppi tramite il supporto di Excel

#### **B. ORGANIZZAZIONE**

### **SETTING**

Le attività si svolgeranno prevalentemente in aula, per le discipline dell'area comune, e nei laboratori per le discipline di indirizzo, e di lingua 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.

#### **METODOLOGIA**

Per lo svolgimento dell'UDA le varie discipline hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

- lezione frontale partecipata;
- brainstorming;
- problem solving;
- learning by doing;
- cooperative learning;
- peer tutoring.

### Scienze degli alimenti:

- 1. Lavoro domestico reperimento delle ricette del menu.
- 2. Attività in aula: cooperative learning, alunni nei banchi divisi a gruppi: calcolo calorico e nutrizionale delle ricette mediante utilizzo di file Excel, di tabelle nutrizionali e di sito istituzionale

https://www.crea.gov.it/-/tabella-di-composizione-degli-alimenti

3. Consegna finale e valutazione del lavoro.

#### **Enogastronomia:**

- 1.Attività in aula: scelta delle ricette per la preparazione del menù, integrazione delle conoscenze finora acquisite con le usanze e tradizioni locali allo scopo di individuarne le differenze, riflettendo sulle motivazioni alla base di tali diversità.
- 2. Attività in aula: consapevolezza modalità di svolgimento del compito.
- 3. Laboratorio di cucina: esercitazione pratica di preparazione dei piatti. Alunni disposti in gruppi.
- 4. Laboratorio di cucina: correttezza dell'esecuzione. Alunni disposti in gruppo.

#### Lingua italiana:

- 1.Attività in aula brainstorming sui ricordi personali del pranzo di Natale.
- 2. Lavoro domestico: realizzazione di un menù di Natale personalizzato (lavoro di gruppo).
- 3. Attività in aula: presentazione dei vari menù tra quelli proposti, (cooperative learning).
- 4. Attività in aula: corretta scrittura delle ricette relative ai piatti scelti (lavoro individuale).
- 5. Attività in aula: presentazione orale dei piatti a composizione del menù completo.

#### Lingua francese:

1. Attività in aula: identificazione dei piatti tipici del territorio in relazione ad un confronto internazionale. Alunni disposti in

INCLUSIVITÁ	<ul> <li>Supporto individualizzato con spiegazioni ulteriori per alunni in difficoltà</li> </ul>				
	✔ 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)				
	✓ 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 <i>rubric</i> di valutazione delle competenze allegata.				

# C – REALIZZAZIONE DEL LAVORO AUTENTICO

	SETTING	METODOLOGIA	TEMPISTICA	INCLUSIONE
CONSEGNA	IN AULA	L'insegnante spiega le modalità di svolgimento a tutta la classe	2 ore	Semplificazio ne dei concetti disciplinari. Cooperative learning.
SIMULAZIONE	11	Simulazione di situazioni di servizio al tavolo in classe e in laboratorio.	2 ore	11 11
OSSERVAZIONI	11	Ascolto delle impressioni dei ragazzi.	1 ora	11 11
VERIFICA FINALE	11	Preparazione, presentazione e servizio del pranzo di Natale.	4 ore	tt tt

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

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

# E – AUTO VALUTAZIONE DELL'UDA

# AUTOVALUTAZIONE

PUNTI DEBOLI	PUNTI FORTI
A volte è difficile la valutazione di ogni singolo alunno, in quanto il lavoro viene eseguito in gruppo.	Anche gli alunni in difficoltà riescono a portare a termine il compito.  Il confronto all'interno di ogni gruppo e tra i
Non è stato facile effettuare una valutazione collegiale.  Le classi non sempre comunicano fra loro in	vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse.
modo efficace.  Difficoltà nel rispettare i tempi dati.	

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 <i>peer tutoring</i> hanno permesso di aiutare e motivare gli alunni con maggiori difficoltà.			
VERIFICHE	<ul> <li>X Strutturate e pertinenti</li> <li>Strutturate ma scarsamente pertinenti</li> <li>Non strutturate e non pertinenti</li> </ul>			

## Rubrica di valutazione:

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

# COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^F

MATERIA	COGNOME NOME
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GANZERLI MASCIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RANIERI ALBERTO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LARCINESE SANDRO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	CRUCITTI ROBERTO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	CARUSO MARIA
RELIGIONE CATTOLICA	CAMORSINO FABIO
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	URSO MARILENA
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA