



ISTITUTO ALBERGHIERO
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. n.62/2017)

Classe QUINTA

Percorso ENOGASTRONOMIA
Percorso SERVIZI DI SALA E VENDITA

Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera MELLERIO ROSMINI

cod. mecc. VBRH155008 | Via Rosmini, 24 - 28845 Domodossola (VB)
Tel. 0324.482152 | info@alberghierorosmini.it | www.alberghierorosmini.it

INDICE

INDICE.....	3
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	5
1.1. Breve descrizione del contesto	5
1.2. Presentazione Istituto	5
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)	6
2.2. Quadro orario settimanale	6
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	8
3.1. Composizione Consiglio di Classe	8
3.2. Continuità docenti	8
3.3. Composizione e storia classe	9
3.4. Descrizione della classe valida per entrambe le articolazioni.....	9
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	10
4.1. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione durante l'emergenza Covid-19	10
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	11
5.1. Metodologie e strategie didattiche	11
5.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio.....	14
5.3. Le strutture ospitanti	14
6. ATTIVITÀ E PROGETTI.....	15
6.1. Ristorante didattico "Inizio"	15
6.2. Attività di recupero	15
6.2. Attività e progetti	16
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	18
7.1. Criteri di valutazione	18
7.2. Simulazioni d'Esame	18
7.3. Criteri attribuzione crediti	19
7.4. Prove Esame di Stato	19
7.5. Griglie di valutazione Esame di Stato	19
8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE	21
8.1. Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione.....	21

8.2. Materia: Lingua e letteratura italiana	23
8.3. Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.....	26
8.4. Materia: Lingua Inglese	28
8.5. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (percorso enogastronomia).....	30
8.6. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (percorso servizi di sala e vendita).....	32
8.7. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita (percorso servizi di sala e vendita).....	34
8.8. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita (percorso enogastronomia).....	37
8.9. Materia: Storia	39
8.10.Materia: Lingua Francese	41
8.11.Materia: Matematica	43
8.12.Materia: Scienze motorie e sportive.....	45
8.13.Materia: Educazione civica	46
8.14.Materia: Religione cattolica	48
9. Allegati.....	50
9.1. Documentazione candidati	50
9.2. Griglie di valutazione e simulazioni.....	50

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. Breve descrizione del contesto

L'Istituto è a Domodossola (Provincia del VCO - Piemonte), cittadina situata nel cuore dell'Ossola, nel fondovalle del fiume Toce. La città è al centro delle valli ossolane ed è facilmente raggiungibile dalla Lombardia e dalla Svizzera con cui da italiani e stranieri e meta di numerosi turisti e villeggianti, sta ulteriormente sviluppando una vocazione turistica che risale all'ottocento. La sua posizione strategica favorisce continui interscambi di merce e persone. La Valle Ossola, luogo di passaggio frequentatissimo, con le importanti stazioni sciistiche e i laghi, le valli che offrono, oltre a un patrimonio storico, culturale ed artistico, un ambiente naturale quasi incontaminato, è un'attrattiva per un turismo di qualità. Le tradizioni ancora vive e una intelligente valorizzazione dei prodotti tipici locali rappresentano un ulteriore richiamo per i turisti e creano nuove opportunità lavorative. Turismo e agricoltura di montagna sono i settori in via di sviluppo che aprono nuove possibilità di lavoro in particolare agli studenti del settore enogastronomico ed alberghiero.

1.2. Presentazione Istituto

La storia dell'Istituto Alberghiero "Mellerio Rosmini" ha inizio nell'anno scolastico 1986/87 con il trasferimento della scuola alberghiera "La Baita dei Congressi" di Macugnaga gestita dalla Parrocchia, a Domodossola sotto la gestione dei Padri Rosminiani.

Dall'anno scolastico 1998/1999 l'Istituto è gestito dalla società cooperativa a r. l. "Collegio Mellerio Rosmini", formata da docenti e collaboratori scolastici. Con l'anno 2006/2007 l'Istituto ha ottenuto lo status giuridico di scuola paritaria.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Dall'anno scolastico 2010/2011, come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal d.lgs. 13 aprile 2017, n. 61 che norma la Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, è stato attivato il percorso quinquennale di istruzione professionale del settore Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nei percorsi:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita

Al termine del corso quinquennale il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- comunicare almeno in due lingue straniere;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Il corso è quinquennale ed è strutturato in un biennio e in un triennio: il biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione; il triennio è prettamente professionalizzante diviso in due diversi percorsi, che si conclude con l'Esame di Stato e il conseguimento del relativo diploma.

2.2. Quadro orario settimanale

Considerata la riduzione delle ore di laboratorio prevista dalla riforma, l'Istituto ha deciso di applicare sull'orario l'autonomia scolastica (20%), riducendo l'unità oraria di ogni disciplina da 60 minuti a 48 minuti, convogliando i vari 12 minuti nelle materie laboratoriali, allo scopo di aumentare l'attività pratica per tutte le classi.

Ne scaturisce così il seguente quadro in termini di unità orarie:

MATERIE DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
<i>Materie dell'area comune</i>					
Diritto ed Economia	2	2			
Lingua inglese	3	3	3	3	3+1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Educazione civica	1	1	1	1	1
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
<i>Materie d'indirizzo</i>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina	2+4	2+4	7+5	4+7	4+5
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina per art. sala e vendita			1	2	2
Laboratorio di Servizi enogastronomici -Settore Sala e vendita	2+4	2+4	7+5	6+5	5+4
Laboratorio di Servizi enogastronomici -Settore Sala e vendita per art. enogastronomia			1	2	2
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza degli Alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Unità orarie settimanali	40	40	40	40	40

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1. Composizione Consiglio di Classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Zani Francesca	Docente	Lingua e Letteratura Italiana
Zani Francesca	Docente	Storia
Fatigati Anna Maria	Docente	Lingua Inglese
Chiolini Marco	Docente	Matematica
Turci Matteo	Docente	Religione cattolica
Lepiani Alba	Docente	Lingua Francese
Emanuelli Alessandra	Docente	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione civica
Cucinotta Caterina	Docente	Scienza e cultura dell'alimentazione
Rolando Andrea	Docente	Scienze Motorie e Sportive
Oberoffer Damiano	Docente	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita
Terreni Alberto	Docente	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina
Allegranza Paola	Docente	Sostegno

3.2. Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cuoretti Alessandra	Cucinotta Caterina	Cucinotta Caterina
Lingua e Letteratura Italiana	Tripodi Carlo	Toson Stefano	Zani Francesca
Storia	Tripodi Carlo	Toson Stefano	Zani Francesca
Lingua Francese	Villella Dalila	Lepiani Alba	Lepiani Alba
Educazione Civica	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra
Lingua Inglese	Fatigati Anna Maria	Fatigati Anna Maria	Fatigati Anna Maria

Matematica	Mendicino Laura	Crapanzano Carla Teresa	Chiolini Marco
Scienze Motorie e Sportive	Rabbolini Edoardo	Rolando Andrea	Rolando Andrea
Religione cattolica	Turci Matteredo	Turci Matteo	Turci Matteo
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	Terreni Alberto	Terreni Alberto	Terreni Alberto
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	Oberoffer Damiano	Oberoffer Damiano	Oberoffer Damiano

3.3. Composizione e storia classe

Classe	Inizio anno			Fine anno			
	Da classe precedente	Altra provenienza	Totale	Promossi		Non promossi	Ritirati
				A giugno	A settembre		
Terza	8	1	9	4	5		
Quarta	9	6 (Formont)	15	11	4		
Quinta	15		14				1

Nota: si unirà alla classe anche un candidato esterno all'Esame di Stato, per il percorso Servizi di Sala e vendita.

3.4. Descrizione della classe valida per entrambe le articolazioni

La classe è composta da 14 alunni, 11 seguono il percorso Servizi di Enogastronomia mentre 3 seguono il percorso Servizi di Sala e vendita. Sono presenti 4 alunni con DSA ,1 alunno con BES e 2 alunne, seguite dall'insegnante di sostegno, con una programmazione concordata dal consiglio di classe che prevede il raggiungimento degli obiettivi minimi. Nel quarto anno scolastico, agli alunni provenienti dal terzo anno di corso, si sono aggiunti 6 allievi provenienti dal centro di formazione professionale "Formont" di Villadossola. Durante il quarto anno il consiglio di classe ha messo in atto le strategie più opportune affinché gli alunni raggiungessero una preparazione quanto più possibile omogenea, sia a livello di conoscenze e competenze che di organizzazione del metodo di studio, e venissero integrati i contenuti non affrontati per consentire all'intero gruppo classe di raggiungere un livello di preparazione

adeguato e puntando sul raggiungimento di obiettivi comuni.

La classe, sotto il profilo relazionale, si è dimostrata abbastanza aperta al confronto e al dialogo educativo con i docenti. Nel corso dell'anno scolastico solo pochi alunni hanno sviluppato una matura capacità di relazione e di comunicazione dimostrandosi responsabili e collaborando tra di loro con atteggiamento costruttivo.

Buona parte degli alunni partecipa alla proposta didattica e alle lezioni in modo propositivo; a volte capita di sollecitare il loro impegno e la loro attenzione.

Sotto il profilo comportamentale gli alunni si presentano disciplinati, anche se alcuni dimostrano una vivacità unitamente alla facile tendenza alla distrazione.

Il giudizio della classe è comunque in generale positivo e con un buon margine di miglioramento a livello di singoli risultati.

Dal punto di vista del profitto la classe ha raggiunto un livello di competenze, conoscenze e abilità piuttosto omogeneo, nel complesso adeguato, in qualche caso buono; alcuni allievi non sono riusciti ad esprimere appieno le loro capacità e non sono stati in grado di lavorare in modo costante in tutte le materie: è prevalsa quindi una preparazione a volte settoriale, con una generale predisposizione per le attività pratiche di laboratorio.

Il diverso rendimento e le differenze nel profitto dei singoli alunni sono determinati dalle peculiarità attitudinali, dalle individuali capacità e dai personali interessi per le varie discipline.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nella classe sono presenti 4 alunni DSA, 1 con BES e 2 alunne con obiettivi minimi. Per gli alunni con disturbi dell'apprendimento, partendo dalle diagnosi di ciascuno, nel corso del quinquennio sono state messe in atto le apposite misure dispensative e compensative atte a migliorare il livello di apprendimento e a sfruttare a pieno le loro potenzialità.

4.1. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione durante l'emergenza Covid-19

La didattica a distanza, nel corso dei precedenti anni scolastici, non ha interrotto il lavoro che era stato costruito negli anni; tutti gli alunni hanno utilizzato la piattaforma Google Classroom. Per quanto riguarda gli alunni DSA e le alunne con obiettivi minimi, si sono adattate alla Dad le modalità previste dai PDP e dai PEI di ciascun alunno, mantenendo costante il rapporto tra docenti, alunni e famiglie, in modo da trovare le soluzioni più idonee alle richieste o alle esigenze di flessibilità didattica.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1. Metodologie e strategie didattiche

Sono state privilegiate le seguenti metodologie:

- lezioni frontali e partecipative;
- lavori di gruppo;
- lavori individuali;
- interventi di esperti per approfondimenti professionali e culturali;
- attività di sostegno e recupero.

Disciplina	Tipologie Prove
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Quesiti a risposta aperta Interrogazione – colloquio
Educazione civica	Prove scritte, prove strutturate, domande a risposta multipla Interrogazione – colloquio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Quesiti a risposta aperta Trattazione di argomenti e produzione di testi Interrogazione – colloquio
Lingua e Letteratura Italiana	Analisi del testo in prosa e poetico Verifiche scritte con esercizi di parafrasi e domande aperte, Produzione di testi argomentativi Temi di carattere generale. Interrogazione – colloquio
Storia	Analisi di testi Uso di quotidiani e riviste specializzate. Utilizzo di presentazioni in Power Point, filmati audio e video. Quesiti a risposta aperta Interrogazione – colloquio

Lingua Francese	Verifiche di comprensione scritta, completamento, vocabolario e grammatica Presentazione power point singole o a gruppi Interrogazione – colloquio
Lingua Inglese	Quesiti a risposta aperta Presentazione power point singole o a gruppi Interrogazione – colloquio
Matematica	Esercitazioni Quesiti a scelta multipla Quesiti a risposta aperta Interrogazione
Scienze Motorie e Sportive	Prove pratiche
Religione cattolica	Colloquio
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	Prove pratiche Trattazione sintetica di argomenti Interrogazione – colloquio
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	Prove pratiche Trattazione sintetica di argomenti Interrogazione – colloquio

Disciplina	Moduli orari previsti	Moduli orari svolti
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	119
Educazione civica	33	29
Scienza e cultura dell'alimentazione	180	153
Lingua e Letteratura Italiana	132	132
Storia	66	56
Lingua Francese	99	96
Lingua Inglese	132	126
Matematica	99	90

Scienze motorie e sportive	66	60
Religione cattolica	33	30
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	297	289
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina (percorso servizi di sala e vendita)	66	60
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	297	289
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita (percorso enogastronomia)	66	60

5.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

Gli obiettivi che l'Istituto ha inteso raggiungere attraverso tale attività sono:

- accrescere le competenze e abilità pratiche professionali
- sviluppare rapporti umani con clienti e colleghi di lavoro
- ampliare la conoscenza delle dinamiche di lavoro e di organizzazione in una vera azienda alimentare, ristorativa o alberghiera

Nel corso del triennio l'attività ha impegnato i ragazzi per almeno 200 ore (in strutture esterne o tramite impresa simulata).

Ciascun alunno coinvolto è stato adeguatamente formato relativamente agli aspetti tecnici, economici, giuridici, della sicurezza e dell'HACCP in previsione dell'esperienza lavorativa.

5.3. Le strutture ospitanti

Le strutture prescelte per i PCTO sono stati alcuni alberghi e ristoranti del territorio provinciale o anche siti fuori regione. Le aziende sono state scelte valutando le caratteristiche personali, il profitto e le competenze tecniche acquisite di ogni singolo allievo.

Il responsabile dei PCTO e il tutor esterno designato dalla struttura ospitante hanno valutato il percorso di alternanza effettuato e provveduto a certificare le competenze acquisite dagli studenti.

Si riportano in *Alligato* le strutture ospitanti.

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1. Ristorante didattico “Inizio”

Il Ristorante Didattico “Inizio” è il luogo – letteralmente – di iniziazione dei nostri studenti alla vita adulta e professionale, l’ambiente ideale per l’avvio della loro carriera e del loro percorso nel mondo. Dal lunedì al giovedì, a rotazione, gli allievi di tutte le classi operano in cucina, in pasticceria, in sala e al bar, imparando il mestiere mettendosi alla prova con i loro primi veri ospiti, quelli che faranno la differenza. Il ristorante è infatti aperto agli studenti, ma anche alle loro famiglie e a clienti esterni. Particolare è lo Chef’s Corner, un esclusivo tavolo posto direttamente in cucina, in cui gli ospiti possono pranzare dietro le quinte.

Obiettivi:

- accrescere le competenze e abilità pratiche professionali
- sviluppare rapporti umani con clienti e colleghi di lavoro
- ampliare la conoscenza del galateo a tavola e durante il servizio

6.2. Attività di recupero

Attività e verifiche di recupero del debito formativo del I quadrimestre:

Disciplina	Modalità di recupero
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pausa didattica
Scienza e cultura dell’alimentazione	Pausa didattica
Lingua e letteratura italiana	Pausa didattica
Storia	Pausa didattica
Lingua francese	Pausa didattica
Lingua inglese	Pausa didattica
Matematica	Pausa didattica
Scienze motorie e sportive	Pausa didattica
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	Pausa didattica
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	Pausa didattica

6.2. Attività e progetti

Data	Attività	Luogo
15/09/2022 16/09/2022	Partecipazione a due conferenze nell'ambito dell'evento "Domosofia" - Festival delle idee e dei saperi	Auditorium Istituto Galletti Auditorium Istituto Floreanini
16/09/2022	Partecipazione cena benefica gourmet al Sacro Monte Calvario, il cui ricavato è stato devoluto alla Fondazione Onlus "Specchio dei tempi"	Sacro Monte Calvario, Domodossola
04/11/2022	Partecipazione servizio di "Pranzo per autorità e rappresentanti Consulte provinciali degli Studenti del VCO"	I.P.P.S.E.O.A
21/11/2022	Cena Ex Allievi Alberghiero Rosmini	I.P.P.S.E.O.A
30/11/2022	Partecipazione "Open Dinner", cena di gala dedicata all'orientamento delle famiglie e degli studenti delle terze medie	I.P.P.S.E.O.A
07/12/2022	Visita alla mostra "Nel segno delle donne"	Palazzo San Francesco, Domodossola
13/12/2022	Progetto "Scuole Cardioprotette", corso di formazione per l'utilizzo del defibrillatore	I.P.P.S.E.O.A
13/12/2022	Partecipazione alla "Cena degli auguri di Natale"	I.P.P.S.E.O.A
14/12/2022	Visita al "Salone dello Studente". Uscita didattica per l'orientamento post-diploma.	Salone dello Studente Milano
18/01/2023	Attività di orientamento in uscita: incontro con i rappresentanti dell'Accademia Gualtiero Marchesi	I.P.P.S.E.O.A
10/02/2023	Partecipazione allo spettacolo teatrale dal titolo "Jhonny mio fratello". Lo spettacolo, realizzato dall'Associazione DOMO aveva come scopo la sensibilizzazione e l'informazione circa la donazione di midollo osseo.	Teatro La Cappuccina, Domodossola
16/02/2023	Partecipazione servizio "Cena Lions Club Verbano Borromeo"	I.P.P.S.E.O.A
27/02/2023	Incontro con i medici dell'associazione DOMO per approfondire il tema della "Donazione del midollo"	I.P.P.S.E.O.A

28/02/2023	Partecipazione "Orientaday", iniziativa di orientamento universitario organizzata dall'I.I.S. Marconi-Galletti-Einaudi e dal Liceo Giorgio Spezia	Scuole "Einaudi" Domodossola
01/03/2023	Visita alla mostra "Frammenti di Memoria"	I.P.P.S.E.O.A
08/03/2023	Partecipazione servizio "Cena Lions Club Domodossola"	I.P.P.S.E.O.A
13/03/2023	"Career Day": incontri con esperti del settore alberghiero e ristorativo, molti ex allievi dell'istituto	I.P.P.S.E.O.A
19/04/2023	Partecipazione degli alunni del percorso di "Sala e Vendita" al concorso interno "Cocktails & Culture"	I.P.P.S.E.O.A
15/05/2023	Partecipazione al concorso "Barman per un giorno"	IPS "Ciro Pollini", Mortara
22/05/2023	TEDxYouth@AlberghieroRosmini	I.P.P.S.E.O.A

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1. Criteri di valutazione

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti parametri:

- grado di conseguimento degli obiettivi del curriculum esplicito (profitto nelle discipline)
- elementi del curriculum implicito e trasversale (impegno e frequenza, interesse e partecipazione, socializzazione, capacità di comunicazione, metodo di studio, puntualità delle consegne)
- progresso rispetto alla situazione di partenza.

I parametri e i criteri sono stati concordati nei dipartimenti tra tutti i docenti della disciplina e sono inseriti nel PTOF.

La griglia di riferimento, che mette in relazione gli indicatori con i relativi descrittori viene allegata al presente documento.

Assegnazione del voto di condotta

Per l'assegnazione del voto di condotta si è fatto riferimento alla griglia di valutazione inserita nel Ptof e allegata al presente documento .

Gli alunni sono stati tutti ammessi all'Esame di Stato secondo i criteri dettati dall'Ordinanza ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023.

7.2. Simulazioni d'Esame

Le simulazioni delle prove scritte e del colloquio orale dell'Esame di Stato sono state svolte come da tabella seguente:

TIPO DI PROVA	DATE E DURATA MASSIMA	MATERIE COINVOLTE
Prima prova scritta	5 aprile 2023, 6 ore	Lingua e letteratura italiana
Seconda prova scritta (tipologia A)	20 marzo 2023, 6 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina
Seconda prova scritta (tipologia B)	18 aprile 2023, 6 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina, Diritto

Colloquio orale	18 e 19 maggio 2023, 30 minuti	Materie individuate dal consiglio di classe e dal Ministero per la commissione d'esame
-----------------	--------------------------------	--

Le simulazioni sono state valutate utilizzando le corrispondenti griglie di valutazione in allegato. Ogni docente ha utilizzato il proprio voto in decimi per la valutazione finale degli studenti.

7.3. Criteri attribuzione crediti

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di 40 punti, in base alla tabella di cui all'Allegato A del d.lgs 62/2017 e in base all'O.M. del 9 marzo 2023.

7.4. Prove Esame di Stato

L'Esame consisterà in un due prove scritte e in un colloquio orale; il punteggio massimo conseguibile è di 100/100, mentre il punteggio minimo è pari a 60/100.

- **Prima prova scritta nazionale di italiano** - massimo 20 punti
- **Seconda prova scritta** - massimo 20 punti
- **Colloquio** - massimo 20 punti

Il colloquio verterà su:

- analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione;
- esposizione di breve relazione o elaborato multimediale su esperienza PCTO;
- verifica delle competenze maturate nell'ambito dell'Educazione civica.

7.5. Griglie di valutazione Esame di Stato

La griglia di valutazione del colloquio orale è fornita dal Ministero insieme all'Ordinanza ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, in allegato. Le griglie di valutazione delle prove scritte verranno predisposte dalla commissione d'Esame, in base agli indicatori forniti dal MIM.

8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

8.1. Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Caterina Cucinotta

Testi adottati: *Scienze e cultura dell'alimentazione*, vol 5, A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore di lezione effettuate in presenza: n° 153 ore su n°180 previste

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze:

Normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP-Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi-Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie-Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni-Concetti di sostenibilità e certificazione

Capacità/competenze:

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi -Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio-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-Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo n.1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE

Il sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Modulo n.2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

Modulo n.3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

Modulo n.4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori

Disturbi alimentari

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe è composta da 14 alunni di cui 8 femmine e 6 maschi; 4 alunni presentano DSA , 1 con BES, mentre 2 alunne seguono una programmazione disciplinare con obiettivi minimi. La classe, relativamente all'impegno, all'interesse e alla partecipazione, si dimostra collaborativa e propositiva. A volte alcuni alunni durante le lezioni dimostrano scarso impegno e si distraggono facilmente: ciò interferisce negativamente sul profitto scolastico. Sotto il profilo comportamentale nell'insieme gli alunni si presentano disciplinati anche se ,a volte, alcuni dimostrano una vivacità unitamente alla facile tendenza alla distrazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

Metodologie

Lavoro individuale e di gruppo- Lezione frontale e dialogata -Apprendimento cooperativo- Lezioni individualizzate in piccoli gruppi -Utilizzo di schemi, mappe, tabelle, immagini- Controllo in itinere dell'avvenuta comprensione con brevi domande -Integrazioni con appunti in fotocopie e file-Utilizzo di ausili specifici (sintesi vocali, software con mappe digitali)

Strumenti

Libri di testo-Testi di supporto-Schemi guida-Materiale didattico multimediale-Tecnologie multimediali- Esercizi guidati e schede strutturate- Piattaforma classroom-Lim

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

La programmazione disciplinare è stata predisposta al fine di far conseguire agli alunni l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze in uscita alla fine del triennio, appoggiandosi ai contenuti del libro di testo e integrando con materiale didattico fornito dal docente. Gli argomenti sono stati trattati fornendo materiale di approfondimento, mappe e slides per facilitare l'apprendimento.

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Prove scritte Temi, saggi, trattazioni sintetiche, domande a risposta aperta.
Prove orali Interrogazioni, interrogazioni guidate

8.2.Materia: Lingua e letteratura italiana

Docente: Zani Francesca

Testi adottati: “La scoperta della letteratura” (vol.2-3), Paolo Di Sacco, Ed.scolastiche Mondadori

Ore di lezione effettuate: n°132 ore su 132

<p>PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI</p> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere il contesto storico, culturale, letterario, vita e opere degli autori• Conoscere gli elementi base di poetica• Conoscere le caratteristiche dei vari generi prosastici proposti• Saper formulare giudizi critici e personali <p>Capacità/competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper effettuare collegamenti tra gli aspetti politici, artistici, culturali• Acquisire gli strumenti per un'esposizione chiara, logica, interdisciplinare con l'utilizzo di un lessico specifico• Saper operare confronti tra autori• Ricostruire il quadro culturale in cui è inserito l'autore per cogliere i vari aspetti sociali e politici• Saper impostare un'attività di ricerca
<p>PROGRAMMA SVOLTO</p> <p>Modulo n.1 – Ripasso Settecento e il primo Ottocento</p> <p>Le coordinate storico-culturali. Neoclassicismo, Preromanticismo e Romanticismo.</p> <p>Ugo Foscolo: vita, opere, pensiero. Ateismo e materialismo. La condizione di esule, coerenza politica, lealtà verso i propri ideali.</p> <p>“Le ultime lettere di Jacopo Ortis”: analisi “Il sacrificio della patria nostra è consumato” e “La Bellezza, l'amore, le illusioni”.</p> <p>Analisi sonetti: “Alla sera”, “A Zacinto”.</p> <p>Romanticismo: coordinate storico-culturali, i temi.</p> <p>Giacomo Leopardi: vita, opere, pensiero. Difesa iniziale del Classicismo, ideali, lettera al padre con commento. Il pensiero filosofico di Leopardi: il corpo, la deformità come strumento conoscitivo, l'infelicità, la noia, gli antichi valori sostituiti dal progresso. L'indefinito e il potere del pensiero di valicare i confini.</p> <p>L'infinito di Leopardi: analisi del testo, la poetica del vago e dell'indefinito. Intelletto e immaginazione, visioni che generano idee e pensieri. Differenza tra animali e esseri umani (lettura brano del ragnò di Marsilio Ficino).</p> <p>Analisi “L'infinito”: il processo immaginativo, il valore dei deitici, la poetica del vago e dell'indefinito. “Il sabato del villaggio”, “A Silvia”, “La ginestra” (sintesi del pensiero leopardiano, pessimismo cosmico, versi scelti).</p> <p>Definizione di idillio e canzone libera.</p> <p>Alessandro Manzoni: vita, opera, pensiero.</p> <p>Analisi “Marzo 1821” (versi scelti), “Il cinque maggio”.</p> <p>I promessi sposi: trama, personaggi, contesto storico. Lettura e analisi brani: “Don Abbondio”; “Fra Cristoforo e don Rodrigo”, “Addio monti”, “La madre di Cecilia” con visione estratti film di Giuseppe Nocita.</p>

Modulo n.2 – Il secondo Ottocento

Quadro storico-politico-culturale.

Dal Naturalismo francese al Verismo italiano.

Analisi “*La miniera*” (“*Germinale*”, Émile Zola).

Giovanni Verga: vita e opera. Le novelle e i romanzi.

Analisi “*Nedda*”, “*Rosso Malpelo*”

I Malavoglia: incipit “*La famiglia Toscano*”, “*L’addio alla casa del nespolo*”, “*Ritorno e partenza di Ntoni*”.

Modulo n.3 – Il Decadentismo

Il Decadentismo: temi, autori e stile.

Approfondimento: excursus sulla storia del costume dal 1700 alla fine del 1800, il dandismo ripreso poi negli anni 60, i bohemiens francesi.

Lettura e analisi in lingua originale delle poesie “Corrispondenze” di Baudelaire e “Languore” di Verlaine “Preludio” di Emilio Praga. Scapigliatura milanese e Simbolismo francese a confronto.

Gabriele D’Annunzio: vita e opere, la poetica, lo stile, le imprese.

Lettura e analisi: “Il conte Andrea Sperelli” (“Il piacere”); “Il programma del superuomo” (“Le vergini delle rocce”). I neologismi, la pubblicità, le passioni del Vate.

“Alcyone”: temi, stile, il rapporto d’amore di D’Annunzio ed Eleonora Duse, lettura e analisi “La sera fiesolana” e “La pioggia nel pineto”.

Il Vittoriale degli italiani: presentazione lavoro audiovisivo.

Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica.

Analisi “Il fanciullino che è in noi”: affinità tra poesia e condizione infantile, la disposizione alla meraviglia.

Da “*Myrica*”: analisi “Il lampo” e “X agosto”. Da “*Canti di Castelvecchio*”: analisi “La mia sera”.

Modulo n.4 – Avanguardie e il romanzo psicologico “sperimentale”

Le Avanguardie: **Futurismo, Espressionismo e Surrealismo** (approfondimento con analisi opera pittoriche di Balla, Munch, Ensor, Mirò, Picasso e Magritte).

Filippo Tommaso Marinetti, vita e opera. Il “*Manifesto del Futurismo*” e “*Il Manifesto della cucina futurista*”.

Il grande romanzo europeo: l’antieroe, l’io, l’influenza di Freud, monologo interior e flusso di coscienza.

Italo Svevo: vita e opera. “*La coscienza di Zeno*”: analisi “*Prefazione*” e “*L’ultima sigaretta*”

Luigi Pirandello: vita e opera. Le parole-chiave: relativismo, umorismo, maschera, follia.

“*Il fu Mattia Pascal*”: analisi “*Io mi chiamo Mattia Pascal*”, “*L’amara conclusione*”.

“*Uno, nessuno e centomila*”: analisi “*Il naso di Moscarda*”.

Modulo n.5 – La letteratura contemporanea

Giuseppe Ungaretti: vita e opera. Il poeta-soldato in trincea. Lo stile rivoluzionario.

“*Allegria di naufragi*”: analisi “*I fiumi*”, “*San Martino del Carso*”, “*Veglia*”, “*Fratelli*”, “*Sono una creatura*”, “*Soldati*”.

Umberto Saba: vita e opera. Analisi “*La capra*”, “*Ulisse*” (la condizione di esule, confronto con Foscolo).

L’Ermetismo: Ungaretti come punto di partenza, analogia e simboli.

Salvatore Quasimodo: analisi “*Ed è subito sera*”, “*Alle fronde dei salici*” (la violenza della Guerra).

Eugenio Montale: il tema del “male di vivere”. Analisi “Non chiederci la parola che squadri da ogni lato”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”. Lettura “É ancora possibile la poesia?” (come dovrebbe sopravvivere l’arte in un mondo massificato).

Cesare Pavese: lettura integrale romanzo “La casa in collina”. Temi: la collina come luogo simbolo, la solitudine dell’intellettuale, la riflessione sulla guerra, la devastazione di Torino, le riflessioni davanti alla casa sventrata, l’amore non ricambiato, il bosco come luogo del cuore, il ruolo di Fonso (l’ideale della lotta di classe), il modo in cui i bambini percepiscono la guerra, la paura di vivere, il rimpianto, riflessione sulle conseguenze dell’armistizio in Italia, l’intellettuale solo tra la folla, la sensazione di smarrimento. Corrado e Cate a confronto, il bilancio dell’intellettuale quarantenne.

Elsa Morante: La storia, L’isola di Arturo. La narrativa di formazione.

Parte linguistica (laboratorio linguistico):

- Regole per l’analisi del testo in prosa. Ripasso concetti: fabula, intreccio, tipi di narratore, tecniche narrative, lessico, paratassi e ipotassi.

Esercizi analisi del testo:

Regole per l’analisi del testo poetico e concetti base di metrica e stile.

Tipologia C: il tema generale, creazione mappa delle idee, individuazione e sviluppo idea centrale. Vari tipi di conclusione.

Approfondimenti:

- 25 novembre Giornata internazionale contro la violenza:
- Intelligenza umana e artificiale: educare a pensare. Partecipazione al festival Domosofia.
- Riflessione sul Giorno della memoria
- Giornata dell’acqua: letture, testi, progetti.
- 8 marzo: Festa della donna e lavoro sul valore delle persone.

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe, nel complesso, dimostra interesse per la materia e partecipa all’attività didattica. Il programma è svolto regolarmente seppure ridotto in alcune parti. L’acquisizione dei contenuti è verificata con prove scritte e orali. Per gli studenti Dsa sono sempre state presi in considerazione gli strumenti compensativi e dispensativi indicati sul Pdp.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flippedclassroom, ecc.)

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, lezioni online sincrone.

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

La programmazione disciplinare è stata rimodulata, tenendo in considerazione i due anni precedenti svoltisi in Dad.

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Analisi del testo in prosa e poetico, verifiche scritte con esercizi di parafrasi e domande aperte, produzione di testi argomentativi, temi di carattere generale. Interrogazioni orali.

8.3. Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: Emanuelli Alessandra

Testi adottati: *Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica Volume per il V anno articolazione enogastronomia e servizi di sala vendita. Liviana, Dea Scuola. Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi.*

Ore di lezione effettuate: n° 119 ore su n° 132 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico-Tecniche di Marketing Turistico e web Marketing- Fasi e procedure di un Business Plan- Norme e procedure per la sicurezza alimentare dei prodotti-Contratti di settore-
Capacità/competenze: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche- Distinguere le diverse strategie di marketing adattandole alle esigenze delle aziende del settore- Dopo aver identificato le opportunità offerte dal settore di riferimento, individuare le fasi e procedure per redigere il business plan- La tutela del cliente nel settore turistico con riferimento alle norme sulla sicurezza alimentare e agli obblighi del ristoratore derivanti dal contratto ristorativo
Programma svolto
Modulo n.1 – Il Marketing Evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale Il marketing strategico e operativo L'analisi Swot L'analisi della domanda, la segmentazione, l'analisi dell'offerta Il ciclo di vita del prodotto Le strategie di marketing mix: le politiche di prodotto, prezzo, promozione, distribuzione Il web marketing
Modulo n. 2 – La sicurezza alimentare Il problema della sicurezza alimentare La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" Il piano di autocontrollo HACCP I controlli integrati nella filiera La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari Le informazioni al consumatore: l'etichettatura
Modulo n. 3 – Il contratto ristorativo Le caratteristiche del contratto ristorativo La tutela del cliente consumatore La responsabilità del ristoratore

Modulo n. 4 – Programmazione e controllo di gestione

Perchè programmare?

Dall' idea imprenditoriale al business plan

La parte descrittiva e la parte numerica del business plan

Le fasi per la realizzazione del business plan

Modulo n. 5 – Il fenomeno turistico

Chi è il turista

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

Situazione in ingresso

La classe è composta da 8 alunne e 6 alunni; 4 alunni presentano DSA , 1 con BES, mentre 2 alunne seguono una programmazione disciplinare con obiettivi minimi. Il gruppo classe non è omogeneo per quanto riguarda, partecipazione, interesse e risultati. La maggior parte degli studenti dimostra un impegno costante, partecipa alle lezioni, ottenendo dei buoni risultati, ottimi in taluni casi. D'altro canto è presente in classe un ristretto gruppo che dimostra una scarsa motivazione allo studio, l'attenzione durante le lezioni è superficiale, faticando a mantenere la concentrazione; tutto questo si traduce in risultati appena sufficienti.

Metodologie didattiche e strumenti

METODOLOGIE: lezione frontale e dialogata, utilizzo di schemi, mappe, tabelle, immagini, etc, controllo in itinere dell'avvenuta comprensione con brevi domande integrazioni con appunti in fotocopie e file

STRUMENTI: Libri di testo, Testi di supporto, Schemi guida, esercizi guidati e schede strutturate

Criteri di impostazione della programmazione disciplinare

La programmazione disciplinare è stata impostata per consentire agli alunni l' acquisizione delle competenze in uscita, basandosi sui contenuti del libro di testo e puntando su discussione e analisi di esempi e di casi legati al settore turistico, integrando il libro di testo con materiale didattico fornito dal docente.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Verifiche orali e verifiche scritte con domande a risposta aperta

8.4.Materia: Lingua Inglese

Docente: Anna Maria Fatigati

Testi adottati: *"Light the Fire"* student's book, Assirelli Elena, Vetri Alessandra, Cappellini Barbara, Rizzoli Languages, volume unico.

"Grammar Files" Blue Edition, Jordan Edward, Focchi Patrizia, Trinity Whitebridge, volume unico.

Ore di lezione effettuate: n° 126 ore su 132

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI
Conoscenze: Strutture grammaticali e sintattiche. Ampliamento della terminologia specifica del settore alberghiero e dei concetti legati ad esso.
Capacità/competenze: Acquisire un'ampia conoscenza teorica e terminologica relativa al settore specialistico e un buon livello di conoscenza grammaticale e sintattica. Lo studente deve, inoltre, saper gestire situazioni di reading, speaking, listening e writing. La classe si è concentrata maggiormente sullo studio terminologico e teorico del settore. Nel corso dell'anno l'insegnante ha aiutato gli studenti a comprendere gli argomenti tramite schemi ed esercizi (di rielaborazione e comprensione).
PROGRAMMA SVOLTO
Modulo 1 FOOD SAFETY MEASURES Modulo 2 FOOD SAFETY & HYGIENE Modulo 3 FOOD & HEALTH – Healthy eating - (non svolto) Modulo 4 DIETS Modulo 5 RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION Modulo 6 MARKETING
SITUAZIONE IN INGRESSO
La classe è composta da 14 alunni, di cui 2 obiettivi minimi, 1 BES, 4 DSA. La classe ha acquisito una buona conoscenza della lingua che gli permette di formulare discorsi e quindi, comunicare e argomentare. D'altra parte, c'è un gruppo con evidenti lacune nella materia, le quali evidenziano la loro difficoltà nel comunicare in lingua.
METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

L'informazione è stata trasmessa partendo da un argomento generale per poi scendere nei particolari di quest'ultimo. Le lezioni sono state quasi sempre di confronto e di stimolo nei confronti degli alunni (es. mentre si leggeva si formulavano domande relative alla comprensione dell'argomento, domande personali relative al topic o domande interdisciplinari).

Le lezioni consistevano nella lettura da parte dello studente (ed eventuale correzione nella pronuncia da parte del docente) , traduzione (collettiva a voce) e spiegazione dell'argomento da parte del docente con relativi schemi (se necessario). Svolgimento degli esercizi relativi alla lezione con correzione collettiva. Esercizi di Listening, ed esercizi di Writing (topic o ricerche).

Oltre ai libri di testo, nel corso dell'anno le lezioni sono state approfondite con altri strumenti didattici quali: schede di approfondimento fornite dal docente, schede di lettura e Listening (esercizi, video o film).

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Durante il primo quadrimestre sono stati approfonditi gli argomenti più complessi, per dare così la possibilità all'alunno in difficoltà di poter recuperare in caso di complicatezza di assimilazione dell'argomento.

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Durante il primo quadrimestre sono state svolte 3 verifiche orali (di cui una è stata fatta con proiezione di PowerPoint a gruppi sull'argomento Italian Itineraries) e 2 scritte.

Durante il secondo quadrimestre sono state svolte 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali.

8.5. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (percorso enogastronomia)

Docente: Alberto Terreni

Testi adottati: "Cucinabile Top" A. Solillo, S. Palermo

Ore di lezione effettuate: n° ore 289 su 297

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: creare un menù per ogni tipo di occasione saper organizzare liste spesa e organizzazione riconoscere la qualità di un alimento
Capacità/competenze: conoscere le nuove tecnologie di cottura responsabilizzarsi sulle norme igieniche, sulla gestione dei magazzini e delle materie prime organizzare le partite di una cucina organizzazione di un evento di catering essere responsabili e saper collaborare con i colleghi
Programma svolto
Modulo n.1 <ul style="list-style-type: none">•Il territorio italiano nei piatti•La globalizzazione nella cucina dei localismi•I marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni•La qualità organolettica o sensoriale Modulo n.2 <ul style="list-style-type: none">•La qualità, un connubio tra buono e bello•Sicurezza e tutela dei luoghi di lavoro, diritti e doveri•Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP (parte 1) Modulo n.3 <ul style="list-style-type: none">•Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP (parte 2)•Tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari Modulo n.4 <ul style="list-style-type: none">•Le tecniche di catering•Il banqueting•Il processo evolutivo delle ricette•Realizzare piatti attraverso il metodo della ricerca
Situazione in ingresso
Si sono riscontrate minime difficoltà nell'iniziare gli allievi al nuovo metodo di apprendimento più basato sullo studio della teoria che pratico dell'anno precedente. Considerando il livello di preparazione, la maggior parte degli allievi risulta ben preparata e ben disposta ad apprendere e iniziare un percorso lavorativo nel settore di indirizzo; risulta tuttavia eterogeneo il livello di maturità della classe.
Metodologie didattiche e strumenti
Lezione frontale e lezione frontale dialogata Filmati a tema Esercitazioni pratiche in laboratorio con progetti tematici e programmazione del lavoro "in team" Piattaforma "classroom"

Criteria di impostazione della programmazione disciplinare
Strumento di riferimento è il PDL di inizio anno ed il testo adottato. Quest'ultimo è stato seguito al ritmo di un capitolo ogni due settimane tramite lettura in classe e commenti sui capitoli svolti.
Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)
Interrogazioni di classe Interrogazioni individuali Verifiche scritte basate su progetti a tema pratico e manageriale Simulazioni d'esame sia scritte che orali.
Osservazioni
La didattica ha subito un lieve rallentamento dovuto al riabituarsi da parte degli studenti agli standard precedenti pre pandemia. Questi ultimi sono stati modificati mantenendo vivo l'utilizzo della piattaforma classroom con funzione di mezzo di programmazione (e comunicazione diretta con gli allievi) del lavoro laboratoriale.

8.6. Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (percorso servizi di sala e vendita)

Docente: Alberto Terreni

Testi adottati: "I saperi della cucina" A. Solillo, S. Palermo

Ore di lezione effettuate: n° 60 su 66 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: creare un menù per ogni tipo di occasione saper organizzare liste spesa e organizzazione riconoscere la qualità di un alimento
Capacità/competenze: <ul style="list-style-type: none">•riconoscere le nuove tendenze culinarie e saperle sfruttare•responsabilizzarsi sulle norme igieniche, sulla gestione dei locali di ristorazione e delle materie prime•organizzazione di un evento di catering e di banqueting•essere responsabili e saper collaborare con i colleghi di un'azienda ristorativa
Programma svolto
Modulo 1 <ul style="list-style-type: none">•Cenni sulla storia della cucina: dalla preistoria all'impero romano.•Cibo e salute: il connubio di tendenza del giorno d'oggi.•La brigata di cucina: Escoffier•GDO, GRO, HORECA.•La dieta equilibrata.
Modulo 2 <ul style="list-style-type: none">•Il settore gastronomico tra Identificazione e globalizzazione•L'Italia e la gastronomia dei localismi•La cucina del nord Italia, centro Italia•La cucina regionale del sud Italia. Le caratteristiche della cucina regionale.•La gastronomia europea•La gastronomia mondiale
Modulo 3 <ul style="list-style-type: none">•I prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego•la qualità degli alimenti; i prodotti vegetali, i prodotti ittici, le carni ed i formaggi.•Classificazione dei prodotti gastronomici.•Le gamme alimentari, i sette gruppi alimentari.•Convenience food, raw food•I prodotti certificati dal MIPAAF•I marchi di qualità dei prodotti gastronomici•Il catering ed il banqueting
Situazione in ingresso
Si sono riscontrate minime difficoltà nell'iniziare gli allievi al nuovo metodo di apprendimento più basato sullo studio della teoria che pratico dell'anno precedente. Considerando il livello di preparazione, la maggior parte degli allievi risulta abbastanza preparata e ben disposta ad apprendere e iniziare un percorso lavorativo nel settore di indirizzo; nonostante il programma del precedente anno scolastico abbia subito ritardi dovuti all'emergenza sanitaria

Metodologie didattiche e strumenti
Lezione frontale e lezione frontale dialogata Filmati a tema
Criteri di impostazione della programmazione disciplinare
Strumento di riferimento è il PDL di inizio anno ed il testo adottato. Quest'ultimo è stato seguito al ritmo di un capitolo ogni tre settimane tramite lettura in classe e commenti sui capitoli svolti.
Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)
Interrogazioni di classe Interrogazioni individuali Verifiche scritte basate su progetti a tema pratico e manageriale Simulazioni d'esame sia scritte che orali.
Osservazioni
La didattica ha subito un lieve rallentamento dovuto al riabituarsi da parte degli studenti agli standard precedenti pre-pandemia. Questi ultimi sono stati modificati mantenendo vivo l'utilizzo della piattaforma classroom con funzione di mezzo di comunicazione diretta con gli allievi.

8.7.Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita (percorso servizi di sala e vendita)

Docente: Damiano Oberoffer

Testi adottati: Professionisti in sala e bar - vol.2, Oscar Galeazzi, Hoepli

Ore di lezione effettuate: n° ore 289 su 297

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">• Principali prodotti e piatti della gastronomia regionale italiana• Conoscere le principali produzioni vinicole internazionali• Conoscere le tecniche di approccio e comunicazione con gli altri
Capacità/competenze: <ul style="list-style-type: none">• Presentare e valorizzare i prodotti/servizi offerti• Applicare le tecniche di base e avanzate di accoglienza, servizio e assistenza al cliente• Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia• Gestire, programmare e controllare servizi ristorativi di vario genere• Saper gestire la pianificazione di menù e loro vendita• Saper comunicare in modo efficiente ed efficace con clienti e collaboratori
PROGRAMMA SVOLTO
Valorizzazione dei prodotti tipici <ul style="list-style-type: none">- La valorizzazione dei prodotti tipici, loro tutela e marchi europei e italiani.- Il ruolo dei vari soggetti, tra cui la ristorazione, impegnati nella valorizzazione di prodotti e piatti tradizionali.<ul style="list-style-type: none">- I piatti più iconici di Gualtiero Marchesi- Gli antipasti "nobili": caviale, ostriche e salmone
Banqueting e catering <ul style="list-style-type: none">- La gestione dei banchetti. Operazioni, spazi, attività, personale- Il catering.
Forniture <ul style="list-style-type: none">- Le forniture di prodotti per ristoranti- Le forniture e loro gestione, in virtù del menu e viceversa, e di altre variabili.- Il magazzino
Gestione degli stili di servizio e degli spazi al ristorante <ul style="list-style-type: none">- I metodi di servizio al ristorante e loro gestione. Pro e contro di ogni metodo. Gli spazi.

Menu management

- Menu engineering: classificazione dei piatti secondo matrice Boston Consulting Group, utilizzo del ME Worksheet, strategie di vendita da adottare

Vini italiani e internazionali

- Il mondo delle bevande e il marketing connesso ai nostri gusti
- Principali produzioni enologiche italiane
- I vini francesi
- Vini spagnoli e loro classificazione. I cava e la regione di Penedés. I vini della Rioja, i vini di Priorat, Rias Baixas, Jerez
- Assaggi: Sherry Pedro Ximenez, Palomino Fino, Sherry Tio Pepe Fino, Porto Ruby, Tawny, Vintage, Marsala Fino
- I vini del Portogallo
- I vini della regione del Douro
- Il concetto di terroir
- Vini tedeschi e austriaci e loro classificazione
- I vini ungheresi e il famoso Tokaji Aszù.
- I vini greci e il Retsina
- Il mondo dei vini americani
- I vini cileni e argentini, i vini sudafricani
- I vini australiani e neozelandesi
- I vini neozelandesi

- Abbinamento cibo-vino
- Analisi sensoriale
- Vini naturali, biologici e biodinamici

Bartending

- cocktails: loro classificazione e creazione di nuovi drink
- tecniche di miscelazione
- mocktails e low alcohol
- cocktail e locali Tiki

Relazioni ed esperienze umane

- Relazioni umane: i bisogni delle persone, come interessarsi sinceramente degli altri, il senso d'importanza, la gratificazione.
- Come ottenere dagli altri ciò che vogliamo. Cos'è la felicità? L'importanza del sorriso e di chiamare le persone per nome.
- La gestione delle discussioni. L'ascolto. La diplomazia.
- La gentilezza. Analisi di casi: principi e valori delle catene Four Seasons, Mandarin Oriental, Marriott, Ritz-Carlton.
Credo, motto e valori Ritz-Carlton.
- Il lusso
- Principi di psicologia della clientela: i 3 tipi di comportamento (passivo, aggressivo, assertivo)
- L'analisi transazionale di Eric Berne applicata ai clienti di ristorante. Le varie tipologie di clienti
- Le fasi di gestione del cliente al ristorante, stili di servizio a confronto.
- La gestione dei reclami al ristorante

Service Quality Management

- Dettagli, eccellenza nel servizio, qualità (programmata, erogata, attesa, percepita)
- La gestione proattiva della qualità in albergo.
- Gli standard di servizio. Gli standard LQA (Leading Hotels of the World)
- I 'gap' tra qualità programmata e percepita.
- L'albero dei problemi e degli obiettivi. Standard di qualità al ristorante.

Time Management

La gestione del tempo al ristorante. L'attesa. La percezione del tempo da parte di cliente/addetti al servizio.

Butler service

Arte e tecnica della professione di maggiordomo.

Varie

Cos'è la puntualità, buone maniere in società, come ottenere un equilibrio tra sala e cucina, come guidare i collaboratori a sviluppare virtù, perché un ristorante deve avere un menu, a cosa servono i camerieri, differenze tra capo e leader, stili di leadership

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe si presenta abbastanza attenta e moderatamente interessata.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, esercitazioni pratiche

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Verifiche scritte, interrogazioni orali, trattazioni sintetiche di argomenti, prove pratiche

8.8.Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita (percorso enogastronomia)

Docente: Damiano Oberoffer

Testi adottati: A scuola di sala-bar e vendita, volume 4-5 anno art. enogastronomia, Oscar Galeazzi, Hoepli

Ore di lezione effettuate: n. 60 ore su n. 66 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: La qualità del servizio alberghiero e ristorativo Conoscere le principali produzioni vinicole internazionali Conoscere le tecniche di approccio e comunicazione con gli altri
Capacità/competenze: Individuare le interazioni tra ospitalità ed enogastronomia Applicare le tecniche di base e avanzate di accoglienza, servizio e assistenza al cliente Saper gestire la pianificazione di menù e loro vendita Saper comunicare in modo efficiente ed efficace con clienti e collaboratori
Programma svolto
Menu management - Menu engineering: classificazione dei piatti secondo matrice Boston Consulting Group, utilizzo del ME Worksheet, strategie di vendita da adottare
Relazioni ed esperienze umane - Relazioni umane: i bisogni delle persone, come interessarsi sinceramente degli altri, il senso d'importanza, la gratificazione. - Come ottenere dagli altri ciò che vogliamo. Cos'è la felicità? L'importanza del sorriso e di chiamare le persone per nome. - La gestione delle discussioni. L'ascolto. La diplomazia. - La gentilezza. Analisi di casi: principi e valori delle catene Four Seasons, Mandarin Oriental, Marriott, Ritz-Carlton. Credo, motto e valori Ritz-Carlton. - Il lusso - Principi di psicologia della clientela: i 3 tipi di comportamento (passivo, aggressivo, assertivo) - L'analisi transazionale di Eric Berne applicata ai clienti di ristorante. Le varie tipologie di clienti - Le fasi di gestione del cliente al ristorante, stili di servizio a confronto - La gestione dei reclami al ristorante
Vini internazionali - La carta dei vini e le forniture delle bevande - Panoramica principali aree vinicole del mondo - Rapporto tra vino-tradizione-luoghi-sostenibilità-economia - Vini naturali, biologici e biodinamici

Service Quality Management

- Dettagli, eccellenza nel servizio, qualità (programmata, erogata, attesa, percepita)
- La gestione proattiva della qualità in albergo.
- Gli standard di servizio. Gli standard LQA (Leading Hotels of the World)
- I 'gap' tra qualità programmata e percepita.
- Standard di qualità al ristorante.

Time Management

La gestione del tempo al ristorante. L'attesa. La percezione del tempo da parte di cliente/addetti al servizio.

Butler service

Arte e tecnica della professione di maggiordomo.

Banqueting e catering

Banqueting e catering: gestione operativa degli eventi
Organizzazione operativa banchettistica

Bartending & mixology

- Famiglie americane delle bevande miscelate. Cocktails IBA: Dry Martini, Negroni, Americano, Whiskey sour, New York Sour.
- Tecniche: build, mix and strain, shake and strain/pour, throwing.
- I cocktails aperitivi. Negroni, Gin Tonic, Americano, Milano-Torino, Milano-Milano, Spritz, Hugo e altre varianti. Soda, Tonica, Seltz.
- On the Rocks e straight up: differenze.
- Liquori amari e anici: Sambuca, Pastis, Pernod, Richard, Opal Nera.
- La valorizzazione dei prodotti nella creazione e offerta di drink.
- Creazione di nuovi drink e originalità: l'utilizzo di prodotti del territorio e di nicchia.
- Il Vermouth originale: Carpano.
- Il Bicerin di Torino e l'Irish Coffee.

Cos'è la puntualità, buone maniere in società, come ottenere un equilibrio tra sala e cucina, come guidare i collaboratori a sviluppare virtù, perché un ristorante deve avere un menu, a cosa servono i camerieri, differenze tra capo e leader, stili di leadership

Situazione in ingresso

La classe si presenta abbastanza attenta e moderatamente interessata.

Metodologie didattiche e strumenti (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

Lezione frontale, lezione frontale dialogata

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Verifiche scritte, interrogazioni orali

8.9. Materia: Storia

Docente: Zani Francesca

Testi adottati: "La nostra avventura" (vol.2-3), Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, Pearson Mondadori Edizioni.

Ore di lezione effettuate: n° 56 ore su n° 66 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">• Esporre in modo corretto, con ordine logico, gli avvenimenti storici• Saper stabilire relazioni tra gli avvenimenti• Ricostruire il quadro geopolitico italiano e europeo
Capacità/competenze: <ul style="list-style-type: none">• Usare concetti e termini storici• Collocare gli avvenimenti nel contesto spazio-temporale• Utilizzare un lessico specifico e saper consultare le fonti storiche.

Programma svolto
Modulo n.1 Il Settecento e il primo Ottocento <p>Illuminismo, Rivoluzione americana, Rivoluzione francese e industriale (ripasso)</p> <ul style="list-style-type: none">- Il Settecento: il ruolo della borghesia, degli intellettuali, la condizione femminile.- Principi cardine della Dichiarazione di indipendenza americana e della Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino- Ottocento: Età napoleonica, strategia del consenso- La figura di Napoleone: l'ascesa al potere, le campagne, l'incoronazione, il nuovo assetto europeo, la guerriglia in Spagna, le riforme, il Codice civile, le "spoliazioni napoleoniche".- I moti del 20: la lotta per l'indipendenza in Grecia, la situazione in Francia, le riforme in Gran Bretagna.- L'industrializzazione: borghesia e proletariato, il socialismo, le rivendicazioni dei lavoratori.- Napoleone III: edilizia parigina.- I Grandi imperi, il Medio Oriente: interessi strategici delle grandi potenze.- L'Unità d'Italia: "ritardo italiano", le figure di Cavour e Garibaldi, questione meridionale e romana.
Modulo n.2 Il secondo Ottocento <ul style="list-style-type: none">- La Seconda rivoluzione industriale: petrolio, motore a scoppio, novità in campo alimentare.- Imperialismo: cause, Paesi coinvolti, la spartizione dell'Africa, il second Reich e il genocidio degli Herero, guerre dell'oppio in Cina, colonizzazione dell'Asia, interessi commerciali e rotte (il caso Suez).- Gli Stati Uniti. Guerre tra Nord e Sud, la segregazione razziale, il primato industriale.- Approfondimento: gli speakeasy, il proibizionismo, il jazz, le figure di Ella Fitzgerald, Billy Holiday, l'importanza dei messaggi lanciati dal mondo della musica e del cinema (John Lennon, Marilyn Monroe).- La Belle Epoque: abitudini alimentari, lo stile Art Nouveau, Liberty, nascita del turismo di massa.- L'Età giolittiana: le riforme, il suffragio maschile, la colonizzazione della Libia.

Modulo n.3 Il Novecento

Prima guerra mondiale:

- Cause, situazione nei Balcani, le alleanze, l'Italia in guerra, la svolta del 1917, il dopo-guerra e i trattati di pace, Il genocidio degli Armeni, Medio Oriente ieri e oggi.
- Approfondimento: storie dei caduti ex allievi del Collegio Mellerio Rosmini, i canti alpini eseguiti dal coro della Sat.

Il Fascismo

- Totalitarismo e costruzione del consenso, il ruolo delle donne, politica estera, invasione dell'Etiopia

La crisi del 1929 e il New Deal

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar, Hitler al potere

La guerra civile spagnola

La Seconda guerra mondiale

- Cause, schieramenti, episodi significativi, l'Europa dei lager e la Shoah, 8 settembre, situazione italiana, la Resistenza
- Guerra fredda
- Il blocco occidentale e orientale
- La Costituzione

Situazione in ingresso

La classe, nel complesso, dimostra interesse per la materia e partecipa all'attività didattica. Il programma è svolto regolarmente seppure ridotto in alcune parti. L'acquisizione dei contenuti è verificata con prove scritte e orali. Per gli studenti Dsa sono sempre state presi in considerazione gli strumenti compensativi e dispensativi indicati sul Pdp.

Metodologie didattiche e strumenti (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flippedclassroom, ecc.)

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, analisi di testi, uso di quotidiani e riviste specializzate. Utilizzo di presentazioni in Power Point, filmati audio e video.

Criteri di impostazione della programmazione disciplinare

È stato utilizzato il criterio logico e cronologico su base storica al fine di costruire percorsi interdisciplinari.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Nelle griglie di misurazione utilizzate si valutano pertinenza, coerenza logica, uso e applicazione del linguaggio specifico, capacità di collegare più aspetti.

8.10.Materia: Lingua Francese

Docente: Alba Lepiani

Testi adottati: Christine Duvallier, Sublime Oenogastronomie et Service, Eli

Ore di lezione effettuate: n° 96 ore su n° 99 previste

<p>Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti</p> <p>• Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elementi principali della grammatica per poter strutturare frasi semplici ma corrette.• Linguaggio specifico e terminologie dell'alimentazione corretta per la salute.• Linguaggio specifico e terminologie per parlare di diete e regimi alimentari.• Linguaggio specifico e terminologie relative alla vinificazione e alle regioni vinicole francesi. <p>Capacità/competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per interagire in semplici conversazioni con un'adeguata pronuncia e conoscenza del linguaggio specifico.• Comprendere dialoghi semplici, presentazioni di breve durata e di interesse quotidiano, sociale e settoriale.• Leggere e comprendere il significato globale di testi di medio livello e inerenti alla sfera socioculturale e settoriale.• Cogliere le peculiarità socioculturali del popolo francese, interagire con culture diverse riflettendo sui propri atteggiamenti di apertura e di ascolto in contesti multiculturali.
<p>Programma svolto</p> <p>Modulo n.1 – Les techniques de conservation des aliments Les méthodes physiques de conservation, les méthodes chimiques de conservation, les méthodes physico-chimiques et biologiques.</p> <p>Modulo n.2 – L'alimentation Les groupes alimentaires, Les aliments biologiques, Les OGMs.</p> <p>Module n.3 – Régime et nutrition Le régime méditerranéen, allergies et intolérances, les régimes alimentaires pour cœliaques, les menus religieux, l'alimentation du sportif, les troubles du comportement alimentaire, les régimes alternatifs.</p> <p>Module n.4 – Les vins Petite histoire du vin, les régions viticoles françaises, la classification des vins, les phases de la vinification, vins et mets, les caractéristiques des vins : les phases de la dégustation, le champagne.</p> <p>Module transversal : Le romantisme, le romantisme dans l'art (Il bacio, Hayez; La zattera della medusa, Géricaux; La libertà guida il popolo, Delacroix; Il viandante sul mare di nebbia, le romantisme en littérature (Victor Hugo).</p>

SITUAZIONE IN INGRESSO

Nonostante alcune difficoltà nella produzione orale/scritta della lingua francese la classe si è sempre dimostrata volenterosa. Gli alunni hanno partecipato alle ore di lezione in modo positivo, con rare eccezioni. Il programma è stato adattato secondo le esigenze dei singoli tenendo conto delle lacune che si è tentato di compensare. Tramite il dibattito, gli alunni hanno messo in pratica le loro conoscenze e abilità linguistiche e allo stesso tempo si è tentato di sviluppare un pensiero critico.

Metodologie didattiche e strumenti (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

Cooperative learning, Lavori di gruppo, Chunked lesson, Lezione frontale dialogata, Traduzioni, svolgimento di esercizi con correzione in classe, dibattito (gli alunni hanno messo in pratica le loro conoscenze e abilità linguistiche e allo stesso tempo si è tentato di sviluppare un pensiero critico).

Criteri di impostazione della programmazione disciplinare

Il PDL di inizio anno è stato adattato tenendo conto di esigenze particolari e delle difficoltà degli alunni. Oltre al libro di testo sono stati utilizzati diversi supporti (giornali, documentari, ecc.) per avvicinare gli alunni alla lingua francese.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

- Verifiche di comprensione scritta, completamento, vocabolario e grammatica.
- Interrogazioni orali.
- Presentazioni power point singole o a gruppi.

8.11.Materia: Matematica

Docente: Chiolini Marco

Testi adottati: Nuova Matematica a colori – Edizione Gialla – Volume II-III – Edizioni Petrini

Ore di lezione effettuate: n° 90 ore su n° 99 previste

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">• Concetto di disequazione e sistema di disequazioni• Concetto di equazione di secondo grado e la sua rappresentazione grafica su piano cartesiano• La retta e il piano cartesiano
Capacità/competenze: <ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere una disequazione di secondo grado• Saper riconoscere una disequazione fratta• Saper riconoscere un sistema di disequazioni ed identificare il grado di ciascuna• Concetto di funzione matematica e confronto con il concetto di funzione generale• Conoscere il significato di dominio di una funzione• Saper applicare il dominio di una funzione alla rappresentazione sul Piano Cartesiano
PROGRAMMA SVOLTO
Modulo n.1 Equazioni di secondo grado (ripasso) Significato dei coefficienti a,b,c Risoluzione equazione nella sua forma completa Rappresentazione grafica sul piano cartesiano
Modulo n.2 – Disequazioni di secondo grado (ripasso) Significato dei coefficienti a,b,c Interpretazione del segno del DELTA applicato alle disequazioni
Modulo n.3 – Disequazioni di secondo grado fratte (ripasso) Significato grafico e geometrico delle equazioni di secondo grado Capacità di sintesi numerica dei risultati grafici ottenuti
Modulo n.4 - Sistemi di disequazioni di secondo grado (ripasso) Significato grafico e geometrico delle equazioni di secondo grado Capacità di sintesi numerica dei risultati grafici ottenuti
Modulo n.5 - Introduzione allo studio di funzione Significato geometrico e matematico di funzione Procedimento standard per disegnare il grafico di una funzione Riconoscere il tipo di funzione in base alla sua equazione

Modulo n.6 – La retta nel piano cartesiano

Rappresentazione grafica della retta partendo dalla sua equazione

Concetto m e q nella sua equazione generica $y=mx+q$

Individuazione dell'equazione della retta passante per due punti

Distanza di un punto dalla retta

Punto medio di un segmento

Calcolo perimetro ed area di un triangolo nel piano cartesiano partendo dalle coordinate dei suoi vertici.

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe risulta composta da 14 alunni. Ad eccezione di alcuni alunni, appare nel suo complesso apatica e poco propensa alla partecipazione attiva durante la lezione.

Il comportamento è educato e rispettoso nei confronti del docente ma la stanchezza dovuta alle molte attività professionali esterne rende per alcuni faticoso seguire il piano degli esercizi affidati. Questo pregiudica una efficace partecipazione alla lezione.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)

- Piattaforma utilizzata Google Classroom con messa a disposizione delle lezioni svolte, sia in formato cartaceo che video, ove necessario
- Lezione frontale e dialogata
- Utilizzo di schemi, mappe, tabelle, immagini, fornite dal docente ad integrazione dei libri di testo
- Controllo in itinere dell'avvenuta comprensione con continua partecipazione degli alunni nello svolgimento di esercizi ed applicazioni pratiche
- Libri di testo, Testi di supporto, Schemi guida, Materiale didattico multimediale e/o audiovisivo, Tecnologie multimediali

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

La programmazione è stata principalmente sviluppata per moduli.

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)

Verifiche scritte e orali

8.12. Materia: Scienze motorie e sportive

Docente: Andrea Rolando

Testi adottati: Materiale fornito dal docente

Ore di lezione effettuate: n° 60 ore su n° 66 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">• Regole di svariati sport, cenni di anatomia e conoscenza delle linee guida da seguire per la loro fascia d'età.
Capacità/competenze: <ul style="list-style-type: none">● Saper utilizzare posture ed atteggiamenti consoni alla situazione● Apprendimento delle regole della maggior parte degli sport di squadra e individuali● Sapere i principali concetti di anatomia● Saper seguire e rispettare le linee guida
Programma svolto
Modulo n.1 – Abilità motorie <p>Modulo annuale pratico sul miglioramento degli schemi motori di base, capacità coordinative e capacità individuali attraverso sport di squadra e individuali. Lavoro sul rispetto delle regole e cooperazione con i compagni.</p>
Modulo n.2 – I benefici dell'attività fisica <p>Rispetto delle regole Posture e atteggiamenti da utilizzare durante il lavoro e nella quotidianità Conoscenza delle regole di molti sport di squadra e individuali Cenni di anatomia Linee guida attività fisica</p>
Modulo n.3 – Disabilità e sport <p>Riconoscere le disabilità relative al contesto sportivo. Conoscenza e pratica dei principali sport praticati da disabili.</p>
Situazione in ingresso
La classe è molto vivace, bisogna richiamarli più volte ogni volta che viene spiegato loro lo svolgimento della lezione o le regole di qualche sport. La partecipazione alle attività è selettiva.
Metodologie didattiche e strumenti (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)
Lezione pratiche a gruppi o piccoli gruppi con test finali pratici individuali. Interrogazioni orali individuali attraverso lo studio di materiali forniti dall'insegnante.
Criteri di impostazione della programmazione disciplinare
La programmazione è basata più sulla parte pratica, in modo che i ragazzi potessero riprendere e consolidare gli schemi motori di base, le capacità coordinative e le capacità condizionali. Si è anche concentrata sul rispetto delle regole, dei compagni e sulla socializzazione.
Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)
Per la valutazione sono state usate griglie specifiche per ogni test svolto tenendo conto della fascia d'età dei ragazzi.

8.13. Materia: Educazione civica

Docente: Alessandra Emanuelli

Ore di lezione effettuate: n° 29 ore su n° 33 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
Conoscenze: Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica
Capacità/competenze: Competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare, Comunicare e comprendere, Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo, Risolvere problemi, Acquisire ed interpretare l'informazione. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Operare per la promozione della cultura della sicurezza nei luoghi di lavoro
Programma svolto
Modulo n.1 – AGENDA 2030 Obiettivi dell'Agenda 2030 Obiettivo 5 "Parità di genere" La figura della donna nel settore ristorativo
Modulo n. 2 -TUTELA DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI E AGROALIMENTARI Le frodi alimentari I prodotti italian sounding I marchi di qualità
Modulo n. 3 - EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE Il mio futuro in sicurezza: progetto di sensibilizzazione alla sicurezza sui luoghi di lavoro promosso dalla Prefettura del VCO in collaborazione con ASL VCO SPRESAL, Ispettorato Territoriale del Lavoro, INPS, INAIL, Tribunale di Verbania e Ufficio Scolastico. La valutazione dei rischi nella ristorazione
Modulo n. 4- AGENDA 2030 per lo sviluppo sostenibile La responsabilità sociale delle imprese Il turismo accessibile, il turismo sostenibile
Situazione in ingresso
La classe è composta da 8 alunne e 6 alunni. Il gruppo classe non è omogeneo per quanto riguarda, partecipazione, interesse e risultati. La maggior parte degli alunni dimostra un impegno costante, partecipa alle lezioni, ottenendo dei buoni risultati, ottimi in taluni casi. D'altro canto è presente in classe un ristretto gruppo che dimostra una scarsa motivazione allo studio, l'attenzione durante le lezioni è superficiale, faticando a mantenere la concentrazione; tutto questo si traduce in risultati appena sufficienti.
Metodologie didattiche e strumenti
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale e dialogata• Utilizzo di schemi, mappe, tabelle, immagini, etc...• Controllo in itinere dell'avvenuta comprensione con brevi domande• Integrazioni con appunti in fotocopie e file• Video - Testi di supporto - Schemi guida - schede strutturate - piattaforme educative - articoli di attualità

Criteria di impostazione della programmazione disciplinare

La programmazione disciplinare è stata impostata per consentire agli alunni l'acquisizione delle competenze in uscita, puntando su discussione e analisi di esempi e di casi legati al settore turistico, integrando il percorso con materiale didattico fornito dal docente.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)
--

Prove scritte, prove orali, prove strutturate, domande a risposta multipla
--

8.14.Materia: Religione cattolica

Docente: Turci Matteo

Testi adottati: LE DUE ALI di Michele Genisio, Marietti Scuola - DEA SCUOLA

Ore di lezione effettuate: n° 30 ore su n° 33 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cos'è un dilemma etico e le sue implicazioni.• Il ruolo del pregiudizio nell'elaborazione di un'opinione.• Il senso cristiano del discernimento.• Cenni sui dettami alimentari delle principali religioni monoteiste: Islam, Ebraismo e Cristianesimo.• Il concetto di globalizzazione nella visione cristiana.
<p>Capacità/competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Come impostare la risoluzione di un dilemma etico.• Pensiero critico.• Impostare un percorso di discernimento su basi cristiane ed etiche.

Programma svolto
<p>Modulo n. 1 - Titolo: IL MONDO DELLA PERSONA</p> <p>La tradizione cristiana di opposizione alle passioni in un'ottica contemporanea. Il discernimento attraverso gli esempi di Ignazio da Loyola e Santa Teresa d'Avila. Attività: I cerchi dell'io. Strumento tratto dall'immagine del Castello Interiore di Teresa D'Avila. La complessità umana e cenni sul pensiero complesso: la religione come re-ligare, legare assieme, e gli approdi laici di Edgar Morin. Attività sull'ascolto e riflessione in merito.</p>
<p>Modulo n. 2 - Titolo: ETICA PER UN MONDO GLOBALIZZATO</p> <p>Attualità: la crisi politica ed umanitaria in Etiopia. Giornata internazionale contro la violenza sulle donne alla luce di Genesi 2, 18-25. Dibattito sull'attualità: l'eutanasia. La sessualità nel cristianesimo. Affrontare i "falsi dilemmi" attraverso l'esempio di Gesù nell'episodio della liceità del tributo a Cesare.</p>
<p>Modulo n. 3 - Titolo LA VITA COME IMPEGNO</p> <p>Attualità: il cambiamento climatico e gli accordi di Glasgow. Dibattito socratico e dialogo cristiano. Dibattito su nucleare e clima. Attività sul comprendere gli altri attraverso sé stessi mediante il gioco da tavola "dixit" ed una riflessione sulle dinamiche da esso generate all'interno del gruppo. Cineforum su "Forrest Gump" Dall'attualità alle radici delle tre grandi religioni monoteiste.</p>

Situazione in ingresso
Dato il numero elevato degli alunni della classe e la loro eterogeneità inizialmente il gruppo risultava di difficile coinvolgimento in dibattiti e riflessioni che coinvolgessero le prospettive di un buon numero di loro. Nonostante questa criticità la classe presentava ottimi elementi e si è dimostrata molto attiva e partecipe fin da subito.
Metodologie didattiche e strumenti (lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo, cooperative learning, flipped classroom, ecc.)
Lezione frontale, Lezione frontale dialogata Dibattito tematico Schede e attività individuali e di gruppo, Cooperative learning
Criteri di impostazione della programmazione disciplinare
Programmazione per moduli.
Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione (in allegato le griglie di misurazione utilizzate)
La valutazione è fatta sulla base della partecipazione e dell'impegno dimostrati durante le lezioni.

9. Allegati

9.1. Documentazione candidati

9.2. Griglie di valutazione e simulazioni

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
Disciplina	Docente	Firma
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	Terreni Alberto	
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	Oberoffer Damiano	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Emanuelli Alessandra	
Educazione civica	Emanuelli Alessandra	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cucinotta Caterina	
Lingua e letteratura italiana	Zani Francesca	
Storia	Zani Francesca	
Lingua francese	Lepiani Alba	
Lingua inglese	Fatigati Anna Maria	
Matematica	Chiolini Marco	
Scienze motorie e sportive	Rolando Andrea	
Religione cattolica	Turci Matteo	
Sostegno	Allegranza Paola	

Il Consiglio di Classe V approva all'unanimità in data 15 maggio 2023 il presente documento.

Il Coordinatore delle Attività
Didattiche ed Educative
prof. Luca Colini