IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

CLASSE 5^F

INDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTONOMIA"

ANNO SCOLASTICO 2020/21

SOMMARIO

Sezione A 4

L'Istituto Nelson Mandela 4

Traguardi in uscita 4

Didattica digitale integrata (ddi) 5

Piano orario 8

Elenco degli alunni 9

Composizione del consiglio di classe 10

Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali 11

Nuclei interdisciplinari 14

Attività extra-curricolari 17

Verifiche e valutazioni 18

Elementi e criteri per la valutazione finale 22

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato 23

Attività Integrative 24

Attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza 25

Interventi di recupero 25

Valutazione e crediti 25

Profilo in uscita 26

Risultati di apprendimento dell'area comune 26

Competenze dell'area comune 27

Competenze dell'area umanistica 27

Competenze dell'area scientifica 28
Competenze dell'area tecnico-professionale 28
Sezione B 29
Esperienze dI PCTO 29
Sezione C 30
Programmazione delle discipline 30
ITALIANO 30
STORIA 36
MATEMATICA 44
LINGUA INGLESE 47
FRANCESE 51
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 55
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE Sala e vendita 59
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE cucina 62
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA 65
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 69
RELIGIONE 72
EDUCAZIONE CIVICA 75
Recupero Pia anno precedente 78
Sezione D 80
UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO 80
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^F 89

Sezione A

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

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

TRAGUARDI IN USCITA

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

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

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

- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita".

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

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)

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

La **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA** 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

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

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
di cui in compresenza			*66**		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561	561
di cui in compresenza			*66**		

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.
Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.
** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.
(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	14 ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNO PRECEDENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CALABRESE GIUSEPPE	Sì	NO
STORIA	CALABRESE GIUSEPPE	Sì	NO
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA	NO	NO
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA	Sì	Sì (4^)
LINGUA FRANCESE	GOUSSOT ENRICO	Sì	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MUSI VALENTINA	Sì	Sì (3^,4^)
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE	NO	NO
LAB. DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	BIFARO ALESSANDRO	Sì	Sì (2^3^4^)
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	LENTINI BASILIO	Sì	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LARCINESE SANDRO	NO	Sì (4^)
RELIGIONE	CAMORSINO FABIO	NO	NO
SOSTEGNO	GALLI MARIANGELA	NO	Sì (2^3^4^)
SOSTEGNO	RUBINO ROBERTO	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	Scienze degli alimenti	Diritto e tecnica amministrativa	Lab.serv.enog. sala e vendita	La. serv. enog. cucina	Scienze motorie	Religione
Lezione frontale	**X**	**X**	**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**x**		
Lezione dialogata	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**x**		**X**
Dibattito in classe	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**x**		**x**
Esercitazioni individuali in classe			**X**	**X**	**X**		**X**				**x**
Esercitazioni a coppie in classe		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**				**x**
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe			**X**	**X**	**X**	**X**					
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**	**x**	
Relazioni su ricerche individuali e collettive			**X**			**X**	**X**			**x**	
Esercitazioni grafiche e pratiche				**X**	**X**		**X**		**X**		
Lezione seguita da esercizi applicativi		**X**	**X**	**X**	**X**		**X**				
Problem solving	**X**	**X**			**X**	**X**	**X**	**X**	**x**	**x**	**x**
Brain storming	**X**	**X**	**X**		**X**		**X**	**X**	**x**	**x**	**x**

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	Scienze degli alimenti	Diritto e tecnica	Lab. serv. enog. Sala e	Lab. serv. enog. cucina	Scienze motorie	Religione
MATERIALI											
Libri di testo	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**x**		
Altri testi	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**					**x**	
Dispense	**X**	**X**			**X**	**X**		**X**	**x**		
Internet	**X**	**X**				**X**	**X**	**X**	**x**	**x**	**x**
Software didattici											
LABORATORI											
Laboratorio di informatica											
Laboratorio musicale											
Laboratorio multimediale/linguistico			**X**								
Laboratorio di fisica/chimica/scienze											

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

NUCLEI INTERDISCIPLINARI

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

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE
1	Gli alimenti e la qualità alimentare	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Francese
2	Sustainable food Sistemi alimentari sostenibili	Scienze degli alimenti
		Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm. va
		Inglese Francese
3	La funzione e il suo studio	Matematica
4	Gli O.G.M. e Novel food	Lab. di sala
		Lab. di cucina
		Scienze degli alimenti Francese Inglese
5	Banqueting e Catering (Banquets vs Buffets)	Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm. va Inglese Lab. di sala
6	Il futurismo tra storia e letteratura	Storia

		Italiano
7	Disturbi alimentari	Religione
		Scienze degli alimenti Francese
		Lab. di cucina Inglese
8	La globalizzazione	Scienze degli alimenti
		Lab. di cucina
		Diritto e Tecnica Amm. va Francese
9	Il Decadentismo	Italiano
		Storia
10	H.A.C.C.P. e sicurezza alimentare	Scienze degli alimenti
		Diritto e Tecnica Amm. va Francese
		Lab. di cucina
11	Il cibo nelle grandi religioni	Lab. di cucina
		Religione
		Scienze degli alimenti
12	I marchi di qualità alimentari Prodotti e menù a Km 0	Diritto e Tecnica Amm. va Inglese Lab. di cucina Scienze degli alimenti
13	Gli stili di vita Cibo e salute (piramide alimentare, The Eatwell plate, My plate)	Lab. di cucina Lab. di sala

	B.M.I. – Indice di massa corporea	Francese Inglese Scienze degli alimenti
14	Dieta mediterranea e altri stili dietetici tra cibi e cultura	Inglese Francese Lab. di sala Lab. di cucina Scienze degli alimenti Tecnica amministrativa
15	Altre diete e diete speciali per intolleranze e allergie Menù speciali Lista dei vini Il menù	Inglese Francese Lab. di sala Lab. di cucina Scienze degli alimenti

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:

- ✓ 23/04/2021: Orientamento a.s. 2020/2021 incontro organizzato dalla Camera di Commercio di Re, "Sospesi tra il non più e il non ancora".

- ✓ Gennaio 2020: attività di orientamento condotto da IFOA progetto S.T.E.M. Tesh. Uno degli obiettivi principali dell'incontro è quello di sostenere gli studenti nel momento di transizione tra scuola-lavoro.
- ✓ Visita al SIGEP di Rimini (22/01/2020).
- ✓ Seminari e laboratori per alunni meritevoli: giovedì 23/01/2020, c/o Museo del Tricolore, Teatro Valli, Duomo e azienda "Bellarosa" – pranzo e visita 8-15-gita per il triennio; mercoledì 29/01/2020, c/o Palazzo Ducale, "Armi ed eserciti della 2^ G.M." Gli incontri si sono svolti durante le 2 settimane di recupero e potenziamento.
- ✓ 04/06/2020: Incontro con AIDO, ADMO, CROCE VERDE dalle 9:00 alle 10:00.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Questionari a risposta chiusa		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**x**		
Quesiti vero/falso		**X**		**X**	**X**	**X**			**x**	**x**	**x**
ALTRE TIPOLOGIE											
Esercizi di grammatica		**X**	**X**	**X**							
Simulazioni (Invalsi…)	**X**		**X**	**X**	**X**		**X**				
Esperienze di laboratorio								**X**	**x**		
Esercizi e test motori										**x**	
Test di ascolto			**X**								

VALUTAZIONE

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

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

Definizione di fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale

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

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

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

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

u

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE			
CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	LIV.
Valutazione formativa			
Partecipazione	Partecipazione attiva e regolare alle attività disciplinari	L'alunno partecipa attivamente, con regolarità e in modo adeguato a tutte le attività proposte	9-10
		L'alunno partecipa con regolarità alle attività proposte	7-8
		L'alunno partecipa sufficientemente alle attività proposte	6
		L'alunno partecipa saltuariamente alle attività	5
		L'alunno non partecipa alle attività	1-4
Collaborazione e cooperazione	Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno è capace di lavorare in maniera collaborativa e svolge la funzione di facilitatore per l'apprendimento nel gruppo dei pari	9-10
		L'alunno rispetta dinamiche e regole condivise di gruppo; collabora, se richiesto, con i compagni di classe per le attività proposte	7-8
		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
Autonomia	Esecuzione autonoma delle consegne e capacità di problem solving	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
		L'alunno è autonomo, ma non sempre ben organizzato, nello svolgimento delle attività	6
		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 efficacemente in funzione della situazione, anche attraverso gli strumenti digitali	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
		L'alunno necessita di sollecitazioni nell'interazione e usa in modo sufficientemente adeguato gli strumenti digitali	6
		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			
Conoscenze disciplinari	Conoscenza e approfondimento dei contenuti disciplinari	Padroneggia un elevato numero di contenuti puntuali e approfonditi	9-10
		Conosce un buon numero di contenuti	7-8
		Conosce i contenuti essenziali della disciplina	6
		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
Competenze disciplinari	Capacità di esposizione	Espone in modo autonomo e ricco sul piano lessicale e sintattico ed è capace di utilizzare gli specifici registri linguistici	9-10
		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	Comprende in modo autonomo e completo ed è capace di contributi personali	9-10
		Comprende in modo corretto e consapevole; l'applicazione è valida e senza errori	7-8
		Comprende in modo complessivamente corretto; l'applicazione è lenta e meccanica	6
		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
	Analisi e sintesi	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	
COLLABORAZIONE E COOPERAZIONE	Capacità di lavorare in gruppo		COMPETENZE DISCIPLINARI	Capacità di esposizione	
				Comprensione e applicazione	
				Analisi e sintesi	
AUTONOMIA	Esecuzione autonoma delle consegne e capacità di problem solving		TOTALE VALUTAZIONE SOMMATIVA (TOTALE : 4)		
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)
Partecipazione	1. Accede alle piattaforme per la didattica a distanza (Google Suite)					
	2. Partecipa regolarmente alle attività					
	3. 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					
Collaborazione e cooperazione	1. 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 nell'apprendimento e nelle competenze digitali					
	3. Si adatta al mutato contesto educativo					
	4. Dimostra atteggiamento positivo e corretto durante l'interazione didattica anche a distanza					
	5. Rispetta il Regolamento di Istituto e della DDI					
Autonomia	1. Esegue le consegne in modo autonomo					
	2. Dimostra spirito di iniziativa e capacità di personale rielaborazione dei materiali/attività proposte					
	3. 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					
	5. Comprende le attività e le consegna richieste					
Competenze comunicative	1. Rispetta le modalità operative e i tempi stabiliti dal docente					
	2. Si mostra disponibile al dialogo educativo e al confronto					
	3. Ascolta e si confronta rispettando le opinioni altrui					
	4. 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 3 giugno 2021.

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

ARGOMENTO	**DESCRIZIONE**	**N. GIORNI**	**ADESIONI**
Viaggio d'istruzione con esperienza di alternanza scuola lavoro	Viaggio didattico a Voreppe (3° anno) 11/02-15/02 a.s. 2017/2018	6	Tutta la classe
Progetto regionale "SFIDE"	Realizzazione di un piatto e relativo video promozionale nella categoria dell'ANBI ovvero la bonifica		Tutta la classe
Fiera di settore	FICO (BO) Febbraio 2020 (4°)	1	Tutta la classe
Fiera di settore	Sigep – Rimini (4°anno) a.s. 2019/2020	1	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita	09/02/2021 incontro con Esercito Italiano	1	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita	01/02/2021 incontro con ITS Tech e Food	1	Tutta la classe

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER LE COMPETENZE DI CITTADINANZA

ARGOMENTO	DESCRIZIONE	N. ORE	ADESIONI
S. Patrignano (RN)	Uscita didattica, 12/04/2019	In giornata	Totale
Incontro on line	"Acqua da Mangiare", 09/03/2021	1	Totale

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 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 paramenti 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 alla lingua settoriale

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

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

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

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

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

Sezione B

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 monte ore di frequenza dei PCTO, coerente con quanto delineato dal d. lgs. N. 77 del 2005, e così rinominati dall'art.1 co. 784 della l. 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

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: Giuseppe Calabrese

Classe: V F

Anno scolastico: 2020-2021

Libro di testo: A. Roncoroni "La mia letteratura" vol. 2-3, Signorelli scuola editore.

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**✓Il Romanticismo in Europa** •Neoclassicismo e Romanticismo **✓ Giacomo Leopardi** • Biografia dell'autore • Il pensiero e la poetica • Operette morali →"Dialogo della Natura e di un Islandese" →"Dialogo di un venditore d'almanacchi e di un passeggere" • Gli Idilli e i Canti →"L'Infinito" →"A Silvia" →"Il sabato del villaggio" →"A sé stesso" → "Il passero solitario" **✓Dal Naturalismo al Verismo** • L'età del Positivismo • Il naturalismo francese → Emile Zola » "Gervaise e l'acquavite" • Il verismo in Italia → Luigi Capuana » "Il medico dei poveri" **✓ Giovanni Verga** • Biografia dell'autore • Il pensiero e la poetica → Il materialismo e il determinismo → Eclissi dell'autore → Regressione → Straniamento → Discorso indiretto libero • Le Novelle rusticane →"Rosso Malpelo" → "La roba" • I Malavoglia → "La famiglia Malavoglia" → "L'addio di 'Ntoni" • Mastro-don Gesualdo → "La morte di Gesualdo"

	✓ Il Decadentismo • L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo • La poesia francese nel secondo Ottocento →Baudelaire » "L'albatro" • Il simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé • Il romanzo decadente → Oscar Wilde » "La bellezza come unico valore" » "Dorian Gray uccide l'amico Basil" **✓ Gabriele D'Annunzio** • Biografia dell'autore • Il pensiero e la poetica → Estetismo → Superomismo → Panismo → Sensismo • I romanzi → Il piacere » "L'attesa dell'amante" →Il Notturno. » "Scrivo nell'oscurità" • Le Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi → Alcyone » "La sera fiesolana" » "La pioggia nel pineto" **✓Giovanni Pascoli** • Biografia dell'autore • Il pensiero e la poetica → "Il fanciullino" → "La grande proletaria si è mossa" • "Myricae" → "Lavandare" → "Novembre" → "L'assiuolo" → "X Agosto" • "Canti di Castelvecchio" → "Il gelsomino notturno" **✓ Il primo Novecento: un'epoca nuova**

	• Le novità scientifiche • La relatività di Einstein • Freud e la scoperta dell'inconscio • Psicoanalisi e letteratura • Società di massa e alienazione • Le Avanguardie storiche• Il nuovo romanzo europeo • Poesia e prosa in Italia ✓ **Il Futurismo** • La poesia del nuovo secolo in Italia • Filippo Tommaso Marinetti: il Futurismo → "Manifesto del Futurismo" → "Manifesto tecnico della letteratura futurista" → "Il bombardamento di Adrianopoli" → "Manifesto della cucina futurista" ✓ **Luigi Pirandello** • Biografia dell'autore: la vita e le opere • Il pensiero e la poetica → "L'umorismo" • "Novelle per un anno" • "Il fu Mattia Pascal" → "La nascita di Adriano Meis" → "Io e l'ombra mia" → "Nel limbo della vita" • "Uno, nessuno e centomila" → "Un piccolo difetto" → "Un paradossale lieto fine" ✓**Italo Svevo** • Biografia dell'autore: la vita e le opere • Il pensiero e la poetica → Il testo manifesto • "La coscienza di Zeno" → "Prefazione e Preambolo de La coscienza di Zeno" → "L'ultima sigaretta" → "Il fidanzamento di Zeno" ✓ **Il Novecento: primo e secondo dopoguerra tra impegno e disimpegno** • Il pensiero del Novecento: Esistenzialismo e Marxismo • Intellettuali e cultura nell'Italia fascista • Il ruolo delle riviste • Oltre l'italianità culturale: "Solaria" • Il nuovo impegno del dopoguerra • La lirica: tra Ermetismo e

	Antinovecentismo • La narrativa: dalla "prosa d'arte" al Neorealismo ✓ **Giuseppe Ungaretti** • Biografia dell'autore: la vita e le opere • Il pensiero e la poetica • "L'Allegria" → "Veglia" → "Il porto sepolto" → "Fratelli" → "Soldati" → "Sono una creatura" → "San Martino del Carso" • "Sentimento del tempo" • "Il dolore" → "Non gridate più" ✓ **Il Novecento: il Neorealismo** • La stagione dell'impegno • Nasce il Neorealismo • Le tematiche e le scelte formali • Evoluzione e limiti • Scrivere per non dimenticare: la memoria dell'Olocausto • Primo Levi: testimoniare e comprendere ✓ **Primo Levi** • Biografia dell'autore •"Se questo è un uomo": → "Questo è l'inferno"

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	4
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. Giuseppe Calabrese

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: Giuseppe Calabrese

Classe: V F

Anno scolastico: 2020-2021

Libro di testo: V. Calvani, "Storia e progetto" vol. 4-5, Mondadori scuola editore.

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ **La Seconda rivoluzione industriale** • I caratteri della Seconda rivoluzione industriale • Il perno della rivoluzione è l'elettricità • Dalle ricerche sull'elettricità al telegrafo senza fili e ai raggi X • Una nuova fonte di energia è il petrolio • L'acciaio, il "metallo perfetto" • La chimica, base delle nuove industrie • Ancora la chimica: dalla fotografia al cinematografo • Grazie alla chimica nasce la medicina moderna • La chimica al servizio dell'industria alimentare • L'alimentazione volta pagina • Diminuiscono le morti post-partum • Si scopre l'importanza dell'igiene • Thomas Alva Edison • La nascita dello shopping ✓**Colonie e imperi** • La seconda fase dell'espansione europea • La "missione civilizzatrice" dell'uomo bianco • La differenza fra colonizzazione e colonialismo • Il colonialismo ha ambizioni imperiali • La Conferenza di Berlino dà inizio alla spartizione dell'Africa • L'Africa dalla spartizione coloniale agli Stati attuali • Droga inglese per la popolazione cinese • L'India, "perla" dell'Impero britannico • L'imperialismo "informale" degli Stati Uniti ✓**La Belle époque e la società di massa** • La Belle époque: un mondo più piccolo perché più veloce • I tre centri dello sviluppo industriale • Le banche e i piccoli risparmiatori • Le automobili Ford: il "taylorismo" e la catena di montaggio • Il sistema Ford • 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? • Pubblicità di massa per un mercato di massa

	• Le donne nella società di fine Ottocento ✓ **L'Italia industrializzata e imperialista** • Il Novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti • Due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori • Il progetto politico di Giolitti • Le grandi riforme sociali e politiche • 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 • La grande proletaria si è mossa ✓ **L'Europa verso la guerra** • Un clima di tensione tra le nazioni europee • "Pangermanesimo" e imperialismo in Germania • Il "revanscismo" in Francia • L'antisemitismo e il "caso Dreyfus" • Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra • La crisi dell'Impero russo • L'arretratezza della Russia • La rivoluzione del 1905 • L'Impero russo e la Transiberiana • 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 ✓ **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 • Interventisti e neutralisti • L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli Alleati • Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto • Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana • Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal

	conflitto • L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati • La sconfitta della Germania e dell'Austria • Francesco Giuseppe e Sissi • La tecnologia nella Grande guerra • Vita in trincea ✓ **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 Jugoslavia • 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 dà inizio a un difficile dopoguerra • Il fallimento della Conferenza di Parigi • La grande epidemia • Trieste Asburgica • Milano e la Lombardia tra natura e industrializzazione ✓ **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 grandi vittime dello stalinismo • 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 • Stalin ✓ **Mussolini, "inventore" del fascismo** • Gli italiani si inchinano al Milite ignoto • Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche • Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media • I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il Biennio rosso • Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista • Le destre individuano due obiettivi: il primo lo persegue D'Annunzio occupando Fiume… • …il secondo lo realizza Mussolini fondando i Fasci di combattimento • Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo • "Bisogna terrorizzare" • L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine • La Marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio • Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario • L'assassinio di Matteotti • L'Italia prima si indigna, poi si adegua: la posizione del duce si rafforza • Mussolini oratore • Il duce vara le Leggi fascistissime e fonda il regime • Un'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti • Con i Patti lateranensi finisce l'ostilità della Chiesa verso lo Stato • La "Convenzione finanziaria" e le altre norme del Concordato • Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini • La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero

	• Benito Mussolini ✓ **1929: la prima crisi globale** • La guerra ha arricchito gli Stati Uniti • L'economia americana cresce a ritmi prodigiosi • Il sistema liberista non si occupa delle sacche di povertà • I mercati si contraggono • 24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street • 29 ottobre: il crollo del sistema bancario • Dal crack deriva la Grande depressione • La Grande depressione si propaga al mondo • Il presidente Roosevelt reagisce con il New Deal • La crisi è solo colpa di gente senza scrupoli ✓ **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 • La teoria dello "spazio vitale" • Hitler, che ha fondato il Partito nazista, vince le elezioni in un Paese di nuovo in rovina • Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere • 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 reazione degli ebrei e del mondo di fronte alle leggi razziali • 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, "vassallo di Hitler", emana le Leggi razziali • Comincia la vendetta: la "Grande Germania", la Cecoslovacchia e il "corridoio di Dànzica" • "Una gioventù che spaventerà il mondo"

	• Adolf Hitler ✓ **La Seconda guerra mondiale** • Una guerra veramente "lampo" • L'Italia entra in guerra • La Battaglia d'Inghilterra • Lacrime e sangue • L'attacco all'Unione Sovietica • La legge "Affitti e prestiti" e la Carta Atlantica • Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti • Il "Nuovo ordine" nei Paesi slavi • L'Olocausto • Dalla vita normale alle fosse comuni • 1943: la svolta nelle sorti della guerra • Il crollo del Terzo Reich • La resa del Giappone e la fine della guerra • Le invenzioni, dalla guerra all'uso quotidiano ✓ **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 del 1943: l'Italia si arrende • L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò • La Repubblica di Salò arruola i giovani e fa fucilare i membri del Gran Consiglio • Si formano i gruppi partigiani coordinati dal CLN • La "svolta di Salerno" determina la formazione di un governo credibile nel Regno del Sud • Scoppia una lacerante Guerra civile, ma la Resistenza restituisce dignità all'Italia • Arriva il giorno della Liberazione • Le foibe slovene e le foibe di Tito • Un altro dramma del Nord-Est: i profughi istriani

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	4

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Giuseppe Calabrese

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

MATEMATICA

Docente: Roncroffi Chiara

Classe: 5F

Indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

Anno scolastico: 2020/2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	<u>Programma:</u> 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 E DOMINIO DELLE FUNZIONI, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITÀ. I LIMITI E LE RELATIVE FORME, PROPRIETÀ DEI LIMITI, FORME INDETERMINATE. FUNZIONI CONTINUE, PUNTI DI DISCONTINUITÀ E ASINTOTI. INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE. La simulazione della prova INVALSI è stata effettuata in data 15 Febbraio 2021. La prova INVALSI è stata effettuata in data 19 Aprile 2021.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Simulazione INVALSI

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

Castelnovo nè monti,15 maggio 2021

Il docente: prof. Chiara Roncroffi

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa Nardini Giulia

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

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: i testi di riferimento sono *Light the Fire* di Assirelli, Vetri, Cappellini, ed. Rizzoli (2019) e *Complete Invalsi* di Basile, D'Andria Ursoleo e Gralton, ed. Helbling (2018).

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**MODULO 1 – FOOD CULTURE AND LIFESTYLE** Aperitivo Street food Taking afternoon tea Food tourism The magic power of chocolate **MODULO 2 – MENUS AND MEALS** - **Menus** Menu basics Breakfast, brunch, lunch and dinner menus Designing menus - **Catering for special occasions** Banquet and buffets Tips for a perfect buffet Special menus (particular focus on the religious menus) Wine lists; food and wine matching Wine classification and labelling - Communication Taking orders and ordering food **MODULO 3 – FOOD AND HEALTH** - **Healthy eating** A healthy life style and nutrients The food pyramid and food groups Healthy plates: The Eat well Plate and My Plate Eating disorders (anorexia, bulimia and compulsive overeating)

	- **Diets** The Mediterranean diet Food allergies and intolerances Celiac disease Alternative diets - Communication Giving advice: Should/Ought to/Had better Talking about eating habits and lifestyle **MODULO 4 – THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY** - **Responsible food consumption** Promoting a sustainable diet and organic food GMOs Slow food and 0 Km food Food waste reduction* **MODULO 5 – PREPARING FOR INVALSI** Durante l'anno sono stati affrontati vari testi scritti e orali di livello B1 e B2 in preparazione alla prova Invalsi. È stata inoltre svolta una simulazione in data16/02: 2 listening B1; 1 listening B2; 2 reading B1; 1 reading B2. (*tematica non ancora affrontata in data 15/05)

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2021

Il docente: prof.ssa Nardini Giulia

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

FRANCESE

Docente: ENRICO GOUSSOT

Classe: 5^ F

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Côté cuisine, côté salle

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1° NUCLEO : JE PARLE D'UNE RECETTE** **Compétences communicatives :** ✓ Savoir se présenter ; ✓ Parler d'une recette ; ✓ Parler de ses préférences ; ✓ Les actions en cuisine ; **Réflexion linguistique :** ✓ Le présent de l'indicatif ; ✓ Il faut – il y a ; ✓ Qu'est-ce que c'est ? ✓ C'est / Ce sont **2° NUCLEO : LES ELEMENTS D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE** **Compétences communicatives :** ✓ S'informer ; ✓ Situer dans l'espace ; ✓ Décrire ; ✓ Donner des règles ; ✓ Les équipements professionnels ; ✓ Expliquer des recommandations. **Réflexion linguistique :** ✓ La préposition de lieu ; ✓ Les adverbes de lieu et les locutions adverbiales ; **3° NUCLEO : LES FRITES BELGES, ENTRE HISTOIRE ET CULTURE** **Compétences interculturelles :** L'histoire des frites belges **4° NUCLEO : IDENTIFIER UNE BOISSON** **Compétences communicatives :** ✓ Identifier une boisson ; ✓ Parler d'un goût d'une boisson ; ✓ Décrire une boisson, un aliment ; ✓ Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson. ✓ Savoir parler des différents vins. ✓ Savoir parler du métier de sommelier. **Réflexion linguistique :** ✓ L'imparfait ; ✓ Les verbes en –ger, -cer, -ier, -yer. **Compétences interculturelles :** ✓ La France et ses vins **5° MODULO : MANGER SAIN, LE REGIME MEDITERRANEEN** **Compétences communicatives :**

	✓ Parler d'un régime, d'une diète ; ✓ Avoir les mots pour parler de cuisine et santé **Réflexion linguistique :** ✓ Y et EN ; ✓ Le but avec le subjonctif. **Compétences interculturelles :** Le régime méditerranéen **6° MODULO: JE PROMUE UN RESTO** **Compétences communicatives :** ✓ Promouvoir un restaurant dans un site web ; ✓ Parler des différentes formes de cuisine ; **Réflexion linguistique :** ✓ La forme passive ; ✓ Les pronoms relatifs simples ; ✓ Les pronoms possessifs ; ✓ Le gérondif ; ✓ La conséquence. **Compétences interculturelles :** ✓ Les différentes typologies de restauration dans les pays francophones ; Les cuisines des pays francophones.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	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. Enrico Goussot

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Musi Valentina

Classe: 5°F

Anno scolastico: 2020/2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI :

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	***I TRIMESTRE*** Sicurezza alimentare e sistema di certificazione della qualità: HACCP Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Monografie di alcune patologie Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento e LARN Dieta razionale ed equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico; orientarsi nella scelta degli alimenti ***II PENTAMESTRE*** Dieta razionale nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. Dieta in gravidanza, allattamento, età evolutiva, terza età e dello sportivo. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:

	obesità Correlazione tra dieta e patologie: ipertensione, diabete e malattie cardiovascolari, aterosclerosi, sindrome metabolica, tumori; la dieta come terapia. Disturbi del comportamento alimentare, alcolismo, allergie ed intolleranze alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; evoluzione dei consumi in Italia nell'ultimo secolo. Nuovi prodotti alimentari: *novel food* Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

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	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. Musi Valentina

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: ALFANO MICHELE

Classe : 5^F

Anno scolastico : 2020 -21

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

CONTENUTI DISCIPLINARI :

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

OBIETTIVI

	Conoscere e saper fare
	• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail • Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, conriferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. •
	Essere • Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.

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

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
II 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

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente: Bifaro Alessandro

Classe: VF

Anno scolastico . 2020 - 21

Libro di testo: LA NUOVA CUCINA PROFESSIONALE

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Prima della didattica a distanza La ristorazione commerciale e collettiva Il catering I Banqueting Varie tipologie di conservazione

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Durante la didattica a distanza La piramide alimentare Classificazione in gamme La qualità degli alimenti La qualità certificata Iso 9001 I Marchi

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3 prove Pratiche
II° Pentamestre (DAD)	2 verifiche a risposta multipla (DAD)

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. Alessandro Bifaro

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Lentini Basilio

Classe: 5^F

Anno scolastico: 2020 -2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

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** o Marketing strategico e operativo o Piano di marketing

	o Analisi della situazione esterna (ricerche di mercato e analisi della domanda) o Analisi della situazione interna (quota di mercato, posizionamento dell'impresa sul mercato, analisi SWOT) o Il ciclo di vita del prodotto o 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** o Fasi di realizzazione (analisi contesto esterno e analisi del contesto interno) o Definizione delle strategie o I preventivi di impianto (il piano degli investimenti e il piano economico-finanziario) o Indici per la valutazione della convenienza economica (ROE e ROI) o La fase di start up

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Esercizi su excel

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo nè Monti,15 maggio 2021.

Il docente: prof. Basilio Lentini

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof. SANDRO LARCINESE

Classe:5^F

Anno scolastico:2020 -2021

Libro di testo: L'allenamento, benessere, capacità motorie delle Scienze Motorie e dell'educazione alla salute. Gruppo Editoriale il Capitello. G. Balboni, F. Moscatelli, L. Accornero, N. Bianchi. (libro consigliato)

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	- Dieta mediterranea e stili di vita (educazione alla salute e al benessere); - Ruolo dell'educazione civica nella società (lo sport, le regole ed il fair play); - La comunicazione il ruolo culturale ed espressivo della corporeità in collegamento con altri linguaggi; - Sport di squadra e fondamentali tecnici; - Allenarsi a casa con materiali e strumenti codificati e non codificati; - Lo sport in ambiente naturale, opportunità e scoperta.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

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. Sandro Larcinese.

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

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

RELIGIONE

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5^F

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.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Fabio Carmosino

EDUCAZIONE CIVICA

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

N.	MACROAREE	DISCIPLINA	ARGOMENTO	N° ORE TOTALI	ORE TRIM.	ORE PENTAM.	DATA
2	Costituzione	Diritto	Principi fondamentali della Costituzione (artt. 1-13), art. 36 (diritti dei lavoratori), art. 40 (diritto di sciopero), art. 41 (libertà di iniziativa economica)	6		2	19/04/2021 (1h) 26/04/2021 (1h)
		Religione	La Costituzione come garanzia di pluralità nello Stato. La libertà religiosa garantita dalla Costituziona italiana			2	06/03/21 - 15/05/21
		Storia/Italiano	Che cos'è la Costituzione - Storia della Costituzione Italiana - Gli articoli e le disposizioni finali - La Costituzione lunga, democratica e rigida - La gerarchia delle fonti - Visione di "Le parole della Costituzione" 15 video, con cui la Corte costituzionale vuole sottolineare il peso delle parole scelte dai Costituenti per disegnare un modello di "societàemocratica, pluralista, aperta e tollerante", come ha detto il presidente della Corte			2	09/01/2021

			Giorgio Lattanzi, "in cui le ragioni dell'autorità si confrontano con quelle della persona, con i suoi diritti e le sue tutele".				
3	Istituzioni dello Stato Italiano	Diritto	Struttura del Parlamento, processo di approvazione della legge, laboratorio di simulazione del lavoro di una Commissione Parlamentare e della Camera dei Deputati.	8		4	26/04/2021 (1h) 03/05/2021 (h1) 07/05/2021 (h2)
		Italiano	Lezioni del prof. Casanova. **1^ lezione:** Contestualizzazione storica (processo di unificazione dello Stato italiano) - Differenze tra Monarchia e Repubblica - Divisione dei Tre Poteri dello Stato. **2^ lezione:** Contesto storico all'interno del quale cade in una Guerra Civile dal luglio 1943; Sbarco degli Alleati Usa in Sicilia nel luglio 1943 ; Caduta del Fascismo nel luglio 1943 e nomina di Badoglio; Armistizio dell'8 settembre 1943; Svolta di Salerno dell'aprile 1944 e nascita del CLN ; Liberazione del 25 aprile 1945 ; Incoronazione di Re Umberto II del maggio 1945 ; referendum del 2 giugno 1946 e nascita dell'Assemblea Costituente. **3^ lezione:** Composizione dell'Assemblea Costituente ; Nomina di Enrico de Nicola come primo Presidente della Repubblica ; La Commissione dei 75 ; La struttura della Costituzione e sua rigidità (Confronto con lo Statuto Albertino) ; Processo di revisione costituzionale. **4^ lezione:** Procedimento di revisione costituzionale - Modalità di richiesta e svolgimento del referendum popolare - Analisi dei diversi sistemi elettorali - Analisi delle diverse forme di democrazia (parlamentare e presidenziale).			4	03/10/2021 - 10/03/2021 - 17/03/2021 - 24/03/2021
4	Studio degli Statuti Regionali	Diritto	Lo studio delle autonomie locali, art. 117 Costituzione, Studio dello Statuto dell'Emilia	1	1	-	11/24/2020

			Romagna				
5	Unione Europea	Diritto	La storia dell'UE, le istituzioni dell'UE, le fonti dell'UE	3	3	-	13/10/2020 + 14/10/2020
6	Gli organismi internazionali	Diritto	ONU, Banca Mondiale, FAO, ISO, ITC, OCSE, WTO, WRI, UNCTAD	2	2	-	01/12/2020 + 15/12/2020
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Italiano	Leonardo Sciascia: visione di un breve video "Sulla recrudescenza dei fatti di mafia" tratto da "Sciascia, l'impegno della ragione", raccolta di interventi televisivi dello scrittore siciliano sui principali temi storici e civili a lui più cari. – "Il giorno della civetta": analisi del romanzo; lettura della "Nota" e del primo capitolo.	2		1	08/01/2021
		Religione	Sfera di interesse della criminalità organizzate nella filiera agroalimentare			1	08/05/21
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Religione	Il Servizio Civile, SVE (Servizio Volontario Europeo), SCI (Servizio Civile Internazionale)	2		2	17/04/21 - 24/04/21
15		Laboratorio sala	L'enogastronomia Italiana tipica e generale. Certificazione della qualità.	4		2	22/01/21
		Laboratorio cucina	Legge 81,08 (sicurezza sui luoghi di lavoro), HACCP (Sicurezza Alimentare)			2	11/03/21

RECUPERO PIA ANNO PRECEDENTE

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	Ottobre: verifica orale
	b- produzione scritta: percorso in preparazione alla prova scritta	Ottobre – Novembre Sospesa a causa delle nuove modalità di svolgimento dell'esame di stato.
	c- Giacomo Leopardi, la vita e le opere -Il pensiero e la poetica -Canti: "A Silvia", "Il sabato del villaggio", "L'infinito"	Ottobre - Novembre
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 Inglese	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Lingua Francese	1) Les hypothèses; 2)les pronoms démonstratifs	novembre, gennaio, febbraio

	3)les adjectifs indéfinis. 1)Fromages, fruits et desserts; 2)les fromages français	
Scienza e cultura dell'alimentazione	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Diritto e tecnica amministrativa	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Enogastronomia	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Sala e vendita	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Scienze motorie e sportive	NESSUNA INTEGRAZIONE	
Religione cattolica	NESSUNA INTEGRAZIONE	

Sezione D

UNITA' FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

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

A – PROGETTAZIONE

DENOMINAZIONE	**IL NATALE A TAVOLA**
DESTINATARI	Classi quinte dell'indirizzo alberghiero (**5^F**, 5^B e 5^C)
PRODOTTO	PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DEL PRANZO DI NATALE 2020 CON RICETTE DELLA TRADIZIONE LOCALE. La classe 5^F, nello specifico, si è occupata della preparazione dei piatti natalizi della tradizione locale, predisponendo un menù completo.
COMPETENZE Organizzazione di un evento a tema Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualitá	**EVIDENZE OSSERVABILI** Saper declinare in contesto autentico la progettazione, preparazione e gestione di un evento enogastronomico con ampia partecipazione di persone, con riguardo ai seguenti obiettivi generali: - saper individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio; - progettare e organizzare un evento in un tempo limitato, comprendendo e coordinando le diverse esigenze del *commitment*; - preparare un menù, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti; - organizzare il lavoro in funzione degli obiettivi da raggiungere; - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; - imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti; - gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato; - gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità; - lavorare in gruppo in modo collaborativo e

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro	cooperativo; - prevedere problemi e risolvere possibili difficoltà inaspettate. Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti. Realizzare piatti con prodotti del territorio. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione degli alimenti. Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
TEMPI	Da inizio ottobre al 20 dicembre 2020, giorno di svolgimento dell'evento.
DISCIPLINE COINVOLTE	Enogastronomia: banqueting/catering, con focus sulla tecnica del "sottovuoto". Lingua inglese: lezioni preparatorie sugli aspetti principali da considerare nella creazione di un menù. Traduzione del menù del pranzo di Natale e, sulla base di alcuni modelli forniti, creazione del menù con particolare attenzione agli aspetti lessicali e grafici dello stesso. Lingua francese: lessico relativo alle ricette, addobbo della tavola di Natale, presentazione di una ricetta del menu virtuale scelto attraverso la realizzazione di un video. Lingua italiana: corretta scrittura di una ricetta e del menù. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: marketing, food cost. Scienze degli alimenti: calcolo calorico dei piatti.

ATTIVITÁ	**Scienze degli alimenti**: studio dei piatti tipici della tradizione natalizia del territorio locale, delle caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali degli alimenti, e loro calcolo calorico e nutrizionale . **Enogastronomia:** studio delle caratteristiche dei prodotti del territorio e delle tradizioni locali; realizzazione di piatti con prodotti tipici del territorio e della tradizione; progettazione e preparazione di menù per tipologia di evento **Lingua italiana:** ricerca dei piatti della tradizione natalizia locale, studio dei testi professionali e in particolare il testo regolativo. Corretta scrittura di una ricetta ed esposizione orale della presentazione dei piatti **Lingua francese:** visione di un video autentico nel quale vengono esposte due ricette tipiche del Natale francese e viene presentata anche una modalità di allestimento di una tavola natalizia. Attività di comprensione olistica del video e schematizzazione, con riflessione lessicale sui principali termini legati all'ambito del Natale. Divisione in gruppi cooperativi e scelta di una ricetta del menu virtuale da presentare mediante la creazione di un video interamente in lingua francese. **Lingua inglese:** vari testi affrontati in classe relativi a: organizzazione di un menù nel Regno Unito; principali tipologie di menù; caratteristiche di un menù efficace. Successivamente gli studenti, divisi per piccoli gruppi, traducono il menù del pranzo di Natale in inglese e presentano alla classe le scelte fatte relative anche all'aspetto grafico del menù. Ogni gruppo si concentra poi su uno dei piatti della lista e ne descrive in breve la preparazione e qualche nota culturale o storica. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:** individuazione dei criteri guida per definire il food cost, calcolare i costi alla fine della spesa e i prezzi del menù.
B. ORGANIZZAZIONE	
SETTING	Le attività si svolgeranno prevalentemente in aula, per le discipline dell'area comune, e nei laboratori per le discipline di indirizzo e di scienze della 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.
METODOLOGIA	Per lo svolgimento dell'UDA le varie discipline hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche: lezione frontale partecipata brainstorming: problem solving: learning by doing cooperative learning peer tutoring **Scienze degli alimenti:** 1. Attività in aula: identificazione dei piatti tipici del territorio da preparare. Alunni disposti in cerchio. 2. Lavoro domestico: reperimento delle ricette del menu. 3.Attività in aula: Selezione delle ricette tra le varie proposte 4. Attività in aula: cooperative learning, alunni nei banchi divisi a gruppi di quattro: calcolo calorico e nutrizionale delle tre ricette selezionate. **Enogastronomia:** 1.Attività in aula: scelta delle ricette per la preparazione del menù, integrazione delle conoscenze finora acquisite con le usanze e tradizioni locali allo scopo di individuarne le differenze, riflettendo sulle motivazioni alla base di tali diversità. 2.Attività in aula: consapevolezza modalità di svolgimento del compito. 3. Laboratorio di cucina: esercitazione pratica di preparazione dei piatti. Alunni disposti in gruppi. 4. Laboratorio di cucina: correttezza dell'esecuzione. Alunni disposti in gruppo. **Lingua italiana:** 1.Attività in aula (DDI): brainstorming sui ricordi personali del pranzo di Natale.

	2. Lavoro domestico: realizzazione di un menù di Natale personalizzato (Lavoro di gruppo) 3. Attività in aula (DDI): presentazione dei vari menù tra quelli proposti, cooperative learning. 4. Attività in aula (DDI): corretta scrittura delle ricette relative ai piatti scelti, lavoro individuale. 5. Attività in aula (DDI): presentazione orale dei piatti a composizione del menù completo. **Lingua francese:** 1. Attività in aula: identificazione dei piatti tipici del territorio in relazione ad un confronto internazionale. Alunni disposti in cerchio. 2. Attività in aula: corretta scrittura in lingua francese delle ricette scelte. 3. Attività in aula: presentazione orale in lingua, dei piatti a composizione del menù completo. Alunni disposti in gruppo. **Lingua inglese:** 1. Fase preparatoria: lezioni frontali e partecipate in preparazione al lavoro a gruppi per introdurre concetti legati al design del menù e alle varie tipologie di menù. 2. Attività a gruppi: gli studenti sono divisi a piccoli gruppi e lavorano in parallelo su diversi link creati dalla docente (DDI). I gruppi possono scegliere tra vari modelli di menù e partire da questa base per creare un loro personale design. Dispongono inoltre del menù in italiano da tradurre e organizzare graficamente all'interno del modello scelto. 3. Restituzione: gli studenti presentano alla classe la traduzione del menù e il design scelto. Si focalizzano inoltre sulla descrizione della preparazione di uno dei piatti elencati nel menù. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:** 1. Attività in aula: stabilire il costo delle materie prime usate per la preparazione dei piatti. Ogni singolo gruppo di quattro studenti ciascuno, elaborerà i costi per una singola portata del menu. 2. Attività in aula: analisi dei risultati ottenuti sul costo dell'intero menu. Ogni gruppo espone i propri dati poi assemblati.
INCLUSIVITÁ	- Supporto individualizzato con spiegazioni ulteriori per alunni in difficoltà. - Riduzione/semplificazione delle esercitazioni.

	- Proposta di pause durante le esercitazioni. - Strumenti alternativi per stili cognitivi diversi (es.: presentazione di una mappa al posto del testo descrittivo, ecc.). - Incoraggiamento (Empowerment). - Attività di peer tutoring
VERIFICA	Ogni studente 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.

C – REALIZZAZIONE DEL LAVORO AUTENTICO

	SETTING	**METODOLOGIA**	**TEMPISTICA**	**INCLUSIONE**
CONSEGNA	IN AULA	L'insegnante spiega le modalità di svolgimento a tutta la classe	1 ora	Semplificazione dei concetti disciplinari. Cooperative learning
SIMULAZIONE	" "	Simulazione di situazioni di servizio al tavolo in classe e in laboratorio	2 ore	" "
OSSERVAZIONI	" "	Ascolto delle impressioni dei ragazzi	1 ora	" "
VERIFICA FINALE	" "	Presentazione e servizio del vino lambrusco	2 ore	" "

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

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

E – AUTOVALUTAZIONE DELL' UDA

PUNTI DEBOLI	PUNTI FORTI
L'organizzazione iniziale con distribuzione errata dei ruoli nella preparazione del menù. Scelta iniziale dei piatti poco legata alle tradizioni locali. Iniziale difficoltà di collaborazione. Difficoltà nel calibrare gruppi di studenti omogenei per livello e problematiche di collaborazione all'interno dei gruppi. Ritardi nell'acquisizione dei dati di spesa delle materie prime utilizzate.	Il confronto all'interno di ogni gruppo e tra i vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse. Risoluzione dei conflitti interni attraverso la mediazione del docente di lettere. Interesse e partecipazione attiva degli studenti che hanno visto valorizzato dalla scuola il lavoro autentico.

PROGETTAZIONE	La programmazione è stata abbastanza articolata data la poca collaborazione tra gli studenti. A livello di progettazione tra i docenti curricolari non sono apparsi problemi.

ORGANIZZAZIONE	L'organizzazione del lavoro è stata efficace e produttiva.
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.
VERIFICHE	Le verifiche sono strutturate e pertinenti.

RUBRIC di valutazione:

punti	1	2	3	Totale punti	Life skill
Rispetto dei tempi	Il prodotto viene presentato in ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato con un lieve ritardo rispetto ai tempi concordati	Il prodotto viene presentato nel rispetto dei tempi.		Responsabilità
Conoscenza dei contenuti	Lo studente non sa rispondere a domande sull'argomento dimostrando di conoscerlo solo superficialmente	Lo studente sa rispondere solo a facili domande sull'argomento	Lo studente risponde alle domande che gli vengono poste dimostrando una conoscenza approfondita dell'argomento		Acquisire ed interpretare l'informazione
Qualità della prestazione	Lo studente non è del tutto autonomo nello svolgere i compiti assegnati.	Lo studente è capace di svolgere autonomamente i compiti assegnati	Lo studente è capace di svolgere autonomamente i compiti assegnati, arricchendo il proprio lavoro con creatività e originalità.		Comunicare
Capacità di collaborazione	Lo studente fatica a trovare strategie di lavoro comuni con i compagni	Lo studente lavora in modo abbastanza collaborativo con i compagni	Lo studente lavora in modo collaborativo, mettendo in gioco le proprie potenzialità e valorizzando i contributi dei compagni		Relazionarsi, collaborare
				Tot.	

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^F

MATERIA	COGNOME NOME	FIRMA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	ALFANO MICHELE	
SOSTEGNO	GALLI MARIANGELA RUBINO ROBERTO	
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MUSI VALENTINA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LENTINI BASILIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LARCINESE SANDRO	
ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	BIGI LOREDANA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	BIFARO ALESSANDRO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	CALABRESE GIUSEPPE	
RELIGIONE CATTOLICA	CAMORSINO FABIO	
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	GOUSSOT ENRICO	
MATEMATICA	RONCROFFI CHIARA	