

**IIS Nelson Mandela** 

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

# CLASSE 5^C

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Articolazione : Servizi di Sala e Vendita

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

# SOMMARIO

sezione a	3
L'ISTITUTO NELSON MANDELA	3
TRAGUARDI IN USCITA	3
DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)	4
PIANO ORARIO	7
ELENCO DEGLI ALUNNI	8
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	9
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	10
NUCLEI INTERDISCIPLINARI	13
ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI	15
VERIFICHE E VALUTAZIONI	15
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE	20
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STA	.TO
	21
Attività Integrative	22
Attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza	22
Interventi di recupero	22
Valutazione e crediti	22
PROFILO IN USCITA	24
sezione b	27
sezione c	29
PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE	29
ITALIANO	30
storia	34
MATEMATICA	42

LINGUA INGLESE	45
LINGUA FRANCESE	48
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	51
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	55
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	58
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	61
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	65
RELIGIONE CATTOLICA	68
EDUCAZIONE CIVICA	71
PIA - PIANO INTEGRATIVO DEGLI APPRENDIMENTI	72
sezione d	74
UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO	74

La relazione dettagliata sulla classe, unitamente ai documenti relativi a situazioni particolari degli alunni (diversamente abili, DSA, BES), elaborati da discutere durante il colloquio assegnati agli studenti, Testi di italiano, Nuclei fondanti e materiali, PCTO, costituiscono allegati al presente documento e saranno consegnati direttamente al presidente della commissione d'esame.

#### SEZIONE A

## L'ISTITUTO NELSON MANDELA

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale di Castelnovo ne' Monti individua come nucleo portante del suo intervento il prendersi cura (take care). Ha cura degli studenti garantendo loro condizioni che favoriscano lo star bene fisico e psicologico. Ogni studente è accolto e accompagnato nel suo percorso scolastico, in modo particolare e con più ampiezza di mezzi e interventi la scuola si attiva nei confronti degli alunni diversamente abili o con segnalazioni di DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento). L'Istituto "Nelson Mandela" si propone di sviluppare negli alunni il senso di professionalità in relazione all'ambito specifico di cui intendono prendersi cura: cura della nostra terra, dei suoi frutti, delle sue tipicità, delle sue tradizioni e delle sue comunità (B1); cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata. fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario (B2); cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive (B3); cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno (C2); cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano (indirizzo del Turismo).

Il percorso di indirizzo "Sala e vendita" si concentra sullo sviluppo delle competenze professionali degli studenti, tenendo in considerazione, in particolare, la vocazione dei medesimi ad apprendimenti tecnico-pratici, favorendo, pertanto, una formazione più completa ed articolata possibile in vista del futuro lavorativo del discenti.

## TRAGUARDI IN USCITA

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

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

#### È in grado di:

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

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

## DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)

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

processi di insegnamento/apprendimento modificati a causa della sospensione didattica per COVID 19.

La **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA** ha iniziato ad esplicitarsi dal 28 ottobre 2020 per far fronte alla riduzione parziale e totale della didattica in presenza disposta dai vari provvedimenti ministeriali e regionali. La riduzione al 50% della didattica in presenza si è attuata con l'alternarsi settimanalmente dei gruppi. E' sempre stata assicurata una lezione settimanale in presenza per attività di laboratorio. Agli studenti BES, spesso accompagnati da altri studenti, è stata offerta la possibilità di partecipare in presenza due o tre mattine la settimana o anche in misura superiore qualora il CdC lo ritenesse opportuno e vi fosse una richiesta da parte degli stessi studenti o delle famiglie.

#### 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.

Nella realizzazione della Didattica Digitale Integrata sono stati rispettate i seguenti punti:

#### PRINCIPI:

- Assicurare a tutti gli studenti la fruibilità della DDI e delle informazioni per il relativo accesso; a tal proposito l'Istituto si è fatto carico di fornire ad ogni studente che ne avesse fatto richiesta una scheda SIM con traffico internet illimitato e un PC o Tablet.
- Garantire formalmente e nei contenuti l'azione didattica dei docenti inserita nel quadro istituzionale;

• Garantire un'accurata informazione a studenti e famiglie sui tempi, sulle modalità di svolgimento di esercitazioni e di prove svolte a distanza. L'informazione alle famiglie è garantita tramite il Registro elettronico

#### **CONTENUTI:**

• I contenuti sono quelli previsti dal piano di lavoro di ogni singolo docente per ogni singola materia, anche in DDI

#### **TEMPI**

 Sono stati attivati sia interventi asincroni (caricamento di lezioni registrate e materiali) che in modalità sincrona con la classe al completo collegata contemporaneamente con il docente secondo l'orario previsto dall'Istituto

#### **VALUTAZIONE**

 Come già sottolineato, si è data prevalenza della valutazione formativa rispetto alla valutazione sommativa, così come peraltro suggerito dalle circolari ministeriali

Al fine di costruire un ambiente di apprendimento valido sia per i docenti che per gli studenti, il Consiglio di Classe ha condiviso con gli studenti alcune regole, in particolare agli studenti è stato raccomandato di:

- Affrontare la DDI seriamente e con impegno sottolineando le opportunità che questo tipo di didattica può fornire loro anche in un prossimo futuro
- Puntualità
- Rispetto dei compagni e del docente, nonché dall'ambiente digitale
- Mantenere le telecamere accese
- Partecipare attivamente alle lezioni a distanza

A studenti e docenti che ne fossero sprovvisti sono stati forniti PC e Tablet per la connessione.

# PIANO ORARIO

## ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNE

		0	RE ANNUE		
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

			ORE ANN	UE	
Discipline	Primo	biennio	Secondo	biennio	5° anno
İ	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66		1		
Scienze integrate (Chimica)		66	1		
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
	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**
	ZIONE: "AC	CCOGLIENZ	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

N٥	12 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.

\*\* 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	CONTINUITA' CON ANNO PRECEDENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERTOLDI LAURA	SI	NO
STORIA	BERTOLDI LAURA	SI	NO
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA	NO	NO
LINGUA INGLESE	FIORILLO ILARIA FRANCESCA	SI	SI(I-II- III- IV-V)
LINGUA FRANCESE	CAVALLI VIVIANE	NO	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CASTELLINO MARIA	SI	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE	SI	SI (IV -V)
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	PELUSO GIUSEPPE	SI	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	LENTINI BASILIO	SI	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MOKA ALDO	NO	NO
RELIGIONE	CARMOSINO FABIO	NO	NO
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	BIGI LOREDANA	NO	NO

## METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

METODI DIDATTICI UTILIZZATI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. degli alimenti	Diritto e tecnica amministrativa	Lab.serv.enog.	La. serv. enog. cucina	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale	Χ	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Χ	
Lezione dialogata	Χ	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Χ	Х
Dibattito in classe	Χ	Х	Х	Х			Х	Χ	Χ		Х
Esercitazioni individuali in classe	X	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Χ	X	
Esercitazioni a coppie in classe	X	Х	Х	Х	Х			X	Χ	X	Х
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe	X	Х	Х	Х	Х			Χ	Χ		Х
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	X	Х	х	X		X	Х	X	X	X	
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	Х	Х			Х		Χ	Χ		Х
Esercitazioni grafiche e pratiche					Х		Х	Χ	Χ	X	
Lezione seguita da esercizi applicativi	X	Х	Х	Х	Х	Х	Х				
Problemsolving	Χ	Х	х	Х	Х	Х	Х	Χ	Х		Х
Brain storming	Х	Х	Х	Х		Х	Х	Х	Х		Х

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

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

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

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. deglialimenti	Diritto e tecnica	Lab. serv. enog.	Lab. serv. enog.	Scienze motorie	Religione
MATERIALI											
Libri di testo	Χ	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х		Х
Altri testi			Х							Χ	Х
Dispense	Χ	Х		Х	Х	Х	Х	Χ	Χ	Χ	
Internet	Χ	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Χ	Х	Χ	Х
Software didattici											Х
LABORATORI											
Laboratorio di informatica											
Laboratorio musicale											
Laboratorio multimediale											
Laboratorio di fisica/chimica/scienze											

Laboratorio di cucina								Χ		
Sala bar/ ristorante							Χ			
Atelier										
Officina										
Serra/ azienda agraria										
Aula video										
Aula disegno										
Palestra									Χ	
STRUMENTI										
Registratore audio			Χ							
Videoproiettore	Х	Χ	Χ	Χ	Χ	Χ	Χ	Χ	Χ	Х
Televisore e videoregistratore										

# NUCLEI INTERDISCIPLINARI

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

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE
1	❖ Gli stili di vita .	Scienze degli alimenti
	<ul> <li>Dieta Mediterranea e piramide alimentare.</li> <li>(The Eatwell plate. My plate)</li> </ul>	Lab. di cucina
	<ul> <li>Cibo e Salute. Disturbi del comportamento</li> </ul>	Lab. di sala
	alimentare.	Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
2	❖ H.A.C.C.P.	Scienze degli alimenti
		Lab di sala
		Lab. di cucina
		Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
5	Cucina del territorio e a km 0.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Inglese
6	Banqueting manager.	Lab. di sala
		Scienze degli alimenti
		Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
7	❖ Novel food	Lab. di cucina
	❖ OGM	Scienze degli alimenti
		Inglese
8	Sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare	
0	Sicurezza sui iavoro e sicurezza all'ineritare	Scienze degli alimenti

		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Italiano
		Storia
		Inglese
		Diritto e Tecnica Amm.va
9	L' evoluzione culturale dell'alimentazione italiana nell'ultimo secolo.	Italiano
	Heli ditimo secolo.	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
10	Sistemi e marchi di qualità	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
11	<ul><li>Sistemi alimentari sostenibili.</li><li>Sustainable Food.</li></ul>	Scienze degli alimenti
	* Sustamable 1 000.	Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Inglese
12	❖ II menù	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va
		Inglese
13	❖ Globalizzazione	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm.va

## 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:

- ✓ 28/01/2021: conferenza online con il saggista Matteo Manfredini autore di un documentario sul negazionismo nell'ambito della "Giornata della Memoria";
- ✓ Seminari e laboratori per alunni meritevoli: periodo 01/02/2021 13/02/2021
- √ 09/03/2021: Workshop "Acqua da mangiare" promosso da ANBI svolto in modalità online. Progetto di sensibilizzazione volto alla scoperta, alla conoscenza e all'approfondimento dei temi della sostenibilità ambientale e alimentare dedicato alle Scuole Secondarie di Secondo Grado della Regione Emilia-Romagna;
- ✓ 23/04/2021: incontro webinar organizzato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia per l'orientamento allo studio e al lavoro, per approfondire le tematiche inerenti le scelte fondamentali connesse con i percorsi di studio e le opportunità professionali.

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc. degli alimenti	Diritto e Itecnica amministrativa	Lab. serv. enog. Sala e vendita	Lab. serv. enog. Cucina	Scienze motorie	Religione
PROVE TRADIZIONALI											
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	Χ	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х		Х
Esercizi di traduzione			Х	Х							
Verifiche orali	Χ	Х	Χ	Х	Χ	Х	Х	Х	Х		Х

Temi/produzione di testi	Х		Х								Χ
A malifest dialogue lagramanta	X										
Analisi del testo letterario	^										
PROVE SEMI- STRUTTURATE											
Analisi del testo argomentativo	Х										
Attività di ricerca			Х			Х		Х	Х		Х
Riassunti e relazioni	Х		Х			Х		Х	Х	Х	
Questionari	Х	Х	Х	Х		Х	Х	Х	Х	Х	
Problemsolving					Х				Х		Х
PROVE STRUTTURATE											
Test a scelta multipla	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х
Brani da completare ("cloze")	Х	Х	Х	Х					Х		
Corrispondenze	Х	Х			Х				Х		Х
Questionari a risposta chiusa	Х	Х	Х	Х		Х	Х	Х	Х	Х	Х
Quesiti vero/falso	Х	Х	Х			Х	Х	Х	Х	Х	Х
ALTRE TIPOLOGIE											
Esercizi di grammatica			Х	Х							
Simulazioni	Х	Х			Х						
Esperienze di laboratorio											
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:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE					
CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	LIV.		
		Valutazione formativa			
		L'alunno partecipa attivamente, con regolarità e in modo adeguato a tutte le attività proposte	9-10		
Dantacinaniana	Partecipazione attiva	L'alunno partecipa con regolarità alle attività proposte	7-8		
Partecipazione	e regolare alle attività	L'alunno partecipa sufficientemente alle attività proposte	6		
	disciplinari	L'alunno partecipa saltuariamente alle attività	5		
		L'alunno non partecipa alle attività	1-4		
		L'alunno è capace di lavorare in maniera collaborativa e svolge la funzione di facilitatore per l'apprendimento nel gruppo dei pari	9-10		
Collaborazione e	Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno rispetta dinamiche e regole condivise di gruppo; collabora, se richiesto, con i compagni di classe per le attività proposte	7-8		
cooperazione		L'alunno partecipa alle attività di gruppo non sempre adeguatamente	6		
		L'alunno mostra un atteggiamento collaborativo solo se sollecitato	5		
		L'alunno mostra scarso interesse per le attività collaborative	1-4		
	Esecuzione autonoma	L'alunno è puntuale, propositivo e ben organizzato nello svolgimento delle attività; di fronte a situazioni inedite mostra capacità di problem solving	9-10		
		L'alunno è organizzato e autonomo nello svolgimento delle attività; non sempre mostra capacità di problem solving	7-8		
Autonomia	delle consegne e capacità di problem	L'alunno è autonomo, ma non sempre ben organizzato, nello svolgimento delle attività	6		
	solving	L'alunno necessita di supporto nello svolgimento delle attività	5		
		L'alunno necessita di supporto nell'organizzazione del materiale e nello svolgimento delle attività	1-4		
Interazione nella comunicazione e utilizzo degli strumenti digitali	Capacità di comunicare	L'alunno interagisce in maniera rispettosa e propositiva; usa sempre in modo appropriato al contesto gli strumenti digitali	9-10		
		L'alunno interagisce autonomamente e con rispetto; usa in modo adeguato gli strumenti digitali	7-8		
	efficacemente in funzione della	L'alunno necessita di sollecitazioni nell'interazione e usa in modo sufficientemente adeguato gli strumenti digitali	6		
	attraverso gli	L'alunno interagisce parzialmente e solo se coadiuvato; usa in modo non sempre adeguato gli strumenti digitali	5		
		L'alunno non mostra interesse per l'interazione comunicativa; non utilizza gli strumenti digitali	1-4		

		Valutazione sommativa	
		Padroneggia un elevato numero di contenuti puntuali e approfonditi	9-10
		Conosce un buon numero di contenuti	7-8
	Conoscenza e	Conosce i contenuti essenziali della disciplina	6
Conoscenze disciplinari	approfondimento dei contenuti disciplinari	Ha conoscenze superficiali e frammentarie dei contenuti essenziali della Disciplina	5
		Ha conoscenze gravemente lacunose e frammentarie o errate dei contenuti essenziali della disciplina	1-4
		Espone in modo autonomo e ricco sul piano lessicale e sintattico ed è capace di utilizzare gli specifici registri linguistici	9-10
	Capacità di esposizione	Espone in modo chiaro e scorrevole, anche se non sempre con l'utilizzo del lessico Specifico	7-8
		Espone in modo accettabile sul piano lessicale ed è capace di comunicare i contenuti essenziali	6
		Espone in modo carente sul piano lessicale e/o dei contenuti	- 5
		Espone in modo inefficace e/o confuso e non è capace di comunicare i contenuti Richiesti	1-4
	Comprensione e applicazione  Analisi e sintesi	Comprende in modo autonomo e completo ed é capace di contributi personali	9-10
		Comprende in modo corretto e consapevole; l'applicazione è valida e senza errori	7-8
Commenter disciplinari		Comprende in modo complessivamente corretto; l'applicazione è lenta e meccanica	6
Competenze disciplinari		Comprende in modo parziale; l'applicazione è insicura e incompleta	5
		Comprende con molta fatica o in modo scorretto; l'applicazione è limitata a qualche singolo aspetto isolato e marginale	1-4
		Stabilisce relazioni complesse, anche di tipo interdisciplinare, sintetizza efficacemente ed è in grado di compiere valutazioni critiche autonome	9-10
		Ordina i dati in modo chiaro, imposta analisi e sintesi in modo autonomo o guidato	7-8
		Ordina i dati e coglie i nessi in modo elementare ed è in grado di produrre semplici Sintesi	6
		Ordina i dati in modo confuso; coglie solo parzialmente i nessi problematici e opera analisi e sintesi non sempre adeguate	5
		Non ordina i dati e ne confonde gli elementi costitutivi, non perviene ad analisi e sintesi accettabili	1-4

VALUTAZIONE FINALE						
VALUTAZIONE FORMATIVA			VALUTAZIONE SOMMATIVA			
CRITERI	INDICATORI	LIVELLI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI	
PARTECIPAZIONE	Partecipazione attiva e regolare alle attività disciplinari		CONOSCENZE DISCIPINARI	Conoscenza e approfondimento dei contenuti disciplinari		
				Capacità di esposizione		
COLLABORAZIONE E COOPERAZIONE	Capacità di lavorare in gruppo		COMPETENZE DISCIPLINARI	Comprensione e applicazione		
				Analisi e sintesi		
Esecuzione autonoma delle consegne e capacità di problem			TOTALE VALUTAZIONE SOMMATIVA (TOTALE : 4)			
	solving					
INTERAZIONE NELLA COMUNICAZIONE E UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DIGITALI	Capacità di comunicare efficacemente in funzione della situazione, anche attraverso gli strumenti digitali					
	TOTALE VALUTAZIONE FORMATIVA (TOTALE : 4)					
VALUTAZIONE FINALE = VALUTAZIONE FORMATIVA + VALUTAZIONE SOMMATIVA : 2						

## 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:

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA (DURANTE LA DDI)							
CRITERI	INDICATORI	Assente (1-4)	Carente (5-6)	Livello base (7-8)	Livello interm. (9)	Livello elev. (10)	
	Accede alle piattaforme per la didattica a distanza (Google Suite)						
P-d-d-d-d-	Partecipa regolarmente alle attività						
Partecipazione	Svolge e consegna puntualmente i compiti assegnati anche attraverso     Svolge e consegna puntualmente i compiti assegnati anche attraverso						
	utilizzo di mail, Google Moduli e apposita sezione di Classroom 4. E' puntuale e regolare nella frequenza e visibile durante le attività						
	sincrone						
	5. Utilizza correttamente e in modo riservato l'account istituzionale						
	Rispetta le dinamiche e le regole di lavoro nello svolgimento						
	delle attività e dei lavori di gruppo						
	2. Informa e supporta i compagni in modalità peer to peer						
Collaborazione	nell'apprendimento e nelle competenze digitali  3. Si adatta al mutato contesto educativo						
e cooperazione							
	<ol> <li>Dimostra atteggiamento positivo e corretto durante l'interazione didattica anche a distanza</li> </ol>						
	5. Rispetta il Regolamento di Istituto e della DDI						
	Esegue le consegne in modo autonomo						
	Dimostra spirito di iniziativa e capacità di personale						
	rielaborazione dei materiali/attività proposte						
Autonomía	Riesce ad organizzarsi per lo svolgimento delle diverse attività (elaborati, studio individuale, video-lezioni ecc)						
	4. Mostra capacità di problem solving anche nell'utilizzo degli						
	strumenti digitali						
	Comprende le attività e le consegna richieste						
	Rispetta le modalità operative e i tempi stabiliti dal docente						
Competenze comunicative	Si mostra disponibile al dialogo educativo e al confronto						
	3. Ascolta e si confronta rispettando le opinioni altrui						
	Rispetta la netiquette durante le attività sincrone e asincrone						

## 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. Perciò il Consiglio di classe ha informato gli studenti delle direttive e delle norme indicate nell' *Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021* pubblicata in data 03/03/2021. Il CdC ha inoltre rese note le norme previste dall'art.17 del D.Lgs. 62/17, dal D.M. 37/19 e O.M. 205/19; è stato quindi illustrato agli studenti cosa accerterà il colloquio d'esame, così come descritto nella sopraccitata Ordinanza:

- 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 profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato 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 e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

Inoltre, si precisa che il colloquio d'esame (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323) tenderà ad accertare:

- ✓ La padronanza della lingua
- √ La capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione
- ✓ La capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti

Il Consiglio di classe svolgerà una **simulazione del Colloquio**, così come previsto dall'Ordinanza, per ogni studente della classe. Le simulazioni si sono svolte in data 25 maggio 2021.

Nell'allegato B viene riportata la griglia di valutazione del colloquio.

## Attività Integrative

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	N.	ADESIONI
		GIORNI	
Viaggio d'istruzione con	Viaggio didattico a	5	Solo uno
esperienza di alternanza scuola	Voreppe (3° anno)		studente
lavoro			
Viaggio d'istruzione con	Viaggio didattico in	5	Quasi il
esperienza di alternanza scuola	crociera a Barcellona (4°		totale
lavoro	anno)		

# Attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza

Nel corso dell'anno scolastico 2020/2021 non sono state svolte delle attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza.

## 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 1 febbraio al 13 febbraio 2021). Sono stati tenuti corsi di approfondimento anche per preparare le prove scritte d'esame.

## Valutazione e crediti

Per la valutazione del credito scolastico si fa riferimento all'**allegato A** dell'Ordinanza ministeriale n° 53 del 03/03/21, 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 parametri prevalentemente negativi.

#### **PROFILO IN USCITA**

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

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

- ✓ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- ✓ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- √ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- ✓ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✓ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- ✓ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✓ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- ✓ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- ✓ Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente

✓ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario

## COMPETENZE DELL'AREA COMUNE

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

## COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA

- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- ✓ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- ✓ Sapere individuare e utilizzare le fonti
- ✓ Sapere comprendere e produrre messaggi scritti e orali secondo le diverse

- funzioni della lingua
- ✓ Sapere assimilare ed elaborare correttamente discorsi riguardanti gli ambiti del sapere tecnico
- ✓ Sapere argomentare in modo appropriato
- ✓ Sapere ricostruire la mappa concettuale dei fenomeni in relazione alle varie discipline
- ✓ Sapere comunicare in forma scritta ed orale in lingua straniera, con particolare attenzione al linguaggio di settore.

### COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

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

## COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

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

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

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

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

Sbocchi professionali: il diplomato nei servizi dell'enogastronomia e della ristorazione può trovare occupazione in tutte le imprese della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera con competenze di organizzazione e gestione dei servizi.

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

#### SEZIONE B

## ESPERIENZE DI PCTO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di alternanza svolti nel triennio 2018 - 2021 attesta che gli alunni hanno svolto un numero di ore e conseguito un giudizio secondo la tabella riportata nella pagina che segue.

Inoltre si rileva che nel corso del triennio:

- ✓ Sono stati svolti i moduli di sicurezza relativi al D.Lgs. 81/08, moduli di aggiornamento e addestramento all'uso in sicurezza di attrezzature
- ✓ Sono state effettuate uscite didattiche presso aziende e fiere di settore
- ✓ Si sono tenute lezioni da parte di esperti esterni su tematiche specifiche

Tutti gli alunni hanno realizzato un monteore di frequenza dei PCTO, coerente con quanto delineato dal d. lgs. N. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art.1 co. 784 della 1. 30/12/2018, n.145. La partecipazione, l'interesse e l'impegno sono stati sempre adeguati; alcuni studenti hanno dimostrato spiccate attitudini professionali e una sincera passione per il lavoro (Allegato E), valutazione dei percorsi).

## SEZIONE C

# PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE



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



Nelson Mandela

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

## ITALIANO

Docente: Laura Bertoldi

Classe: 5<sup>^</sup>C - Enogastronomia e ospitalità alberghiera, opzione sala e vendita

Anno scolastico: 2020 -2021

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

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

#### 1. Giacomo Leopardi

· La vita, le opere, il pensiero e la poetica

#### Analisi dei testi:

- · L'infinito
- · Il sabato del villaggio
- · A se stesso

#### 2. Tra Ottocento e Novecento:

- · L'età del Positivismo
- · Naturalismo e Verismo
- Émile Zola e analisi del testo Gervaise e l'acquavite
- Luigi Capuana e analisi del testo Il medico dei poveri
- Il Decadentismo: la poesia francese nel secondo Ottocento; Baudelaire e la nascita della poesia moderna
- · Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé
- · Il romanzo decadente
- · Oscar Wilde e analisi del testo La bellezza come unico valore
- · Il Futurismo

#### 3. Giovanni Verga

- · La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- · Le Novelle
- · I Malavoglia, la trama
- · Mastro don Gesualdo, la trama

#### Analisi dei testi:

- · Rosso Malpelo
- · La lupa
- · Cavalleria rusticana
- · La roba

#### 4. Gabriele D'Annunzio

· La vita, le opere, il pensiero e la poetica

- · La prosa: da Il piacere al Notturno
- · Alcyone

#### Analisi di testi:

· L'attesa dell'amante

#### 5. Giovanni Pascoli

- · La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- · Myricae
- · Canti di Castelvecchio

#### Analisi dei testi:

- · Lavandare
- · X Agosto
- · Nebbia

#### 6. Luigi Pirandello

- · La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- · Le Novelle per un anno
- · Il fu Mattia Pascal
- · Uno, nessuno e centomila

#### Analisi dei testi:

- · La patente
- · La nascita di Adriano Meis
- · Un piccolo difetto

#### 7. Italo Svevo

- · La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- · La coscienza di Zeno

#### Analisi dei testi:

· L'ultima sigaretta

#### 8. Giuseppe Ungaretti

<ul> <li>La vita, le opere, il pensiero e la poetica</li> </ul>
· L'Allegria
· Sentimento del tempo e Il dolore
Analisi dei testi:

- · Fratelli
- · Sono una creatura

La simulazione della prova INVALSI è stata effettuata in data 26 febbraio 2021.

La prova INVALSI è stata effettuata in data 13 aprile 2021

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- √ Verifiche orali
- √ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

#### N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Il docente: prof.ssa Laura Bertoldi



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



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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

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

## RELAZIONE FINALE DI MATERIA

## **STORIA**

Docente: Laura Bertoldi

Classe: 5<sup>^</sup>C - Enogastronomia e ospitalità alberghiera, opzione sala e vendita

Anno scolastico: 2020 -2021

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

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

#### CRISI E TRIONFO DEL CAPITALISMO

#### 1. La Seconda rivoluzione industriale

- I caratteri della Seconda rivoluzione industriale
- · Il perno della rivoluzione è l'elettricità
- · Una nuova fonte di energia: il petrolio
- · L'acciaio, il "metallo" perfetto
- · La chimica, base delle nuove industrie
- Grazie alla chimica nasce la medicina moderna
- La chimica al servizio dell'industria alimentare

#### 2. Colonie e imperi

- · La seconda fase dell'espansione europea
- · La "missione civilizzatrice" dell'uomo bianco
- · Il colonialismo ha ambizioni imperiali
- La Conferenza di Berlino dà inizio alla spartizione dell'Africa
- · Droga inglese per la popolazione cinese
- · L'India, "perla" dell'Impero britannico
- · L'imperialismo "informale" degli Stati Uniti

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

- · La Belle époque: un mondo più piccolo perché più veloce
- · I tre centri dello sviluppo industriale
- Le automobili Ford: il "taylorismo" e la catena di montaggio
- · Il suffragio universale maschile
- · Dai "partiti di notabili" ai partiti di massa
- · La diffusione dei sindacati
- · Negli Stati Uniti le donne lottano per il voto
- · Le inglesi le imitano e vengono chiamate

- suffragette
- · Il movimento femminista in Italia
- · Che cos'è la società di massa?

#### L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

### 4. L'Italia industrializzata e imperiale

- Il Novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti
- Due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori
- · Il progetto politico di Giolitti
- · Le grandi riforme sociali e politiche
- · Nascono le Ferrovie dello Stato
- · Il protezionismo fa decollare il "triangolo industriale" del nord
- · Il sud non riesce a risollevarsi
- · Giolitti "ministro della malavita"?
- La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale
- · L'Italia conquista la Libia

# 5. L'Europa verso la guerra

- · Un clima di tensione tra le nazioni europee
- · "Pangermanesimo" e imperialismo in Germania
- · Il "revanscismo" in Francia
- · L'antisemitismo e il "caso Dreyfus"
- Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra
- · La crisi dell'Impero russo
- · L'arretratezza della Russia
- · La rivoluzione del 1905
- · L'impero austro-ungarico: un esperimento multietnico destinato a fallire
- · I Balcani, polveriera d'Europa
- · L'irredentismo in Italia
- · La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

#### 6. La Prima guerra mondiale

- L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo
- Come nasce una guerra che causerà milioni di morti
- L'Europa è percorsa da un'ondata di "patriottismo"
- La guerra-lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee
- L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli
   Alleati
- · Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto
- Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana
- Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati
- · La sconfitta della Germania e dell'Austria

### 7. Una pace instabile

- · Le cifre dell'inutile strage
- · Guerra, morte, fame e poi...la "peste"
- Nella Conferenza di Parigi domina il Presidente degli Stati Uniti
- · Il presidente Wilson elenca in 14 punti i princìpi della pace futura
- Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti
- La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita della lugoslavia
- Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata
- · Il crollo dell'Impero ottomano e la nascita della Turchia
- · Il genocidio degli armeni da inizio a un difficile dopoguerra
- · Il fallimento della conferenza di Parigi

#### L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

#### 8. La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

- La Russia è uscita dalla guerra a causa di una doppia rivoluzione
- La Rivoluzione russa di febbraio insedia un governo borghese
- Gli eventi precipitano e si discute di pace e di guerra
- Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione d'ottobre"
- La pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra civile
- Lenin decreta il "comunismo di guerra" e si scatena il Terrore
- La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del Partito comunista sovietico"
- · Lenin vara la "Nuova politica economica"
- · Nasce l'Urss e Stalin prende il potere
- · Stalin abolisce la Nep
- L'abolizione della Nep nelle campagne:
   l'agricoltura al disastro
- · L'abolizione della Nep nell'industria: i Piani quinquennali
- Le "purghe" di Stalin colpiscono i vecchi rivoluzionari
- Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo
- Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario

#### 9. Mussolini e il fascismo

- · I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il Biennio rosso
- Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista
- Le destre individuano due obiettivi:
   D'Annunzio e l'occupazione di Fiume;

- Mussolini fonda i Fasci di combattimento
- Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo
- L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine
- La Marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio
- Lo stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario
- · L'assassinio di Matteotti
- L'Italia prima si indigna poi di adegua: la posizione del dice si rafforza
- Il duce vara le Leggi fascistissime e fonda il regime
- Un'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti
- Con i Patti lateranensi finisce l'ostilità della Chiesa verso lo Stato
- Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini
- · La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero

#### 10. Il nazismo

- · Le condizioni del Trattato di Versailles
- Il peso della "pace infame" ricade sul nuovo governo socialdemocratico
- Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco mentre la Germania precipita nella miseria
- Hitler espone in Mein Kampf la sua teoria razzista
- Hitler fonda il Partito nazista e vince le elezioni in un Paese in rovina
- · Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere
- · Con le <leggi eccezionali Hitler procede alla "nazificazione" della Germania
- Nasce il Terzo Reich, la "comunità di popolo" della razza ariana
- Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e il consenso dei Tedeschi
- · L'atteggiamento delle Chiese

- · Hitler vara le Leggi di Norimberga
- · La "notte dei cristalli": inizia la seconda fase delle persecuzioni
- · Hitler instaura il Terrore in Germania
- · Il Führer ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini
- Germania e Italia appoggiano Franco nella Guerra di Spagna
- · Mussolini emana le Leggi razziali
- Comincia la vendetta: la "Grande Germania", la Cecoslovacchia e il "corridoio di Dànzica"

#### IL CROLLO DELL'EUROPA

### 11. La Seconda guerra mondiale

- · Una guerra "lampo"
- · L'Italia entra in guerra
- · La Battaglia d'Inghilterra
- · L'attacco all'Unione Sovietica
- · La Carta Atlantica
- Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti
- · Il "Nuovo ordine" nei Paesi Slavi
- · L'Olocausto
- · 1943: la svolta nelle sorti della guerra
- · Il crollo del Terzo Reich
- · La resa del Giappone e la fine della guerra

# 12. 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: cade il fascismo
- · 8 settembre 1943: l'Italia si arrende
- L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- √ Verifiche orali
- √ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

# N° prove di verifica

l° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Il docente: prof.ssa Laura Bertoldi





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

# MATEMATICA

Docente: Roncroffi Chiara

Classe: 5C

Indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

Anno scolastico: 2020/2021

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

# NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### RIPASSO GENERALE:

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

ALGEBRA DI BASE, REGOLE FONDAMENTALI E PRODOTTI NOTEVOLI.

ESPRESSIONI ED EQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO.

DISEQUAZIONI DI PRIMO E DI SECONDO GRADO INTERE E FRATTE.

PIANO CARTESIANO E RAPPRESENTAZIONE IN ESSO DI RETTE E PARABOLE.

SISTEMI DI EQUAZIONI E DI DISEQUAZIONI E RAPPRESENTAZIONE DELLE SOLUZIONI NEL PIANO CARTESIANO.

CENNI DI PROBABILITÀ.

CLASSIFICAZIONE, DOMINIO, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITÀ DI FUNZIONI ALGEBRICHE RAZIONALI INTERE E FRATTE.

I LIMITI E LE RELATIVE FORME, PROPRIETÀ DEI LIMITI, FORME INDETERMINATE CON L'INFINITO.

FUNZIONI CONTINUE, PUNTI DI DISCONTINUITÀ E ASINTOTI.

INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE.

La simulazione della prova INVALSI è stata effettuata in data 17 Febbraio 2021.

La prova INVALSI è stata effettuata in data 21 Aprile 2021.

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- X Verifiche orali
- X Verifiche scritte
- X Simulazione INVALSI

# N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Chiara Roncroffi





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

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

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

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

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

# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# LINGUA INGLESE

Docente: Fiorillo llaria Francesca

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Light the fire, Cooking and service, Rizzoli Languages.

Complete Invalsi, Comprehensive practice for the new Invalsi

English Language Test, Helbling

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Menu basics  Designing menus  Catering for special occasions: banquets, buffets, special menus.
Stili di vita	Wine lists.
Dieta mediterranea	How to create a wine list
Cibo e salute	Food and wine matching
НаССР	Wine classification and labelling.
Cucina e territorio	
Banqueting manager	Food and health
OGM	A healthy lifestile
Sicurezza sul lavoro	Nutrients: food constituents and functions
Evoluzione culturale e dell'alimentazione	Food- related diseases and eating disorders: anorexia nervosa, bulimia nervosa, coronary heart disease, diabetes
italiana nell'ultimo secolo	Guidelines for a healthy diet
Sistemi e marchi di	The food pyramid and food groups.
qualità	healthy plates: the eatwell plate
Sistemi alimentari sostenibili	
Menu	The Mediterranean diet
globalizzazione	Advantages of the Mediterranean diet
GIODGIIZZGZIOTIO	Modello Vassallo
	Special diets for food allergies and intollerances
	Celiac disease

Alternative diets: Macrobiotic, the Zone diet, Veaetarian

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Lezioni partecipate

Attività di recupero – sostegno – potenziamento

Misure compensative e dispensative

Gsuite for Education (Google Classroom)

Interazione

Chiamate vocali di gruppo, dispense tematiche /project works, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, videolezioni MEET

Esercitazione per INVALSI.

Tipologia delle prove di verifica:

- √ Verifiche orali
- √ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

# N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Fiorillo Ilaria Francesca





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

# LINGUA FRANCESE

Docente: VIVIANE CAVALLI

Classe: 5<sup>^</sup> C

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE Le français de l'oenogastronomie et du

service

# NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

# UNITÉ 11: CAP SUR LES VINS

- identifier une boisson
- parler du métier de sommelier
- la France et ses vins

### UNITÉ 12 : DERRIÈRE LE COMPTOIR

- prendre une commande
- parler d'un cocktail
- le travail du barman

### UNITÉ 13: CÔTÉ RECEPTION

- présenter une réception
- l'ABC des réceptions

# UNITÉ 14: MYRIADES DE RESTOS

- promouvoir un restaurant sur un site web
- les différents types de restauration

### UNITÉ 15: DES CUISINES VARIÉES

- parler des différentes formes de cuisines
- d'une cuisine à l'autre

### UNITÉ 16: CUISINE ET SANTÉ

- parler d'un régime
- la micronutrition
- le régime Okinawa

#### UNITÉ 17: BALADE GOURMANDE EN ITALIE

- parler de la cuisine italienne
- décrire une spécialité italienne

- la cuisine italienne

UNITÉ 18: MON JOB DANS UN RESTO

- la demande de travail

- d'autres professions cuisine ou salle

CIVILISATION

- PACA

- l'Île-de-France

- Paris

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- √ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

### N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Viviane Cavalli





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: CASTELLINO MARIA

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2020 -2021

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

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

#### TRIMESTRE

# CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE (SEZIONE 1: Unità 1 e Unità 2)

Contaminazioni: chimiche (pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, cenni su PCB e IPA), fisiche (corpi estranei e inquinamento radioattivo) e biologiche; Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti Contaminazioni biologiche: generalità sugli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti (prioni, virus, batteri, muffe e lieviti); fattori che favoriscono la crescita dei microrganismi; classificazione delle contaminazioni e modalità di contaminazione, concetto di dose infettante minima.

Malattie da contaminazioni microbiche: differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare

Principali malattie alimentari causate da batteri patogeni: salmonellosi, tifo e paratifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfrigens*, Tossinfezione da *Baciullus cereus*, listeriosi, colera, campilobatteriosi)

# IGIENE, SICUREZZA E QUALITA' (SEZIONE 2: Unità 1, Unità 2 e Unità 3)

**Igiene della persona dei locali e delle attrezzature**: contaminazione degli alimenti, igiene dei locali, igiene del personale, contaminazione indiretta e contaminazione crociata.

**Sistema HACCP**: prima fase di pianificazione preliminare, seconda fase riguardante i 7 principi HACCP; vantaggi di applicazione del metodo e applicazione in campo ristorativo

Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi: concetto di qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica/commerciale, organolettica/sensoriale, percepita e reale) I prodotti tipici certificati (DOP; IGP; STG) e non certificati (PAT):

L'etichettatura e il confezionamento: caratteristiche degli imballaggi e tecniche di base

Uda del trimestre: Organizzazione di un evento: Pranzo di Natale.

#### **PENTAMESTRE**

# DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE (SEZIONE 3: Unità 1 e 2)

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento: valutazione dello stato nutrizionale di un individuo Impostazione di una dieta equilibrata: formule per il calcolo del peso teorico e IMC (indice di massa corporea)

Massa corporea e misure antropometriche

LARN e dieta equilibrata

Linee guida per una sana alimentazione

Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, nello sport, nelle collettività.

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (SEZIONE 4: Unità 1, Unità 2, Unità 3, Unità 4, Unità 5)

**Principali patologie e indicazioni dietetiche:** malattie cardiovascolari, obesità, aterosclerosi, dislipidemia, ipertensione arteriosa, diabete.

**Tumori:** cancerogeni negli alimenti, prevenzione a tavola **Allergie e intolleranze alimentari:** le reazioni avverse degli alimenti **Allergie alimentari:** definizione di allergia e principali allergie alimentari **e** tipologie dietetiche correlate

Intolleranze alimentari: definizione di intolleranza, celiachia, intolleranza al lattosio, fenilchetonuria e tipologie dietetiche correlate Ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e intolleranze alimentari

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia

ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE (Unità 1 e Unità 2)

Alimentazione, cultura e tradizioni religiose: il contesto dei consumi mondiali ed italiani

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: nuovi prodotti alimentari e nuove tendenze dei consumi alimentari

Dal 15 maggio fino al termine delle attività didattiche

La classe, a volte un po' esuberante, ha sempre mantenuto comportamenti corretti con l'insegnante e al suo interno. Tra gli alunni si evince un clima di affetto reciproco.

Il rapporto tra gli studenti e l'insegnante si può considerare molto buono e di fiducia soprattutto in vista dell'esame finale.

La classe è sempre stata costante per quanto riguarda l'attenzione, l'impegno, il lavoro domestico e il rispetto delle consegne anche in DDI, infatti, ha sempre partecipato con entusiasmo nonostante le difficoltà del periodo di pandemia.

Pertanto il raggiungimento delle conoscenze disciplinari è risultato buono e ottimo per alcuni. Il metodo di studio per alcuni è risultato essere per lo più mnemonico e di conseguenza si sono riscontrate difficoltà nel creare collegamenti e relazioni in chiave critica, per altri, invece, non ci sono state difficoltà soprattutto nel collegare le esperienze lavorative vissute con le tematiche analizzate a lezione. Il livello di raggiungimento delle competenze e abilità disciplinari è ottimo, buono per alcuni che hanno avuto bisogno di sollecitazioni e tempi più lunghi di apprendimento.

# N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. ssa MARIA CASTELLINO

Marie Costellino





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

# LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: ALFANO MICHELE

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2020 -2021

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 turisticoristorativa.
- > 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
- Simulare la gestione di un'azienda turisticoristorativa, conriferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
- Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.

#### **OBIETTIVI PREFISSATI**

#### Essere

- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.
- Eseguire analisi sensoriali del vino.
- Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

<ul> <li>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</li> <li>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> <li>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</li> </ul>
--

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

Testi e questionari; produzione scritta libera su argomenti dati; esercizi di comprensione scritta; esposizione orale libera e su domande.

### N° PROVE DI VERIFICA

I trimestre	1 scritta , 1 pratica
Il pentamestre	2 scritti, 2 pratica

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

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: Giuseppe Peluso

Classe: V° C Sala e vendita

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Professionisti in Cucina: Tecniche e pratiche per futuri chef

NUCLEI TEMATICI
AFFRONTATI NEL
CORSO DELL'ANNO
SCOLASTICO

- > Gastronomia, Cultura e Ristorazione
  - Unità 1 : L'evoluzione delle abitudini alimentari
  - · Unità 2 : Gli stili gastronomici
  - Unità 3 : La ristorazione contemporanea
- > Il Banqueting, il buffet e le decorazioni
  - · Unità 1: Il banqueting
  - · Unità 2: Il buffe
- > Il Marketing
  - Unità 1 : Il marketing e le tipologie di clientela
- > I prodotti a marchio registrato
  - · DOP, IGT,STG

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- √ Verifiche orali
- √ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

# N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Giuseppe Peluso





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

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

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

# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Lentini Basilio

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

– Nuova edizione – M.T. Fantozzi, C. De Luca

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

# **Trimestre:**

- · Il fenomeno turistico (forme di turismo, turismo sostenibile e responsabile, cambiamenti negli stili alimentari, gli effetti del turismo sull'economia nazionale)
- Le fonti del diritto comunitario (gerarchia delle fonti del diritto in Italia, le Istituzioni dell'UE, le fonti del Diritto Comunitario, gli accordi internazionali)
- Le norme obbligatorie per l'impresa (obblighi dell'imprenditore, requisiti per l'avvio dell'impresa, obbligo delle scritture contabili, tutela della privacy, sicurezza e salute sul luogo di lavoro, TUSL, soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza, valutazione dei rischi, Documento di Valutazione dei Rischi)
- · Prevenzione incendi
- Le norme sulla sicurezza alimentare (La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola", piano di autocontrollo HACCP, controlli integrati nella filiera, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, informazioni al consumatore)
- · La disciplina dei contratti di settore (il contratto ristorativo, le caratteristiche, il contratto di catering e banqueting, norme da applicare ai contratti ristorativi, il Codice del Consumo, la Responsabilità del Ristoratore)
- Le norme volontarie (il sistema qualità, gli organismi di normazione e ISO, i marchi, i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, marchi di qualità dei vini, prodotti a km 0, i presidi slow food)

# **Pentamestre**

- Il marketing (concetti generali, il Customer Relationship Management, il marketing turistico territoriale)
- Le tecniche del marketing

- Marketing strategico e operativo
- Piano di marketing
- Analisi della situazione esterna (ricerche di mercato e analisi della domanda)
- Analisi della situazione interna (quota di mercato, posizionamento dell'impresa sul mercato, analisi SWOT)
- o Il ciclo di vita del prodotto
- Il marketing mix (prezzo, prodotto, comunicazione distribuzione)
- o Forme di pubblicità su internet
- o Controllo e valutazione dei risultati
- **Programmazione e controllo di gestione** (tempi della programmazione, il budget, come si costruisce il budget, analisi degli scostamenti, vantaggi e limiti del budget
- · Programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan
  - Fasi di realizzazione (analisi contesto esterno e analisi del contesto interno)
  - o Definizione delle strategie
  - I preventivi di impianto (il piano degli investimenti e il piano economicofinanziario)
  - Indici per la valutazione della convenienza economica (ROE e ROI)

La fase di start up

# STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Esercitazioni su excel

# 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 e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Basilio Lentini





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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

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

# RELAZIONE FINALE DI MATERIA

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Moka Aldo

Classe: 5C

Anno scolastico: 2020/2021

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

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

#### CONTENUTI DISCIPLINARI:

# NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

# La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:

- utilizzo di metodi di allenamento come circuiti multifunzionali;
- utilizzo di piccoli attrezzi e test motori.
- > Terminologia dei movimenti.

### Lo sport, le regole e il fair play:

- Conoscenza delle regole dei giochi sportivi e arbitraggio;
- giochi pre-sportivi;
- > pallavolo;
- basket;
- > calcio a 5;
- ➤ Workout

### Salute, benessere, sicurezza e prevenzione:

- > elementi di prevenzione e primo soccorso;
- ➤ B.L.S.D. e INFORTUNI:
- richiamo alle regole e alla prevenzione relative alla sicurezza, svolte nell'arco dell'intero corso scolastico.
- ➤ Educazione alla salute: cenni di educazione alimentare:

### Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico:

- Conoscere le possibili modalità di utilizzo delle conoscenze di discipline diverse per attività motorie e sportive in ambiente naturale;
- > Benefici dell'attività sportiva
- > Elementi di fisiologia ed anatomia

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

- Osservazione sistematica per ottenere informazioni analitiche sul processo di apprendimento delle abilità, delle capacità motorie e delle conoscenze specifiche della disciplina in palestra e nella DAD.
- Test relativi le capacità condizionali, al fine di determinare l'evoluzione delle capacità di forza, velocità, resistenza e mobilità articolare.
- Circuiti di abilità e destrezza per verificare l'evoluzione delle capacità coordinative.
- Verifiche scritte e orali (video-lezioni) proposte agli alunni esonerati e nella didattica a distanza.

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

l° Trimestre	4
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Il docente: prof. Moka Aldo





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

# **RELIGIONE CATTOLICA**

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5 C indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Religione e Religioni EDB

#### CONTENUTI DISCIPLINARI:

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

#### **TRIMESTRE**

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

#### **PENTAMESTRE**

- 4) RAZZISMO E INTOLLERANZA
  - Attività cooperativa e integrazione del tema del genocidio in Europa nel primo Novecento e compito autentico
  - Visione del film "Tolo-Tolo" di Luca Medici con relativi cineforum e questionario
  - "Aiutiamoli a casa loro" di Mohamed Ba
  - AGENDA 2030: Punto 10 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni" e Punto 16 "Pace, giustizia e istituzioni forti" con relativo debate svolto in DDI
- 5) LIBERTÀ RELIGIOSA E DI COSCIENZA art. 3, 8, 19 della Costituzione
- 6) AGENDA 2030: Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate svolto in DDI

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali

N° prove di verifica:

I° Trimestre: 3

II° Pentamestre: 3

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

La programmazione di alternativa alla religione cattolica svolta dalla prof.ssa BIGI LOREDANA coincide con quella del prof. di religione.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

I docenti: prof. Fabio Carmosino e prof.ssa Bigi Loredana

# EDUCAZIONE CIVICA

#### COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

A livello trasversale sulle varie discipline, si inserisce l'insegnamento dell'educazione civica per un totale di 33 ore annue. Con riferimento a quanto previsto dal curriculum verticale per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA, gli argomenti trattati nelle diverse macroaree della disciplina vengono così individuati

Rif. Curr. Vert.	Macroaree	Ore	Discipline			
COSTITUZI	COSTITUZIONE					
2	Costituzione	6	Diritto(2h)/storia (2h)/religione(2h)			
3	Istituzioni dello Stato italiano	8	Diritto(4h) /storia(4h)			
4	Studio degli statuti Regionali	1	Diritto			
5	Unione Europea	3	Diritto			
6	Gli organismi internazionali	2	Diritto			
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	2	Italiano(1h)/religione (1h)			
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva		Italiano(1h)/religione(1h)			
SVILUPPO SOSTENIBILE						
15	Tutela delle identità, produzioni e eccellenze territoriali e agroalimen.	4	Laborat.sala (2h)/Laborat. cucina(2h)			
20	Educazione alla salute e al beness.	5	Scienze motorie(2h)/Scienze alimenti(3h)			
CITTADINANZA DIGITALE						
•	•		•			
	TOTALE	33				

# PIA - PIANO INTEGRATIVO DEGLI APPRENDIMENTI

# Anno scolastico 2020/2021

# Recupero Piano Integrativo degli Apprendimenti dell'anno precedente

Classe: 5^C

DISCIPLINA	Argomenti indicati nel PIA anno 2019-20	Periodo di svolgimento anno 2020-2021
Italiano	A. Manzoni "I promessi sposi": cap.VI, cap. XXI, cap. XXXIV, cap. XXXVIII Produzione scritta: percorso in preparazione alla prova scritta  Giacomo Leopardi, la vita e le opere; Il pensiero e la poetica; Canti: "A Silvia", "Il sabato del villaggio", "L'infinito"	OTTOBRE
Storia	La seconda rivoluzione Industriale Colonie e imperi	OTTOBRE
Matematica	Disequazioni di secondo grado frazionarie e sistemi di disequazioni di secondo grado	Ottobre-Novembre
Lingua Francese	Les hypothèses; Les pronoms démonstratifs; Les adjectifs indéfinis.	Gennaio-Febbraio

	Les poissons Fromages, fruits et desserts; Les fromages français	
Lingua Inglese	NESSUNA INTEGRAZIONE	nessuna Integrazione
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	amministrativa della	
Scienze e cultura dell'alimentazione	NESSUNA INTEGRAZIONE	nessuna Integrazione
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	nessuna integrazione	nessuna Integrazione
Laboratorio di sala e vendita	nessuna integrazione	nessuna Integrazione
Scienze motorie e sportive	nessuna integrazione	nessuna Integrazione
Religione cattolica	NESSUNA INTEGRAZIONE	nessuna Integrazione
Alternativa alla religione	NESSUNA INTEGRAZIONE	nessuna Integrazione

# **SEZIONE D**

# UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

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

### a.s. 2021-2021

DENOMINAZIONE	Natale a tavola		
DESTINATARI	Classe 5^C		
	PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DEL PRANZO DI NATALE 2020 CON RICETTE DELLA TRADIZIONE		
PRODOTTO	La classe 5^C si è occupata dell'allestimento della sala (mise en place, disposizione dei tavoli, addobbi, progettazione e stampa dei menu) e della preparazione degli aperitivi (stuzzichini e bevande).		
COMPETENZE			
Organizzazione di un evento a tema .	EVIDENZE OSSERVABILI		
Svolgere la propria attivitá operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre	Saper declinare in contesto autentico la progettazione, preparazione e gestione di un evento enogastronomico con ampia partecipazione di persone, con riguardo ai seguenti obiettivi generali:		
figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualitá	<ul> <li>Saper individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio</li> <li>Progettare e organizzare un evento in un tempo limitato, comprendendo e coordinando le diverse esigenze del commitment;</li> <li>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti.</li> <li>Saper predisporre e organizzare in maniera</li> </ul>		

obietfivi da raggiungere;  > Saper allestire una sala per un banchetto o per un buffet in base allo spazio a disposizione  > Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.  > Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  > Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  > Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  > Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  > Prevedere e risolvere i problemi emergenti.   > Individuare i prodotti tipici di un territorio, conosceme le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  > Realizzare piatti con prodotti del territorio simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  > Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, enogastronomici		Organizzare il lavoro in funzione degli
per un buffet in base allo spazio a disposizione  > Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.  > Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  > Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  > Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  > Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  > Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  > Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  > Realizzare piatti con prodotti del territorio  > Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  > Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		obiettivi da raggiungere;
disposizione  Vilitzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.  Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Vilitzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		
<ul> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;</li> <li>Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;</li> <li>Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;</li> <li>Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;</li> <li>Prevedere e risolvere i problemi emergenti.</li> <li>Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti</li> <li>Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</li> <li>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi</li> </ul>		· ·
strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.  Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		<u>'</u>
servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.  Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche fecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		
ristorativi.  Imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		,
dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti;  Gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Valorizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Sostire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		Imparare a gestire la suddivisione
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Valorizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Valorizzare i linguagi settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		dell'evento/progetto in una serie di
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Villizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato;  Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		. •
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
<ul> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali</li> <li>➤ Gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità;</li> <li>➤ Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;</li> <li>➤ Prevedere e risolvere i problemi emergenti.</li> <li>➤ Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti</li> <li>➤ Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>➤ Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</li> <li>➤ Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi</li> </ul>		
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali  Contesto che richiede rapidità;  Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;  Prevedere e risolvere i problemi emergenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		·
<ul> <li>Lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo;</li> <li>Prevedere e risolvere i problemi emergenti.</li> <li>Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti</li> <li>Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</li> <li>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi</li> </ul>	=	
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro    Cooperativo;   Prevedere e risolvere i problemi emergenti.	le tradizioni locali	·
<ul> <li>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro</li> <li>Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti</li> <li>Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</li> <li>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi</li> </ul>		J
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		Prevedere e risolvere i problemi emergenti.
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		> Individuare i prodotti tipici di un territorio
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Qualitative e saperle esporre a potenziali clienti  Realizzare piatti con prodotti del territorio Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Realizzare piatti con prodotti del territorio Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		•
settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro  Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi	Utilizzare i linguagai	clienti
straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro    Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.     Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
interagire nell'ambito di lavoro  prodotti tipici.  Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		
Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi	percorsi di studio per	
anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi	interagire nell'ambito di	
esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi	lavoro	
settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi		
lessico del settore dei servizi		settore dei servizi per l'accoglienza turistico
turistici,alberghieri, enogastronomici		
		turistici, ai bergnieri, enogastronomici
TEMPI Da inizio ottobre a dicembre 2020.	TEMPI	Da inizio ottobre a dicembre 2020.

# ·Sala DISCIPLINE COINVOLTE ·Scienze degli alimenti ·Lingua italiana ·Cucina ·Francese · Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienze degli alimenti: calcolo calorico degli aperitivi e dei cocktail che verranno serviti. Cucina: studio delle caratteristiche dei prodotti del ATTIVITÁ territorio e delle tradizioni locali: realizzazione di piatti con prodotti tipici del territorio e della tradizione; progettazione di menù per tipologia di evento. Sala e vendita: studio delle origini e tipologie di banchetto: Conoscere le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e la disposizione dei tavoli per un banchetto. Conoscere le differenze tra banqueting e catering Esecuzione di piatti alla lampada. Lingua italiana: studio dei testi professionali e in particolare il testo regolativo. Stesura: la gestione di una sala ed esposizione orale della presentazione di un piatto. Francese: "L'organisation d'un banquet"- studio dei vari eventi per i quali organizzare un banchetto; studio della micro lingua di settore. Lavoro Autentico: Traduire. Tradurre un menu in lingua francese. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: individuazione dei criteri guida per definire il food cost (poi calcolati alla fine della spesa) e i prezzi del menu.

#### **SETTING**

- ➤ Le attività si svolgeranno prevalentemente in aula, per le discipline dell'area comune, e nei laboratori per le discipline di indirizzo e di scienze de cultura dell'alimentazione.
- ➤ La disposizione dei banchi varia a seconda delle esigenze didattiche: file, ferro di cavallo, a gruppi.
- Utilizzo di lavagna, videoproiettore/TV; PC. Utilizzo di presentazioni Power Point, filmati, documentazione cartacea, calcolatrici, strumenti di laboratorio per le discipline di indirizzo
- L'insegnante interagisce con gli alunni in posizione dinamica all'interno della classe/laboratorio.
- Soltanto la parte finale dell'evento, il servizio effettivo in sala e cucina, sono completamente gestiti dai docenti di sala e cucina.

#### **METODOLOGIA**

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

- > lezione frontale partecipata
- > brainstorming:
- > problem solving:
- > learning by doing
- > cooperative learning
- > peer tutoring

**Scienze degli alimenti**: ragionamento critico sui prodotti serviti

**Sala e vendita**. Problem solving; learning by doing; cooperative learning; brainstorming

**Lingua italiana.** Lezione frontale; attività di ricerca; Lezione partecipata; Learning by doing; Cooperative learning.

**Cucina**: Problem solving; learning by doing; cooperative learning; brainstorming.

**Francese**: Lavoro a piccoli gruppi e attività di ricerca e traduzione con produzione scritta di un testo in lingua straniera relativo alla presentazione del servizio in sala svolto dalla classe, nonché descrizione del Menu e delle bevande.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: problem solving; learning by doing; cooperative learning.

INCLUSIVITÁ	> Supporto individualizzato con spiegazioni		
	ulteriori per alunni in difficoltà.		
	Riduzione/semplificazione delle esercitazioni.		
	Proposta di pause durante le esercitazioni.		
	> Strumenti alternativi per stili cognitivi diversi (es.:		
	presentazione di una mappa al posto del testo		
	descrittivo, ecc.).		
	Incoraggiamento (Empowerment).		
	<ul> <li>Attività di peer tutoring</li> </ul>		
	Scienze degli alimenti: strumenti compensativi e dispensativi. Peer tutoring.		
	Cucina: attività di peer tutoring; Incoraggiamento		
	(Empowerment).		
	Sala e vendita: attività di peer tutoring;		
	Incoraggiamento (Empowerment).		
	Lingua italiana: Strumenti dispensativi.		
	Francese. Attività di peer tutoring e Empowerment ;		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura		
	ricettiva: attività di peer tutoring e Empowerment.		
VERIFICA	Ogni studente è stato valutato al termine dell'attività didattica da parte dei docenti che hanno partecipato alla realizzazione dell'UDA attraverso la rubric di valutazione delle competenze allegata		

# **AUTOVALUTAZIONE**

PUNTI DEBOLI	PUNTI FORTI
<ul> <li>Scienze degli alimenti: scarsa comunicazione e collaborazione trai ragazzi.</li> <li>Cucina: difficoltà nell'organizzazione.</li> <li>Sala e vendita: difficoltà nell'organizzazione.</li> <li>Lingua italiana. Alcuni alunni riscontrano una difficoltà iniziale nella stesura dell'elaborato e nella consegna della stessa.</li> <li>Francese: Iniziale difficoltà di collaborazione. L'organizzazione iniziale con distribuzione errata dei ruoli nella individuazione dei gruppi di lavoro.</li> <li>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: Scarsa comunicazione e organizzazione nei gruppi</li> </ul>	<ul> <li>Scienze degli alimenti: ciascuno ha mostrato le proprie competenze.</li> <li>Cucina: ciascuno ha mostrato le proprie competenze e capacità pratiche.</li> <li>Sala e vendita: saper allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.</li> <li>Lingua italiana: viene valorizzata la capacità degli alunni di attuare collegamenti e inferenze tra le varie discipline coinvolte e le conoscenze del percorso di studi svolto negli anni precedenti.</li> <li>Francese. Il confronto all'interno di ogni gruppo e tra i vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse di collaborazione e unione. Risoluzione dei conflitti interni alla classe.</li> <li>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: imparare ad usare un software importante nell'ambito lavorativo è stato un fattore determinante nell'apprendimento.</li> </ul>

PROGETTAZIONE	La programmazione è stata abbastanza articolata anche se si sono riscontrate difficoltà, a causa della mancanza di momenti di confronto dedicati alla pianificazione dell'UDA con i colleghi delle discipline coinvolte al di fuori delle riunioni del consiglio di classe.
ORGANIZZAZIONE	L'organizzazione del lavoro è stata efficace anche se a volte difficoltosa, a causa della mancanza di tempo da dedicare alla condivisione e al monitoraggio dello stato di avanzamento dell'attività proposta. Per il resto le fasi del lavoro sono state quasi sempre svolte con i materiali necessari e nei tempi programmati.
STRATEGIE DIDATTICHE	Le strategie didattiche sono risultate efficaci per ogni disciplina. In particolare le attività di peer tutoring hanno permesso di aiutare e motivare gli alunni con maggiori difficoltà.

# RUBRIC di valutazione:

punti	1	2	3	Total e punti	Life skill
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato con un lieve ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.		responsabilit à
Conoscenza dei contenuti	Lo studente non sa rispondere a domande sull'argomento dimostrando di conoscerlo solo superficialment e	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 intrepretare l'informazion e
Qualità della prestazione	Lo studente non è del tutto autonomo nello svolgere i compiti assegnati.	Lo studente è capace di svolgere autonomament e i compiti assegnati	Lo studente è capace di svolgere autonomament e i compiti assegnati, arricchendo il proprio lavoro con creatività e originalità.		Comunicare
Capacità di collaborazion e	Lo studente fatica a trovare strategie di lavoro comuni con i compagni	Lo studente lavora in modo abbastanza collaborativo con i compagni	Lo studente lavora in modo collaborativo, mettendo in gioco le proprie potenzialità e valorizzando i contributi dei compagni		Relazionarsi, collaborare
				Max 12	