

**ISTITUTO DI
ISTRUZIONE
SUPERIORE**

Castelnovo ne' Monti



IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

CLASSE 5[^]C

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO SCOLASTICO 2022- 23

SOMMARIO

SOMMARIO.....	2
L'Istituto Nelson Mandela.....	3
Traguardi in uscita.....	4
Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ateco	4
Curricolo verticale	5
Piano orario	12
La classe.....	13
Programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato	13
Programmazione delle discipline	18
ITALIANO	18
STORIA	25
MATEMATICA	35
INGLESE e INGLESE TECNICO	39
FRANCESE	42
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	46
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....	51
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,SETTORE SALA E VENDITA.....	54
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,SETTORE CUCINA.....	57
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	60
RELIGIONE.....	64
EDUCAZIONE CIVICA	66
Componenti del consiglio della classe 5 ^A C.....	68

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; cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata, fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario; cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive; cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno; cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano.

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CURRICOLO VERTICALE

Classe terza

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Ottobre/ Novembre	<p>Prima UdA: "Conservazione e degli alimenti"</p> <p>Compito autentico: esercitazione pratica con soluzione di problematiche relative al protocollo HACCP</p>	<p>Francese: la conservazione degli alimenti nella cucina francese (la pyramide alimentaire - connaître les aliments qui composent la pyramide alimentaire).</p>		<p>Storia: produzione e conservazione e dei cibi in epoca medievale.</p>	<p>Cucina: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio</p> <p>Sala: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio</p>
Dicembre / Gennaio	<p>Seconda UdA: "Preparazione piatti"</p> <p>Compito autentico: preparazione di un intero menù o di singoli piatti</p>	<p>Italiano: stesura corretta di un menu</p> <p>Inglese: linguaggio specifico inerente alla lista degli ingredienti e/o comprensione di ricette in lingua inglese.</p> <p>Francese: stesura di un menù in francese</p>	<p>Matematica: regole delle proporzioni e rappresentazione e grafica del contenuto nutrizionale del piatto in termini di macronutrienti con mezzi informatici</p>		<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: calcolo calorico di un piatto; elaborazione della tabella nutrizionale del piatto</p> <p>Cucina: preparazione dei piatti per l'esame di qualifica</p>
Febbraio Marzo	<p>Terza UdA: "Mise en place"</p> <p>Compito autentico: allestimento della sala e dei</p>	<p>Francese: i vari tipi di servizi</p> <p>Inglese: uso in situazione del lessico</p>			<p>Cucina: La mise en place in cucina: Saper organizzare l'attrezzatura necessaria per una specifica preparazione</p>

	tavoli a seconda delle diverse tipologie di menù	specifico relativo al place setting. Svolgimento di un place setting sulla base di un menù in lingua.			Sala: conoscere la posateria e il suo utilizzo per realizzare mise en place di base e avanzate in base al menù preparato per l'esame di qualifica
Aprile Maggio	Quarta UdA: "Preparazione e distribuzione snack e cocktail" Compito autentico: preparazione e distribuzione snack e cocktail	Francese: lo champagne (procedura e conservazione)	Matematica: calcolo alcolico relativo ai cocktail	Economia: Il contratto di compravendita, elementi essenziali e accessori del contratto di compravendita I documenti della compravendita, in particolare la fattura e la sua compilazione	Scienza e cultura dell'alimentazione: calcolo alcolico e calorico dei cocktail studiati durante l'anno. Cucina: preparazione di uno snack da abbinare al cocktail scelto, con relativa ricetta Sala: preparazione, servizio e presentazione di snack e cocktail

Classe quarta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Dicembre	<p>Prima UdA: "Cappelletti e Lambrusco"</p> <p>Compito autentico: preparazione cappelletti e abbinamento con vari tipi di Lambrusco</p>	<p>Inglese: come degustare i vini e/o lettura di un'etichetta di vini.</p> <p>Francese: la tradizione dei potages, delle soupes (in ottica interculturale) /les vins français</p>		Storia: ricerca storica sulle origini dei cappelletti	<p>Cucina: realizzazione pratica dei cappelletti</p> <p>Sala: presentazione e servizio del Lambrusco - abbinamento vino/cibo</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: analisi sensoriale ed educazione al gusto, filiera del lambrusco, attività di ricerca sul lambrusco, degustazione del lambrusco</p>
Gennaio Marzo	<p>Seconda UdA: "La birra"</p> <p>Compito autentico: servizio della birra con abbinamento agli snack, produzione di birra artigianale e realizzazione dell'etichetta.</p>	<p>Inglese: tipi di birra e la tradizione britannica del pub.</p> <p>Francese: la tradizione della birra in Francia e Belgio</p>			<p>Sala: vinificazione e produzione della birra</p> <p>Cucina: preparazione di snack che si prestino ad un abbinamento con vari tipi di birre</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: la fermentazione alcolica, creazione di un'etichetta per birre artigianali;</p>

<p>Marzo Maggio</p>	<p>Terza UdA: "Parmigiano reggiano e aceto balsamico"</p> <p>Compito autentico: elaborazione e servizio di diversi piatti a base di Parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale</p>	<p>Italiano: relazione scritta sulle fasi di produzione del Parmigiano reggiano</p> <p>Francese: les fromages et les différents fromages français</p>		<p>Economia: Riconoscere e descrivere i principali marchi di qualità agroalimentare del territorio</p>	<p>Cucina: sapere utilizzare Parmigiano reggiano e aceto balsamico in preparazioni culinarie, evitando di alterarne le caratteristiche sensoriali</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: filiera di produzione del Parmigiano reggiano e dell'aceto balsamico; confronto tra parmigiano Reggiano e altri formaggi tipo "grana"; visita all'acetaia della scuola</p> <p>T</p>
-------------------------	---	---	--	--	--

Classe quinta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Ottobre Novembre	<p>Prima UDA: “Sicurezza e HACCP”</p> <p>Compito autentico: Realizzazione a gruppi di ricette e del rispettivo diagramma di flusso, con analisi delle materie prime, individuazione dei CP, CCP, Limiti Critici e azioni correttive.</p>	<p>Francese: Presentazione power point ed esposizione orale del metodo HACCP</p>			<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: contaminanti chimici, fisici e biologici; modalità di contaminazione; igiene professionale; normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>
Novembre e Dicembre	<p>Seconda Uda: “Natale a tavola”</p> <p>Compito autentico: organizzazione dell'evento “Natale a tavola”. In particolare la classe 5°C si è occupata della gestione della sala (mise en place, disposizione dei tavoli, addobbi, progettazione e stampa dei menu), della gestione degli ospiti, della preparazione degli aperitivi (stuzzichini e bevande) e del servizio ai tavoli.</p>	<p>Italiano: - stesura scritta ed esposizione orale del menù</p> <p>Inglese:- presentazione orale in lingua inglese del menù - traduzione del menù in lingua inglese</p> <p>Francese:- presentazione orale in lingua francese del menù</p>		<p>Economia: calcolo del food and beverage cost e formulazione dei possibili prezzi del menù</p>	<p>Cucina: preparazione dei piatti</p> <p>Sala: servizio dei piatti</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: analisi del menù, individuazione dei possibili allergeni. Attività di ricerca delle caratteristiche dei vini proposti; realizzazione QR code da inserire nel menù.</p> <p>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi: linee di produzione e</p>

					ciclo di produzione del panettone
Gennaio Febbraio	<p>Terza UDA “Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare” Compito autentico: Simulazione colloquio esame di stato</p>	<p>Italiano: Colloquio sugli argomenti da presentare all'esame</p> <p>Francese: conversazioni e in lingua sull'esperienza dell'alternanza</p>	[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]	<p>Storia: Colloquio sugli argomenti da presentare all'esame</p>	[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]
Marzo Maggio	<p>Quarta Uda: Prevenzione oncologica</p> <p>Compito autentico: Ideazione e realizzazione a piccoli gruppi di una bevanda con proprietà salutistiche in campo di prevenzione oncologica; realizzazione di una “scheda ingredienti” che illustri le proprietà benefiche della bevanda proposta e il procedimento necessario per la sua realizzazione; realizzazione di un volantino promozionale per incentivare la vendita di tale bevanda</p>				<p>Scienze e cultura dell'alimentazione: cancro, alimenti cancerogeni e alimenti protettivi, prevenzione oncologica e relative diete, la dieta dei 5 colori, stagionalità di frutta e verdura. Percorso sulla prevenzione oncologica presso “Luoghi di Prevenzione” (LILT di Reggio Emilia).</p> <p>Sala e vendita: Ingredienti vegetali del territorio, analisi e compilazione di schede specifiche la progettazione di una ricetta di una bevanda e la compilazione della scheda tecnica tecniche di bar tradizionali e innovative</p> <p>Diritto e tecniche</p>

					amministrative della struttura ricettiva: Food Cost
--	--	--	--	--	--

PIANO ORARIO

I.I.S. “NELSON MANDELA di CASTELNOVO NE’ MONTI (RE)
QUADRO ORARIO INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA –
Special. SALA E VENDITA - Corso C

Classe di conc.	Materia di insegnamento	Ore cl. 1[^]	Ore cl. 2[^]	Ore cl. 3[^]	Ore cl. 4[^]	Ore cl. 5[^]
A012	ITALIANO	4	4	4	4	4
A026	MATEMATICA	4	4	3	3	3
AB24	INGLESE	3	3	2	2	2
A046	DIRITTO	2	2	/	/	/
A021	GEOGRAFIA	2	/	/	/	/
A012	STORIA	/	2	2	2	2
A048	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
-	RELIGIONE o ATTIV. ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
A034	SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA	2	/	/	/	/
A041	SC. INT.: SCIENZE NATURALI	1	/	/	/	/
AA24	FRANCESE	/	3	3	3	3
A041	T.I.C.	3	/	/	/	/
B019	LABORAT. DI ACCOGL. TURISTICA	2*	3*	/	/	/
B020	LABORATORIO DI CUCINA	2*	3*	2*	2*	2*
B021	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2*	3*	5*	4*	3*
A031	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	/	/	/
A031	SC. E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	/	/	4	4	5
A045	DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	/	/	3	4	4
AB24	INGLESE TECNICO	/	/	1	1	1
	TOTALE	32	32	32	32	32
	Compresenze					
B021	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2*	3*	2*	1*	1*
B020	LABORATORIO DI CUCINA	6*	7*	/	/	/
B016	LABORATORIO DI INFORMATICA	2*	2*	/	/	/

*Materia affidata all’insegnante tecnico-pratico.

LA CLASSE

N° 12	STUDENTI
-------	----------

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte le tipologie stabilite dal Decreto Legislativo:

- ✓ Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (**TIP. A**)
- ✓ Analisi e produzione di un testo argomentativo (**TIP. B**)
- ✓ Riflessione critica di carattere espositivo / argomentativo su tematiche di attualità (**TIP. C**)

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione proposte dal ministero e consultabili nell'allegato al presente documento (**Allegato A**)

Il punteggio specifico espresso in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in **ventesimi**.

La **seconda prova scritta** si svolge secondo il quadro di riferimento allegato al Decreto n° 164/2022.

Sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova ed è stata effettuata una simulazione della stessa, elaborata dal CDC tenendo conto del Quadro di riferimento G.

Tale prova è rinvenibile come allegato al presente documento (**Allegato C**)

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la

presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none">1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato• Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto• Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative• Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate• Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Le tabelle di valutazione sono consultabili in allegato al presente documento (**Allegato B**)

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha svolto delle simulazioni specifiche, secondo quanto previsto dall'art.17 del D.Lgs. 62/17; è stato inoltre illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi:

- ✓ Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare
- ✓ L'esposizione, attraverso una breve relazione e/o elaborato multimediale, dell'esperienza svolta relativamente ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. Nella simulazione dell'orale è stato riconosciuto particolare valore all'esposizione dei percorsi volti all'acquisizione delle competenze trasversali e all'orientamento nel mondo del lavoro.
- ✓ L'accertamento delle conoscenze e competenze maturate nell'ambito delle attività relative a "Educazione Civica"
- ✓ Si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte

Le simulazioni di colloquio sono state valutate con la griglia inserita nell' **Allegato D** **desunta dall'O.M 45/2023.**

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

Risultati d'apprendimento

ITALIANO

Docente: Maria Caruso

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi,
Elena Sada Tribulato, **La mia letteratura, Dalla fine dell'Ottocento a oggi**, Vol. 3,
Mondadori Education, Milano, 2016.

Materiale in: sintesi, mappe concettuali, PPT e video sugli argomenti svolti
(pubblicati su classroom).

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p>	<p>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</p> <p>Forme e funzioni della scrittura:</p> <p>Criteri per la redazione delle tipologie dell'esame di Stato:</p> <p>Analisi e interpretazione di un testo letterario</p> <p>Analisi e produzione di un testo argomentativo</p> <p>Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo</p> <p>Simulazione INVALSI</p> <p>La redazione, della relazione del PCTO.</p>	<p>UDA 1:</p> <p>STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA</p> <p>LA SCRITTURA</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p>	<p>Simulazione colloquio esame di Stato</p>	<p>UDA 2:</p> <p>STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA</p> <p>L'ESPRESSIONE ORALE: TRATTAMENTO COLLEGALE DI UN ARGOMENTO INTERDISCIPLINARE</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e</p>	<p>La struttura della frase e del periodo nei suoi elementi fondanti</p>	<p>UDA 3:</p> <p>STRUMENTI DI ESPRESSIONE</p>

<p>professionali</p>		<p>LINGUISTICA: LA FUNZIONE DELLA LINGUA</p>
<p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)</p>	<p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche</p> <p>Gli autori fondamentali della letteratura italiana e straniera a cavallo tra Ottocento e Novecento:</p> <p>POSITIVISMO NATURALISMO/VERISMO (pag.3)</p> <p>Emile Zola: (cenni autobiografici) L'Assommoir: (la trama) <i>Gervaise e l'acquavite</i> (pag. 36)</p> <p>Giovanni Verga: vita e opere (pag. 54) (sintesi fornita dall'insegnante pubblicata su classroom) Il pensiero e la poetica (pag. 57)</p> <p>Le novelle: " Rosso Malpelo"(pag.69) "La lupa"(pag.81) " La roba"(pag.93)</p> <p>I romanzi I Malavoglia: la trama (pag.99) "La famiglia Malavoglia" (pag. 101) "Visita di condoglianze" (pag.63)</p>	<p>UDA 4:</p> <p>PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO LA NARRATIVA: NATURALI SMO E VERISMO</p>

	<p>"L'addio di 'Ntoni'"(pag. 107)</p> <p>Mastro don Gesualdo: la trama (pag. 113)</p>	
<p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)</p>	<p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Alcuni tra gli autori i della letteratura italiana e straniera a cavallo tra Ottocento e Novecento</p> <p>DECADENTISMO (pag.3) (sintesi fornita dall'insegnante pubblicata su classroom)</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>vita e opere (pag.180) (sintesi fornita dall'insegnante pubblicata su classroom)</p> <p>Il piacere: la trama (pag.195):</p> <p>"L'attesa dell'amante"(pag.195)</p> <p>Notturmo:</p> <p>" <i>Scrivo nell'oscurità</i>". (pag.200)</p> <p>Oscar Wilde Cenni della vita , poetica e opere (pag. 147)</p> <p>Il ritratto di Dorian Gray (pag. 148)</p> <p>(Visione del film in classe)</p> <p>la trama (pag. 154)</p> <p>"<i>Dorian Gray uccide l'amico Basil</i>"(pag. 153)</p>	<p>UDA 5:</p> <p>PERCORSI DI LETTURA TRA SECONDO OTTOCENTO E NOVECENTO</p> <p>LA: NARRATIVA DECADENTE</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p>	<p>Principali elementi di poetica, metrica e stilistica</p> <p>Alcuni tra gli autori fondamentali della produzione letteraria italiana e straniera a tra il Secondo Ottocento e il Novecento:</p> <p>Gabriele D'Annunzio:</p>	<p>UDA 6 :</p> <p>PERCORSI DI LETTURA TRA SECONDO OTTOCENTO E NOVECENTO</p> <p>LA POESIA</p>

<p>Padroneggia re gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p>	<p>Alcyone (Pag.203) "La pioggia nel pineto" (Pag.208) Parafraresi pubblicata su classroom</p> <p>Giovanni Pascoli vita e opere (pag. 220) il pensiero e la poetica (pag.224) materiale e parafrasi delle poesie pubblicate su classroom</p> <p>Myricae (pag.230) "Novembre" (Pag.228) "Lavandare" (Pag.231) "L'Assiuolo" (Pag.234 "X" Agosto" (Pag.237) "Mattina"(Testo pubblicato su classroom) "Il lampo" (Pag.241)</p> <p>Canti di Castelvecchio (pag. 243) "Il gelsomino notturno"(pag.(244)</p> <p>Charles Baudelaire vita e opere (pag.135)</p> <p>I fiori del male "L'Albatro" (pag. 142)</p> <p>Paul Verlaine (Pag.137) 'Languore" (Testo pubblicato su classroom)</p>	<p>DECADENTE</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici,tecnologici e professionali</p> <p>Padroneggiare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p>	<p>Principali elementi di poetica, metrica e stilistica</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche</p> <p>IL FUTURISMO (pag. 260) materiale pubblicato su classroom: sintesi del manifesto tecnico della letteratura italiana e della la cucina futurista</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti (Pag.261) Zang Tumb Tumb (Pag.264) "Il bombardamento di Adrianopoli"</p>	<p>UDA 7</p> <p>PERCORSI DI LETTURA: LA POESIA DEL NOVECENTO</p>

	<p>Giuseppe Ungaretti vita e opere (pag. 456) poetica (pag. 461) (parafrasi dei testi pubblicate su classroom)</p> <p>L'Allegria (pag. 467) "Veglia" (pag. 464) "In memoria" (pag. 469) "Soldat" (pag. 485) "Mattina" testo e parafrasi (pubblicato su classroom) "San Martino del Carso" testo e parafrasi (pubblicato su classroom)</p> <p>Sentimento del tempo (pag. 487) "La madre" (pag. 488)</p> <p>Il dolore (pag. 487) "Non gridate più" (pag. 490)</p>	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p> <p>Padroneggiare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p>	<p>Alcuni autori della letteratura italiana a cavallo tra fine Ottocento e Novecento</p> <p>Sigmund Freud (pag. 21-22) Freud e la scoperta dell'inconscio Psicoanalisi e letteratura</p> <p>Luigi Pirandello vita e opere (pag. 304) Il pensiero e la poetica (pag. 309) sintesi pubblicate su classroom</p> <p>Le novelle per un anno " Il treno ha fischiato" (pag. 326) Il fu Mattia Pascal (pag.333) "La nascita di Adriano Meis" (pag. 334) (Sintesi pubblicata su classroom)</p> <p>Uno, nessuno e centomila (Pag.340)(Trama/sintesi pubblicata su classroom)</p> <p>Italo Svevo Vita e opere (pag.374) Il pensiero e la poetica (pag.378) sintesi pubblicate su classroom</p> <p>La coscienza di Zeno (trama pag. 388)</p>	<p>UDA 8 :</p> <p>PERCORSI DI LETTURA TRA LA FINE DELL'OTTO CENTO E IL NOVECENTO LA FRANTUMAZIONE DELL'IO</p>

	<p><i>"Prefazione e preambolo"</i> (pag. 383)</p> <p><i>"Un'esplosione enorme"</i> (pag.408)</p>	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici e della comunicazione in rete</p>	<p>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</p> <p>La realizzazione della carta di un menu</p>	<p>UDA 9</p> <p>"IL NATALE A TAVOLA"</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof.ssa Maria Caruso



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

Risultati d'apprendimento

STORIA

Docente: Maria Caruso

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2022/2023

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

Nota: Gli alunni hanno effettuato lo studio soprattutto su questo testo semplificato:
Vittoria Calvani, Storia e progetto, percorsi facilitati di storia, Mondadori, Milano
2015 approfondendo sul manuale in uso.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>VOL. IV Destra e Sinistra storica (Cap. 9) -La destra ha dovuto risanare il debito pubblico -L'età umbertina e i governi della Sinistra storica -Umberto I loda l'autore di una strage</p> <p>Italiani in patria e all'estero (Cap.10) -Verso la civiltà industriale -I progetti del governo per la scuola -Le difficoltà di realizzazione dei progetti di istruzione pubblica -L'Ottocento si conclude con un grande flusso migratorio -Nei paesi ospiti gli italiani sono vittime del razzismo -L'emigrazione offre anche numerosi vantaggi</p> <p>La guerra di Secessione (Cap.11) -Il selvaggio west -Le guerre indiane sono guerre di sterminio -Il movimento abolizionista -La presidenza di Abramo Lincoln -Schiavitù: libertà, ma non parità</p>	<p>UDA 1 Dopo l'Unità d'Italia Crisi e trionfo del capitalismo</p>

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>La lunga depressione del 1873 (Cap.12) -La grande svolta del Capitalismo: dalle industrie familiari alle società per azioni e ai trusts -Il movimento socialista, Marx e la Prima Internazionale</p> <p>La Seconda Rivoluzione industriale (Cap.13) -I caratteri della seconda rivoluzione industriale -il perno della rivoluzione è l'elettricità -Dall'elettricità ai raggi x -L'acciaio, metallo perfetto -La chimica -Una nuova fonte di energia è il petrolio -Dalla fotografia al cinematografo -La medicina moderna -Diminuiscono le morti post-partum -L'importanza dell'igiene</p> <p>Colonie e imperi (Cap.14) -La seconda fase dell'espansione europea -La missione civilizzatrice dell'uomo bianco -Il colonialismo ha ambizioni imperiali -La conferenza di Berlino dà inizio alla spartizione dell'Africa -Droga inglese per la popolazione cinese -L'India, perla dell'impero britannico -L'imperialismo informale degli Stati Uniti</p> <p>La belle époque e la società di massa (Cap. 15) -La belle époque -Le automobili Ford: il taylorismo e la catena di montaggio -I tre centri dello sviluppo industriale -La diffusione dei sindacati-Che cos'è la società di massa</p>	
---	---	--

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>VOL. V</p> <p>L'Italia industrializzata e imperialista (cap 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il Novecento porta al governo Giovanni Giolitti -I cattolici e i lavoratori -Il progetto politico di Giolitti -Le grandi riforme sociali e politiche -Nascono le ferrovie dello Stato -Il protezionismo fa decollare il triangolo industriale del Nord -Il Sud non riesce a risollevarsi -Giolitti il ministro della malavita? -La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale L'Italia conquista la Libia <p>L'Europa verso la guerra (Cap.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un clima di tensione tra le nazioni europee -Pangermanesimo in Germania Il "Revanscismo" in Francia -L'antisemitismo e il caso Dreyfus -Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra -La rivoluzione in Russia del 1905 -I Balcani polveriera d'Europa -L'Irredentismo in Italia -La Triplice intesa e la Triplice Alleanza 	<p>UDA 2</p> <p>L'Europa dei nazionalismi</p>
--	--	--

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>La Prima guerra mondiale (Cap.3)</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo -Come nasce una guerra che causerà milioni di morti -L'Europa è pervasa da un'ondata di patriottismo -La guerra lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee -L'entrata in guerra dell'Italia -Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto -Il conflitto -L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati -La sconfitta della Germania -Diaz sostituisce Cadorna -L'uscita della Russia dal e dell'Austria <p>Una pace instabile (Cap.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Guerra, morte , fame e la peste -Nella conferenza di Parigi domina il presidente degli Stati Uniti -Wilson elenca in 14 punti i principi della pace futura -Il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti -La fine dell'impero austro-ungarico -Wilson non riconosce il patto di Londra e l'Italia viene beffata -Il crollo dell'impero ottomano e della Turchia , la nascita della Jugoslavia -Il genocidio degli Armeni -Il fallimento della Conferenza di Parigi 	<p>UDA 2 L'Europa dei nazionalismi</p>
--	---	---

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin (cap. 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 di ottobre -La pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra civile -Lenin decreta il "comunismo di guerra" e si scatena il Terrore -La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del partito comunista sovietico" -Lenin vara la "Nuova politica economica" -Nasce l'Urss e Stalin prende il potere -Stalin abolisce la Nep -L'abolizione della Nep nelle campagne: l'agricoltura al disastro -I piani quinquennali -Le "purghe" di Stalin colpiscono i vecchi rivoluzionari -Dalle purghe al Terrore come sistema di governo -Come Stalin trasforma lo Stato socialista in Stato totalitario 	<p>UDA 3 L'Europa dei totalitarismi</p>
--	--	--

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>Mussolini "inventore" del fascismo (Cap. 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gli italiani si inchinano al milite ignoto -Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche -Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media -I partiti di massa vincono le elezioni . Esplode il Biennio rosso -Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista - Le destre individuano due obiettivi: il primo lo persegue D'Annunzio occupando Fiume -Il secondo lo realizza Mussolini fondando i Fasci di combattimento -Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo -L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine -La marcia su Roma -Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario -L'assassinio di Matteotti -Il duce vara le leggi fascistissime e fonda il regime -Un'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti -I Patti lateranensi -Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini -La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero <p>1929: la prima crisi globale (Cap.7)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La guerra ha arricchito gli Stati Uniti 	<p>UDA 3 L'Europa dei totalitarismi</p>
--	--	--

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>-L'economia americana cresce a ritmi prodigiosi</p> <p>-Il sistema liberista non si occupa delle sacche di povertà</p> <p>-I mercati si contraggono</p> <p>- 24 ottobre 1929 il crollo di Wall Street</p> <p>-29 ottobre il crollo del sistema bancario</p> <p>-La grande depressione si propaga al mondo</p> <p>-Il presidente Roosevelt reagisce con il New Deal</p> <p>Il nazismo (Cap 8)</p> <p>-Le condizioni del trattato di Versailles</p> <p>-Il peso della "pace infame" ricade sul nuovo governo socialdemocratico</p> <p>-Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco mentre la Germania precipita nella miseria</p> <p>-Hitler espone in Mein Kampf la sua teoria razzista</p> <p>-Hitler fonda il Partito nazista e vince le elezioni in un Paese di nuovo in rovina</p> <p>-Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere</p> <p>-La nazificazione della Germania</p> <p>-Nasce il Terzo Reich</p> <p>-Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e il consenso dei Tedeschi</p> <p>-L'atteggiamento delle Chiese</p> <p>-Hitler vara le leggi di Norimberga</p>	<p>UDA 3</p> <p>L'Europa dei totalitarismi</p>
--	--	--

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -La notte dei cristalli -Hitler instaura il terrore in Germania -Il Fuhrer ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini -Germania e Italia appoggiano Franco nella Guerra di Spagna -Mussolini emana le leggi razziali -Comincia la vendetta "La Grande Germania", la Cecoslovacchia e "Il corridoio "di Danzica" 	<p>UDA 3 L'Europa dei totalitarismi</p>
--	--	---

<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>La Seconda guerra mondiale (Cap. 9)</p> <ul style="list-style-type: none"> -La Seconda guerra mondiale -Una guerra "lampo" -L'Italia entra in guerra -La battaglia d'Inghilterra -L'attacco all'Unione Sovietica -La legge "Affitti e prestiti" e la carta Atlantica -Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti -Il nuovo ordine nei paesi slavi -L'Olocausto -1943: la svolta nelle sorti della guerra -Il crollo del Terzo Reich - La resa del Giappone e la fine della guerra <p>La guerra parallela dell'Italia (Cap.10)</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani -Gli italiani cominciano a distinguere tra propaganda e realtà -Gli alleati sbarcano in Sicilia, cade il fascismo -8 settembre 1943 ; l'Italia si arrende -L'Italia si divide in regno del Sud e Repubblica di Salò -La Repubblica di Salò arruola i giovani e fa uccidere i membri del Gran Consiglio -Si formano i gruppi partigiani coordinati dal Cln -La "Svolta di Salerno" determina la formazione di un governo credibile nel Sud -Scoppia una lacerante guerra Civile -Arriva il Giorno della Liberazione - Le foibe di Tito. 	<p>UDA 4</p> <p>Il crollo dell'Europa</p>
--	--	--

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof.ssa Maria Caruso



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

Risultati degli apprendimenti

MATEMATICA

Docente: Idone Giuseppe

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: "NUOVA MATEMATICA A COLORI", VOL 4, EDIZIONE GIALLA Autore:
LEONARDO SASSO – PETRINI

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; • ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI 	<p style="text-align: center;">DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO</p> <p style="text-align: center;">SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO</p>	<p>UDA n.1 :RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI</p>

	<p>DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI.</p> <p>FUNZIONI INIETTIVE, SURIETTIVE, BIETTIVE</p> <p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE (ALGEBRICHE) INTERE E FRATTE, RAZIONALI ED IRRAZIONALI</p> <p>IL DOMINIO DELLE FUNZIONI ALGEBRICHE</p> <p>RICERCA DEI PUNTI DI INTERSEZIONE CON GLI ASSI</p> <p>RICERCA DEGLI INTERVALLI DI POSITIVITA' / NEGATIVITA'</p> <p>LA DEFINIZIONE INTUITIVA E GENERALE DI LIMITE. CARATTERIZZAZIONE GRAFICA DEI QUATTRO PRINCIPALI TIPI DI LIMITE</p>	<p>UDA n.2: CLASSIFICAZIONE E DOMINIO DELLE FUNZIONI ALGEBRICHE . INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITA'</p> <p>Uda n.3: I LIMITI E LE RELATIVE FORME, PROPRIETA' . LE FORME INDETERMINATE +∞-∞, 0/0, ∞/∞</p>
	<ul style="list-style-type: none"> CONTINUITA' E DISCONTINUITA' DI UNA FUNZIONE. <p>I PUNTI DI DISCONTINUITA' DI PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE</p>	<p>Uda n.4: FUNZIONI CONTINUE. PUNTI DI DISCONTINUITA' E ASINTOTI.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> STUDIO ELEMENTARE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA INTERA O FRATTA, RAZIONALE O IRRAZIONALE . 	<p>Uda n. 5: INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA</p>

	CALCOLO DEL DOMINIO NATURALE , INTERSEZIONE CON GLI ASSI , SIMMETRIA, STUDIO DEL SEGNO, CALCOLO DEGLI EVENTUALI ASINTOTI VERTICALI, ORIZZONTALI ED OBLIQUI.	
--	--	--

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

Il docente: Prof. Idone Giuseppe



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

Risultati d'apprendimento

INGLESE E INGLESE TECNICO

Docente: Giulia Nardini

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2022/2023

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

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenze di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per inter-agire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (Comp. gen. n. 5)</p>	<p>COOKING PROCESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recipe language <ul style="list-style-type: none"> ❖ Weights and measures ❖ Preparation techniques ❖ Recipes - Grammar <ul style="list-style-type: none"> ❖ Revision of Present continuous 	<p>Cooking processes</p>
<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale (Comp. gen. n. 4)</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Comp. spec. n. 6)</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (Comp. spec. n. 7)</p>	<p>MENUS AND MEALS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menus <ul style="list-style-type: none"> ❖ Menu basics: layout of a British menu ❖ Breakfast, brunch, lunch and dinner menus ❖ Designing menus (menu for the school Christmas lunch) - Catering for special occasions <ul style="list-style-type: none"> ❖ Banquet and buffets ❖ How to arrange the buffet table ❖ Tips for a perfect buffet ❖ Types of service ❖ Special menus - Wine list <ul style="list-style-type: none"> ❖ How to create a wine list ❖ Food and wine matching ❖ Wine classification and labelling - Communication <ul style="list-style-type: none"> ❖ Taking orders, ordering food and making requests 	<p>Menus and meals</p>
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p>	<p>FOOD AND HEALTH</p> <ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating <ul style="list-style-type: none"> ❖ A healthy lifestyle and nutrients 	<p>Food and health</p>

<p>(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (Comp. spec. n. 4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Food and health ❖ The food pyramid and food groups ❖ Healthy plates: The Eatwell Plate and My Plate <p>- Eating disorders</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Anorexia ❖ Bulimia ❖ Binge eating <p>- Diets</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ The Mediterranean diet ❖ Advantages of the Mediterranean diet ❖ Food allergies and intolerances ❖ Celiac disease ❖ Alternative diets (raw food diet, vegan, vegetarian, macrobiotics, fruitarian, zone diet) <p>- Communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Talking about eating habits and lifestyle 	
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per intera-gire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (Comp. gen. n. 5)</p>	<p>THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY</p> <p>- Responsible food consumption</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Double pyramid ❖ Sustainable food and diet ❖ Organic food ❖ Slow food and 0 Km food* ❖ GMOs* ❖ Food waste* <p>*tematica non ancora affrontata in data 15/05</p>	<p>Think globally, eat locally</p>
<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. (comp. gen. 5)</p>	<p>PREPARING FOR INVALSI</p> <p>Durante l'anno sono stati affrontati vari testi scritti e orali di livello B1 e B2 in preparazione alla prova Invalsi.</p> <p>Sono state inoltre svolte due simulazioni Invalsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> •21/01: 2 reading B1 + 2 reading B2 •18/02: 2 listening B1 + 2 listening B2 	<p>Preparing for Invalsi</p>

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2023.

La docente: prof.ssa Giulia Nardini



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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

Risultati d'apprendimento

FRANCESE

Docente: Rose Marie Cristiano

Classe: 5^C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Côté Cuisine, Côté salle , Le Français de l'enogastronomie et du service , ed.Minerva scuola

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di riferimento	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Approfondire gli aspetti comunicativi in relazione al contesto; strategie per la comprensione globale e specifica di un testo. Costruzione del sé e dell'identità personale; imparare a progettare in autonomia e responsabilità; acquisire e interpretare le informazioni; individuare i collegamenti e le relazioni. Essere in grado di utilizzare il lessico specifico per i principali scopi comunicativi e operativi.</p>	<p>Ripasso e consolidamento in riferimento alla microlingua relativa ai diversi argomenti affrontati; osservazione pyramide alimentaire; Introduction : la méthode HACCP Unité 11. Cap sur le vin. Descrizione di un vino. Abbinamento vino e cibo. <i>Parler du métier de sommelier.</i> <i>La France et ses vins</i> Unité 12 . Derrière le comptoir . Prendre une commande. Parler d'un cocktail. Encaisser. Équipements et ingrédients. <i>Le travail du barman.</i></p>	<p>UDA 1- Sicurezza e HACCP (Dossier- La sécurité sur le lieu de travail. Les toxi-infections alimentaires collectives) Presentazione power point ed esposizione orale del metodo HACCP</p>
<p>Saper interagire in un contesto di lingua straniera, operando in una situazione legata al settore di specializzazione sia che si tratti di un contesto orale che della trasmissione di un messaggio scritto. Organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale) anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro. Individuare collegamenti e relazioni tra diverse culture e diversi ambiti del sapere, memorizzare.</p>	<p>Unité 13 -Coté reception. Organizzare un ricevimento. <i>Proposer. Conseiller. La réception.</i> Grammaire. <i>Le subjonctif. Les verbes impersonnel</i></p>	<p>UDA 2- PRANZO DI NATALE (Creazione del menù in francese su canva- presentazione orale in lingua francese del menù)</p>
<p>Comprendere e gestire informazioni semplici e schematiche per relazionare e rispondere a brevi quesiti</p>	<p>Unité 14 Myriades de Restos: promuovere un ristorante. I diversi tipi di ristorante. <i>Promouvoir un restaurant sur</i></p>	

Competenza di riferimento	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>sul tema di settore analizzato. Porsi, condividere obiettivi comuni, discutere sulle regole e la loro motivazione e importanza. Dedurre significati e strutture linguistiche da un test; individuare le parole chiave per la comprensione dei testi.</p>	<p><i>un site web.</i> <i>Le Restaurant. Les différents types de restauration.</i></p> <p>Grammaire . <i>Les pronoms relatives simples.</i> <i>Les pronoms possessifs.</i></p>	
<p>Imparare ad imparare: l'alunno è guidato ad organizzare le conoscenze e a scegliere strategie adatte al suo stile e ai suoi tempi di apprendimento. Sviluppare le capacità di collegamento tra le diverse discipline, osservare e confrontare idee, selezionare ed individuare dati</p>	<p>Unité 15. Des cuisines variées. Altri tipi di cucine (molecolare, vegetariana, etnica) <i>Parler des différentes formes de cuisines.</i> <i>Les mots pour parler des autres cuisines. Se préparer pour un entretien.</i></p> <p>Grammaire. <i>Le gérondif.</i></p>	
<p>Comunicare, comprendere messaggi di settore e di vario genere anche di una certa complessità , produrre testi in lingua per comunicare opinioni, commenti o altre informazioni inerenti il settore di specializzazione. Reperire informazioni in rete in modo corretto, tecniche per svolgere una ricerca, lavorare in gruppo, chiedere, esprimere rispettare le opinioni altrui: gestire una conversazione, parlare in pubblico.</p>	<p>Unité 16 Cuisine et santé. Cucina e salute. <i>Parler d'un régime, d'une diète. Les mots pour parler de cuisine et la santé . Décrypter une étiquette. La micronutrition.</i></p>	
<p>Risolvere problemi. Acquisire ed interpretare l'informazione, i limiti, le regole, le responsabilità Fare collegamenti fra diverse culture, riconoscere che apparteniamo ad un</p>	<p>Unité 17 . Balade Gourmande en Italie. La cultura gastronomica italiana.</p>	

Competenza di riferimento	Conoscenze e contenuti	UDA
contesto globale		
<p>Riconoscere l'appartenenza ad un contesto multiculturale, maturare la convinzione che la diversità è ricchezza. Essere consapevole della differente struttura della lingua straniera rispetto alla lingua madre, cogliere somiglianze e differenze tra le due lingue. Utilizzare strumenti</p>	<p>Unité 18 . Mon Job dans un resto. Le professioni della ristorazione. La ricerca di un impiego. Il CV e il colloquio di lavoro.</p> <p>Se présenter. S'accorder pour un entretien et accepter. La demande de travail. Le CV européen.</p> <p>Argomenti interdisciplinari. Dossier. La sécurité sur le lieu de travail. Les toxi-infections alimentaires collectives. Dossier. Objectif alternance. Le lieu de travail, Santé et sécurité. Devoirs et responsabilités, compétences acquises.</p> <p>Civilisation. L'organisation administrative de la France.</p>	

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof.ssa Rose Marie Cristiano



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

Risultati di apprendimento

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Fontanesi Elisa

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Luca La Fauci, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Markes

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Competenza in uscita n°2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE Contaminazioni: chimiche (pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, cenni su PCB e IPA), fisiche (corpi estranei e inquinamento radioattivo) e biologiche; Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti Contaminazioni biologiche: generalità sugli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti (prioni, virus, batteri, muffe e lieviti, parassiti); fattori che favoriscono la crescita dei microrganismi; classificazione delle contaminazioni e modalità di contaminazione, concetto di dose infettante minima. Malattie da contaminazioni microbiche: differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare. Principali malattie alimentari causate da batteri patogeni: - infezioni: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da <i>Campylobacter</i>, gastroenterite da <i>Escherichia Coli</i>, gastroenterite da <i>Yersinia Enterocolitica</i>; - intossicazioni: botulismo, intossicazione da stafilococchi; - tossinfezioni alimentari: tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, Tossinfezione da <i>Baciillus cereus</i>. Malattie causate da virus: epatite virale. Malattie causate da prioni: BSE, morbo di Creutzfeldt-Jakob. Malattie causate da parassiti: teniasi; anisakiasi, toxoplasmosi.</p>	<p>UDA "Sicurezza e HACCP"</p> <p>UDA "Natale a Tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>
<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>IGIENE, SICUREZZA E QUALITA' Igiene della persona dei locali e delle attrezzature: contaminazione degli alimenti, igiene dei locali, igiene del personale, contaminazione indiretta e contaminazione crociata, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, disinfestazione. Sicurezza alimentare: quadro legislativo, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, pacchetto igiene, organi di controllo e frodi alimentari Sistema HACCP: prima fase di pianificazione preliminare, seconda fase</p>	<p>UDA "Sicurezza e HACCP"</p> <p>UDA "Natale a Tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>

	<p>riguardante i 7 principi HACCP; vantaggi di applicazione del metodo e applicazione in campo ristorativo</p> <p>Qualità: concetto di qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica/commerciale, organolettica/sensoriale, percepita e reale), qualità certificata (certificazioni di processo e di prodotto).</p> <p>L'etichettatura e il confezionamento: requisiti di base per l'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative; cenni sul confezionamento degli alimenti e sugli imballaggi.</p>	
<p>Competenza in uscita n°1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Qualità: marchi di qualità, i prodotti tipici certificati (DOP; IGP; STG) e non certificati (PAT), i marchi legati alla tecnica produttiva (agricoltura biologica e produzione integrata);</p> <p>L'etichettatura e il confezionamento: requisiti di base per l'etichettatura, indicazioni obbligatorie e facoltative; cenni sul confezionamento degli alimenti e sugli imballaggi.</p> <p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE</p> <p>Evoluzione dei consumi alimentari</p> <p>Alimentazione e cultura: il contesto dei consumi mondiali ed italiani;</p> <p>Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari: indicatori ambientali per valutare l'impatto di una filiera produttiva), "doppia piramide" alimentare-ambientale, filiera lunga, filiera corta e a Km0, sistemi produttivi sostenibili.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti o fortificati, alimenti alleggeriti o <i>light</i>, alimenti funzionali (probiotici e prebiotici), alimenti innovativi (<i>novel food</i>), alimenti di nuova gamma, alimenti per gruppi specifici FSG o dietetici; integratori alimentari, <i>convenience food</i>, alimenti OGM;</p> <p>Malattie del benessere</p> <p>Cenni su alimentazione, cultura e tradizioni religiose</p>	<p>UDA "Natale a Tavola"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>

<p>Competenza in uscita n°4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta razionale ed equilibrata; - valutazione dello stato nutrizionale di un individuo: valutazione della composizione corporea (peso teorico e tipo morfologico), bilancio energetico (metabolismo basale, fabbisogno energetico, TID e LAF);il bilancio energetico, impostazione di una dieta equilibrata; - impostazione di una dieta equilibrata: tabelle LARN 2014, linee guida per una sana alimentazione, tabelle nutrizionali INRAN, dieta mediterranea e piramide alimentare; - altri modelli dietetici: dieta vegetariana, dieta vegana, dieta iperproteica e dieta nordica; <p>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione: dieta equilibrata in gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza e in ambito ristorativo, alimentazione nella terza età, alimentazione nello sport.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo.</p> <p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE Dietoterapia e obesità Malattie cardiovascolari e diabete: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa e diabete; rispettive indicazioni dietetiche; Tumori: definizione, fattori di rischio, cancerogeni negli alimenti, prevenzione a tavola; Allergie e intolleranze alimentari: definizione di allergia, principali allergie alimentari, tipologie dietetiche correlate; definizione di intolleranza alimentare, celiachia, intolleranza al lattosio e tipologie dietetiche correlate; ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e intolleranze alimentari. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. Alcol etilico e alcolemia: uso e abuso di bevande alcoliche</p>	<p>UDA "La prevenzione oncologica"</p> <p>UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>
--	--	--

	<p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari: indicatori ambientali per valutare l'impatto di una filiera produttiva), "doppia piramide" alimentare-ambientale, filiera lunga, filiera corta e a Km0, sistemi produttivi sostenibili.</p>	
<p>Competenza in uscita n°7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/ eventi.</p>	<p>UDA "Natale a tavola" UDA "Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare"</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof. Elisa Fontanesi





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



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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

Risultati di apprendimento

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Alberto Rainieri

Classe: V[^]C Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Anno scolastico: 2022/2023

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. <u>Contenuti</u> Norme di sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dai campi alla tavola ● Autocontrollo HACCP ● Controlli integrati di filiera ● Tracciabilità e rintracciabilità ● Etichettatura <p>Contratti nel settore della ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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) 	<p>Norme di sicurezza alimentare</p> <p>UDA 1 "Sicurezza e HACCP"</p> <p>Contratti nel settore della ristorazione</p> <p>UDA 2 "Natale a tavola"</p>
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. <u>Contenuti</u> Contabilità analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Costi di produzione di una struttura ristorativa ● Differenza tra costi diretti e indiretti ● Food cost ● Prezzo di vendita di un menù/piatto applicando la tecnica del fattore 	<p>UDA 2 "Natale a tavola"</p>

<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di customer satisfaction.</p> <p><u>Contenuti</u></p> <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di marketing ● Marketing strategico <ul style="list-style-type: none"> ○ Analisi interna ed esterna ○ Segmentazione ○ Targeting ○ Posizionamento ● Marketing operativo <ul style="list-style-type: none"> ○ Prodotto ○ Prezzo ○ Distribuzione ○ Comunicazione e web marketing ● Piano di marketing 	
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Qualità, qualità attesa e percepita ● Norme ISO: UNI EN ISO 9001:2015 - ISO 21621 ● Marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT e BIO 	

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

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

Risultati d'apprendimento

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Benito Maligno

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Manzo Luigi, Tecniche Avanzate per Sala E Vendita, Bar E
Sommellerie – Triennio, Bulgarini

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>MODULO: 1 CATERING E BANQUETING: GESTIONE OPERATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catering e banqueting: conosciamoli • La location • Organizzazione preliminare: checklist e schemi • Esecuzione di un banchetto 	UDA II: Pranzo di Natale 2022
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>MODULO: 2 ENOLOGIA/DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La teoria dell'esame olfattivo. • La teoria dell'esame gustativo • <i>Per una corretta degustazione</i> • <i>Degustazione esame visivo</i> • <i>Degustazione esame olfattivo</i> • <i>Degustazione esame gustativo</i> • <i>Degustazione considerazioni finali</i> • Temperatura del vino • <i>Temperatura di servizio</i> • Abbinamento cibo vino 	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>MODULO: 3 OBBLIGHI E RESPONSABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obblighi e responsabilità del datore di lavoro • <i>Obblighi e responsabilità del dipendente</i> • Obblighi del cliente 	UDA I: Sicurezza alimentare e HACCP
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività	<p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>MODULO: 4 LA VENDITA, LA CARTA, I COSTI E I PREZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Il linguaggio della vendita</i> 	

<p>e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le regole della persuasione ● Vendita ed etica ● Calcolare il food cost 	
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>MODULO: 5 VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>La tipicità come argomento strategico</i> ● <i>Che cos'è il prodotto tipico</i> ● Il valore del prodotto tipico ● I marchi di tutela dei prodotti ● Il turismo enogastronomico ● Approfondire i prodotti nella regione in cui vivi ● 	<p>UDA III: Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare</p>
<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>MODULO: 6 GESTIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail, snack e caffetteria ● La gestione dell'offerta delle diverse tipologie dei servizi di sala ristorante, anche con nuove proposte di cucina di sala ● La gestione degli acquisti ● <i>La gestione informatizzata dell'azienda</i> ● Servizi complementari 	<p>UDA IV: prevenzione oncologica</p>

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2023.

Il docente: Prof. Benito Maligno



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

Risultati d'apprendimento

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Docente: Bifaro Alessandro

Classe: 5[^] C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO -
TECNICHE E PRATICHE PER I FUTURI CHEF 2 SALVIANI GIOVANNI HOEPLI

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto	UDA
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Comunicare e relazionarsi con il cliente utilizzando appropriate tecniche di vendita</p>	<p>UDA I: Sicurezza alimentare e HACCP</p>
<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>	<p>Le caratteristiche e le tendenze commerciali dell'acqua minerale.</p> <p>La produzione e la classificazione della birra, abbinamenti con il cibo</p> <p>Classificazione del vino ed enografia di base.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento, conservazione e strategie di vendita del vino.</p> <p>Elementi e terminologia per la degustazione del vino</p> <p>Tecniche di servizio del vino</p> <p>Criteri di abbinamento-cibo - vino</p>	<p>UDA II: Pranzo di Natale 2022</p>

<p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina</p> <p>Realizzare a grandi linee un piano HACCP</p> <p>Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni</p>	<p>UDA III: Trattamento collegiale di un argomento interdisciplinare</p>
<p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>	<p>Il disciplinare di produzione del parmigiano reggiano</p> <p>La valorizzazione dei prodotti del proprio territorio</p> <p>Distinguere le varie fasi di produzione del parmigiano reggiano</p> <p>L'analisi organolettica del parmigiano reggiano</p>	<p>UDA IV: Prevenzione oncologica</p>

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2023.

Il docente: Prof. Bifaro Alessandro



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

Risultati d'apprendimento

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: GIORGIA BARONI

Classe: 5[^]C

l'Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non sono stati utilizzati libri di testo, ma dispense, appunti e ricerche

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenze di riferimento dell'indirizzo	Conoscenze e contenuti	U.D.A.
<p>Saper riconoscere le strutture e gli apparati utilizzati nelle varie tipologie di attività motoria</p> <p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità nell'esecuzione delle varie attività motorie</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi adattandoli ad affrontare varie attività sportive; ampliare il bagaglio delle capacità coordinative e condizionali adattandole al contesto mediante transfert motori adeguati.</p>	<p>Conoscere le principali strutture anatomiche del corpo umano.</p> <p>Conoscere le principali funzioni degli apparati.</p> <p>Conoscere le modalità corrette di esecuzione delle varie pratiche motorie</p> <p>Conoscere le principali classificazioni delle capacità motorie</p>	<p>LA PERCEZIONE DI SE' E IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE</p>

<p>Saper adeguare il proprio comportamento motorio alle esigenze delle varie tipologie di attività sportiva proposta; praticando sport di squadra e individuali sperimentando i vari ruoli e le relative responsabilità</p> <p>Applicare strategie efficaci atte a risolvere situazioni problematiche caratteristiche sia degli sport di gruppo che individuali</p> <p>Sapersi confrontare con i propri limiti e potenzialità, rapportandosi ai compagni e al collettivo agendo da elemento di aiuto e supporto.</p>	<p>Conoscere gli elementi tecnici e regolamenti delle varie discipline sportive.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p>	<p>LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY E LA LORO TRASPOSIZIONE NEL CONTESTO DI VITA</p>
--	--	--

<p>Sapersi comportare in modo adeguato rispettando i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale e altrui in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati al mantenimento dell'efficienza fisica</p> <p>Saper apprezzare ed utilizzare i percorsi di preparazione fisica</p> <p>Saper riconoscere gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici finalizzati al miglioramento della prestazione fisica.</p>	<p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale e altrui in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale</p> <p>Conoscere le basi e i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata atta al miglioramento del proprio stile di vita coadiuvata da una costanza di esercizio fisico quotidiano.</p> <p>Conoscere le principali tipologie e gli effetti dei prodotti farmacologici in relazione alla prestazione fisica e sportiva.</p>	<p>SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</p>
<p>Saper realizzare pratiche motorie e sportive in ambiente naturale per orientarsi in contesti diversificati e recuperare un rapporto corretto ed equilibrato con l'ambiente; favorendo la sintesi delle conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche</p>	<p>Conoscere le regole e le caratteristiche delle varie tipologie di attività motorie e sportive in ambiente naturale</p>	<p>RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

Prof. ssa Giorgia Baroni



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



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

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

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

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

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

Risultati d'apprendimento

RELIGIONE

Docente: Fabio Carmosino

Classe: 5[^]C

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Incontro all'altro plus, EDB editore.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenza/contenuto
<p>Progettare;</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile;</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire ed interpretare informazioni</p>	<p>COS'È L'ETICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le etiche contemporanee (il relativismo etico) - l'etica religiosa <p>GENESI cap. 1 e 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'antropologia biblica <p>GIORNATA DELLA MEMORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il rastrellamento del ghetto di Roma del 16 ottobre 1943 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo del software di Google Earth per riconoscere i segni di continuità tra i campi di concentramento del passato e i campi di concentramento odierni - Dichiarazione universale dei diritti umani <p>IL DRAMMA DELL'IMMIGRAZIONE CLANDESTINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visione del documentario "One Day One Day" - La macchia della razza" di Marco Aime" <p>IL MONDO DEL VOLONTARIATO</p> <p>"Nessuno è inutile" presentazione dell'associazione e riflessioni su stili di vita e comportamenti atti alla conservazione della salute presentazione del libro "Il trattore e la carriola" di Armando Federico Ceccati e testimonianza di familiari di un donatore</p> <p>RAZZISMO E INTOLLERANZA</p> <p>Attività cooperativa e integrazione del tema del genocidio in Europa nel primo Novecento e compito autentico</p> <p>"Aiutiamoli a casa loro" di Mohamed Ba</p> <p>AGENDA 2030:</p> <p>Punto 10 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni" e Punto 16 "Pace, giustizia e istituzioni forti" con relativo debate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - AGENDA 2030: Punto 11 "Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili" con relativo debate

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2023.

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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

EDUCAZIONE CIVICA

PROSPETTO TEMATICHE AFFRONTATE :

TEMATICA (secondo tabella di indirizzo)	DISCIPLINA/E COINVOLTA/E (secondo accordi nel CDC)	ARGOMENTO TRATTATO	ORE TOT.	ORE TRIM.	ORE PENTAM.	DATA
Costituzione	Diritto	Costituzione: premessa storica, diritti inviolabili e principi fondamentali (art.1- 12)	6		6	15/4/23 - 22/4/23 - 24/4/23 - 28/4/23
Istituzioni dello Stato italiano	Diritto	Funzioni del Parlamento, del Governò, del capo dello Stato, della Magistratura e iter di approvazione delle leggi	8	8		1/10 - 6/10 - 8/10 - 11/10 - 21/10 - 22/10 - 28/10 - 29/10
Studio degli statuti regionali	Diritto	Accenno allo statuto e agli organi della Regione Emilia Romagna	1		1	5/5/23
Unione europea	Diritto	Storia UE - Organi UE - Principali Trattati UE - Fonti del diritto primarie e derivate - BCE	3	3		8/10 - 11/10 - 21/10

Alcuni art. della Costituzione italiana e gli organismi internazionali	Storia	Art. 11, 52, 78, 87, ONU, NATO	2		2	21/03/2023 (1 h)- 29/03/2023 (1 h)
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Italiano	Legalità e mafia, glossario della mafia. Art.cod. penale: 4 bis, 41 bis, 416 bis.	2	2		10/11/22-15/11/22
Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	Religione	Sport e Salute	2			22/03/2023 - 05/04/2023
Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimentari	Lab cucina (2 h) Scienze degli alimenti (2 h)	I marchi di tutela e la valorizzazione del Made in Italy	4			Scienze e cultura dell'alimentazione 25/01/2023 (1h) - 17/02/2023 (1h)
Tutela delle identità, produzioni ed eccellenze territoriali e agroalimentari	Francese	Organisation administrative de la France et francophonie-spécialités gastronomiques	2		2	31/03/23 (1h)- 5/03/23 (1h)
Educazione alla salute e al benessere	Scienze motorie Scienze degli alimenti	Alimentazione dello sportivo Corretta alimentazione	5	2		17/10/2022-27/10/2022 15/03/2023 (1h) 24/03/2022 (2h)

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^]C

MATERIA	COGNOME NOME
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	MALIGNO BENITO
LINGUA INGLESE	NARDINI GIULIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FONTANESI ELISA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RAINIERI ALBERTO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BARONI GIORGIA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	BIFARO ALESSANDRO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	CARUSO MARIA
RELIGIONE CATTOLICA	CARMOSINO FABIO
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	DI MARZO DOMENICO
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	CRISTIANO ROSE MARIE
MATEMATICA	IDONE GIUSEPPE
SOSTEGNO	GALLI MARIANGELA
SOSTEGNO	PELLE DOMENICO