IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

CLASSE 5^B

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione ENOGASTRONOMIA, opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

SOMMARIO

Sezione A 3

L'ISTITUTO NELSON MANDELA 3

TRAGUARDI IN USCITA 4

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI) 4

ELENCO DEGLI ALUNNI 8

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 9

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI 10

NUCLEI INTERDISCIPLINARI 13

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI 15

VERIFICHE E VALUTAZIONI 16

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE 20

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 21

Attività Integrative 22

Attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza 22

Interventi di recupero 22

Valutazione e crediti 22

Profilo in uscita 24

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE 24

COMPETENZE DELL'AREA COMUNE 25

COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA 25

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA 26

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE 26

Sezione B 28

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO 28

Sezione C 29

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE 29

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 30

STORIA 37

INGLESE....47
LINGUA FRANCESE....50
MATEMATICA....53
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI....56
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI....58
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA....60
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE....63
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI....66
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA....70
RELIGIONE CATTOLICA....72
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE....75
EDUCAZIONE CIVICA....77
Recupero pia anno precedente....81
Sezione D....82
UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO....82
I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^B....93

Sezione A

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale di Castelnovo ne' Monti individua come nucleo portante del suo intervento il prendersi cura (take care). Ha cura degli studenti garantendo loro condizioni che favoriscano lo star bene fisico e psicologico.

Ogni studente è accolto e accompagnato nel suo percorso scolastico, in modo particolare e con più ampiezza di mezzi e interventi la scuola si attiva nei confronti degli alunni diversamente abili o con segnalazioni di DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento).

L'Istituto "Nelson Mandela" si propone di sviluppare negli alunni il senso di professionalità in relazione all'ambito specifico di cui intendono prendersi cura: cura della nostra terra, dei suoi frutti, delle sue tipicità, delle sue tradizioni e delle sue comunità (B1); cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata, fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario (B2); cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive (B3); cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno (C2); cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano (indirizzo del Turismo).

L'Istituto in linea con le finalità dell'istruzione professionale privilegia gli apprendimenti professionalizzanti attuati con una didattica laboratoriale, con forti esperienze di orientamento nel mondo del lavoro e una stretta collaborazione con le aziende del territorio.

TRAGUARDI IN USCITA

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

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

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

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)

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

La **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA** 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

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

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI AREA COMUNE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO

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

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

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

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	10 ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNI PRECEDENTI
Lingua e Lett. italiana	Altieri Nicoletta	Si	NO
Storia	Altieri Nicoletta	Si	NO
Matematica	Vecchi Elisabetta	No	Sì(IV-V)
Lingua Inglese	Zanichelli Silvia	Si	Si (III-IV-V)
Lingua Francese	Goussot Enrico	Sì	NO
Scienza e cultura dell'alimentazione	Musi Valentina	Si	Si (III-IV-V)
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Bertazzoni Karin	No	No
ITP Laboratorio Chimica	Campana Rosa	No	Si (IV –V)
Diritto e tecniche amministrative	Rainieri Alberto	No	No
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Pezza Fabio	No	Si (IV-V)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Bifaro Alessandro	Si	Sì (III-IV-V)
Religione	Carmosino Fabio	No	No
Educazione Fisica	Larcinese Sandro	Sì	Sì (III-IV-V)
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	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecnicheamministrati	Analisi e controllichimici dei	ScienzadegliAlimenti	EducazioneFisica	Religione	ITP Laboratorio Chimica	Tecniche di organizzazione e	Alternativa alla religione
Lezione frontale	x	x	X	X		x	x	X		x		X	x	
Lezione dialogata	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x	X	X	x	
Dibattito in classe	x	x			X		x	X		x	X	X	x	
Esercitazioni individuali in classe	x	x	X					X	x			X	x	
Esercitazioni a coppie in classe				X	X	x			x		X			
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe					X	x			x	x	X			
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x		X	x	
Relazioni su ricerche individuali e collettive	x	x		X	X			X	x			X	x	

Esercitazioni grafiche e pratiche						x				x		X		
Lezione seguita da esercizi applicativi			X	X			x	X		x		X	x	
Problemsolving	x	x			X	x		X	x	x	X	X	x	
Brain storming	x	x		X	X		x		x	x	X			
Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa	x	x	X	X				X	x			X	x	
Analisi di casi	x	x					x		x	x			x	
Altro											X			

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

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

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

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici dei prodotti	Scienza degli Alimenti	Educazione Fisica	Religione	ITP Laboratorio Chimica	Tecniche di organizzazione e	Alternativa alla religione
MATERIALI														
Libri di testo	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x	X	X		
Altri testi	x	x			X			X		x	X			
Dispense	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x			x	
Internet	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x	X	X		
Software didattici														
LABORATORI						x								
Laboratorio di informatica														
Laboratorio musicale														
Laboratorio multimediale					X									
Laboratorio di fisica/chimica/scienze												X		
Laboratorio di cucina						x								
Sala bar/ ristorante														
Atelier														
Officina														
Serra/ azienda agraria														
Aula video					X		x			x				

Aula disegno														
Palestra										×				
STRUMENTI														
Registratore audio				X	X		×							
Videoproiettore	×	×		X	X		×	X		×	X	X	×	
Televisore e videoregistratore					X									
ALTRO														
Visite guidate/uscite didattiche														
Incontri con esperti, conferenze, dibattiti	×	×									X			
Incontri con le famiglie									×					

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 COINVOLTE
1	Il primo Novecento	• Lingua e Letteratura italiana - Storia
2	La poesia tra le due guerre mondiali	• Lingua e Letteratura italiana - Storia
3	Viaggio nella memoria: Per non dimenticare	• Lingua e Letteratura italiana - Storia

4	HACCP E Igiene Professionale	• INGLESE: the HACCP system • ALIMENTAZIONE: contaminazioni alimentari e microbiologia degli alimenti
5	Dietoterapia: Patologie legate all'alimentazione e ai disturbi del comportamento alimentare	• INGLESE: pathological situations (anorexia/bulimia/diabetes/obesity) • ALIMENTAZIONE: dietoterapia nelle malattie del benessere: obestià, diabete, malattie cardiovascolari e tumori
6	Novel food e cibi innovativi: ARRICCHITI, LIGHT, OGM	• INGLESE: organic food vs GMO • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: la cucina molecolare • Francese • ALIMENTAZIONE: nuove tendenze alimentari e novel food
7	L'evoluzione culturale dell'alimentazione italiana nell'ultimo secolo	• Lingua e Letteratura Italiana (la cucina futurista) • INGLESE: alternative diets • ALIMENTAZIONE:
8	Cibo, Territorio e km Zero	• Francese; • Diritto e tecnica amministrativa • INGLESE: products of excellence: traditional vinegar and parmesan cheese • ALIMENTAZIONE: alimentazione sostenibile ed alimentazione del territorio
9	Il banqueting e il catering	• Diritto e tecnica amministrativa • INGLESE: banquets and buffets
10	Qualità degli alimenti	• Francese; • Diritto e tecnica amministrativa;

		• Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: lipidi, proteine e carboidrati • INGLESE: • ALIMENTAZIONE: la qualità alimentare
11	Dieta mediterranea e altri stili dietetici, tra cibo e cultura	• Francese, • INGLESE: the Mediterranean Diet, the food pyramid • Scienze Motorie e Sportive • ALIMENTAZIONE: nelle grandi religioni
12	Ruolo dell'educazione civica nella società	• Lingua e Letteratura Italiana e Storia • Francese • Diritto e tecnica amministrativa • INGLESE: the political system in the UK and in the USA • Scienze Motorie e Sportive • ALIMENTAZIONE: Agenda 2030
13	Linguaggi verbali e non verbali, il ruolo della corporeità in relazione all'ambito professionale e all'uso del linguaggio	• Francese • INGLESE: the perfect waiter (uniform style, behaviour code, formal language to be used) • Scienze Motorie e Sportive

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe, nel corrente anno scolastico, a causa del Covid-19 non ha partecipato a particolari attività didattiche e formative extra-curricolari in presenza. Molte sono state le occasioni di ampliamento dell'offerta formativa, tenute tutte on-line.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Enogastronomia	Diritto e Tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici dei prodotti	Scienza degli Alimenti	Educazione Fisica	Religione	ITP Laboratorio Chimica	Tecniche di organizzazione e	Alternativa alla religione
PROVE TRADIZIONALI														
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	x	x		X	X	x	x	X		x	X	X	x	
Esercizi di traduzione														
Verifiche orali	x	x	X	X	X	x	x	X	x	x	X	X	x	
Temi/produzione di testi	x	x							x	x			x	
Analisi del testo letterario	x													
PROVE SEMI-STRUTTURATE														
Analisi del testo argomentativo	x								x					
Attività di ricerca		x		X	X	x		X	x	x	X	X	x	
Riassunti e relazioni	x							X	x			X	x	
Questionari			X	X	X	x	x			x	X		x	
Problemsolving	x	x		X	X		x		x	x	X		x	
PROVE STRUTTURATE														
Test a scelta multipla			X	X	X	x	x		x	x	X	X	x	
Brani da completare ("cloze")					X		x		x				x	

Corrispondenze					X		×		×				×	
Questionari a risposta chiusa			X	X	X	×			×				×	
Quesiti vero/falso			X	X	X	×	×		×		X	X	×	
ALTRE TIPOLOGIE														
Esercizi di grammatica					X									
Simulazioni					X	×			×				×	
Esperienze di laboratorio					X	×						X		
Esercizi e test motori										×				
Test di ascolto di materiali in lingua straniera				X	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 dal Consiglio di classe:

- ✓ Situazione di partenza di ogni alunno
- ✓ Impegno mostrato nello studio
- ✓ Acquisizione di un valido metodo di studio e delle conoscenze e competenze specifiche delle discipline

- ✓ Capacità di sapersi esprimere con linguaggio appropriato.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 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 trimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- ✓ Comportamento(si veda griglia a piè di pagina)
- ✓ Livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso
- ✓ Risultati delle prove e i lavori prodotti
- ✓ Osservazioni relative alle competenze trasversali
- ✓ Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- ✓ Interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe
- ✓ Impegno e 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.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata complessiva indicativa di 60 minuti.

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 nella data del 29 maggio 2021.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Nel corso di quest'anno scolastico, la classe non ha partecipato ad attività integrative per via della pandemia da Covid-19.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER LE COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

INTERVENTI DI RECUPERO

Sono stati effettuati corsi di recupero da ogni singolo docente per tutte le materie durante le due settimane di sospensione delle lezioni (dal 1 febbraio al 13 febbraio 2021). Sono stati tenuti corsi di approfondimento anche per preparare le prove scritte d'esame.

VALUTAZIONE E CREDITI

Per la valutazione del credito scolastico si fa riferimento all'allegato A dell'Ordinanza ministeriale n. 53 del 03/03/21, ed allegato al presente documento come allegato A.

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

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

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

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

Profilo in uscita

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

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

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

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

COMPETENZE DELL'AREA COMUNE

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

COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA

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

del sapere tecnico;

- ✓ Sapere argomentare in modo appropriato;
- ✓ Sapere ricostruire la mappa concettuale dei fenomeni in relazione alle varie discipline;
- ✓ Sapere comunicare in forma scritta ed orale in lingua straniera, con particolare attenzione al linguaggio di settore.

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

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

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

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

- ✓ Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- ✓ Condurre e gestire impianti e macchinari di produzione del settore dolciario e da forno.

Sbocchi professionali: il diplomato nei servizi dell'Enogastronomia e della ristorazione può trovare occupazione in tutte le imprese della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera con competenze di organizzazione e gestione dei servizi,
operare nel settore dolciario e gestire correttamente i macchinari e gli impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
Materie dell'area d'indirizzo: scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di servizi enogastronomici, seconda lingua straniera, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. tecniche organizzative e di gestione dei processi produttivi, analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.

Sezione B

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di stages lavorativi 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, come da regolamento scolastico;
- ✓ 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 ridenominati dall'art.1 co. 784 della l. 30/12/2018, n.145. La partecipazione, l'interesse e l'impegnosonostatisempreadeguati;alcunistudentihannodimostratospiccateattitudiniprofessionali e una sincera passione per il lavoro. Il Consiglio di classe ha deliberato per la stesura della relazione del PCTO l'assegnazione di un docente tutor per ogni alunno. Segue la griglia con i Tutor assegnati:

Nell'allegato E sono presenti il riepilogo dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, comprensivi delle valutazioni.

(Allegato E.)

Sezione C

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE

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

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Nicoletta Altieri

Classe: V B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

articolazione ENOGASTRONOMIA, opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: La mia letteratura Vol.3 Dalla fine dell'Ottocento a oggi– Mondadori Education – C. Signorelli Scuola.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**Giacomo Leopardi** Biografia, pensiero poetico e opere. Visione e analisi critica del film "Il giovane favoloso" Analisi del testo poetico: l'Infinito **1.Tra Ottocento e Novecento.** Dall'Unità d'Italia alla prima guerra mondiale. Positivismo, Decadentismo e Avanguardie. Le tendenze artistiche tra '800 e primo '900. L'irrazionalismo di fine secolo ed il Decadentismo. Nietzsche, la morte di Dio e il mito del superuomo. Naturalismo e Verismo. Il Naturalismo francese. Émile Zola, la tecnica dell'impersonalità e il ciclo dei Rougon-Macquart. L'Assomoir. Analisi del testo: Zola- Gervaise e l'acquavite (Gervaise e l'acquavite) Il Verismo in Italia. La nascita del Verismo, Naturalismo e Verismo a confronto, le tecniche narrative. Principali esponenti del Verismo: Luigi Capuana, Grazia Deledda, Federico De Roberto, Matilde Serao e Giovanni Verga.

	Giovanni Verga: biografia, idee e temi, tecnica dell'impersonalità. Fasi della produzione, poetica verista. Opere: Storia di una Capinera, Eva, Eros, Primavera, Nedda. Il ciclo dei Vinti. Il marito di Elena, Novelle Rusticane, I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo, Rosso Malpelo e analisi del lavoro minorile "I carusi delle zolfare" - il lavoro minorile ieri e oggi-bambini schiavi nel mondo. Analisi del testo: Rosso Malpelo **2. L' Irredentismo. La " Vittoria mutilata".** Positivismo e Irrazionalismo in Europa e in Italia. Positivismo. Irrazionalismo. Naturalismo. Simbolismo. Estetismo. Verismo e Decadentismo italiano. La Scapigliatura. Il decadentismo e i poeti maledetti. **3. Il Decadentismo** Caratteristiche, eroi decadenti, superuomo e dandy. Movimenti: parnassianesimo, simbolismo, estetismo e poeti maledetti. Il simbolismo francese. I poeti maledetti: Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, Mallarmé. Baudelaire- I fiori del male, Corrispondenze e la teoria delle corrispondenze. Rimbaud-Lettera del veggente. Analisi del testo poetico: Corrispondenze **4. La Scapigliatura e Giosuè Carducci.** Giosuè Carducci. Biografia. Vita e le tappe fondamentali. Le opere: Rime

	Nuove, Giambi ed Epodi, Odi Barbare, Rime e Ritmi. La poesia secondo Carducci. Giosuè Carducci e il mito del progresso. Inno a Satana. Analisi del testo poetico: San Martino-Pianto Antico. **5. Il primo Novecento.** Le scoperte. Freud e la scoperta dell'inconscio. Alienazione. Figura dell'impiegato. Le Avanguardie storiche. **6. Il romanzo europeo.** Poesia e prosa in Italia. Le tendenze artistiche tra Ottocento e primo Novecento. **7. Gabriele D'Annunzio.** Biografia e opere: Primo Vere, Laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi, Alcyone, Il Piacere, L'Innocente, Il trionfo della morte, Il fuoco, La città morte e La figlia di Iorio. D'Annunzio, vita e arte: Eclettismo, Estetismo, Superomismo, Panismo e Sperimentalismo. Analisi del testo: La Pioggia nel Pineto, I Pastori. **8. Giovanni Pascoli.** Biografia e opere. Il pensiero e la poetica. Simbolismo pascoliano: il nido e il fanciullino. Opere: Myricae, Canti di Castelvecchio, Poemetti, I Carmina. Approfondimenti: la letteratura e l'alcolismo, Pascoli e il

	vino. Analisi del testo poetico: L'Assiuolo, X Agosto, Il Lampo, Gelsomino Notturno. **9. Il Futurismo.** Il movimento Futurista. I manifesti. Il Manifesto delle donne futuriste. Il Manifesto Futurista. Filippo Tommaso Marinetti. Futurismo e Fascismo. La pittura futurista. Dal dinamismo all'aeropittura. Umberto Boccioni e la scultura futurista. La letteratura futurista. Le tavole parolibere. Il manifesto della cucina futurista. Analisi di alcuni dolci del futurismo. F. Marinetti- La cucina futurista. La cucina futurista e la gastronomia del XX secolo. **10. Luigi Pirandello.** La crisi dell'uomo contemporaneo. Biografia. Il pensiero e la poetica. La coscienza della crisi. Il contrasto tra vita e forma. Critica sociale e morte dell'Io. Le trappole della forma. I ruoli sociali e le maschere. Le opere: Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila. Le Novelle per un anno e la produzione teatrale. Il Metateatro. Analisi del testo: Io e l'ombra mia - Il fu Mattia Pascal cap. XV **11. Italo Svevo** Biografia. Il pensiero e la poetica. Marginalità ed europeismo. L'individuo e l'inconscio. La polemica contro la società borghese. L'inetto e il rapporto salute-malattia. Stile e lingua.

	Opere: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno. Analisi dell'opera: La coscienza di Zeno, cap. IV – Lo schiaffo del padre **12. Il Novecento. Giuseppe Ungaretti.** Biografia. L'esperienza del dolore. L'adesione al fascismo. I riconoscimenti e la fama. Le costanti letterarie: alla ricerca del paradiso perduto. La forza evocativa della parola e del silenzio. Opere: Il porto sepolto, L'Allegria, Sentimenti del tempo, Il dolore, La terra Promessa, Un grido e paesaggi, Il taccuino del vecchio. Analisi del testo poetico: In memoria, Il porto sepolto, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, La madre, Non gridate più e Mattina. **15. La Resistenza e l'Olocausto: Primo Levi.** Biografia e pensiero poetico. Opere: Se questo è un uomo, Il sistema periodo, La chiave a stella, I sommersi e i salvati. Analisi del testo poetico: Shemà Analisi del testo: Questo è l'inferno- Se questo è un uomo, cap. 2 Esame di Stato. Struttura e le tipologie A- B e C della prova di italiano.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte

N° prove di verifica

I° Trimestre	4
II°Pentamestre	8

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2021

Il docente: Prof.ssa Nicoletta Altieri

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

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

STORIA

Docente: Nicoletta Altieri

Classe: V B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

articolazione ENOGASTRONOMIA, opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Vittoria Calvani "Storia e progetto" vol.5 Mondadori Scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ **L' Europa dei nazionalismi** **L'Italia industrializzata e imperialista** Il Novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti Due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori Il progetto politico di Giolitti Le grandi riforme sociali e politiche La nascita delle Ferrovie dello Stato Il protezionismo e il triangolo industriale Il Sud non riesce a risollevarsi Giolitti "ministro della malavita" La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale L'Italia conquista la Libia Analisi delle fonti storiche: La grande proletaria si è mossa. **L' Europa verso la guerra** Un clima di tensione tra le nazioni europee Pangermanesimo e imperialismo in Germania Il revanscismo in Francia L'antisemitismo e il caso Dreyfus Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra La crisi dell'Impero russo L'arretratezza della Russia La rivoluzione del 1905 L'impero austro- ungarico: un esperimento multietnico destinato a fallire I Balcani, polveriera d'Europa L'irredentismo in Italia La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

	Analisi delle fonti storiche: Guglielmo II e Rasputin e la famiglia dello zar **La Prima guerra mondiale** L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo Come nasce una guerra che causerà milioni di morti L'Europa è percorsa da un'ondata di patriottismo La guerra- lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee Analisi delle fonti: Interventisti e neutralisti L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli Alleati Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati La sconfitta della Germania e l'Austria Analisi delle fonti storiche: Francesco Giuseppe e Sissi La tecnologia nella Grande guerra Vita in trincea. "Finiscimi, amico, fallo per me!" "Eroi in basso, imbecilli in alto" **Una pace instabile** Le cifre dell'inutile strage Guerra, morte, fame e poi la peste Conferenza di Parigi Il presidente Wilson elenca in14 punti i prIncipi della pace futura Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti La fine dell'Impero austro- ungarico e la nascita della Iugoglavia Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata Il crollo dell'impero ottomano e la nascita della Turchia

	La Turchia laica di Ataturk Il genocidio degli Armeni da inizio a un difficile dopoguerra Il fallimento della Conferenza di Parigi Analisi delle fonti storiche: La grande epidemia- La diffusione dell'influenza spagnola **L'Europa dei totalitarismi** **La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin** La Russia è uscita dalla guerra a causa di una doppia rivoluzione La rivoluzione russa di febbraio insedia un governo borghese Gli eventi precipitano e si discute di pace e di guerra Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione d'ottobre" La Pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra Civile Lenin decreta il comunismo di guerra La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del Partito comunista sovietico Lenin vara la Nuova politica economica Nasce l'Urss e Stalin prende il potere Stalin abolisce la Nep Abolizione della Nep: agricoltura, industria e i Piani quinquennali Le purghe di Stalin colpiscono i vecchi rivoluzionari Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario Analisi delle fonti storiche: Stalin **Mussolini e il Fascismo** Gli italiani si inchinano al Milite ignoto Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il Biennio rosso

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

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

	Hitler instaura il Terrore in Germania Hitler si allea con Mussolini Analisi delle fonti: " I Tedeschi? Dei barbari" Francisco Franco e la dittatura in Spagna Le leggi razziali e il 1938 Analisi delle fonti: Dittature e democrazie nel 1938 La Grande Germania, La Cecoslovacchia e il corridoio di Danzica Analisi delle fonti: Una gioventù che spaventerà il mondo Analisi delle fonti: Adolf Hitler **Il crollo dell'Europa** La Seconda guerra mondiale La guerra- lampo La Battaglia d'Inghilterra Analisi delle fonti: Lacrime e sangue; Londra sotto attacco L'invasione della Russia e la Carta Atlantica L'attacco del Giappone agli Stati Uniti L'Olocausto Analisi delle fonti: Dalla vita normale alle fosse comuni 1943: L'anno della svolta Analisi delle fonti: Arrendersi è proibito La fine della guerra

	La guerra parallela dell'Italia Le prime sconfitte Gli Alleati arrivano in Sicilia La caduta del fascismo e l'armistizio La divisione dell'Italia e l'inizio della guerra partigiana La guerra civile e la liberazione Le foibe slovene e le foibe di Tito la tragedia dei profughi Analisi delle fonti: I soldati italiani in Russia; L'Italia senza pane; i responsabili; Le foibe. **APPROFONDIMENTI STORICI e Analisi delle fonti:** Nilde Iotti Le torture di Villa Cucchi di Reggio Emilia *I Campi di concentramento: Analisi di alcune testimonianze nel campo femminile di Helga Schneider* Norma Cossetto e le foibe Lettura dei seguenti testi: *- Le assaggiatrici di Rosella Postorino* *- Il silenzio degli innocenti di Elisa Springer*

	EDUCAZIONE CIVICA ✓ ISTITUZIONI DELLO STATO ITALIANO : Centenario di Nilde Iotti e l'unità della Nazione. Collegamento dalla sala del Tricolore di Reggio Emilia. Educazione alla politica. Biografia, ruolo politico, emancipazione della donna e leggi sul divorzio e sull'aborto. ✓ STUDIO DEGLI STATUTI REGIONALI : Convegno i giovani e il mondo politico ✓ GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI : Le fonti del Diritto Internazionale. Consuetudini internazionali, i trattati, le convenzioni e le carte. Differenza tra trattato e convenzione. Trattato bilaterale e trattato plurilaterale. Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, CONSIGLIO D'EUROPA, OCSE, CORTE PENALE INTERNAZIONALE, UNIONE EUROPEA. Il 24 ottobre 1945 e la Società delle Nazioni. Gli organismi dell'Onu: Assemblea generale, Consiglio di sicurezza, il segretario generale, la Corte Internazionale di giustizia. Le agenzie dell'Onu: FAO- FMI- OMS- OMT- UNESCO- UNICEF. l'Onu e la tutela dei diritti umani: 1948 e la Dichiarazione universale dei diritti dell'Onu. Norberto Bobbio e la Storicità dei diritti. Excursus storico delle Dichiarazioni dei diritti umani dal passato ai nostri tempi. Protezione dei diritti umani a livello regionale. Approfondimento: Il manifesto di Ventotene- Il sogno europeista di Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi. ✓ EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E ALLE MAFIE: Educazione alla legalità e contrasto alle mafie. Libera e Don Luigi Ciotti. Falcone e Borsellino. Le mafie e le stragi. ✓ EDUCAZIONE AL VOLONTARIATO E ALLA CITTADINANZA ATTIVA: Il sessismo e il ruolo delle donne oggi.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifica scritta
- ✓ Verifiche orali

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2021

Il docente: prof.ssa Nicoletta Altieri

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

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

INGLESE

Docente: SILVIA ZANICHELLI

Classe: 5^ B ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo:

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO TRIMESTRE	MENUS AND MEALS - parts of a menu - menu types - meals of the day - catering for special occasions: banquets and buffets PATHOLOGICAL SITUATIONS - obesity - diabetes - anorexia - bulimia
PENTAMESTRE	FOOD SAFETY AND HYGIENE - food safety legislation - HACCP timeline - HACCP principles - food safety preservation methods - food contamination and dangerous bacteria - food packaging LOCAL PRODUCTS OF EXCELLENCE - traditional vinegar - parmesan cheese THE FUTURE - 0 km food: a dream or a chance? - Organic food vs GMO - The philosophy of slow food - The double pyramid THE CLIENT COMES FIRST - The waiting staff - The perfect waiter SOMETHING ABOUT THE UK - British institutions THE MEDITERRANEAN DIET - the food pyramid - the Mediterranean Diet: UNESCO intangible cultural heritage

PARTE DEL PROGRAMMA SVOLTA IN DDI	ALTERNATIVE DIETS - allergies and intolerances - diet for gluten intolerant people - vegetarian and vegan diet - religious diets

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Silvia Zanichelli

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

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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA FRANCESE

Docente: ENRICO GOUSSOT

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Côté cuisine, côté salle

CONTENUTI DISCIPLINARI:

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

MATEMATICA

Docente: Elisabetta Vecchi

Classe: 5B

Anno scolastico: 2020 -2021

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

Autore: LEONARDO SASSO - PETRINI

CONTENUTI DISCIPLINARI:

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	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. Elisabetta Vecchi

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

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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente: KARIN BERTAZZONI

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2020-2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

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

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof.ssa KARIN BERTAZZONI

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

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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente ITP: ROSA CAMPANA

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2020-2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**Sicurezza nel laboratorio chimico** - norme di sicurezza nel laboratorio - pittogrammi di rischio chimico - vetreria **Preparazione di una soluzione a titolo noto** **Metodi di campionamento e organizzazione ed elaborazione dei dati** **Cucina molecolare** - sferificazione - l'uovo marinato **Analisi dei glucidi** - metodi densimetrici - metodi rifrattometrici - metodi polarimetrici - determinazione del grado alcolico con l'ebulliometro di Malligand

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Relazioni di laboratorio

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.ssa ROSA CAMPANA

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

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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Alberto Rainieri

Classe: V^ B - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Anno scolastico: 2020/2021

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1. Turismo** • Definizione di turista ed escursionista • Caratteristiche ed elementi del "prodotto" turistico • Turismo tradizionale e nuove tipologie di turismo (turismo sostenibile e responsabile) • Gli organi del turismo in Italia: MIBACT, Regioni ed enti che si occupano di promozione e analisi statista del settore turistico • Concetto di bilancia turistica • Codice del turismo e danno da vacanza rovinata **2. Le fonti del diritto** • Principali funzioni e compiti del: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica e Magistratura • Struttura dell'ordinamento giuridico nazionale • Fonti del diritto comunitarie a. Tappe principali che hanno portato alla costituzione dell'UE b. Fonti del diritto comunitarie primarie: Trattati di Parigi, Roma, Maastricht e Lisbona e Carta dei diritti fondamentali dell'UE **3. Contratti nel settore della ristorazione** • Definizione di contratto ed elementi essenziali del contratto • Contratto ristorativo e caratteristiche del contratto ristorativo • Obblighi del ristoratore e del cliente • Contratto di catering e di banqueting e principali differenze tra le due tipologie • Principali responsabilità del ristoratore dal punto di vista civile, penale e amministrativo • Codice del consumo (artt. 129 e 130) **4. Abitudini alimentari e marchi di qualità** • Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari • Consumi alimentari in Italia • Attuali tendenze in campo alimentare • Marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT e BIO • KM 0 e presidi Slow Food **5. Marketing** • Definizione di marketing • Marketing strategico

	o Analisi interna ed esterna o Segmentazione o Targeting o Posizionamento • Marketing operativo o Prodotto o Prezzo o Distribuzione o Comunicazione e web marketing • Accenni al piano di marketing **6. Costituzione** • Premesse e inquadramento storico • Struttura della Costituzione • Principi fondamentali: artt.1-12

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	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, nonché della griglia di valutazione predisposta dall'istituzione scolastica.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Alberto Rainieri

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°B

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.ssa 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

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Fabio PEZZA

Classe: 5^B

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo:
- Il riferimento principale è il testo
Biffaro – Labile – Labile
"Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi"
HOEPLI
Volumi 1 – 2
Dispense in vari formati (cartaceo, digitale) fornite dal docente

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ ***Il calore*** • Calore e temperatura: unità di misura ed equivalenze • I processi di scambio di calore: conduzione, convezione, irraggiamento • Effetti del calore su un corpo: variazione di temperatura e passaggio di stato • Gli stati della materia e i passaggi di stato: nomenclatura • Calcolo della quantità di calore necessaria: calore specifico e calore latente • Potenza termica e relazione col calore • Utilizzo di tabelle per il calcolo del calore da asportare per il congelamento di alimenti ✓ ***Forni (in presenza)*** • Tipologie di forni: statico, a convezione, microonde • L'utilizzo del vapore: iniezione diretta e indiretta • Parametri tecnici dei forni: potenza specifica, ventilazione ✓ ***Frigoriferi*** • Ciclo frigorifero: componenti principali e loro funzione • Evoluzione e tipologie dei fluidi frigorigeni: CFC, HCFC, HFC, Refrigeranti naturali, HFO • Protocolli internazionali per la regolamentazione dell'utilizzo dei fluidi frigorigeni: Protocollo di Montreal e Protocollo di Kyoto • "tipi di freddo": congelati e surgelati • Effetti della velocità di raffreddamento sulla struttura degli alimenti • Impianti per congelamenti rapidi e super-rapidi ✓ ***Industria del cioccolato (in presenza)*** • Preparazione della materia prima: dalla raccolta delle cabosse allo stoccaggio delle fave • Pulizia delle fave, torrefazione e decorticatura delle fave: macchinari e processi tecnologici coinvolti • Macinazione e alcalinizzazione dei grani: macchinari e processi tecnologici coinvolti

	• Affinamento e pressatura delle massa: macchinari e processi tecnologici coinvolti • Miscelazione, raffinazione e concaggio per i prodotti finiti • Utilizzo dei semilavorati di produzione del cioccolato • Cenni sulla direttiva 2000/36/CE ✓ ***Elementi di organizzazione aziendale (DAD)*** • Nomenclatura: società, azienda, impresa • Risorse aziendali • Organigramma aziendale: funzione e tipologie • Focus aziendale: di prodotto, di processo, misto • Layout e sua dipendenza dal focus • Ciclo di vita di un prodotto • Processo di innovazione di un prodotto: ricerca, sviluppo e ingegnerizzazione • La ruota di Deming ✓ ***Elementi di gestione della produzione (DAD)*** • Programmi gestionali: scopo e ambienti di lavoro • Sistema di codifica • Concetto di materia prima, semilavorato, prodotto finito • Anagrafica articoli • Distinta base • Elenco delle attività per la produzione • Calcolo delle durate al più presto, al più tardi e del ritardo delle attività di produzione • Albero delle attività • Individuazione del percorso critico (metodo CPM) ✓ ***Gestione delle scorte aziendali (DAD)*** • Definizione di scorta e loro tipologie • Costi relativi alle scorte: acquisto e mantenimento • Concetto e formula per il calcolo del lotto economico di acquisto EOQ e sua applicazione alla struttura della distinta base • Tecniche di pianificazione degli ordini di acquisto: FOQ, POQ, L4L • Le scorte di prodotto finito e il MPS • Diagramma di flusso di un MRP • Analisi dei costi e calcolo del BEP

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 valutazioni scritte 1 valutazione orale su ricerca individuale
II° Pentamestre	2 valutazioni scritte 1 valutazione orale riguardante un'ampia esercitazione individuale da sviluppare in 3 successivi steps riguardante l'analisi di un processo produttivo derivante da una ricetta scelta dallo studente

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 Pezza

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: VB

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

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5 B indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Religione e Religioni EDB

CONTENUTI DISCIPLINARI:

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

TRIMESTRE

1) COS'È L'ETICA:

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

2) BIOETICA

3) ANTROPOLOGIA E DIFFERENZE ETNO-CULTURALI

PENTAMESTRE

4) RAZZISMO E INTOLLERANZA

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

5) LIBERTÀ RELIGIOSA E DI COSCIENZA art. 3, 8, 19 della Costituzione

6) AGENDA 2030: Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate svolto in DDI

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali

N° prove di verifica:

Trimestre: 3

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

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^B

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

EDUCAZIONE CIVICA

Tematiche	N° ore	Disciplina	ARGOMENTO TRATTATO	ORE TRIM.	ORE PENT.	DATA
Costituzione	6	Diritto	in corso di svolgimento			
Istituzioni dello stato Italiano	6	Diritto	Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo, Magistratura, Presidente della Repubblica, ordinamento giuridico	6		28/10/20 - 4/11/20 - 12/11/20 - 14/11/20 - 18/11/20 - 21/11/20
	2	Storia	Centenario di Nilde Iotti e l'unità della Nazione. Collegamento dalla sala del Tricolore di Reggio Emilia. Educazione alla politica. Biografia, ruolo politico, emancipazione della donna e leggi sul divorzio e sull'aborto.	2		04/12/2020 - 18/12/2020
Studio degli statuti Regionali	1	Storia	Convegno i giovani e il mondo politico		1	11/02/2021
Unione Europea	3	Diritto	Tappe fondamentali della storia dell'UE e Istituzioni dell'UE (Parlamento,	3		14/11/20 - 18/11/20 - 21/11/20

			Consiglio e Commisione Europea)			
Gli organismi internazionali	2	Storia	Le fonti del Diritto Internazionale. Consuetudini internazionali, i trattati, le convenzioni e le carte. Differenza tra trattato e convenzione. Trattato bilaterale e trattato plurilaterale. Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, CONSIGLIO D'EUROPA, OCSE, CORTE PENALE INTERNAZIONALE, UNIONE EUROPEA. Il 24 ottobre 1945 e la Società delle Nazioni. Gli organismi dell'Onu: Assemblea generale, Consiglio di sicurezza, il segretario generale, la Corte Internazionale di giustizia. Le agenzie dell'Onu: FAO- FMI- OMS- OMT- UNESCO- UNICEF. l'Onu e la tutela dei diritti		2	06/02/2021

			umani: 1948 e la Dichiarazione universale dei diritti dell'Onu. Norberto Bobbio e la Storicità dei diritti. Excursus storico delle Dichiarazioni dei diritti umani dal passato ai nostri tempi. Protezione dei diritti umani a livello regionale. Approfondimento: Il manifesto di Ventotene- Il sogno europeista di Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi.			
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	1	Italiano/Storia	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie. Libera e Don Luigi Ciotti. Falcone e Borsellino. Le mafie e le stragi.	1		27/11/2020
	1	Religione/Alternativa	Sfera di interesse della criminalità organizzate nella filiera agroalimentare		1	28/04/2021
Educazione al volontariato e alla cittadinanz	1	Italiano/Storia	Il sessismo e il ruolo delle donne oggi.	1		18/12/2020
	1	Religione/Alternativa	Il profilo del/della mediatore/mediatrice culturale per per	1		16/12/2020

a attiva			una società più inclusiva.			
Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimen.	4	Diritto	Abitudini alimentari - Marchi individuali e collettivi - Qualità e certificazione ISO - DOC, IGP, STG - DOC, DOCG, IGT - BIO - KmO - Slow Food		6	16-22-23-29-30/01/2021 ; 5/02/2021
Educazione alla salute e al benessere	5	Scienze motorie	Alimentazione e sport, prevenzione al tabagismo e abuso di sostanze stupefacenti; significato di salute partendo dalla definizione dell'OMS.	5		30-11-2020; 14-12-2020;21-12-2020
	2	Inglese	Anorexia,bulimia, diabetes and obesity	2		16/11/20-30/11/20
Totale	35					

Recupero pia anno precedente

DISCIPLINA	Argomenti indicati nel PIA anno 2019-20	Periodo di svolgimento anno 2020-2021
Italiano	La figura e il pensiero di Giacomo Leopardi e analisi e comprensione del testo	Ottobre 2020
Storia	Gli ultimi decenni dell'Ottocento	Ottobre 2020
Matematica	Disequazioni fratte e sistemi di disequazioni di secondo grado	Settembre, ottobre
Lingua Inglese	nessuno	nessuno
Lingua Francese	Grammatica: les hypothèses, les pronoms démonstratifs, les adjectifs indéfinis. Lexique: fromages, fruits, desserts (les fromages français)	novembre, dicembre, gennaio
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Nessuno	Nessuno
Diritto e tecnica amministrativa	Nessuno	Nessuno
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Nessuno	Nessuno
Laboratorio di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Nessuno	Nessuno
Scienze motorie e sportive	Nessuno	Nessuno
Religione cattolica	Nessuno	Nessuno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Nessuno	Nessuno

Sezione D
UNITÀ FORMATIVA DI APPRENDIMENTO

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

A – PROGETTAZIONE

DENOMINAZIONE	**IL NATALE A TAVOLA**
DESTINATARI	Classi quinte dell'indirizzo alberghiero (5^F, **5^B** e 5^C)
PRODOTTO	PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DEL PRANZO DI NATALE 2020 CON RICETTE DELLA TRADIZIONE LOCALE. La classe 5^B, nello specifico, si è occupata della preparazione dei piatti natalizi della tradizione locale, predisponendo un menù completo e una presentazione virtuale.
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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nell'ambito di lavoro	*commitment*; • preparare un menù, in funzione della tipicità, stagionalità e del target dei clienti; • organizzare il lavoro in funzione degli obiettivi da raggiungere; • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; • imparare a gestire la suddivisione dell'evento/progetto in una serie di sottoprogetti; • gestire responsabilità, compiti e stress derivanti dalla realizzazione dell'evento in un tempo limitato; • gestire una comunicazione efficace in un contesto che richiede rapidità; • lavorare in gruppo in modo collaborativo e cooperativo; • prevedere problemi e risolvere possibili difficoltà inaspettate. Individuare i prodotti tipici di un territorio, conoscerne le caratteristiche produttive e qualitative e saperle esporre a potenziali clienti. Realizzare piatti con prodotti del territorio. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione degli alimenti. Adottare comportamenti adeguati in materia di

	sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
TEMPI	Da inizio ottobre al 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. Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva: calcolo del food cost e del prezzo di vendita di una piattu/menu

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:** *Obiettivi* Individuazione dei criteri per calcolare il food cost e il prezzo

	del piatto/menu. *Attività* Ripresa teorica dei concetti legati al costo di produzione di un piatto: costo elementare (food cost), direct cost, full cost e margine. *Lavoro autentico* Calcolo del food cost e del prezzo di vendita al pubblico dei dessert preparati per il Pranzo di Natale
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 tra gli studenti riguardo la tradizione culinaria del territorio emiliano e nazionale per la preparazione del pranzo di Natale. 2. Lavoro domestico: realizzazione di un menù di Natale personalizzato. 3. Attività in aula (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	1 ora	" "

	“ “	ragazzi		
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 – AUTO VALUTAZIONE DELL’UDA

AUTOVALUTAZIONE

PUNTI DEBOLI	**PUNTI FORTI**
A volte è difficile la valutazione di ogni singolo alunno, in quanto il lavoro viene eseguito in gruppo. Non è stato facile effettuare una valutazione collegiale	Anche gli alunni in difficoltà riescono a portare a termine il compito. Il confronto all’interno di ogni gruppo e tra i vari gruppi aiuta a sviluppare strategie diverse.

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

Rubrica di valutazione:

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

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^B

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	ALTIERI NOCOLETTA	
LINGUA INGLESE	ZANICHELLI SILVIA	
LINGUA FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	GOUSSOT ENRICO	
MATEMATICA	VECCHI ELISABETTA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	RAINIERI ALBERTO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MUSI VALENTINA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	PEZZA FABIO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	BIFARO ALESSANDRO	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	BERTAZZAONI KARIN	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI CHIMICI	CAMPANA ROSA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LARCINESE SANDRO	
RELIGIONE CATTOLICA	CARMOSINO FABIO	
DOCENTE DI SOSTEGNO	RUBINO ROBERTO	