



**ISTITUTO ALBERGHIERO  
MELLERIO ROSMINI**

DOMODOSSOLA

**ESAME DI STATO**

**A.S. 2023/2024**

## **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](mailto:info@alberghierorosmini.it) | [www.alberghierorosmini.it](http://www.alberghierorosmini.it)



## Indice generale

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.....	6
2.2 Quadro orario settimanale.....	7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	9
3.1 Composizione Consiglio di Classe.....	9
3.2 Continuità docenti.....	9
3.3 Composizione e storia classe.....	10
3.4 Descrizione della classe.....	11
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	12
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	12
5.1 Metodologie e strategie didattiche.....	12
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).....	15
5.2.1. Strutture ospitanti.....	15
6. ATTIVITA' E PROGETTI.....	16
6.1 Ristorante didattico "Inizio".....	16
6.2 Attività di recupero.....	16
6.3 Attività e progetti.....	17
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	20
7.1 Criteri di valutazione.....	20
7.1.1. Assegnazione del voto di condotta.....	20
7.2 Simulazioni d'Esame.....	20
7.3 Criteri attribuzione crediti.....	21
7.4 Prove Esame di Stato.....	21
7.5 Griglie di valutazione Esame di Stato.....	21
8. INDICAZIONI DISCIPLINE.....	22
8.1 Materia: Lingua e letteratura italiana.....	22
8.2 Materia: Storia.....	26
8.3 Materia: Matematica.....	29
8.4 Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione.....	31
8.5 Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.....	34
8.6 Materia: Lingua inglese.....	37
8.7 Materia: Lingua francese.....	39
8.8 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso enogastronomia).....	41
8.9 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso servizi di sala e vendita).....	43
8.10 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso servizi di sala e vendita).....	45

8.11 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso enogastronomia).....	48
8.12 Materia: Educazione civica.....	50
8.13 Materia: Scienze motorie e sportive.....	52
8.14 Materia: Religione cattolica.....	54
9. ALLEGATI.....	56
9.1 Documentazione candidati.....	56
9.2 Griglie di valutazione e simulazioni.....	56

# **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, al centro delle valli ossolane, facilmente raggiungibile dalla Lombardia, 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 e 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**

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

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:

<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b><i>Materie dell'area generale</i></b>					
Diritto ed Economia	2	2			
Lingua inglese	3	3	2	2	3
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 integrate (Biologia)	1				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
<b><i>Materie d'indirizzo</i></b>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina	5	5	7+5	4+7	4+5
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina per sala e vendita			1	2	2
Laboratorio di Servizi enogastronomici -Settore Sala e vendita	5	5	11	10	8

Laboratorio di Servizi enogastronomici -Settore Bar, sala e vendita per enogastronomia			1	2	2
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza degli Alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	4	5
<b>Unità orarie settimanali</b>	<b>32+5</b>	<b>32+5</b>	<b>32+5</b>	<b>32+5</b>	<b>32+5</b>



### 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
Capellaguzzi Chiara	Docente	Lingua Inglese
Chiolini Marco	Docente	Matematica
Turci Matteo	Docente	Religione cattolica
Garcia Marie Geraldine	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	Cucinotta Caterina	Cucinotta Caterina	Cucinotta Caterina
Lingua e Letteratura Italiana	Zani Francesca	Zani Francesca	Zani Francesca
Storia	Zani Francesca	Zani Francesca	Zani Francesca
Lingua Francese	Lepiani Alba	Lepiani Alba	Garcia Marie Geraldine
Educazione Civica	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra	Emanuelli Alessandra
Lingua Inglese	Fatigati Anna Maria; Arcari Francesca	Fatigati Anna Maria	Capellaguzzi Chiara

Matematica	Crapanzano Teresa	Carla	Chiolini Marco	Chiolini Marco
Scienze Motorie e Sportive	Rolando Andrea		Rolando Andrea	Rolando Andrea
Religione cattolica	Turci Matteo		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			13	10	3	0	1
Quarta		8 (Istituto Formont)	20	10	10	0	
Quinta	1		21				

**Nota:** si unirà alla classe anche un candidato esterno all'Esame di Stato, per il percorso Enogastronomia.

### **3.4 Descrizione della classe**

La classe è composta da 21 alunni, 19 seguono il percorso Servizi di Enogastronomia mentre 2 seguono il percorso Servizi di Sala e vendita. Sono presenti 8 alunni con DSA, 3 alunni con BES e 1 alunna, seguita dall'insegnante di sostegno, con una programmazione differenziata concordata dal consiglio di classe. Nel quarto anno scolastico, agli alunni provenienti dal terzo anno di corso, si sono aggiunti 8 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 occasionalmente aperta al confronto e al dialogo educativo con i docenti e il contesto è sovente problematico dal punto di vista disciplinare e dell'apprendimento. 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.

Un gruppo partecipa alla proposta didattica e alle lezioni in modo propositivo; sovente capita invece di dover sollecitare l'impegno e l'attenzione del resto della classe.

Sotto il profilo comportamentale gli alunni si presentano non sempre disciplinati, unitamente alla facile tendenza alla distrazione.

Dal punto di vista del profitto, la classe ha raggiunto un livello di competenze, conoscenze e abilità non omogeneo, anche se nel complesso sufficiente, 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.

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 8 alunni DSA, 3 con BES e 1 alunna con programmazione differenziata. 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.

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' 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 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

<b>Disciplina</b>	<b>Moduli orari previsti</b>	<b>Moduli orari svolti</b>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	128
Educazione civica	33	33
Scienza e cultura dell'alimentazione	165	150
Lingua e Letteratura Italiana	132	131
Storia	66	50
Lingua Francese	99	78
Lingua Inglese	99	91
Matematica	99	92
Scienze motorie e sportive	66	50
Religione cattolica	33	30
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina	231	229
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina (percorso servizi di sala e vendita)	66	62
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	231	229
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita (percorso enogastronomia)	66	62

## **5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)**

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.

### **5.2.1.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 Allegato le strutture ospitanti.*

## 6. ATTIVITA' 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 al pubblico. 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 primo periodo (trimestre):

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



## 6.3 Attività e progetti

Data	Attività	Luogo
11/09/2023	Cena benefica "DOMOSOFIA": "Domosofia Gourmet, il Festival in tavola", cena d'alta cucina del Festival delle idee e dei saperi organizzato dal Comune di Domodossola. Con la partecipazione degli chef del territorio e dello chef stellato Antonino Cannavacciuolo.	Via Rosmini, Domodossola
18/09	Cena benefica "Chef in quota"	Baita Motti, Domobianca
21/09	Partecipazione conferenza sul tema della Repubblica partigiana dell'Ossola e dell'ospitalità svizzera ai bambini ossolani, con la partecipazione del ricercatore storico Pierantonio Ragozza e, in qualità di testimoni, della scrittrice Cleide Bartolotti e Cesare Martinetti.	Auditorium Marconi - Galletti, Domodossola
26/10	Partecipazione spettacolo "Volo. Il primo passo è staccarsi" sul tema della violenza sulle donne, con la partecipazione di Francesca Brizzolara che ha scritto, diretto e interpretato il monologo ispirato alla sua esperienza personale.	Teatro del Collegio Rosmini, Domodossola
07/11 25/11	Attività di antiviolenza in collaborazione con Istituto Enaip. Servizio di peer education per le classi prime dei due Istituti coinvolti. A seguire incontri con letture e riflessioni autogestito dagli allievi della classe V.	Collegio Mellerio Rosmini e Istituto Enaip, Domodossola
12/11	Pranzo "Amici del Cuore Vco": associazione di volontariato che si occupa di prevenzione delle malattie cardiovascolari.	Ristorante didattico
29/11	Serata inaugurale del nuovo progetto "Inizio Club": proposta gastronomica gourmet serale organizzata interamente dagli alunni al Ristorante didattico "Inizio".	Ristorante didattico
22/11	Servizio Cena evento "Eccellenze del Piemonte in vetrina: il Tartufo bianco d'Alba sposa i prodotti del nostro territorio". Ospite: chef Matteo Sormani.	Ristorante didattico

	Organizzazione in collaborazione con: Regione Piemonte, Ente Fiera Internazionale del tartufo, Distretto turistico dei laghi.	
16/01/2024	Incontro con AVIS Ossolana e medici trasfusionisti con lo scopo di sensibilizzare le giovani generazioni alle tematiche legate non solo alla donazione di sangue ma, in termini più generali, a tutto ciò che caratterizza il mondo del volontariato.	Collegio Rosmini
08/02	Orientamento in uscita – Evento “Io Lavoro VCO” con focus specifico sui settori turistico-alberghiero e meccanica industriale. Evento organizzato da Regione Piemonte con Agenzia Piemonte Lavoro	Palazzetto dello Sport, Gravellona Toce.
23/02	Servizio Apericena Slow Food	Ristorante didattico
27/02	Master Class su Vermouth e altri prodotti Glep Beverages con Claudio Fiora, bar manager del <i>Roof Top Relax Bar – Terrazza Mumm</i> presso l'Hotel Giardinetto di Pettenasco. Gli alunni hanno potuto approfondire i prodotti dell'azienda Glep Beverages di Borgomanero (vermouth, bitter, gin, amaro alle erbe) e lo sviluppo di basi per la creazione di cocktail aperitivi.	Ristorante didattico
05/03	Visita al Museo Nazionale Scienza e Tecnologia “Leonardo da Vinci” e alla Basilica di Sant’Ambrogio.	Milano
07/03	Incontro progetto “EU-vote for Europe” con Luca De Gennaro, Funzionario Segretariato Parlamento Europeo.	Istituto alberghiero

13/03	<p>Career Day: evento professionale organizzato dalla scuola. Si tratta di un'iniziativa messa in campo in attuazione del "Patto per la carriera" siglato tra scuola e Associazione Ex Allievi, con lo scopo di sviluppare la connessione tra studenti di oggi e di ieri, tra professionisti interni ed esterni, per fornire nuove occasioni di conoscenza e riflessione per il presente e il futuro.</p> <p>Relatori: Luca Gubelli, executive chef, co-fondatore e amministratore di <i>ADÒPRA</i>, società di consulenze alberghiere; Matteo Vola, life e mental coach specializzato nell'intervento con persone in età adolescenziale; Daniel Summa, food and beverage manager <i>Hotel Hassler, Roma</i>; Marco De Marco, front office manager - <i>Hotel Villa Crespi, Orta San Giulio</i>.</p>	Istituto alberghiero, aula di fisica
03/04	<p>Incontro con volontari di "SOS Mediterranee" dedicato alla tematica del soccorso in mare e alle storie dei migranti coinvolti. Ludovica Mattioli di SOS Mediterranee, organizzazione umanitaria indipendente europea, ha presentato progetti, dati relativi alle zone Sar e numeri di sbarchi nel Mediterraneo. A seguire proiezione video "Progetto Happiness" di Giuseppe Bertuccio e dibattito.</p> <p>L'incontro ha fatto parte di un progetto più ampio che ha visto la collaborazione tra le classi quinta e seconda, entrambe impegnate nell'approfondimento del tema rotte dei migranti nel Mediterraneo e nella lettura del testo "Le tartarughe tornano sempre" di E. Gianmaria Napolillo.</p>	Istituto alberghiero, aula di fisica
09-16-23/04	Incontri Progetto Icaro: campagna della Polizia di Stato sulla sicurezza stradale.	Istituto alberghiero
08/05	Uscita didattica al Prosciuttificio Conti di Langhirano, con piccola degustazione, pranzo 3 portate presso Agriturismo Cantine Dall'Asta, visita guidata delle Cantine Dall'Asta, la più antica azienda vitivinicola dei Colli di Parma, sorta nel 1910.	Langhirano, Parma
05/06	TEDx Alberghiero Rosmini Youth	Istituto Alberghiero, teatro

## 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 e nel Dossier sulla valutazione.

*Gli alunni sono stati ammessi all'Esame di Stato secondo i criteri dettati dall'Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024.*

#### 7.1.1. Assegnazione del voto di condotta

Per l'assegnazione del voto di condotta si è fatto riferimento alla griglia di valutazione inserita nel PTOF.

### 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	15 aprile 2024, 6 ore	Lingua e letteratura italiana
Seconda prova scritta (tipologia A)	11 marzo 2024, 6 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina
Seconda prova scritta (tipologia B)	29 aprile 2024, 6 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina
Colloquio orale	24 maggio 2024, 40 minuti ciascuno	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 dell'*Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*.

### **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:

- A) 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;
- B) esposizione di breve relazione o elaborato multimediale su esperienza PCTO;
- C) 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. 55 del 22 marzo 2024*. Le griglie di valutazione delle prove scritte verranno predisposte dalla commissione d'Esame, in base agli indicatori forniti dal MIM.

## 8. INDICAZIONI DISCIPLINE

### 8.1 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°131 ore su 132

#### PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

##### Conoscenze:

- 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

##### Capacità/competenze:

- 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

#### Programma svolto

##### Modulo n.1 – Ripasso fine Settecento e Il primo Ottocento

Le coordinate storico-culturali. **Neoclassicismo, Preromanticismo e Romanticismo.**

**Giacomo Leopardi:** vita, opere, pensiero.

*L'infinito* di Leopardi: analisi del testo, la poetica del vago e dell'indefinito.

*Il sabato del villaggio, A Silvia.*

Definizione di idillio e canzone libera.

**Alessandro Manzoni:** vita, opere, pensiero.

Le odi civili: contenuto e significato nel contesto storico.

*I promessi sposi:* trama, personaggi, contesto storico.

Lettura e analisi: capitolo I, VI (Don Rodrigo e Fra Cristoforo), VIII (Addio monti). La storia della colonna infame.

**Modulo n.2 – Il secondo Ottocento:** quadro storico-politico-culturale.

**Dal Naturalismo francese al Verismo italiano.**

**Giovanni Verga:** vita e opere. Le novelle e i romanzi.

Analisi *Nedda, Rosso Malpelo*

*I Malavoglia:* trama, personaggi, l'artificio della regressione, il criterio dell'impersonalità.

**Il Decadentismo**

I dandy, i "poeti maledetti" francesi, il culto della bellezza e l'ideale di vita inimitabile.

Il Decadentismo: temi, autori e stile.

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

Trama romanzo *Il piacere*. Lettura *Il programma del superuomo* (da *Le vergini delle rocce*)

*Alcyone:* temi, stile, il rapporto d'amore di D'Annunzio ed Eleonora Duse.

Lettura e analisi: *La sera fiesolana* e *La pioggia nel pineto*.

**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.3 – Avanguardie e il romanzo psicologico "sperimentale"**

Le Avanguardie: **Futurismo, Espressionismo e Surrealismo**

**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 interiore e flusso di coscienza.

**Italo Svevo:** vita e opere. *La coscienza di Zeno:* analisi *Prefazione* e *L'ultima sigaretta*

**Luigi Pirandello:** vita e opere. Le parole-chiave: relativismo, umorismo, maschera,

folia.

*Il fu Mattia Pascal*: analisi *Io mi chiamo Mattia Pascal, L'amara conclusione*.

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

#### **Modulo n.4 – La letteratura contemporanea. L'Ermetismo**

**Giuseppe Ungaretti**: vita e opere. Il poeta-soldato in trincea. Lo stile rivoluzionario. Allegria di naufragi: analisi *I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Mattino, Soldati*.

**Umberto Saba**: analisi *A mia moglie; Ulisse*.

**Salvatore Quasimodo**: analisi *Ed è subito sera, Alle fronde dei salici*.

#### **Tipologie testuali**

Il testo in prosa. La suddivisione in sequenze o paragrafi, il riassunto, fabula e intreccio, tipi di narratore, tecniche narrative, lessico, paratassi e ipotassi.

Il testo poetico: concetti base di metrica e stile.

Il testo argomentativo e il tema di carattere generale: la creazione della mappa delle idee.

#### **Approfondimenti:**

- 25 novembre e 8 marzo: giornate di approfondimento sul tema della violenza sulle donne.
- Migranti, rotte, soccorso in mare: incontro con Sos Mediterranee
- Giornata della memoria: incontro con la scrittrice Cleide Bartolotti, autrice del romanzo *La valigetta blu*
- Giorno del ricordo

#### **SITUAZIONE IN INGRESSO**

La classe dimostra interesse saltuario per la materia e non sempre partecipa all'attività didattica in modo adeguato. 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 le difficoltà degli studenti.

#### **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.

## 8.2 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° 50 ore su 66 previste

### Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

#### Conoscenze:

- 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:

- 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 primo Ottocento

- L'Europa dopo Napoleone
- I moti d'indipendenza del '20 e del '48
- L'industrializzazione: borghesia e proletariato, il socialismo, le rivendicazioni dei lavoratori.
- La Francia di Napoleone III e il rinnovamento urbanistico di Parigi
- Grandi imperi, il Medio Oriente: interessi strategici delle grandi potenze.
- Unità d'Italia: "ritardo italiano", le figure di Cavour e Garibaldi, la spedizione dei Mille, le questioni meridionale e romana.

#### Modulo n.2 - Il secondo Ottocento

- 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.
- I problemi dell'Italia unita, le cause dell'arretratezza. Il governo della Destra e della Sinistra storica, il fenomeno del brigantaggio; le prime imprese coloniali.
- Età giolittiana: le riforme, il suffragio maschile, la colonizzazione della Libia.

### **Modulo n.3 - Il Novecento**

- Prima guerra mondiale: le cause profonde e immediate. Le battaglie più importanti, i fronti, la guerra di trincea
  - Cause, situazione nei Balcani, le alleanze, l'Italia in guerra, la svolta del 1917, il dopoguerra e i trattati di pace, il genocidio degli Armeni, Medio Oriente ieri e oggi.
  - Approfondimento: storie dei caduti ex allievi del Collegio Mellerio Rosmini, il Fascismo: caratteristiche. La fondazione del Pnf, i passaggi per arrivare alla dittatura, l'omicidio di Giacomo Matteotti, la marcia su Roma, le opere nazionali, la visione della famiglia, la presa dell'Etiopia, l'alleanza con la Germania.
  - Totalitarismo e costruzione del consenso, il ruolo delle donne, politica estera, il regime nazista: dalla Repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler. Politica interna ed estera. Le leggi razziali, il progetto eugenetico, la persecuzione degli ebrei e i campi di concentramento.
  - La Repubblica di Weimar, Hitler al potere
- La Seconda guerra mondiale: cause e conseguenze. Le alleanze, le battaglie principali, la Resistenza e il caso italiano.
- La Costituzione; dalla monarchia alla repubblica.

### **Situazione in ingresso**

La classe dimostra un interesse saltuario per la materia e non partecipa con costanza 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.

## 8.3 Materia: Matematica

**Docente:** Chiolini Marco

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

**Ore di lezione effettuate:** n° 92 ore su 99 previste

### PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze:

- 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:

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

### PROGRAMMA SVOLTO

#### Modulo n.1 Equazioni di secondo grado

Significato dei coefficienti  $a, b, c$

Risoluzione equazione nella sua forma completa

Rappresentazione grafica sul piano cartesiano

#### Modulo n.2 – Disequazioni di secondo grado

Significato dei coefficienti  $a, b, c$

Interpretazione del segno del DELTA applicato alle disequazioni

#### Modulo n.3 – Disequazioni di secondo grado fratte

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

Significato grafico e geometrico delle equazioni di secondo grado Capacità di sintesi numerica dei risultati grafici ottenuti

## **Modulo n.5 – 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

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

### **SITUAZIONE IN INGRESSO**

La classe 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 audio- visivo, 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

## 8.4 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:** n° 150 ore su 165 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

I nuovi prodotti alimentari

**Modulo n.3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE**

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari

**Modulo n.4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

Disturbi alimentari

**SITUAZIONE IN INGRESSO**

La classe è composta da 21 alunni di cui 7 femmine e 14 maschi. Sono presenti 11 alunni BES di cui 9 DSA, 2 alunne Bes senza certificazione . 1 alunna segue una programmazione disciplinare differenziata seguita dall'insegnante di sostegno. La classe, sia dal punto disciplinare che dal punto di vista didattico appare divisa in due gruppi: un gruppo è molto rumoroso e poco partecipe, manifesta atteggiamenti spesso poco consoni all'ambiente scolastico che penalizzano il rendimento e interferiscono sullo svolgimento della lezione.

L'altro gruppo, invece, si dimostra molto partecipe, collaborativo e propositivo alle attività didattiche anche se alcuni alunni, presentando difficoltà, compensano con l'interesse e l'impegno.

**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

## 8.5 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° 128 ore su 132 previste

<b>Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti</b>
<p><b>Conoscenze</b></p> <p>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</p>
<p><b>Capacità/competenze:</b></p> <p>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</p>

<b>Programma svolto</b>
<p><b>Modulo n.1 – Il Marketing</b></p> <p>Evoluzione del concetto di marketing</p> <p>Il marketing turistico territoriale</p> <p>Il marketing strategico e operativo</p> <p>L'analisi Swot</p> <p>L'analisi della domanda, la segmentazione, l'analisi dell'offerta</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto</p> <p>Le strategie di marketing mix: le politiche di prodotto, prezzo, promozione, distribuzione</p> <p>Il web marketing</p> <p><b>Modulo n. 2 – La sicurezza alimentare</b></p>

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**

Perché 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 7 alunne e 14 alunni. Il gruppo classe non è omogeneo per quanto riguarda, partecipazione, interesse e risultati. Solo una piccola parte degli studenti dimostra un impegno costante, partecipa alle lezioni, ottenendo dei buoni risultati. Un nutrito gruppo, anche a causa delle oggettive difficoltà scolastiche, 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. L’atteggiamento in classe di un ristretto gruppo di studenti ha creato in alcune occasioni un’atmosfera poco accogliente e collaborativa sia all’interno del gruppo classe sia nei confronti del docente.

### **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

## 8.6 Materia: Lingua inglese

**Docente:** Chiara Capellaguzzi

**Testi adottati:** *"Mastering Premium Cooking & Service"*, Catrin E. Morris, Alison Smith, Editore: ELi

**Ore di lezione effettuate:** n° 91 ore su 99 previste

### 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 - HACCP**

**Modulo 3 - DIETS**

**Modulo 4 - MARKETING**

### Situazione in ingresso

La classe è composta da 21 alunni, 7 femmine e 14 maschi, di cui 11 Bes (di cui 9 DSA e 2 BES senza certificazione) e 1 alunna che segue una programmazione differenziata seguita dall'insegnante di sostegno.

La classe ha mostrato diverse carenze nella gestione della sintassi e del lessico. Si riscontrano lacune che rendono difficile la comunicazione in lingua.

Nel corso dell'anno, alcuni studenti hanno superato con impegno le proprie difficoltà, mettendo in atto un metodo di studio efficace. Altri studenti hanno

mantenuto lo stesso andamento riscontrato a inizio anno.

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

Le lezioni sono state strutturate partendo dal testo adottato. Sono stati forniti appunti e mappe concettuali per facilitare lo studio.

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**

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, in base alle apposite griglie.

## 8.7 Materia: Lingua francese

**Docente:** Géraldine Garcia

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

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

### Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

#### **Conoscenze:**

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.

#### **Capacità/competenze:**

- 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.

### Programma svolto

#### **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.

#### **Module n.2 - 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.

#### **Module n.3 - 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.

#### **SITUAZIONE IN INGRESSO**

La classe è vivace e spesso irrispettosa, sia dell'insegnante sia nel rapporto tra pari. In generale, la maggior parte degli alunni non è motivata nello studio della lingua straniera e durante le ore dimostra poco interesse e partecipazione. Gli alunni più partecipativi rimangono sempre gli stessi e la lezione si svolge solo con questo gruppo. È necessario motivare ciascuno studente costantemente, richiamarlo all'attenzione, trovare stimoli per renderli partecipativi.

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

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, lavoro di gruppo

#### **Criteri di impostazione della programmazione disciplinare**

Il PDL di inizio anno è stato adattato tenendo conto di esigenze particolari e delle difficoltà degli alunni.

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

Prove scritte: quesiti aperti, vero/falso, scelta multipla, completamento, abbinamento  
Prove orali: interrogazione, dialogo



## 8.8 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso enogastronomia)

**Docente:** Alberto Terreni

**Testi adottati:** "Il nuovo *Cucinabile – corso avanzato, tomo A e tomo B* " A. Solillo, S. Palermo

**Ore di lezione effettuate:** n° ore 229 su 231

### 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

- 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

- 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

- Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP (parte 2)
- Tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

#### Modulo n.4

- Le tecniche di catering
- Il banqueting
- Il processo evolutivo delle ricette
- Realizzare piatti attraverso il metodo della ricerca

### **Situazione in ingresso**

Si sono riscontrate alcune 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 preparata e abbastanza 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"

### **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 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.

## 8.9 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso servizi di sala e vendita)

**Docente:** Alberto Terreni

**Testi adottati:** “Il maitre e i saperi della cucina” A. Solillo, S. Palermo

**Ore di lezione effettuate:** n° 62 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:

- 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

- 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

- 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

- 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 MASAF
- 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.

### **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.

## 8.10 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso servizi di sala e vendita)

**Docente:** Damiano Oberoffer

**Testi adottati:** *Professionisti in sala e bar - vol.2*, Oscar Galeazzi, Hoepli e materiali forniti dal docente

**Ore di lezione effettuate:** n° ore 229 su 231

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Principali prodotti e piatti della gastronomia regionale italiana</li><li>Conoscere le principali produzioni vinicole internazionali</li><li>Conoscere le tecniche di approccio e comunicazione con gli altri</li></ul>
<p><b>Capacità/competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentare e valorizzare i prodotti/servizi offerti</li><li>• Applicare le tecniche di base e avanzate di accoglienza, servizio e assistenza al cliente</li><li>• Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia</li><li>• Gestire, programmare e controllare servizi ristorativi di vario genere</li><li>• Saper gestire la pianificazione di menù e loro vendita</li><li>• Saper comunicare in modo efficiente ed efficace con clienti e collaboratori</li></ul>
PROGRAMMA SVOLTO
<p><b>Banqueting e catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La gestione dei banchetti. Operazioni, spazi, attività, personale</li><li>- Il catering.</li></ul>
<p><b>Gestione degli stili di servizio e degli spazi al ristorante</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- I metodi di servizio al ristorante e loro gestione. Pro e contro di ogni metodo. Gli spazi.</li></ul>
<p><b>Menu management</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Menu engineering: classificazione dei piatti secondo matrice Boston Consulting</li></ul>

Group, utilizzo del ME Worksheet, strategie di vendita da adottare

### **Vini italiani e internazionali**

Principali produzioni enologiche italiane ed estere

Abbinamento cibo-vino

Vini naturali, biologici e biodinamici

### **Bartending**

- Cocktails: loro classificazione e creazione di nuovi drink. Twist on classic: orizzontali, verticali, diagonali
- Pre-mix e pre-batch
- Tecniche di miscelazione, build, mix & strain, shake & strain, shake & pour, milk washing, throwing, Blue blazer e cocktail infiammati, cenni di molecular mixology
- Mocktails e low alcohol cocktails "girly", Proibizionismo e creatività
- Bevande miscelate e sostenibilità

### **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.

### **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, composta da due alunne (di cui una con programmazione differenziata) si presenta attenta e 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

## 8.11 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso enogastronomia)

**Docente:** Damiano Oberoffer

**Testi adottati:** slides e materiali forniti dal docente

**Ore di lezione effettuate:** n. 62 ore su 66 previste

### Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

#### Conoscenze:

La qualità del servizio alberghiero e ristorativo

Conoscere le principali produzioni vinicole internazionali e l'analisi sensoriale base del vino

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

Saper gestire i reclami dei clienti in chiave migliorativa

### 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

### **Service Quality Management**

- Dettagli, eccellenza nel servizio, qualità (programmata, erogata, attesa, percepita)
- 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.

### **Vini**

- Excursus su vitigni e vini internazionali. La prima zona delimitata al mondo: la valle del Douro.
- Degustazione tecnica con metodo AIS
- Profumi del vino. Conservazione delle bottiglie in cantina

### **Situazione in ingresso**

La classe si presenta, in generale, poco attenta, ricettiva e 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, prove orali (anche in riferimento a competenze di public speaking)

## 8.12 Materia: Educazione civica

**Docente coordinatore:** Alessandra Emanuelli

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

<b>Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti</b>
<b>Conoscenze:</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica
<b>Capacità/competenze:</b> 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

<b>Programma svolto</b>
<b>Modulo n.1 – AGENDA 2030.</b> Obiettivi dell'Agenda 2030 <b>Modulo n.2 – La sicurezza nei luoghi di lavoro</b> <b>Modulo n. 3 - La Costituzione</b> americana e la Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino francese. L'Unità d'Italia in relazione alla situazione attuale della nostra nazione. L'industrializzazione e l'ambiente. Le riforme scolastiche da Napoleone ai giorni nostri. La condizione della donna. <b>Modulo n. 4 - Il made in Italy e la tutela dalle frodi.</b> Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze. I prodotti italian sounding <b>Modulo n. 5 – Il soccorso in mare</b> e le storie dei migranti coinvolti nel Mediterraneo (SOS Mediterranee) <b>Modulo n.6 – Progetto “Icaro”</b> sulla sicurezza stradale (Polizia di Stato) <b>Modulo n.7 – TEDx Alberghiero Rosmini Youth.</b> La tematica del “passaggio” nella vita, nella scuola, nella musica, nel lavoro. L'intelligenza artificiale e sue implicazioni nella società contemporanea e futura. <b>Modulo n. 8 - Spettacolo “Volo. Il primo passo è staccarsi”</b> sul tema della violenza sulle donne. <b>Modulo n. 9 – La donazione del sangue e il mondo del volontariato</b> (AVIS Ossolana e medici trasfusionisti) <b>Modulo n. 10 – Progetto “EU: vote for Europe”,</b> votare per il Parlamento Europeo <b>Modulo n. 11 - Saper promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato.</b> Anoressia e Buli-

nia. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea.

**Modulo n. 12 – Storia contemporanea e attualità:** la Seconda Guerra Mondiale e il ruolo delle donne, la Repubblica Partigiana dell'Ossola, l'identità e la dignità, le guerre tra Israele e Palestina.

### **Situazione in ingresso**

La classe è composta da 21 alunni (7 femmine e 14 maschi). 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 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

Incontri con esterni

### **Criteri 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

## 8.13 Materia: Scienze motorie e sportive

**Docente:** Andrea Rolando

**Testi adottati:** Materiale fornito dal docente

**Ore di lezione effettuate:** n° 62 ore su n° 66 previste

### Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

#### Conoscenze:

Regole di svariati sport, cenni di anatomia e conoscenza delle linee guida da seguire per la loro fascia d'età.

#### Capacità/competenze:

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

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.

#### Modulo n.2 - I benefici dell'attività fisica

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

#### Modulo n.3 - Disabilità e sport

Riconoscere le disabilità relative al contesto sportivo.  
Conoscenza e pratica dei principali sport praticati da disabili.

### Situazione in ingresso

La classe è composta da 21 alunni (7 femmine e 14 maschi). 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.)**

Lezioni 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 sviluppare 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.

## 8.14 Materia: Religione cattolica

**Docente:** Turci Matteo

**Testi adottati:** Materiale fornito dal docente

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

### Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

#### Conoscenze:

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.

#### Capacità/competenze:

Come impostare la risoluzione di un dilemma etico.

Pensiero critico.

Impostare un percorso di discernimento su basi cristiane ed etiche.

### Programma svolto

#### Modulo n. 1 - IL MONDO DELLA PERSONA

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.

#### Modulo n. 2 - ETICA PER UN MONDO GLOBALIZZATO

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.

### **Modulo n. 3 - LA VITA COME IMPEGNO**

Attualità: il cambiamento climatico.

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.

Dall'attualità alle radici delle tre grandi religioni monoteiste.

#### **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.

#### **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**



<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>		
<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
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	Garcia Geraldine Marie	
Lingua inglese	Capellaguzzi Chiara	
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 14 maggio 2024 il presente documento.

La Coordinatrice delle Attività  
Didattiche ed Educative  
*prof. Francesca Zani*