



ISTITUTO ALBERGHIERO
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

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 generale

| | |
|--|----|
| 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE..... | 3 |
| 1.1 Breve descrizione del contesto..... | 3 |
| 1.2 Presentazione Istituto..... | 3 |
| 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO..... | 4 |
| 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo..... | 4 |
| 2.2 Quadro orario settimanale..... | 5 |
| 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE..... | 6 |
| 3.1 Composizione Consiglio di Classe..... | 6 |
| 3.2 Continuità docenti..... | 6 |
| 3.3 Composizione e storia classe..... | 7 |
| 3.4 Descrizione della classe..... | 8 |
| 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE..... | 9 |
| 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA..... | 9 |
| 5.1 Metodologie e strategie didattiche..... | 10 |
| 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)..... | 12 |
| 5.2.1. Strutture ospitanti..... | 12 |
| 6. ATTIVITA' E PROGETTI..... | 13 |
| 6.1 Ristorante didattico "Inizio"..... | 13 |
| 6.2 Attività di recupero..... | 13 |
| 6.3 Attività e progetti..... | 13 |
| 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI..... | 16 |
| 7.1 Criteri di valutazione..... | 16 |
| 7.1.1. Assegnazione del voto di condotta..... | 16 |
| 7.2 Simulazioni d'Esame..... | 16 |
| 7.3 Criteri attribuzione crediti..... | 17 |
| 7.4 Prove Esame di Stato..... | 17 |
| 7.5 Griglie di valutazione Esame di Stato..... | 17 |
| 8. INDICAZIONI DISCIPLINE..... | 18 |
| 8.1 Materia: Lingua e letteratura italiana..... | 18 |
| 8.2 Materia: Storia..... | 22 |
| 8.3 Materia: Matematica..... | 25 |
| 8.4 Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione..... | 28 |
| 8.5 Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva..... | 30 |
| 8.6 Materia: Lingua inglese..... | 33 |
| 8.7 Materia: Lingua francese..... | 35 |
| 8.8 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso enogastronomia)..... | 37 |
| 8.9 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina (percorso servizi di sala e vendita)..... | 39 |
| 8.10 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso servizi di sala e vendita)..... | 41 |
| 8.11 Materia: Lab. Servizi Enogastronomici – settore bar, sala e vendita (percorso enogastronomia)..... | 43 |
| 8.12 Materia: Educazione civica..... | 45 |
| 8.13 Materia: Scienze motorie e sportive..... | 47 |
| 8.14 Materia: Religione cattolica..... | 50 |
| 9. ALLEGATI..... | 52 |
| 9.1 Documentazione candidati..... | 52 |
| 9.2 Griglie di valutazione e simulazioni..... | 52 |

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

| MATERIE DI INSEGNAMENTO | I | II | III | IV | V |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Materie dell'area generale | | | | | |
| 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 |
| Materie d'indirizzo | | | | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 3 | 4 | 4 |
| Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina | 3 | 3 | 10 | 6 | 5 |
| Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina per sala e vendita | | | 1 | 2 | 2 |
| Laboratorio di Servizi enogastronomici -Settore Sala e vendita | 3 | 3 | 10 | 6 | 5 |
| 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 | 4 |
| Unità orarie settimanali | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |

Moduli orari da 50 minuti.

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 |
| 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 |

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 | Garcia Marie Geraldine | Garcia Marie Geraldine |
| Educazione Civica | Trasversale, referente Emanuelli Alessandra | Trasversale, referente Emanuelli Alessandra | Trasversale, referente Emanuelli Alessandra |
| Lingua Inglese | Fatigati Anna Maria | Capellaguzzi Chiara | Fatigati Anna Maria |
| Matematica | Chiolini Marco | 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 | 13 | | | 1 |
| Quarta | | 2 (C.F.P. Formont) | 14 | 14 | | | |
| Quinta | | | 14 | | | | |

3.4 Descrizione della classe

La classe è composta da 14 alunni, 10 maschi e 4 femmine; 8 seguono il percorso Servizi di Enogastronomia mentre 6 seguono il percorso Servizi di Sala e Vendita. Sono presenti 4 alunni con DSA, 1 alunno con BES. Nel quarto anno scolastico, agli alunni provenienti dal terzo anno di corso, si sono aggiunti 2 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 è aperta al confronto e al dialogo educativo con i docenti, gli studenti hanno instaurato un rapporto positivo e collaborativo sia con i docenti, favorendo un clima di apprendimento sereno e stimolante, sia tra di loro, dimostrando capacità di interazione sociale matura e rispettosa.

Dal punto di vista dell'impegno didattico, gli studenti dimostrano una partecipazione attiva e propositiva alle attività curricolari. Sebbene si riscontri una fisiologica eterogeneità nei livelli di apprendimento e negli esiti valutativi individuali, espressione delle diverse strategie cognitive e dei ritmi di acquisizione propri di ciascun alunno, l'interesse e il coinvolgimento nelle discipline di studio risultano complessivamente significativi con risultati particolarmente brillanti nelle materie laboratoriali di indirizzo.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nella classe sono presenti 4 alunni con DSA e 1 alunno con BES senza certificazione. Per questi studenti, partendo dalle diagnosi di ciascuno, nel corso del quinquennio sono stati compilati i rispettivi PDP e sono state messe in atto le apposite misure dispensative e strumenti compensativi atti a migliorare il livello di apprendimento e a sfruttare a pieno le loro potenzialità. Il consiglio di classe inoltre si è impegnato per garantire un ambiente di apprendimento inclusivo e personalizzato per tutti gli studenti.

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, presentazioni multimediali 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 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 | 128 |
| Educazione civica | 33 | 33 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 132 | 132 |
| Lingua e Letteratura Italiana | 132 | 128 |
| Storia | 66 | 66 |
| Lingua Francese | 99 | 91 |
| Lingua Inglese | 99 | 91 |
| Matematica | 99 | 91 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 58 |
| Religione cattolica | 33 | 30 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina | 165 | 163 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina (percorso servizi di sala e vendita) | 66 | 62 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita | 165 | 163 |
| 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.

5.3 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. Nei giorni di martedì, mercoledì e 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 al pubblico.

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 |
|-----------|---|--|
| 2/09 | 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 Chicco Cerea | Piazza Mercato, Domodossola |
| 30/9-1/10 | 2 giorni nella natura alla scoperta delle erbe di montagna con notte al rifugio Maria Luisa | Valle Formazza |
| 2/10 | Workshop Pecorino Romano DOP e concorso enogastronomico sviluppato su più date tra ottobre e dicembre | Istituto Rosmini |
| 4/10 | Cerimonia di consegna premio Repubblica dell'Ossola a Benedetta Tobagi | Istituto Marconi |
| 5/10 | Funghi in mostra | Ipercoop Gravellona |
| 15/10 | Incontro con Michil Costa, patron dell'hotel La Perla di Corvara | Istituto Rosmini |
| 16/10 | Workshop progetto AppEAL consorzio Mela Alto Adige IGP e concorso enogastronomico sviluppato su più date tra ottobre e gennaio | Istituto Rosmini |
| 26/10 | Apericena Storie Verticali | Foro Boario Crodo |
| 30/10 | Seminario celiachia organizzato in collaborazione con AiC e Asl VCO | Istituto Rosmini |
| 4/11 | Cerimonia commemorativa per l'anniversario dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze armate con orazione ufficiale a cura dello storico Andrea Pozzetta e benvenuto civico da parte dell'amministrazione comunale agli studenti maggiorenni | Largo Madonna della neve presso il monumento dei Caduti, Domodossola |
| 7/11 | Incontro con Massimo Montanari, professore emerito di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi | Istituto Rosmini |
| 14/11 | Eccellenze di latte: i formaggi ossolani. Mostra mercato a cura di Slow Food | Istituto Rosmini |
| 16/12 | Film: “ Il ragazzo dai pantaloni rosa” | Cinema Corso, Domodossola |

| | | |
|----------|--|-------------------------------------|
| 20/12 | Incontro con Donatella Cerruti, Learning and Development Advisor presso l'hotel Hilton Bankside di Londra e Dimitri Lera, docente di Hotel Management presso Università dell'Essex | Istituto Rosmini |
| 4/02 | Incontro con Sommet Education, ente che gestisce due importanti scuole di Hospitality Management in Svizzera: il Glion Institute of Higher Education e la Scuola di Les Roches | Istituto Rosmini |
| 10/02 | Celebrazione commemorativa del Giorno del Ricordo, in memoria delle vittime delle foibe | Monumento Via Borgnis, Domodossola |
| 10/03 | "Dalla consapevolezza dei sensi alla consapevolezza della mente" seminario a cura della dottoressa Carina A. Frossasco, esperta in Neuro-didattica, Teacher Trainer, Coach Intelligenza Emotiva Neurodiversita | Istituto Rosmini |
| 17-18/03 | Uscita didattica a Verona | Verona |
| 30/03 | Spettacolo teatrale: "Jhonny, mio fratello" | Cinema Corso, Domodossola |
| 16/04 | Film: "I bambini di Gaza" | Cinema Corso, Domodossola |
| 12/05 | Lezione sulla Repubblica dell'Ossola e relativo approfondimento sulle figure della Resistenza locale | Sala Consigliare comune Domodossola |
| 4/06 | TEDx Alberghiero Rosmini Youth | Istituto Rosmini |

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. 67 del 31 marzo 2025.

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 | 11 aprile 2025, 6 ore | Lingua e letteratura italiana |
| Seconda prova scritta (tipologia A) | 25 marzo 2025, 6 ore | Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina |
| Seconda prova scritta (tipologia B) | 29 aprile 2025, 6 ore | Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Lab. Cucina |
| Colloquio orale | 23 maggio 2025, 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. 67 del 31 marzo 2025*.

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. 67 del 31 marzo 2025*. 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°128 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 – Titolo: Primo Ottocento

- **Il Romanticismo:** Lo Sturm und Drang tedesco, il Gruppo di Jena, il Romanticismo risorgimentale italiano. Caratteristiche, temi, contesto storico.

Alessandro Manzoni: vita, opere, la conversione religiosa, il giansenismo, il dialogo con Antonio Rosmini, la concezione del male, la coscienza e il libero arbitrio.

“I promessi sposi”: le varie edizioni, la struttura dei personaggi, il romanzo storico e di formazione. Lettura brani tratti dai capitoli: I, VI, VIII, IX, X, XIV, XV, XXXIV; la Storia della colonna infame.

Giacomo Leopardi: vita, opere, poetica, il pensiero filosofico. La struttura de “I Canti”.

Analisi: “Infinito”, “A Silvia”, “Il sabato del villaggio”.

Approfondimenti tematici: la polenta e la cucina povera contadina e il valore dell’ospitalità (capitolo VI Promessi sposi); conseguenze negative dell’alcol (brano “L’ubriacatura di Renzo”).

I dolci, i gelati e i confetti amati da Leopardi; il Caffè Angioli di via Toledo a Napoli e il Caffè delle Due Sicilie. Brano “A morte la minestra”: ironia contro la moda francese del potage, le minestre regionali italiane.

Modulo n.2 – Titolo: Secondo Ottocento

- **Naturalismo e Verismo**: la denuncia sociale il racconto degli umili.

Giovanni Verga: vita e opere. Struttura di “Vita dei campi”. Lettura e analisi: “Nedda”, “Rosso Malpelo”. “I Malavoglia”: trama, personaggi, il discorso indiretto libero, l’artificio della regressione, il dialetto italianizzato. Lettura capitoli scelti. “Mastro Don Gesualdo”: trama e significato dell’opera.

- **Decadentismo**: la critica alla società di massa, la chiusura elitaria degli intellettuali, il linguaggio simbolista. I dandy inglesi, i bohémien francesi, la Scapigliatura italiana (analisi “Preludio” di Emilio Praga). Analisi “Languore” di Verlaine

Gabriele D’Annunzio: vita, opere, imprese politiche, la ricerca sperimentale. Lettura e analisi brani scelti de “Il Piacere”. Il mito del superuomo (lettura programma da “Le vergini delle rocce”), il panismo. Analisi “La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto”.

Approfondimenti tematici: Unità d’Italia e l’importanza del testo di Pellegrino Artusi; gli elementi della dieta mediterranea in Verga.

I Caffè parigini francesi, l’assenzio, il vino.

D’Annunzio e la pubblicità; l’Aurum e la distilleria di Andrea Pompilio, il parrozzo di Luigi D’Amico (madrigale “La canzone del parrozzo”), i tramezzini del Caffè Mulassano di Torino, la scena del banchetto della marchesa D’Ateleta (dolci e servizio), la figura di Albina Lucarelli Becevello, la cuoca del Vittoriale, le stravaganti richieste e le moderne attrezzature.

Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica. La “poetica del fanciullino”. “Myricae” e “Canti di Castelvecchio”. Analisi: “Il lampo”, “X agosto”, “Novembre”, “Nebbia”, “La mia sera”.

Giosuè Carducci: vita, opere. Analisi “San Martino”. Approfondimento tematico: il Caffè dei Grigioni di Bologna, elogio del vino, del gin e del grog.

Modulo n.3 – Titolo: Primo Novecento

- **Le Avanguardie: Futurismo, Espressionismo, Surrealismo**. Il “Manifesto del Futurismo” di Filippo Tommaso Marinetti, “Zang Tuumb Tuumb”.

Approfondimento tematico: la cucina futurista, i menu d’artista, gli attrezzi e gli studi antenati della cucina molecolare.

Analisi “E lasciatemi divertire!” di Aldo Palazzeschi

- **Crepuscolari e Vociani**: analisi “La differenza” di Guido Gozzano e “Desolazione del povero poeta sentimentale” di Sergio Corazzini.

- **Il romanzo psicologico**

Italo Svevo: vita, opere, la figura dell’inetto nei tre romanzi dell’autore. “La coscienza di Zeno”: analisi brano “L’ultima sigaretta”, le considerazioni sul matrimonio borghese e il finale del romanzo.

Luigi Pirandello: vita, opere, relativismo, maschera, umorismo. Analisi “Il treno ha fischiato”. Incipit “Il fu Mattia Pascal”, il tema dell’identità. “Uno, nessuno, centomila”: analisi “Il naso di Moscarda”.

- **La lirica ermetica**

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, la guerra, il bisogno di Dio. “L’allegria”: analisi “I fiumi”, “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati”, “Mattina”.

Salvatore Quasimodo: analisi “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”

Umberto Saba: vita, opere, la “poesia onesta”. “Il Canzoniere”: analisi “La capra”, “A mia moglie”, “Ulisse”.

Eugenio Montale: vita e opere, il “male di vivere”. “Ossi di seppia”: analisi “I limoni”, “Non chiederci la parola”.

Modulo n. 4 – Titolo: Secondo Novecento

Neorealismo e Realismo magico

Primo Levi: l’esperienza nel lager, lettura “Se questo è un uomo”

Cesare Pavese: lettura “La casa in collina”

Dino Buzzati: lettura “Il segreto del bosco vecchio”

Italo Calvino: lettura “Le città invisibili”

Elsa Morante: vita, opere, “L’isola di Arturo”: trama

Alda Merini: l’esperienza del manicomio. Analisi “Ero un uccello”.

Laboratorio di scrittura

- Analisi del testo in prosa e poetico

- Il testo argomentativo

- Il tema di carattere generale

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe, nel complesso, dimostra interesse per la materia e partecipa all'attività didattica. Il programma è svolto regolarmente. L'acquisizione dei contenuti è verificata con prove scritte e orali. Per gli studenti Dsa sono sempre stati 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, visione filmati e documentari.

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Alcuni testi del secondo Novecento sono stati introdotti con lettura integrale durante la classe quarta e approfonditi a fine anno.

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° 66 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

I moti del '20 e del '30: la lotta per l'indipendenza in Grecia, la situazione in Francia, le riforme in Gran Bretagna, la situazione italiana.

L'industrializzazione: borghesia e proletariato, il socialismo, le rivendicazioni dei lavoratori. 1848 e Europa. Parigi e la Seconda Repubblica, la Comune.

Napoleone III: edilizia parigina.

L'ascesa della Prussia

I Grandi imperi, il Medio Oriente: interessi strategici delle grandi potenze. Gli interessi comuni di Russia e Inghilterra.

L'Unità d'Italia: “ritardo italiano”, le figure di Cavour e Garibaldi, questione meridionale e romana.

Approfondimento tematico: l'unità alimentare, le ricette regionali, la figura di Pellegrino Artusi.

Modulo n.2 Il secondo Ottocento

I problemi dell'Italia unita, la Destra storica, le rivolte al Sud, il fenomeno del brigantaggio; la Sinistra storica: riforme e politica estera di Crispi, il trattato di Ucciali, I protettorati in Eritrea e Somalia; la sconfitta di Adua e la pace di Addis Abeba.

La Seconda rivoluzione industriale: petrolio, motore a scoppio, novità in campo alimentare, le prime macchine frigorifere. La catena di montaggio, I mattatoi americani (parte di approfondimento storia alimentazione).

Imperialismo: cause, Paesi coinvolti, la spartizione dell'Africa, il secondo 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.

Approfondimenti tematici: le industrie alimentari italiane (il caso Cirio, Barilla, De Cecco e Sasso). I nuovi metodi di conservazione, l'inscatolamento. Gli speakeasy, il proibizionismo, il jazz, le figure di Ella Fitzgerald e Billy Holiday.

La Belle Epoque: abitudini alimentari, nascita del turismo di massa.

L'Età giolittiana: le riforme, il suffragio maschile, la colonizzazione della Libia.

La Triplice alleanza e la Triplice intesa; gli scontri tra Russia, Cina e Giappone. La situazione in Crimea e nei Balcani.

Modulo n.3 Il primo Novecento

Prima guerra mondiale: Cause, situazione nei Balcani, le alleanze, l'Italia in guerra, la svolta del 1917, la disfatta di Caporetto, il dopoguerra e i trattati di pace, Il genocidio degli Armeni, Medio Oriente ieri e oggi, le nuove armi, i luoghi storici.

4 novembre: partecipazione alla Giornata dell'unità nazionale e delle Forze armate.

Approfondimento tematico: i prodotti a cui viene applicato il blocco economico, come si alimentavano le truppe al fronte, il rischio corso dalle portatrici carniche e dalle donne al fronte, la dieta dei cecchini, il "rancio" (metodi di preparazione). Crisi idrica, malnutrizione, colera.

Il principio di autodeterminazione di Wilson, la creazione dei mandati in Medio Oriente; le promesse mancate ai popoli arabo ed ebraico.

La Rivoluzione russa: uscita dalla guerra, la figura di Lenin; la dittatura di Stalin. La nascita dell'Unione sovietica, i gulag, la Nep.

Il Biennio rosso, i problemi del dopoguerra. I grandi partiti: socialista, comunista, I liberali e i cattolici di don Sturzo.

Il Fascismo: dai Fasci di combattimento alla marcia su Roma, l'omicidio Matteotti e le tappe che portano alla dittatura.

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

La crisi del 1929 e il New Deal

La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler al potere.

Nazismo e Fascismo

La figura di Guglielmo Marconi: i cento anni della radio; visione sceneggiato della Rai "L'uomo che ha connesso il mondo".

Modulo n. 4 Seconda guerra mondiale e secondo Novecento

La Seconda guerra mondiale: cause, schieramenti, episodi significativi, l'Europa dei lager e la Shoah, 8 settembre, situazione italiana, la Resistenza.

La Repubblica partigiana dell'Ossola: incontro di approfondimento; visita alla sala consiliare storica del municipio e ai monumenti di interesse della città di Domodossola. Partecipazione alla cerimonia di consegna del Premio Repubblica dell'Ossola alla scrittrice Benedetta Tobagi.

Giorno della memoria: riflessione sui dati dell'Olocausto. I conflitti dal 1945 ad oggi, le guerre attualmente in corso. Lettura intervista a Edith Bruck e commento al libro "La donna dal cappotto verde".

Le foibe: partecipazione alla cerimonia per il Giorno del ricordo in memoria delle vittime e degli esodati giuliano dalmati. La distilleria Luxardo di Zara e poi traferimento a Padova (approfondimento per Servizi di sala e vendita).

Guerra fredda

Il blocco occidentale e orientale

La Costituzione

Attualità in relazione al secondo Novecento: attacco a Israele (questione israelo-palestinese; la

nascita dello Stato di Israele, la guerra in corso. Visione film “I bambini di Gaza” di Loris Lai);
Russia e Ucraina: guerra in corso.
L’elezione di Trump, la morte di papa Francesco.
25 novembre Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne: giornata dedicata a letture e riflessioni sul tema.

Situazione in ingresso

La classe, nel complesso, dimostra interesse per la materia e partecipa all’attività didattica. Il programma è svolto regolarmente. L’acquisizione dei contenuti è verificata con prove scritte e orali. Per gli studenti Dsa sono sempre stati 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° 91 ore su 99 previste

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze:

- Concetto di disequazione e sistema di disequazioni
- Disequazioni fratte di primo e secondo grado
- Concetto di equazione di secondo grado e la sua rappresentazione grafica su piano cartesiano
- La retta e il piano cartesiano
- La parabola
- La parabola e la retta. Retta secante, tangente o esterna.
- Il concetto di limite e campo di esistenza.
- Limiti finiti e forme indeterminate

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
- Significato grafico di funzione nel 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 – 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.

Modulo n.6 – La Parabola

Rappresentazione grafica della parabola partendo dalla sua equazione

Significato dei coefficienti a,b,c nella sua equazione generica.

Individuazione di asse e vertice

Modulo n.7 – La retta e la parabola nel piano cartesiano

Rappresentazione grafica della retta e della parabola partendo dalla loro equazione

Disegno delle funzioni e rapporto nel piano cartesiano

Concetto di retta secante, tangente ed esterna alla parabola con studio e analisi del delta.

Individuazioni dei punti di contatto ed individuazione delle coordinate.

Modulo n.8 – Limiti

Concetto di punto di discontinuità, ed intorno.

Calcolo di limite finito in funzioni algebriche intere e fratte.

Analisi e risoluzione delle principali forme di discontinuità.

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe ad appare nel suo complesso propensa alla partecipazione attiva durante la lezione. Non si rilevano atteggiamenti ostili all'apprendimento o tali da pregiudicare un contesto di lavoro rispettoso ed efficace.

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: *Scienza e cultura dell'alimentazione*, vol 5, A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore di lezione effettuate: n° 132 ore su 132 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 E 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

La ristorazione collettiva

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

Tumori e alimentazione

Disturbi alimentari

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe è composta da 14 studenti, 10 ragazzi e 4 ragazze: sei alunni frequentano l'indirizzo sala e vendita mentre otto l'indirizzo cucina. Quattro studenti presentano DSA mentre un alunno è Bes senza certificazione; la coordinatrice di classe ha redatto per tutti il PDP. La classe è vivace ma nello stesso tempo si dimostra molto interessata alla materia, partecipa e collabora in modo propositivo alle attività didattiche. Nel complesso la maggior parte degli alunni dimostra maturità e autonomia nell'organizzazione del lavoro nonostante alcuni alunni presentino delle fragilità.

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

Strumenti

Libri di testo-Testi di supporto-Schemi guida-Materiale didattico multimediale-Tecnologie multimediali- 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

| Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti |
|--|
| <p>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</p> |
| <p>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</p> |

| Programma svolto |
|---|
| <p>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</p> |
| <p>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</p> |

Modulo n. 3 – Il fenomeno turistico

Chi è il turista

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

Modulo n. 4 – Il contratto ristorativo

Le caratteristiche del contratto ristorativo

La tutela del cliente consumatore

La responsabilità del ristoratore

Modulo n. 5 – 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

Situazione in ingresso

La classe è composta da 10 alunni e 4 alunne. Sono presenti 4 alunni con DSA e un alunno con BES per ciascuno dei quali è stato compilato il PDP. Nonostante una certa vivacità, gli studenti mostrano interesse per la materia, contribuendo attivamente a creare un ambiente collaborativo partecipando alle proposte didattiche. Nel complesso, la maggior parte degli alunni rivela autonomia e maturità nell'approccio al lavoro, sebbene qualche studente necessita di maggiore supporto.

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

Criteria 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: 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, Fiocchi Patrizia, Trinity Whitebridge, volume unico.

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 - FOOD SAFETY & HYGIENE Modulo 3 – FOOD & HEALTH Modulo 4 – DIETS Modulo 5 – RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION Modulo 6 - MARKETING |

| Situazione in ingresso |
|---|
| La classe è riuscita a mantenere un livello buono e costante nel corso degli anni scolastici, malgrado qualche difficoltà. Il gruppo di alunni che presentano maggiori difficoltà sono riusciti , con grande impegno, a raggiungere gli obiettivi. |

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. 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, brainstorming).

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). Eventuali speaking relativi al topic.

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.

CRITERI DI IMPOSTAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Durante il primo periodo 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)

La valutazione tiene conto delle apposite griglie.

8.7 Materia: Lingua francese

Docente: Géraldine Garcia

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

Ore di lezione effettuate: n° 91 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.

Module n.4 – Ingrédients ed préparations de base

Civilization: Paris

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe è dinamica e vivace. Gli alunni partecipano attivamente alle attività che vengono proposte e si offrono spesso volontariamente per svolgere gli esercizi e la lettura dei testi.

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 163 su 165

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 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 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.

Entrambi sono stati seguiti alternando lavoro pratico in laboratorio e studio in classe

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

Prove pratiche

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
- I metodi di cottura
- La cucina del nord Italia, centro Italia
- La cucina regionale del sud Italia. Le caratteristiche della cucina regionale.
- Cenni di gastronomia europea e 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 di enogastronomia.

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 eterogeneo il livello di maturità della classe.

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

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 163 su 165

PROSPETTO RIASSUNTIVO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze:

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:

- 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

Banqueting e catering

- La gestione dei banchetti. Operazioni, spazi, attività, personale
- Il catering.

Menu management e tecniche di vendita

- Menu engineering: classificazione dei piatti secondo matrice Boston Consulting Group, utilizzo del ME Worksheet, strategie di vendita da adottare
- Tecniche di vendita al ristorante
- Food, beverage e storytelling. Brandizzazione, prodotti F&B e ristoranti

Enologia

Principali produzioni enologiche italiane e cenni di vini internazionale
Vini naturali, biologici, biodinamici, dealcolati

Bartending

- Twist on classic: orizzontali, verticali, diagonali. La costruzione di un cocktail.
- Tecniche di miscelazione, build, mix & strain, shake & strain, shake & pour

- 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.
- Standard di qualità al ristorante.
- La gestione del tempo al ristorante.

Prodotti tipici

Antiche ricette ossolane, prodotti tipici e tradizioni alimentari locali, vini ossolani Pellegrino Artusi e la “Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”

SITUAZIONE IN INGRESSO

La classe si dimostra generalmente propensa al dialogo educativo e motivata nell’apprendere la professione.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI

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
- Tecniche di vendita
- Food, beverage e storytelling

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.

Vini

- Excursus su vitigni e vini internazionali.
- Vini biologici, naturali, biodinamici, dealcolati

Situazione in ingresso

La classe si dimostra generalmente propensa al dialogo educativo e motivata nell'apprendere la professione.

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

| |
|---|
| 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 Modulo n.2 – La sicurezza nei luoghi di lavoro Modulo n. 3 – I vini biodinamici, naturali, biologici e l'impatto ambientale dell'industria del vino e del cibo. Bere consapevole e healthy: cocktail low alcohol e mocktail. I prodotti agroalimentari equo solidali Modulo n. 4 - Il made in Italy e la tutela dalle frodi. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze. I prodotti italian sounding. Il turismo sostenibile e responsabile Modulo n. 5 – I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa Modulo n.6 – La figura dell'intellettuale nell'Ottocento e nel Novecento. Il nuovo ruolo di denuncia sociale, la lotta per i diritti dei lavoratori, le riforme necessarie, l'istruzione minima obbligatoria Modulo n.7 – Plastic in the oceans We have no planet B! Bulling and Cyberbulling Modulo n. 8 - Atteggiamenti e posture da utilizzare nella vita di tutti i giorni e sul posto di lavoro. Norme di primo soccorso. Fair play e rispetto delle regole. Disabilità e sport Modulo n. 9 – carte dei diritti a confronto (dalla Dichiarazione di indipendenza americana alla Carta dei diritti redatta dall'Onu nel 1948). Le Guerre mondiali e le guerre di oggi. I diritti umani negati. Modulo n. 10 –TEDx Alberghiero Rosmini Youth-Disciplinae Ogni sapere nasce da una disciplina. Ogni conquista personale e collettiva richiede disciplina. In questo TEDx esploriamo il legame profondo tra conoscenza, impegno e libertà: un viaggio tra le "disciplinae" che costruiscono il nostro presente e immaginano il futuro |

Situazione in ingresso

La classe è composta da 10 alunni e 4 alunne. Sono presenti 4 alunni con DSA e un alunno con BES per ciascuno dei quali è stato compilato il PDP. Nonostante una certa vivacità, gli studenti mostrano interesse per la materia, contribuendo attivamente a creare un ambiente collaborativo partecipando alle proposte didattiche. Nel complesso, la maggior parte degli alunni rivela autonomia e maturità nell'approccio al lavoro, sebbene qualche studente necessita di maggiore supporto.

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° 58 ore su n° 66 previste

Prospetto riassuntivo degli obiettivi raggiunti

Conoscenze:

Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche in relazione al movimento.

Riprodurre il ritmo nei gesti e nelle azioni anche tecniche degli sport.

Conoscere gli aspetti essenziali della struttura e della evoluzione di alcuni giochi e sport di rilievo nazionale e della tradizione locale.

La terminologia: regolamento e tecnica dei giochi e degli sport.

Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti.

Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso.

Conoscere le norme elementari di primo soccorso e di una corretta alimentazione.

Conoscere l'alimentazione dello sportivo.

Conoscere gli effetti delle dipendenze.

Conoscere i principali gesti tecnici e i regolamenti di alcuni giochi sportivi.

Sapere come ridurre l'impatto ambientale attraverso lo sport.

Capacità/competenze:

MOVIMENTO: il corpo in movimento nelle variabili spazio e tempo, anche in ambiente naturale, nello sviluppo delle abilità motorie e nelle modificazioni fisiologiche

LINGUAGGIO DEL CORPO: espressività corporea, altri linguaggi, aspetti comunicativi e relazionali.

GIOCO, GIOCO-SPORT: aspetti cognitivi, partecipativi e relazionali, sociali, tecnici, tattici, del fair play e del rispetto delle regole.

SALUTE E BENESSERE: sicurezza e prevenzione (rispetto a sé, agli altri, agli spazi, agli oggetti), conoscenza del primo soccorso, sviluppo di stili di vita attivi per il miglioramento della salute intesa come benessere (alimentazione, igiene, pratica motoria) e conoscenza dei danni relativi all'uso di sostanze illecite.

COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA: - Atteggiamenti e posture da utilizzare nella vita di tutti i giorni e sul posto di lavoro.

Norme di primo soccorso.

Fair play e rispetto delle regole.

Disabilità e sport.

Il ruolo della protezione civile.

Programma svolto

Modulo n.1 – 1.Il Corpo, la sua espressività e le capacità condizionali:

attività che coinvolgono le qualità condizionali quali:

RESISTENZA, FORZA, VELOCITA', RAPIDITA', MOBILITA' ARTICOLARE (Flessibilità)

Modulo n.2 - La percezione sensoriale, il movimento e la sua relazione con lo spazio e il tempo:

Raggiungere una conoscenza sempre più approfondita ed un uso sempre più appropriato del corpo, attraverso un arricchimento reale delle abilità motorie, si pensa necessario lavorare sulla coordinazione, con particolare riguardo all'ampliamento delle esperienze motorie ed alla conseguente varietà delle risposte che devono essere sempre più precise e raffinate.

Coordinazione dinamica generale, Equilibrio, Coordinazione oculo-segmentaria e Coordinazione inter-segmentaria

Modulo n.3 - Gioco, gioco-sport, sport: proposti in forma propedeutica i principali sport di squadra.

Modulo n.4 - Sicurezza, Salute e attività in ambiente naturale: Norme di primo soccorso, concetto di salute, rischi di sedentarietà, postura e salute.

Modulo n.5 - Aspetti teorici: Norme di primo soccorso, concetto di salute, rischi di sedentarietà, postura e salute, principi fondamentali dell'alimentazione, alimentazione e sport, le dipendenze e i

loro effetti, capacità coordinative e condizionali, conoscenza tecnica e regolamenti dei principali giochi sportivi di squadra.

Modulo n.6 - Sostenibilità e sport: Lo sport e la natura, valorizzare la sostenibilità attraverso lo sport.

Situazione in ingresso

Il livello di attività motoria della classe è ottimo e la classe si comporta in modo corretto e rispettoso delle regole.

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

Lezione frontale.

Lavori di gruppo o a coppie.

Cooperative learning.

Circle time.

Peer education.

Flipped classroom.

Criteria di impostazione della programmazione disciplinare

In riferimento al documento del 22 maggio 2018 le competenze chiave Europee nell'ambito delle Scienze motorie e sportive sono: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di cittadinanza, in materia di consapevolezza ed espressione culturale. Le Scienze motorie e sportive concorrono al conseguimento di risultati di apprendimento che mettono lo studente in grado di avere consapevolezza dell'importanza rivestita dalla pratica dell'attività motoria e sportiva per il benessere individuale e collettivo, di manifestarla ed esercitarla in modo efficace. E' una disciplina unica capace di unire la pratica delle tecniche di utilizzo del corpo con la conoscenza di norme e principi scientifici.

Obiettivo della disciplina sarà promuovere la pratica sportiva come abitudine per promuovere uno stile di vita sano, imparare a rivestire ruoli diversi, gestirsi in autonomia, applicare strategie per risolvere situazioni problematiche infine avere piena presa di coscienza delle proprie capacità.

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.

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

La classe si presenta, in generale, partecipe, attenta e coinvolta.

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 | Garcia Geraldine Marie | |
| Lingua inglese | Fatigati Anna Maria | |
| Matematica | Chiolini Marco | |
| Scienze motorie e sportive | Rolando Andrea | |
| Religione cattolica | Turci Matteo | |

Il Consiglio di Classe V approva all'unanimità in data 15 maggio 2025 il presente documento.

La Coordinatrice delle Attività
Educativa e Didattiche
prof.ssa Francesca Zani