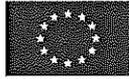


FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138

TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO a.s. 2023/2024

CLASSE V C

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: OPZIONE CUCINA

Approvato il 7 Maggio 2024

Affisso all'albo il 15 Maggio 2024

Docente Coordinatore di classe: prof.ssa Santina Messina

Dirigente scolastico: prof. Dario Maria Crippa

INDICE

PARTE PRIMA: L'ISTITUTO

- L'Istituto, breve storia	3
- Principi guida del PTOF	4
- Risultati di apprendimento	4
- Profilo in uscita	6
- Quadro orario	7
- La Valutazione	8

PARTE SECONDA: LA CLASSE

- Breve storia della classe	11
- Recupero e potenziamento	12
- Competenze quinto anno	13
- Attività curricolari, extracurricolari	15
- PCTO	15
- Percorsi per competenze trasversali e per l'Orientamento	16
- Educazione Civica	18
- Il Consiglio di Classe	23

PARTE TERZA: I PROGRAMMI

- Italiano	25
- Storia	31
- Matematica	34
- IRC	35
- Lingua e cultura francese	38
- Lingua inglese	41
- Laboratorio di servizi enogastronomici–settore Sala e vendita	43
- Scienze e cultura dell'alimentazione	46
- Scienze motorie	51
- Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	52
- Diritto e Tecnica Amministrativa	61
- Composizione del Consiglio di Classe Quinta	65

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza" questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019 con la riforma degli Istituti Professionali vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi che assumono le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Nell'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali che hanno subito la forte concorrenza degli Istituti tecnici, invece, nell'anno 2023/2024 in seguito ad un'attenta analisi dei bisogni del Territorio, si è attivato il nuovo indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto si propone di offrire una scuola che in sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni sappia contribuire, attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
 - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. 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
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AREA DI INDIRIZZO

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing..

Articolazione “Enogastronomia settore cucina” codice Ateco I 56.10.11 – I 56.10.30

Nell'articolazione “Enogastronomia” ed “Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PROFILO ATTESO IN USCITA

L'indirizzo professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi

18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio

Insegnamenti	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

Biennio comune - 14 ore settimanali

Insegnamenti	1 [^]	2 [^]
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
Compresenze		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

OPZIONE ENOGASTRONOMIA			
Insegnamenti	3[^]	4[^]	5[^]
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio Enogastronomia cucina	6	5	4
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia cucina	1	1	1

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - esprimere valutazioni motivate;
 - compiere analisi in modo autonomo;
 - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
9 e 10	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono al termine dell'anno scolastico l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di educazione civica e di comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
 - Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)
- Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C è composta da 11 studenti, 4 femmine e 7 maschi ed è cambiata nella composizione nel corso dei cinque anni. Del gruppo classe originario, composto da 23 studenti, ne rimangono solo 10 tenendo conto che, nel corso degli ultimi due anni alcuni alunni non sono stati ammessi alle classi successive. Tuttavia lo scorso anno è stata inserita un'alunna provenienti dal CFPA di Casargo, mentre ad inizio di questo anno si è aggiunto un ragazzo proveniente dall'indirizzo Enogastronomia dell'IPSSEC "Adriano Olivetti" di Monza.

Dal punto di vista dei docenti la continuità didattica nel triennio è stata garantita dalla maggior parte delle discipline; i cambiamenti dei docenti hanno riguardato in particolar modo il passaggio dalla classe quarta alla classe quinta: scienze e cultura dell'alimentazione, sala e vendita, francese e sostegno. Di conseguenza, la partecipazione al dialogo educativo è stata abbastanza costruttiva e gli studenti hanno accolto generalmente con un discreto interesse e disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti. Per l'eventuale presenza nel gruppo classe di alunni in situazione di Bisogno Educativo Speciale, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda all'allegato riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Negli ultimi due anni la frequenza è stata abbastanza regolare, tranne per alcuni alunni che hanno registrato un elevato numero di assenze e ciò non ha permesso loro di raggiungere un metodo di studio preciso e puntuale, arricchito dalla rielaborazione domestica. Durante tutto l'ultimo anno scolastico gli allievi hanno evidenziato diversi stili di apprendimento e di elaborazione personali ma hanno comunque dimostrato di aver raggiunto nella maggior parte, di un adeguato e personalizzato metodo di studio. Differenti sono anche i livelli rispetto all'impegno, alla partecipazione, al comportamento ed ai traguardi raggiunti.

Un buon gruppo di alunni è motivato, si è distinto per l'impegno nello studio individuale, per la partecipazione e per l'interesse verso gli argomenti proposti sviluppando discrete capacità di rielaborazione, riuscendo di conseguenza, a perseguire buoni risultati.

Un esiguo gruppo, si attesta su livelli medi di conoscenze e competenze, inoltre mostra un atteggiamento poco attivo e motivato e lacune pregresse in una o più discipline non pienamente colmate o per una applicazione carente; per pochissimi tuttavia lo studio è selettivo, hanno sviluppato un metodo di studio prevalentemente mnemonico finalizzato alle verifiche e alle interrogazioni e assolutamente limitato nel tempo, nonostante la costante ricerca da parte dei docenti anche di un colloquio interpersonale, per cercare di motivarli ad un maggior impegno nello studio e nella frequenza

L'atteggiamento non è diverso nelle discipline laboratoriali anche quando proposte attraverso esperienze di apprendimento interdisciplinare e trasversale. In questi contesti la maggior parte dimostra abilità relative ai processi di cognizione e alla capacità di riflettere e di usare strategie di autocorrezione, un esiguo numero invece non ha dimostrato lo stesso coinvolgimento.

Il secondo quadrimestre rispetto al primo, ha evidenziato che, il gruppo classe è più omogeneo e le relazioni sono migliorate, a vantaggio della collaborazione. I ragazzi si confrontano in modo costruttivo e questo ha determinato nel complesso atteggiamenti rispettosi e corretti nei confronti dei pari e un'adeguata atmosfera per una coesa convivenza civile.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento i docenti si sono impegnati a favorire la partecipazione attiva e motivata dell'intero gruppo classe al dialogo educativo, calibrando adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della Classe, sono state utilizzate varie strategie metodologiche ritenute funzionali per il recupero delle lacune e al raggiungimento del successo formativo degli studenti. Ogni docente ha adottato gli strumenti che ha ritenuto più opportuni a seconda del periodo dell'anno, del numero degli alunni coinvolti e della gravità delle lacune. A tal fine sono stati attivati; recupero in itinere, corso di recupero, studio individuale, ecc.; inoltre i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. A conclusione degli interventi messi in atto nelle discipline che risultavano carenti alla fine del quadrimestre, sono state somministrate delle verifiche utili a valutare il recupero delle insufficienze.

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio (terzo e quarto anno) sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per andare ad ovviare, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali previste dai Nuovi Professionali. Nello specifico in classe terza e quarta è stata proposta un'ora di potenziamento/recupero linguistico, in lingua inglese. In classe quinta è stato attivato un corso di recupero sulle competenze di base in matematica, anche in preparazione al colloquio orale per l'esame di stato. Il corso rientra nel progetto del Prnn.

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p>Area dell'istruzione generale. <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di</p>

<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico- culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprendere critica della dimensione teorico- culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
--	---

OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello discreto per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E VISITE D'ISTRUZIONE E DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico la Classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di PCTO, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate. Inoltre dal 26 al 28 di febbraio gli alunni hanno avuto l'opportunità di partecipare al viaggio d'istruzione presso Monaco di Baviera, mentre il 21 maggio saranno impegnati in un'uscita didattica a carattere sportivo presso il Centro Canoa Rafting Monrosa in Balmuccia (VC).

Altre attività previste dal PTOF

- Educazione civica: il 19 settembre in occasione della Giornata della legalità e della trasparenza, una delegazione della classe, ha partecipato alla conferenza promossa dall'Amministrazione comunale di Casatenovo tenuta dall'ex magistrato Gherardo Colombo.
- Nell'ambito del **PCTO**, il 27 ottobre si è tenuto un incontro con l'ATS Brianza sul progetto "City for Care": la cura degli anziani, l'invecchiamento attivo nello sviluppo nella pianificazione delle città del futuro. La conferenza tenuta dalla prof.ssa Ramona De Amicis, ha sviluppato la tematica sull'"Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche". A completamento del percorso iniziato nel mese di ottobre e concluso a novembre è stata sviluppata un'Uda che, ha potenziato le conoscenze e competenze degli alunni che si sono cimentati nella realizzazione di piatti, cocktail e di video ricette pubblicati su vari canali promozionali di ATS.
- Nell'ambito del progetto plurisettimanale di scienze motorie il 28 ottobre si è aperta l'iniziativa per le classi quinte che ha previsto una prima lezione di trekking a Montevicchia. Il 16 dicembre si è tenuta la seconda iniziativa attraverso l'attività di Karate, inoltre, gli alunni hanno partecipato all'incontro con il dott. Marco Pozzi sul tema "Stili di vita, comportamenti sani e a rischio. L'incontro promosso dal progetto scuola Avis ha avuto lo scopo di sensibilizzare gli studenti all'importanza della donazione. Il 10 febbraio è seguita la terza iniziativa, le attività previste riguardavano esercitazioni di Muay Thai con il maestro Capone, corso di formazione sull'uso DAE, lezione di Zumba Fitness. Sabato 18 e 25 maggio, le attività proposte saranno il corso di difesa personale tenuto dalla specialista Sara Casiraghi e il corso per arbitro di calcio, questi ultimi due incontri hanno completato il progetto di inizio anno.
- Nell'ambito del **PCTO**, il 9 novembre si è tenuto un incontro con la CCIAA di Lecco avente ad oggetto "**Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici/casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni**".
- Educazione civica, Il 24 novembre in prossimità della **Giornata internazionale contro la violenza sulle donne** gli alunni hanno partecipato alla rappresentazione teatrale "Frammenti di donna" della compagnia "Greco in movimento" presso il Pala Bachelet di Oggiono.
- Il 28 novembre presso l'area esterna prospiciente l'ingresso laterale la classe ha partecipato ad un momento di raccoglimento e riflessione sui fatti di violenza nei confronti delle donne.

Tutti gli alunni dell'Istituto Fumagalli si sono adoperati nella creazione di raffigurazioni grafiche, nella scelta di alcune letture significative, inoltre sono state ricordate tutte le vittime di femminicidio degli ultimi vent'anni, l'incontro si è concluso con una coreografia che riproduceva un **No** umano in risposta alla scia di violenza culminata nella morte di Giulia Cecchettin.

- Nell'ambito del **PCTO**, il 20 dicembre gli alunni parteciperanno all'incontro con la CGL, sulla tematica "Il mercato del lavoro"
- L'1 dicembre in riferimento alla **Giornata internazionale contro la violenza sulle donne** gli alunni hanno partecipato alla visione del film "C'è ancora domani" presso l'Auditorium di Casatenovo
- Educazione civica, il 13 dicembre, gli studenti hanno partecipato all'incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Casatenovo, con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell'associazione "L'Altra Metà del Cielo -Telefono Donna" di Merate. La conferenza ha sviluppato la tematica della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.
- Nell'ambito del **PCTO**, il 20 dicembre gli studenti hanno partecipato all'incontro promosso dalla CGL sul tema "**nuovi contratti e vecchi trucchi**"
- Educazione civica "**Parità di genere e violenza di genere**", gli alunni hanno partecipato all'incontro giorno 19 gennaio, sul tema discriminazione di genere in ambito lavorativo, con l'avvocato Monica Rosano e la Consigliera di parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciabrone
- 26 gennaio incontro con il dott. Marco Pozzi sul tema "Stili di vita, comportamenti sani e a rischio. L'incontro promosso dal progetto scuola Avis ha avuto lo scopo di sensibilizzare gli studenti all'importanza della donazione
- Nell'ambito del **PCTO** Incontro 12 febbraio con gli Enti del Welfar, UST della Provincia di Lecco
- Nell'ambito del **PCTO** 18 marzo Redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro promosso da Piazza l'Idea Fab Lab di Retesalute
- Educazione civica: "Informazione e Disinformazione" mercoledì 20 marzo, gli alunni hanno partecipato all'incontro sul tema "Fake news e l'uso dei social media" con il giornalista Paolo Ferrario del giornale "Avvenire"
- Nell'ambito delle attività di Orientamento gli studenti hanno partecipato nella mattinata del 5 aprile all'incontro per l'Orientamento Post diploma con la Responsabile dell'ENAIP Lombardia, Ghisleni Elisa.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a "favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale". Il nostro istituto

ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

<p align="center">COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO</p>
<p>L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.</p> <p>Settore Cucina:</p> <p>Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzare piatti con i prodotti del territorio • progettare menù per tipologie di eventi • organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sui luoghi di lavoro
<p align="center">ATTIVITÀ SVOLTE</p>
<p>Il PCTO si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali:</p> <p>testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), formazione di base in materia di sicurezza sul lavoro (4 ore – classe terza); stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) e stage formativo (classe quarta, ore 160 minimo), realizzazione di progetti di ricerca-azione (durante tutto il triennio). Partecipazione ad eventi sul territorio.</p> <p>Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.</p>

Per alcuni dei temi analizzati la trattazione è stata integrata da progetti di ricerca-azione che hanno visto gli alunni collaborare di volta in volta con enti del territorio, partecipando attivamente nella produzione di prodotti turistici.

Durante il terzo anno la classe ha partecipato al progetto Ecoschool patrocinato dalla CCIAA di Como.

Durante il quarto anno scolastico nel mese di dicembre, la classe ha partecipato all'incontro sull'iscrizione delle società presso il PRI a cura della CCIAA di Lecco.

Durante il quinto anno scolastico, gli alunni hanno partecipato all'incontro promosso dall'ATS Brianza tenuto dalla prof.ssa Ramona De Amicis

Hanno inoltre partecipato:

- 9 Novembre 2023 all'intervento della CCIAA di Lecco sulla redazione del *business plan* predisponendo poi a gruppi dei piani d'impresa
- Incontro 20 dicembre con la CGL, sulla tematica "Il mercato del lavoro
- 12 febbraio con gli Enti del Welfar, UST della Provincia di Lecco
- 18 marzo Redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro promosso da Piazza l'idea Fab Lab di Retesalute
- Incontro IFTS – SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE – Post Diploma (5 aprile 1 ora);

CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C. Marrella Antonella

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica. Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso, coincidente con il terzo anno di attuazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, la Classe ha affrontato le seguenti UDA;

- primo trimestre “Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie”, in collaborazione con la rete CPL di Lecco e Legambiente Lombardia;
- pentamestre : “Progetto regionale di Educazione stradale”, che ha previsto incontri con gli esperti, Forze dell’Ordine. e con i Vigili del Fuoco di Merate.

Nel trimestre, a chiusura del triennio delle attività della rete CPL una delegazione di alunni ha partecipato alla camminata “Da Fiore al Giglio-Legalità in cammino”. Il percorso ha permesso loro di vedere due beni confiscati alla ‘ndrangheta e restituiti alla collettività come beni comuni: la pizzeria “Fiore” e il Centro sociale per anziani “Il Giglio”.

Inoltre gli studenti hanno preso parte all’incontro/testimonianza con **Calogero Germanà collaboratore di Paolo Borsellino ed ex Questore di Piacenza**, il relatore racconterà la sua esperienza lavorativa con il magistrato Paolo Borsellino e dell’agguato mafioso subito nel 1992. Il percorso di ed. stradale ha visto l’intervento dei Vigili del fuoco di Merate che hanno affrontato: la tematica della sicurezza nella guida, nell’ambito del progetto “Lasciati guidare 2022”.

Saranno presenti testimoni diretti di due associazioni di Vittime della Strada. Inoltre gli alunni proseguiranno le attività con l’Associazione LaStrada sul tema “viaggio alla ricerca del senso della strada” e con la Polizia Locale sull’argomento “guida e alcool”.

Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d’Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

- primo quadrimestre, “Parità di genere e violenza”.
- secondo quadrimestre, “Informazione e disinformazione”;

COMPETENZE RAGGIUNTE

UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociale ed economici e formulare risposte personali argomentate.

UDA “Informazione e disinformazione”

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- Comprendere l’importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditiosine qua non per l’esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- Comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

ABILITÀ RAGGIUNTE

UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all’uguaglianza e alla parità di genere;
- Saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- Partecipare al dibattito culturale.

UDA “Informazione e disinformazione “

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- Distinguere la fondatezza delle news;
- Esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- Partecipare al dibattito culturale.

Interventi di soggetti esterni, con ricaduta nei percorsi di Educazione civica ed Educazione alla Legalità

- Il 19 settembre in occasione della Giornata della legalità e della trasparenza, una delegazione della classe, ha partecipato alla conferenza promossa dall’Amministrazione comunale di Casatenovo tenuta dall’ex magistrato Gherardo Colombo
- Il 13 dicembre, gli studenti hanno partecipato all’incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Casatenovo, con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell’associazione “L’Altra Metà del Cielo -Telefono Donna” di Merate. La conferenza ha sviluppato la tematica della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.
- Il 19 gennaio gli alunni hanno partecipato all’incontro giorno sul tema discriminazione di genere in ambito lavorativo, con l’avvocato Monica Rosano e la Consigliera di parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciabrone
- 26 gennaio incontro con il dott. Marco Pozzi sul tema “Stili di vita, comportamenti sani e a rischio. L’incontro promosso dal progetto scuola Avis ha avuto lo scopo di sensibilizzare gli studenti all’importanza della donazione
- Mercoledì 20 marzo, gli alunni hanno partecipato all’incontro sul tema “Fake news e l’uso dei social media” con il giornalista Paolo Ferrario del giornale “Avvenire”
- Partecipazione nella mattinata del 5 aprile all’incontro per l’Orientamento Post diploma con la Responsabile dell’ENAIP Lombardia, Ghisleni Elisa. L’incontro consentirà agli alunni di acquisire una specializzazione tecnica attraverso un percorso di apprendistato che prevede l’alternanza tra studio e lavoro mediante la definizione di un progetto formativo.

Strumenti didattici: materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue: 33

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

CONTENUTI SVOLTI

PRIMO QUADRIMESTRE

UDA "PARITÀ DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE"

ITALIANO: riflessione e rielaborazione di un dibattito sull'incontro in classe con Agenda 2030 Ob.5 Lettura e dibattito sugli articoli 11 e 37 della Costituzione, lettura degli art.3e 5 della Convenzione sulla eliminazione di tutte le forme di discriminazione nei confronti delle donne (1979), lettura degli art.3 e 4 della Dichiarazione sull'eliminazione della violenza contro le donne (1993).

Letture e analisi della novella "Tentazioni" tratta dai Drammi Intimi di Giovanni Verga.

Uomini e donne: due condizioni differenti; il linguaggio come forme di discriminazione raccontato da Luca Serianni

Visione di video su fatti realmente accaduti a vittime di violenza di genere. Debate.

SECONDO QUADRIMESTRE

UDA "INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE"

ITALIANO:

- Rischi e opportunità della rete ieri e oggi
- Lettura critica delle informazioni dei social media
- Importanza del linguaggio specifico di un messaggio comunicativo in rete

STORIA:

- Storia, evoluzione e ruolo degli strumenti di comunicazione
- Informazione e società di massa
- Le fake news nell'antichità
- Affidabilità delle fonti
- La propaganda fascista

In italiano nel secondo quadrimestre la classe ha svolto un'attività in gruppo. gli alunni hanno creato un power point in cui ricercavano tutte quelle fake news che per l'autorevolezza della fonte venivano pubblicate e recepite dai lettori come notizie fondate.

MATEMATICA

- ❖ **Fake news in matematica...** mettiamoci in guardia dagli errori più comuni

LABORATORIO DI SALA

- ❖ **Enogastronomia e società:** l'agropirateria, le frodi alimentari, adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, italian sounding

LABORATORIO DI CUCINA

- ❖ *La contraffazione dei prodotti agro alimentari, lettura di articoli "Il falso made in italy."*

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- ❖ Disturbi alimentari e le carenze nutrizionali, lettura di documenti sui rischi delle malnutrizioni nella storia

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

- ❖ I pericoli della disinformazione: diritto e libertà d'espressione art. 21
- ❖ La libertà d'espressione nel mondo digitale
- ❖ Lotta alla disinformazione e il fact checking
- ❖ La lotta alla disinformazione in ambito alimentare: a tavola con le fake news e le diete bislacche
- ❖ L'informazione in rete e la diffusione di materiale che incita all'odio (Hate Speech) e alle discriminazioni.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Conclusione dei lavori in corso di svolgimento.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

Docente	Materia	CONTINUITA' 4° e 5° anno
Santina Messina (Coordinatore)	Italiano e Storia	SI
Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	NO
Casati Daniela	Francese	NO
Colombo Anna Maria	Inglese	SI
Magni Laura	Matematica	SI
Marrella Antonella	Diritto e tecnica amministrativa	SI
Piombo Fabrizio	Lab. Cucina	SI
Sfirro Celeste	Scienze Motorie	SI
Ricciardi Tommaso	Lab Sala	NO
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI
Gallidoro Sara	Sostegno	SI
Triolo Alessia	Sostegno	NO
Pellizzi Francesco	Sostegno	NO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINE	DOCENTI		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Messina Santina	Messina Santina	Messina Santina
Francese	Isella Francesca	Valsecchi Sara	Casati Daniela
Inglese	Colombo Anna Maria	Colombo Anna Maria	Colombo Anna Maria
Matematica	Magni Laura	Magni Laura	Magni Laura
Scienze Motorie	Gilardoni Chiara	Sfirro Celeste	Sfirro Celeste
Scienze e cultura dell'alimentazione	Quarello Caterina Federica	Quarello Caterina Federica	Nuzzi Monica

IRC	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni
Diritto e tecnica amministrativa	Maggioni Maria Monica	Marrella Antonella	Marrella Antonella
Laboratorio di cucina	Piombo Fabrizio	Piombo Fabrizio	Piombo Fabrizio
Laboratorio di sala		Zizzo Giordano	Ricciardi Tommaso
Spagnolo	Solinas Antonello		
Sostegno	Gallidoro Sara	Gallidoro Sara	Gallidoro Sara
Sostegno	La Battaglia Angela Maria	Pontoriero Danilo	Triolo Alessia
Sostegno	Pace Nicola	Fabrizio Maria Caterina (Sost. Marchio Stefania)	Pellizzi Fabrizio

PARTE TERZA

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: Prof.ssa Santina Messina

Presentazione della classe:

La classe V C è composta da 11 studenti, 4 femmine e 7 maschi ed è cambiata nella composizione nel corso dei cinque anni. Lo scorso anno è stata inserita un'alunna proveniente dal CFPA di Casargo, mentre ad inizio di questo anno si è aggiunto un ragazzo proveniente dall'indirizzo Enogastronomia dell'IPSEEC "Adriano Olivetti" di Monza. Alla luce delle osservazioni e delle verifiche orali effettuate durante l'anno scolastico, si evince che la classe presenta differenze nei livelli di conoscenza e abilità; per quanto riguarda i ritmi di apprendimento, un buon gruppo è motivato e apprende senza difficoltà gli argomenti proposti, un piccolo gruppo evidenzia una certa lentezza nella comprensione e memorizzazione necessitando della ripetizione e dell'allungamento dei tempi di assimilazione a cause di lacune di base e difficoltà di apprendimento. Dal punto di vista comportamentale presenta una vivacità controllata, dimostrano di essere abituati al rispetto delle regole, necessarie alla realizzazione di un clima di proficua collaborazione, è migliorata la capacità del confronto diventato costruttivo e necessario a creare un'adeguata atmosfera per una coesa convivenza civile. Sono responsabili e puntuali negli impegni che prendono mostrando entusiasmo verso le attività proposte e propensione alla materia verso la quale maturano ogni giorno di più un positivo senso critico.

Competenze raggiunte:

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.

Abilità raggiunte:

Lingua

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.
- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.
- Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

<ul style="list-style-type: none"> • Altre espressioni artistiche • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica. • Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni. <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista.</p>
<p>Testi adottati:</p> <p>Le porte della letteratura 3 , Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sara, Tribulato. Il nuovo esame di Stato, guida, allenamento e simulazioni. A. Roncoroni, guida allenamento.</p>
<p>Altri strumenti didattici: LIM, testi del docente per approfondimenti, Internet.</p>
<p>Numero di ore settimanali: 4</p>

STRATEGIE UTILIZZATE PER IL RECUPERO

- ❖ Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica.
- ❖ Calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe.
- ❖ Dare indicazioni metodologiche personalizzate.
- ❖ Attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione.

Metodologie adottate

Durante l'anno scolastico sono state messe in campo diverse metodologie didattiche, dalle più tradizionali lezione frontale, dialogata e integrata a quelle più di tendenza, come il brain storming, problem solving, didattica laboratoriale, passando per le esercitazioni guidate, lavori di gruppo e compiti per casa. Talvolta sono stati assegnati agli alunni degli argomenti da studiare in autonomia, altre volte si è ricorsi al peer tutoring. In generale è stata sempre prediletta la lettura diretta dei testi accompagnata dall'analisi e dall'interpretazione.

Verifiche

- Le verifiche scritte di Letteratura italiana, sono state proposte sul modello delle prove d'esame, in particolare le esercitazioni hanno riguardato l'elaborazione di una tipologia A, B e C.
- Le prove orali hanno avuto come fine quello di saggiare le conoscenze, l'analisi testuale, la capacità espositiva e linguistica e quella di individuare legami tra autori e testi presi in esame.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

LETTERATURA

- l'inquietudine e il disagio esistenziale degli artisti nel passaggio tra Ottocento e Novecento e principali movimenti;
- le avanguardie storiche e la letteratura di guerra;

La fine dell'Ottocento

Tra Positivismo e Decadentismo:

- Il Positivismo
- Realismo
- Il Decadentismo

Naturalismo e Verismo:

- Il Naturalismo francese
- Il Verismo in Italia

Giovanni Verga

- La vita e le opere
- Il pensiero
- La poetica
 - *I Malavoglia "La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni";" L'addio di Ntoni", "Il contrasto tra nonno e nipote"*
 - *Mastro Don Gesualdo: la morte di Gesualdo*
 - *Vita dei campi: Le novelle Rosso Malpelo lettura e analisi.*
La Lupa lettura e analisi
 - *Primavera: Nedda lettura e analisi*
 - *Drammi intimi: lettura e analisi della novella "Tentazioni"*

Il Decadentismo

C. Baudelaire

- La vita
- Pensiero (cenni)
 - *I fiori del male: L'albatro commento (C. Baudelaire)*

Oscar Wilde

- La vita
- Pensiero (cenni)
 - *Il ritratto di Dorian Gray: lettura La bellezza come unico valore*

La Scapigliatura

Giovanni Pascoli

- La vita e le opere
- La poetica pascoliana
- I Canti di Castelvecchio
- Myricae: approfondimento
 - *Il fanciullino*: lettura
 - *Myricae*: lettura *Novembre, Lavandare, X Agosto, il Tuono, il Lampo, il Temporale*

Giosuè Carducci

- La vita e le opere
- La poetica carducciana
- Rime Nuove
- Odi Barbare
 - *Rime nuove*: lettura *Pianto antico, San Martino*
 - *Odi barbare*: lettura *Nevicata*

SECONDO QUADRIMESTRE

- il disagio e l'alienazione dell'individuo nella società di massa (la figura dell'inetto, del pazzo, dell'emarginato, il ruolo dello scrittore);
- l'importanza della memoria; la letteratura come testamento morale dei grandi avvenimenti e/o fenomeni sociali (Shoah, Resistenza, Mafia);
- la letteratura come strumento di impegno civile e sociale;
- eventuali percorsi specifici legati all'indirizzo professionale (il mondo del lavoro, la visione economica della vita, l'infanzia, il disagio mentale, cibo e accoglienza...).

Gabriele D'Annunzio

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
 - *Il Piacere*: analisi e commento *Andrea Sperelli*
 - *Alcyone*: commento *Meriggio, La pioggia nel pineto*
 - *La vergine delle rocce*
 - *La sera fiesolana*
 - *Il Notturmo*

IL NOVECENTO

Futurismo e Avanguardie

Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti

- *Il primo Manifesto del Futurismo*: lettura

La corrente crepuscolare

- La poetica e le novità formali

Giuseppe Ungaretti

- La vita
- La poetica e modelli
 - *L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso, Sono una creatura.*

Luigi Pirandello

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Approfondimento sul concetto di umorismo, differenza tra umorismo e comicità
- La poetica delle maschere, la visione del mondo.
 - *Novelle per un anno: lettura La patente, Il treno ha fischiato...;*
 - *Il fu Mattia Pascal: lettura La nascita di Adriano Meis;*
 - *Uno, nessuno e centomila: lettura Un piccolo difetto;*
 - *Sei personaggi in cerca d'autore: analisi.*

Eugenio Montale

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica: male di vivere, varco, correlativo oggettivo, ruolo della poesia
 - *Ossi di seppia: lettura Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato;*
 - *Satura: lettura Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*
 - *La bufera ed altro: La primavera hitleriana*

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Italo Svevo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
 - *La coscienza di Zeno: lettura Prefazione, L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del Padre*

Neorealismo (cenni)

ELENCO DEI BRANI AFFRONTATI A LEZIONE

Verga:

- "I Malavoglia" - *La famiglia Malavoglia* (pp. 128-131), *Il contrasto tra nonno e nipote* (pp.134-137), *L'addio di Ntoni* (pp. 139-142);
- "Mastro-don Gesualdo" - *La morte di Gesualdo* (pp. 146-151);
- "Rosso Malpelo" (pp. 88-89)
- "Tentazioni"

Baudelaire:

- "I fiori del male" - *L'albatro* (p. 178)

Oscar Wilde:

- "Il ritratto di Dorian Gray" - *La bellezza come unico valore* (pp. 196-198)

Pascoli:

- "Myricae" – Novembre (302), Lavandare (305), X Agosto (p. 311), Temporale (p. 315), Illampo (p. 317), Il tuono (p. 332)

D'annunzio:

- "Il piacere" - *Andrea Sperelli* (pp. 260-261)

Ungaretti:

- "L'allegria" -Veglia (p.604), Fratelli (p. 614), Sono una creatura (p. 617), Soldati (p. 625), San Martino del Carso (p. 636), Sono una creatura (p.617)

Pirandello:

- "Il Fu Mattia Pascal" - *La nascita di Adriano Meis* (pp. 458-461),
- "Novelle per un anno" - *La patente* (p.437), *Il treno ha fischiato* (p.444),
- "Uno, nessuno, centomila" - *Un piccolo difetto* (p.432).

Montale

- "Ossi di seppia" - *Meriggiare pallido e assorto* (p. 688), *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 691);
- "Satura" - *Ho sceso, dandoti un braccio* (p703), *Non chiederci la parola* (p.681).
- *La bufera ed altro: La primavera hitleriana*

Svevo

- La coscienza di Zeno: lettura *L'ultima sigaretta*, cap.III;
- La coscienza di Zeno: lettura *Lo schiaffo del padre*, cap. IV;

SCHEDA DI STORIA

Docente: prof.ssa Messina Santina

Presentazione della classe:

La classe V C è composta da 11 studenti, 4 femmine e 7 maschi ed è cambiata nella composizione nel corso dei cinque anni. Lo scorso anno è stata inserita un'alunna proveniente dal CFPA di Casargo, mentre ad inizio di questo anno si è aggiunto un ragazzo proveniente dall'indirizzo Enogastronomia dell'IPSSC "Adriano Olivetti" di Monza. Alla luce delle osservazioni e delle verifiche orali effettuate si evince che la classe presenta differenze nei livelli di conoscenza e abilità; per quanto riguarda i ritmi di apprendimento, un congruo gruppo apprende senza difficoltà gli argomenti proposti, un altro evidenzia una certa lentezza nella comprensione e memorizzazione necessitando della ripetizione e dell'allungamento dei tempi di assimilazione a cause di difficoltà di apprendimento o di lacune pregresse. Dal punto di vista comportamentale presenta una vivacità controllata, dimostrano di essere abituati al rispetto delle regole, necessarie alla realizzazione di un clima di proficua collaborazione. Sono responsabili e puntuali negli impegni, anche l'atteggiamento nei confronti delle attività didattiche proposte risulta positivo come la propensione alla materia verso la quale stanno migliorando il senso critico

Competenze raggiunte:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.

Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, 2016, vol. 3

Altri strumenti didattici: Approfondimenti forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 2
Metodologie adottate: Lezione frontale, lettura e visione di documenti
Verifiche: verifiche orali, minimo tre nel primo quadrimestre e nel secondo quadrimestre
Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

L'OTTOCENTO

Lo sviluppo industriale e la società di massa

La Germania di Bismarck

La Francia dell'affare Dreyfus

La Gran Bretagna dell'Età vittoriana

La questione orientale

La Russia

L'Impero austro-ungarico

IL NOVECENTO

L'età giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

- le cause
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

- la prima e la seconda rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- la dittatura di Stalin

SECONDO QUADRIMESTRE

Il Fascismo

- i partiti di massa;
- il fascismo: nascita e presa del potere;
- la "marcia su Roma";
- Mussolini al governo: il totalitarismo, i Patti lateranensi, l'ideologia fascista e le leggi razziali, la politica economica ed estera.

Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

Il regime nazista:

- la Repubblica di Weimar;
- il nazismo e la salita al potere di Hitler;
- Il totalitarismo e la politica antisemita;
- Economia e politica estera.

La Seconda Guerra mondiale:

- Le premesse della guerra
- La guerra, dall'Europa all'Oriente
- La guerra si estende a tutto il mondo
- L'Europa dominata da Hitler e la *Shoah*
- La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
- *1943: l'Italia divisa*
- *7. La Resistenza e la liberazione*

La guerra fredda.

- Le eredità della guerra La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
- Le origini della guerra fredda
- Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale
- Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo
- L'idea di un'Europa unita

In concomitanza agli alunni è stata proposta un'attività di approfondimento in storia, per un totale di 6 ore, dal titolo "Il sogno della libertà: la guerra fredda nel mondo. Gli studenti hanno svolto una ricerca di approfondimento a scelta su uno dei temi presenti nella lista fornita dal docente, temi legati al secondo Novecento e alla lotta per l'affermazione della libertà:

- Processo di Norimberga
- La nascita dell'Onu
- L'inizio della guerra fredda e il mondo diviso in due blocchi
- La Germania: dalla divisione all'unità
- La guerra di Corea
- La crisi di Cuba
- L'indipendenza dell'India
- La guerra del Vietnam
- La nascita di Israele
- Il Sudafrica della discriminazione razziale
- Democrazia e dittatura nel sud America del secondo dopoguerra (il caso del Cile)
- Quando l'Italia diventò una Repubblica
- La fine della guerra fredda

Il lavoro è stato svolto individualmente, e per la valutazione sono stati tenuti in considerazione i criteri di completezza e precisione, nonché di abilità nell'esposizione.

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: prof.ssa Magni Laura

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento mediamente adeguato anche se qualcuno è spesso distratto e poco collaborativo. L'apprendimento della disciplina è stato ostacolato dalla mancanza di esercizio costante, dalle reali difficoltà di fronte a procedimenti matematici più complessi e da un approccio piuttosto superficiale e poco puntiglioso.

Complessivamente la preparazione risulta fragile, solo un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di autonomia nel lavoro individuale ottenendo buoni risultati.

Il livello medio della classe è sufficiente.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte e casi semplici di equazioni e disequazioni risolubili graficamente utilizzando le funzioni elementari)
- Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni razionali intere e fratte
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti.
- Calcolare derivate prima e seconda con le regole di derivazione.
- Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.
- Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo.
- Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale.
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

CONTENUTI DISCIPLINARI MATEMATICA

Funzioni elementari: lineare, quadratica, cubica, esponenziale, logaritmica, valore assoluto (grafici e caratteristiche)

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni.

Studio di funzione: classificazione, dominio, punti di intersezione con gli assi, studio del segno, limiti e asintoti. (Gli esercizi sono stati fatti per studi di funzioni algebriche razionali intere e fratte)

Derivata di una funzione: ripresa del concetto di coefficiente angolare di una retta, definizione di retta tangente ad una curva, definizione di derivata di una funzione in un punto x_0 , significato geometrico, equazione della retta tangente ad una curva in un punto di ascissa x_0 .

Regole di derivazione: derivata di $y = x^n$, $y = e^x$, $y = \ln x$. **Operazioni:** derivata di $y = k \cdot f(x)$, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.

Derivata delle funzioni composte $y = [f(x)]^n$, $y = \sqrt{f(x)}$, $y = e^{f(x)}$, $y = \ln(f(x))$.

Come si studia l'**andamento di una funzione**.

Punti stazionari: come si ricercano e classificazione.

Problemi di massimo e minimo: risoluzione di casi semplici e per lo più con funzione già assegnata.

Derivata seconda: definizione di funzioni convesse e di funzioni concave.

Come si studia la **concavità di una funzione**. **Punti di flesso:** come si ricercano e classificazione

Studio completo di semplici funzioni

Lettura ed analisi di grafici di funzioni dai quali dedurre tutti gli aspetti affrontati.

Attività di educazione civica: Fake news in matematica... mettiamoci in guardia dagli errori più comuni (secondo quadrimestre, 3 ore)

Attività di recupero

Al termine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per un totale di 8 ore. Nel secondo quadrimestre è stato attivato un ulteriore corso di potenziamento pomeridiano di 10 ore frequentato da tre alunni.

SCHEDA IRC

Docente: prof. Giovanni Tagliaferri

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima corretto e sereno, anche grazie al ristretto numero di alunni che compongono il gruppo. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti/studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

Testi adottati: All'ombra del sicomoro, Pesci – Bennardo, DeA Scuola
Altri strumenti didattici: presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli
Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

Lezione frontale

Dialogo insegnante-studente

Discussione guidata

Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale

Lavoro di gruppo

PROGRAMMA SVOLTO

1. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

2. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

3. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita. Le tecnologie riproduttive (cenni generali sulle PMA). Le diverse indicazioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

4. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

5. L'uomo nella società: l'impegno sociale

- Nel mondo da persone mature: volontariato, impegno politico (cenni generali di Dottrina sociale) e legalità

Verifiche

Interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo

Nr 2 per Quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

SCHEDA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Docente: prof.ssa Casati Daniela
<p>La docente ha seguito il gruppo classe nel corso del corrente anno scolastico.</p> <p>Durante l'anno scolastico non tutti gli alunni hanno interagito costantemente ed in modo propositivo; solo alcuni hanno sempre partecipato in modo spontaneo al dialogo educativo, a differenza di altri che si sono dimostrati passivi o disinteressati alle tematiche proposte.</p> <p>La situazione di partenza della classe ha evidenziato una parziale competenza linguistica a causa di lacune pregresse, anche se essa si è evoluta in relazione all'impegno, alla partecipazione ed alle attitudini di ogni singolo alunno. Si evidenzia, infatti, la presenza di un gruppo ristretto di studenti, che grazie a una frequenza e un impegno costanti, ha ottenuto risultati buoni. Gran parte della classe ha raggiunto, invece, una preparazione globalmente sufficiente. Alcuni alunni, a causa di uno studio frammentario e una frequenza poco assidua, presentano un quadro appena sufficiente e lacune pregresse.</p> <p>Gli allievi sono in grado di utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi producendo scritti di diversa tipologia in modo non sempre corretto, ma comprendono in modo globale e generalmente dettagliato le informazioni contenute in testi scritti e orali riguardanti argomenti di carattere culturale e professionale. Sono in grado di interagire in conversazioni di vario genere e relazionare oralmente utilizzando il linguaggio settoriale in modo sufficiente.</p>
Testo adottato: Marina Zanotti/Marie Blanche Paour "Passion Chef et Pâtissier" Editrice San Marco.
Altri strumenti didattici: file e documenti video tratti da Internet inerenti gli argomenti trattati e finalizzati ad attività di approfondimento.
Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

utilizzo della piattaforma G SUITE con attività (Power point, esercizi, video). Uso delle mappe concettuali mirate alla sintesi dei contenuti trattati.

Nell'organizzazione didattica del percorso formativo si è tenuto conto della finalità generale che consiste nel mettere gli allievi in grado di utilizzare la lingua (soprattutto orale) in modo sempre più autonomo, consapevole ed adeguato al contesto. A questo scopo sono stati utilizzati testi di vario registro propedeutici all'acquisizione delle abilità di comprensione e produzione soprattutto orali. Si è fatto, pertanto, costante ricorso ad attività di tipo comunicativo partendo da materiale autentico/semi-autentico come video ed infografie di sintesi. Gli argomenti di carattere, socio-culturale sono stati uno strumento di arricchimento lessicale e spunto per attività di produzione scritta ed orale in cui si è cercato di privilegiare l'efficacia della comunicazione ed una consapevole autonomia espressiva, anche a fronte di linguaggi specifici. La programmazione è stata impostata in moduli il cui contenuto ha riguardato tematiche principalmente di carattere culturale e professionale.

Verifiche

Verifiche scritte- primo quadrimestre: 2 secondo quadrimestre Verifiche orali- primo quadrimestre: 2 quadrimestre

Criteri di valutazione

Le verifiche che presentano anche per gli studenti DA sono state valutate tenendo conto degli obiettivi minimi decisi in sede di dipartimento lingue straniere. Sono state somministrate inoltre, a seconda del livello di difficoltà, verifiche/interrogazioni semplificate, articolate secondo obiettivi minimi di apprendimento. Peso maggiore è stato dato alla comunicazione orale attraverso l'esposizione dei contenuti illustrati dalla mappa concettuale elaborata dagli alunni.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

Sono state utilizzate diverse tipologie di verifiche: esercizi di comprensione, redazione di brevi produzioni scritte inerenti gli argomenti svolti. Brevi relazioni, riassunti orali, conversazioni. Nella valutazione si è privilegiato una comunicazione efficace anche in presenza di errori formali.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

UDA 1 " RESTAURANTS ET CHEFS" (révision)

- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle du chef
- La restauration commerciale : Bistrots, pizzeria, restaurants, les brasseries.
- Les équipements de cuisine : les appareils de cuisson ; les ustensiles ; les appareils de préparation des aliments.

UDA 3 "A' TABLE"

- Conoscere le differenze e i diversi tipi di carta/ menu
- Les apéritifs et les hors d'œuvres- le buffet.
- Les entrées, les hors d'œuvres froids et chauds.
- Les différents types de légumes.
- La préparation des légumes : les actions principales.
- Les différents types de potages
- Les pâtes et les ingrédients fondamentaux
- Le pain, les céréales et les produits céréaliers
- Les différentes méthodes de cuisson
- Le lexique culinaire : la préparation d'une recette- savoir rédiger une recette en utilisant lelexique spécifique et les séquences correctes- La polysémie du verbe « CUIRE »
- **Les principes d'une alimentation durable** : (fascicolo e appunti forniti dall'insegnante)

- Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire ?
Pourquoi tant de personnes ne bénéficient pas d'une alimentation adéquate ? – Iniquité de la distribution de la richesse-
- Les impacts de l'alimentation sur l'environnement- l'empreinte carbone.
- Les changements climatiques. Les causes principales.
- Proposer des repas équilibrés en restauration collective. Quels choix ?
- Promouvoir les plats végétariens.
- Découvrir de nouveaux produits : l'agriculture bio et le commerce équitable
- Réduire le gaspillage alimentaire ; comment ? quels choix en restauration collective ?

SECONDO QUADRIMESTRE

UDA 7 « DU BLANC OU DU ROUGE ? »

- Visite au domaine
- Le vin une richesse culturelle
- Un art sensoriel : la dégustation
- A' chaque vin son identité, catégories officielles et cartes des vins.
- Le premier producteur de vin au monde : La France
- **Percorso specifico sul vino francese tramite slide, appunti e video inerenti i seguenti argomenti:**
- Les principaux départements viticoles de France
- La notion de « Terroir »; le micro-climat
- Les 3 types de climats
- Le sol : les différents types
- Carte des grands cépages rouges et blancs
- Le pinot noir et le cabernet sauvignon ; le sauvignon et le chardonnay : caractéristiques et arômes-
- Le terroir bourguignon : situation, climat, micro-climat-
- Les vins de Bourgogne et les cépages ; caractères des vins : les vins rouges, blancs, les vins mousseux
- Le Beaujolais nouveau.
- La Champagne : la situation, les caractéristiques du sol, le climat.
- La méthode champenoise : les différentes étapes de la production et la deuxième fermentation (prise de mousse) le remuage et le dégorgement.
- L'appellation méthode champenoise ; crémant et vin mousseux.
- Le Cognac : les origines, les caractéristiques, la double distillation, le vieillissement, l'assemblage.

PERCORSI MULTIDISCIPLINARI

(in conformità al D.lgs. 61/2017, al D.M. 15/06/22 n. 164 e alla nota 23988 del 19/09/22)

Il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali:

Competenza n. 4

- Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

SCHEDA LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa Colombo Anna Maria
<p>Per quanto riguarda il profitto, qualche studente non ha raggiunto la sufficienza e altri hanno faticato a raggiungerla pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.</p> <p>La maggior parte degli studenti ha conseguito una preparazione finale adeguata e alcuni particolarmente impegnati e motivati hanno conseguito risultati più che positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.</p> <p>Il programma è stato svolto regolarmente. Le verifiche scritte (due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre) si sono basate sulla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche, oppure sulla conoscenza degli argomenti trattati mediante un questionario; le verifiche orali (due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre) si sono basate sulla esposizione degli argomenti trattati.</p>
<ul style="list-style-type: none">- Competenze: esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicali- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua
Testi adottati: "Mastering cooking" Catrin Elen Morris with Alison Smith - Eli "Tracking grammar" H.Watson, S. Knipe, I. Nigra – Mondadori Scuola
Altri strumenti didattici: Dizionari, fotocopie, sussidi audio
Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
Lezione frontale, Lezione frontale dialogata
Gruppi di lavoro, Simulazioni, Attività di Ascolto

Verifiche

Verifiche scritte: due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Cooking techniques: Cutting techniques, Pre-Cooking techniques, Water cooking techniques, Cooking with fats, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques, Molecular gastronomy, Plating and presenting food.

Menu Planning : What's in a menu, Menu formats, Types of menus, Breakfast, lunch and dinner menus, Buffet menus.

British cuisine: traditions and festivities

SECONDO QUADRIMESTRE

Diet and Nutrition : Healthy eating, The Mediterranean diet, Other types of diet, Alternative diets, Religious dietary choices, Teens and sport diets, Special diets for food allergies and intolerances.

Safety procedures : Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, Food contamination, Risks and preventive measures, Food preservation, Workplace safety.

American cuisine : traditions and festivities

Grammar: - Revision of tenses (present, past, future)

SCHEDA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Docente: prof. Ricciardi Tommaso

La classe nel corso dell'anno ha mostrato disponibilità al dialogo educativo, manifestando volontà di crescita umana e culturale. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso, naturalmente, da fattori individuali e contingenti, quali l'efficacia del personale metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, il maggiore o minore interesse per la disciplina specifica o la particolare interazione con il singolo docente ma, nel complesso, è da ritenere che il processo formativo per la maggioranza degli alunni si sia realizzato in modo apprezzabile in relazione agli obiettivi didattici e culturali prefissati.

Il comportamento della classe è in generale corretto, responsabile e rispettoso delle regole della convivenza comune e dei compiti assegnati. Si denota un atteggiamento collaborativo e sensibile ai suggerimenti forniti nella quasi totalità delle situazioni.

Alcuni alunni sono incapaci, durante le lezioni, di relazionarsi in modo ordinato con i compagni rendendo la didattica più faticosa e meno proficua. Il resto della classe è composto da studenti attivi, educati e che partecipano con interesse alle lezioni.

L'interesse per la parte teorica deve essere continuamente stimolato.

Il rispetto delle consegne non è sempre regolare e costante e deve essere spesso sollecitato. I tempi di consegna sono molto variabili.

Libro di testo Sala e vendita per Cucina PLAN Quarto e quinto anno

PROGRAMMA SVOLTO

1. Distillati di vino e vinacce. PPT e Pdf. Presentazione cibo vino
2. Scheda analitica.
3. Scheda analitica vino(3)
4. Scheda analitica AIS.
5. Abbinamento cibo vino. PPT e Pdf.
6. Enologia. PPT e Pdf.
7. Vini speciali: vini aromatizzati e vini liquorosi. PPT e Pdf.
8. Schede vino AIS
9. Champagne e spumanti. PPT e Pdf.
10. Vini e piatti tipici della Brianza. PPT e Pdf.

11. Mi oriento nel mio territorio. PPT e pdf.
12. Rum, rhum, ron, cachaca.
13. Tequila e mezcal. PPT e Pdf.
14. Whisky & whiskey. PPT e Pdf.
15. I distillati di cereali. PPT e Pdf. Gin, whisky & whiskey, vodka. Distillati di riso. Shochu (Giappone), Choum (Cina), Tapuy (Filippine)
16. Gin. PPT e pdf.
17. Abbinamento cibo vino. Pdf.
18. Abbinamento cibo vino. PPT e Pdf.
19. Le acque detox. PPT e Pdf.
20. La birra . PPT e Pdf.
21. Distillati di vino e vinacce. PDF
22. Enogastronomia e società
23. Il menu

PRIMO QUADRIMESTRE

**MACROAREA ENOLOGIA E SOMMELLERIE LA VITE E IL VINO PPT E PDF ENOLOGIA
PAG. 184-217**

La vite, la fermentazione alcolica, la vinificazione, altre tecniche produttive. Classificazione dei vini, classificazione europea, vino e salute, l'etichetta del vino

**MACROAREA ENOLOGIA E SOMMELLERIE I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI PPT E PDF I VINI PASSITI E I
VINI SPECIALI PAG. 218 – 234**

Che cosa sono i vini passiti Che cosa sono i vini liquorosi Che cosa sono i vini spumanti Metodo classico, metodo charmat. Champagne

MACROAREA I DISTILLATI E I LIQUORI PPT E PDF I DISTILLATI E I LIQUORI PAG. 142-158

Distillazione e acqueviti Brandy, cognac, armagnac Grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila, Acquaviti di frutta, acquavite d'uva Calvados, liquori.

MACROAREA TECNICHE AVANZATE DI BAR LA BIRRA 116 -140 PPT E PDF LA BIRRA

Quali sono gli ingredienti della birra-Come si produce la birra-Come si classificano le birre
Quali sono i componenti della birra. Come si degusta la birra-Come si serve la birra

MACROAREA IL MENU E LE CARTE (DA SVOLGERE)PPT E PDF MENU. L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE

Presentazione, aspetti tecnici, gestionali, indicazioni. La carta delle vivande, il menu, la carta dei vini, la carta del bar, la carta esposta

MACROAREA ENOLOGIA E SOMMELLERIE I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI PPT E PDF I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI PAG. 218 – 234

Che cosa sono i vini passiti Che cosa sono i vini liquorosi Che cosa sono i vini spumanti Metodo classico, metodo charmat.Champagne

MACROAREA I DISTILLATI E I LIQUORI PPT E PDF I DISTILLATI E I LIQUORI PAG. 142-158

Distillazione e acqueviti Brandy, cognac, armagnac.Grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila,Acquaviti di frutta,acquavite d'uva Calvados, liquori.

MACROAREA TECNICHE AVANZATE DI BAR LA BIRRA 116 -140 PPT E PDF LA BIRRA

Quali sono gli ingredienti della birra Come si produce la birra. Come si classificano le birre Quali sono i componenti della birra. Come si degusta la birra. Come si serve la birra

MACROAREA IL MENU E LE CARTE (DA SVOLGERE)PPT E PDF MENU. L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE

Presentazione, aspetti tecnici, gestionali, indicazioni. La carta delle vivande, il menu, la carta dei vini, la carta del bar, la carta esposta

SECONDO QUADRIMESTRE

LA DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO PAG. 244-273

Presentazione. Esame visivo, esame olfattivo, esame- gusto olfattivo, considerazioni finali. Temperatura del vino. Abbinamento cibo-vino

MACROAREA TECNICHE AVANZATE DI BAR LE BEVANDE MISCELATEI COCKTAIL MONDIALI, PAG. 162 -180

DA SVOLGERE

Educazione civica PPT e pdf Enogastronomia e società

SAPERI DI ECCELLENZA

Menù digitale QR CodeCocktailIBA2024

SCHEDA SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: prof.ssa Nuzzi Monica

Nel corso dell'anno, la classe ha mostrato un atteggiamento generale non sempre responsabile nei riguardi dello studio e dell'applicazione richiesti; solo un numero ristretto di allievi ha maturato un'adeguata propensione verso gli impegni scolastici. Per quanto riguarda la partecipazione e il profitto specifici per la disciplina, la classe ha mostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche e formative non sempre sostenuto da un costante e proficuo studio; il quadro di apprendimento dei nuclei fondanti risulta quindi eterogeneo. Alcuni studenti hanno mostrato serietà, curiosità e impegno raggiungendo buoni risultati. Altri studenti si sono limitati all'acquisizione di una preparazione poco approfondita e non personalizzata. Un limitato gruppo di alunni presenta delle criticità a causa di un approccio non sempre fattivo al lavoro di classe. Si evidenzia per alcuni alunni, una difficoltà espositiva generalizzata, sia scritta sia orale. La classe non ha frequentato con regolarità tutte le lezioni; diversi alunni hanno fatto registrare una frequenza discontinua soprattutto in alcuni periodi dell'anno.

Metodologie adottate

Dalla programmazione disciplinare, concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (*Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022*) coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe.

La didattica (5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di enogastronomia) si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom* come scelte metodologiche; strumenti e materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo e affini grazie alla stesura di un'UdA multidisciplinare per poter promuovere l'acquisizione dei risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo (allegato 2G Articolo 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61). Sono state condotte 2 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono state previste 1 prova orale e 3 prove scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare. La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova di simulazione programmata per il 18/04/2024 è stata valutata collegialmente in ventesimi utilizzando la griglia approvata in Dipartimento.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

PROGRAMMA SVOLTO

UDA Alimentazione in situazioni fisiologiche [1, 2]

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno):

- linee guida per una sana alimentazione - • Valutazione dello stato nutrizionale - • IMC e tipo morfologico - • Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età (sezione 8):

- dieta del neonato e del lattante - • alimentazione complementare - • dieta del bambino • dieta dell'adolescente • dieta dell'adulto - • dieta dell'anziano

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza • dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea (Studio clinico epidemiologico 7 NAZIONI di Ancel Keys)
- dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • diete sostenibili

UDA La trasformazione degli alimenti [2, 3]

La conservazione degli alimenti (sezione 5)

- • la classificazione dei metodi di conservazione (metodi fisici, chimici, biologici)

Materiale web in classroom - Sezione Tecnologia alimentare - la conservazione degli alimenti

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi - • comunicare la qualità: il packaging, il packaging funzionale, il bio packaging, l'etichettatura, standard europeo per l'etichettatura dei prodotti alimentari

UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [3]

Procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP) (sezione 2)

- flow sheet della preparazione di un piatto, individuazione dei CP e CCP, azioni preventive e correttive

La contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3)

- i principali batteri responsabili di MTA -(infezioni e tossinfezioni da Salmonella spp., Staphylococcus spp., Bacillus cereus, Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria)
- i prioni (BSE), i virus (Epatiti A, E)
- le parassitosi intestinali (Toxoplasma, Anisakis, Tenia)
- normativa igienico-sanitaria

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti (sezione 4) (agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, radionuclidi)

UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [4, 5, 7]

Materiali web in classroom (sezione prodotti del territorio)

- la qualità di origine, i prodotti tipici tradizionali di un territorio, Atlante ERSAF dei prodotti tipici, presidi slow food
- qualità legale e qualità nutrizionale

UDA La trasformazione degli alimenti [1, 4, 6, 8]

Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori alimentari
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, prebiotici, probiotici)
- novel food
- alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA L'alimentazione in situazioni patologiche [1, 2, 3, 6]

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

Diabete, Obesità, Gotta, Osteoporosi

Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

RAA: fisiologia e meccanismi patologici per: intolleranze enzimatiche congenite (favismo e fenilchetonuria), celiachia, intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011

Materiali web in classroom (sezione allergie e intolleranze)

L'alimentazione nelle malattie tumorali (sezione 16)

I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED (sezione 16)

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

- ❖ Educazione civica: nell'ambito dell'UdA '*Informarsi e disinformarsi*' è stata considerata la tematica dei disturbi alimentari e delle carenze nutrizionali con lettura di documenti sui rischi delle malnutrizioni nella storia
- Percorso multidisciplinare: UdA del consiglio di classe 'Alimentazione e salute' abbinata al progetto City for care in collaborazione con ATS Brianza. Sono stati affrontati argomenti specifici sulla nutrizione preventiva nelle patologie con riferimento alla popolazione over 65 con la realizzazione pratica di ricette 'sane' create dagli alunni e relativi video registrati in laboratorio con esperto video maker per la divulgazione in rete tramite il sito di ATS al link del progetto City for Care

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

- Reg UE 2021/382 per la responsabilità OSA e la gestione del rischio degli ingredienti allergenici (approfondimento sezione 15)
- Frodi alimentari e la tutela del consumatore (sezione 1)
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile, il ruolo del microbioma (sezione 14)

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: prof.ssa Sfirro Celeste
Presentazione della classe: La classe 5C è composta da 11 alunni di cui 4 femmine e 7 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale
Competenze ed abilità raggiunte <ul style="list-style-type: none">• La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi• La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play• La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva• La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori• La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi• La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti• La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature• La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore• La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili• La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive
Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte Disponibilità a recuperare le prove pratiche insufficienti
Testo adottato: nessuno
Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Cooperative learning
- Problem-solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Verifiche pratiche

Interrogazioni e presentazioni power point per gli alunni con esonero

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominali e arti inferiori

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: UNIHOCKEY

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ATTIVITÀ DEL PLURISETTIMANALE:

- Trekking (Montevecchia)
- Karatè
- Primo soccorso

SECONDO QUADRIMESTRE

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI GRUPPO: ACROSPORT

- Costruzione di figure con base musicale

ATTIVITÀ DEL PLURISETTIMANALE:

- Muay Tahì
- Zumba fitness
- Corso di formazione sull'uso del DAE
- Corso per arbitro di calcio
- Corso di difesa personale con specialista

SCHEDA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Docente: prof. Piombo Fabrizio

Presentazione della classe:

La classe mostra un sufficiente livello di partecipazione e di interesse alla materia. A livello disciplinare, si presenta con una maggiore maturità professionale rispetto l'anno precedente.

Gli interventi durante le lezioni si svolgono in modo quasi sempre disciplinato anche se a volte

emergono alcuni aspetti di leggero disordine all'interno della classe che comunque si riesce a controllare e limitare.

La maggior parte degli alunni hanno sviluppato abilità pratiche e comportamentali necessarie per operare in ambienti ristorativi, come la gestione dello stress, la comunicazione efficace, la collaborazione di squadra e la risoluzione dei problemi.

Riguardo all'aspetto didattico gli alunni hanno dimostrato di avere capacità di ascolto e di concentrazione in classe come in laboratorio. L'impegno e l'attenzione risultano regolari e proficui per la maggior parte degli alunni, alcuni hanno bisogno di maggiori sollecitazioni, richiami ed interventi individualizzati, perché incontrano difficoltà durante il percorso. Quasi tutti gli studenti seguono con assiduità ed in maniera proficua le attività didattiche, tuttavia solo alcuni si impegnano nello studio sufficientemente. Gli interventi didattici di recupero saranno attuati nella forma e nei tempi adatti al conseguimento delle competenze. Il gruppo classe risulta in genere abbastanza omogeneo e gli alunni mantengono tra loro rapporti positivi

Pertanto, nonostante l'obiettivo e le competenze siano comuni per quasi tutti gli allievi, durante il percorso alcune attività saranno calibrate per rispondere alle diverse esigenze curricolari

Testo adottato e altri strumenti e materiali didattici

- Libro in adozione: Cucinabile "corso avanzato" per il 3°4°5° anno (Tomo A sapere e Tomo B saper fare)
- Strumenti e Materiali: G suite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.
- Institut Paul Bocuse. La scuola dell'eccellenza culinaria.

Metodologie adottate

Dalla programmazione disciplinare, concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022) coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe.

La didattica (6 ore settimanali di cui 2 di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione) si è basata sulla didattica laboratoriale, lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni guidate, lezione dialogata/interattiva, brain Storming, problem solving, lezione integrata, didattica per progetti, compiti a casa; strumenti e materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. Sono state condotte 2 prove scritte di cui 1 simulazione di seconda prova interdisciplinare, 1 prova orale e 3 prove pratiche nel I quadrimestre; per il secondo quadrimestre sono state previste 2 simulazioni di seconda interdisciplinare, 3 prove orali e 3 pratiche. Le valutazioni delle verifiche sono state effettuate seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova di simulazione programmata per il 18/04/2024 è stata valutata collegialmente in ventesimi utilizzando la griglia approvata in Dipartimento

PROGRAMMA SVOLTO IN RIFERIMENTO AI NUCLEI TEMATICI D'INDIRIZZO INDICATI PER CIASCUNA UDA E IN FUNZIONE DEGLI OBIETTIVI DELLA PROVA D'ESAME

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

UDA LE AZIENDE RISTORATIVE

Le società di catering e i servizi di banqueting

Le aziende di banqueting

Tipologie di banqueting

Le aziende ristorative e il servizio di banqueting

Adempimenti legislativi delle società di catering e banqueting

Adempimenti legislativi e luoghi del banqueting

UDA LA PIANIFICAZIONE DELLE RISORSE UMANE NELLE FORME RISTORATIVE

L'organizzazione del personale

Le imprese di servizi

il cliente: consumatore e produttore, le caratteristiche del servizio

La gestione delle risorse umane

Il metodo dello staff management

Definire l'organizzazione del personale

Predisporre l'analisi dei processi

Collocare le risorse umane

La job description del settore ristorativo

La quantificazione e l'assunzione del personale CCNL) I turni di servizio: planning

L'organizzazione nella produzione del pasto

Imprevisti da evitare con una corretta programmazione

La tecnica dell'assemblaggio e le diverse applicazioni nella cucina veloce e nella cucina gourmet

L'organizzazione nel momento del servizio

Le risorse umane

L'organigramma del personale

Food & beverage manager

Executive chef

Chef de cuisine

Chef tecnologo

Sous chef

Chef de partie

Chef saucier

Chef rotisseur

Chef poissonier

Chef entremetier

Chef garde manger

Chef patissier

Commis de cuisine

Lavapiatti

Le figure professionali di sala

Il maitre

Il somelier

L'organizzazione di un evento e la scelta del menù

Il modello organizzativo del banqueting

Il banqueting manager

Le mansioni del banqueting manager

L'addetto alle vendite

Il contratto di banqueting

Lo chef e la sua brigata

Il servizio al tavolo e a buffet

Progettare i menu

Criteria per la selezione dei piatti

Menu per cene di gala

Menu per meeting e congressi

Menu per coffee break

Menu per inaugurazione ed eventi

Menu per aperitivi

Menu per cerimonie

Regole per la stesura dei menu

UDA - L' ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL REPARTO PRODUZIONE

Il layout del settore cucina e le nuove tecnologie

L'impresa ristorativa e i suoi spazi

Spazio alla cucina professionale

La tecnologia in cucina

I vantaggi della tecnologia nelle apparecchiature

La cucina a bassa temperatura

La cottura sottovuoto diretta e indiretta

La tecnologia nel back office e nel front office

I software di settore

SECONDO QUADRIMESTRE

Gli aspetti gestionali del reparto produzione

Il budget

L'economato

Programmazione delle ordinazioni per una corretta gestione delle scorte

I fornitori

La gestione dello stoccaggio

La documentazione obbligatoria

La modulistica interna

Il food cost

Gli obiettivi di un'azienda ristorativa

La fidelizzazione della clientela

Costi, ricavo e profitto in un'azienda ristorativa

Il prezzo del piatto

La manodopera e il prime cost

La tecnologia e la tecnica per la riduzione dei costi

Determinazione del prezzo anche in base alla domanda

I prezzi in base alla concorrenza

UDA -I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE, LAVORAZIONE E PRESENTAZIONE

I prodotti certificati

La classificazione degli alimenti

Il gruppo degli alimenti

Le gamme nelle forme ristorative

La scelta dei prodotti

Le certificazioni ufficiali

DOP, IGP, STG, i prodotti biologici, PAT

le certificazioni non ufficiali

le certificazioni locali

gli ingredienti a filiera corta

Le associazioni di categoria

La qualità sensoriale dei prodotti e dei piatti

L' analisi sensoriale descrittiva

Strumenti per l'analisi sensoriale descrittiva

Scheda degustazione

Tipologie di degustazione

Valutazione oggettiva dei piatti

Percezione degli aromi

UDA - I PROCESSI A TUTELA DELLA SALUTE

HACCP e l'azienda ristorativa

Le certificazioni di processo a tutela della salute

Il sistema HACCP

La nuova direttiva europea 2016/C 278/01

Le quattro condizioni dell'HACCP

I sette principi dell'HACCP

Il piano di autocontrollo

Il diagramma di flusso

Il cliente con intolleranze alimentari

Requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine

Strutture e attrezzature

Materie prime e selezioni dei fornitori

Stoccaggio dei prodotti gluten free

L'organizzazione in cucina

Precauzioni per evitare contaminazioni

Argomenti svolti in laboratorio di Cucina

L'arte bianca

Gli ingredienti fondamentali

Il lievito

La farina

L'acqua

Gli altri ingredienti

Gli impasti in cucina e in pasticceria

La pasta frolla

Crostate

Biscotti di frolla

Le pastelle per friggere

La pastella per crespelle

Crespelle con ricotta e zucca

La pasta choux

Bigné

Le masse montate

Le torte

Le decorazioni delle torte moderne

Lo zucchero cotto

La meringa

I dolci al cucchiaio

Le mousse

Le bavaresi

Il cioccolato

Le tecniche di temperaggio

Le uova decorate

Le cucine extraeuropee

Giappone

Involtini di pesce crudo (sushi)

Teriyaki di pollo

Cheesecake in stile soufflé

Cina

Involtini primavera

Pollo alle mandorle

Ravioli al vapore

La pasta tipica eccellenza italiana

Gli sfarinati

Gli sfarinati gluten free

Gli sfarinati di grano

Le paste alimentari

La pastificazione industriale

Carbonara, cacio e pepe

La pasta fresca

La cottura della pasta

Le paste fresche ripiene

Il riso

Risotto con crema di asparagi

La carne

Classificazione e caratteristiche merceologiche

I tagli al minuto del maiale

Costine di maiale con salsa barbecue cotte a bassa temperatura

La carne cunicola

Coniglio alla cacciatora

I prodotti ittici

Classificazione dei prodotti ittici

Valore nutrizionale

La freschezza dei pesci

La tracciabilità

Come conservare il pesce

La gestione dei prodotti ittici nelle aziende ristorative

Le tecniche di preparazione e cottura

Sogliola alla mugnaia

Rombo chiodato court bouillon

Salmonе marinato

Pasta fagioli e scampi

Spaghetti alle vongole

Linguine alle cozze

Le marinate

Marinate crude

Marinate cotte

Marinate istantanee

Le marinate: petto di pollo/orata cottura sottovuoto con verdure di stagione

La cucina gourmet

La cucina francese

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

- Educazione civica: nell'ambito dell'UdA 'Informarsi e disinformarsi' è stata considerata la tematica della contraffazione dei prodotti agro alimentari, con la lettura di articoli " il falso made in italy."
- Percorso multidisciplinare: UdA del consiglio di classe 'Alimentazione e salute' abbinata al progetto City for care in collaborazione con ATS Brianza. Sono stati affrontati argomenti specifici sulla nutrizione preventiva nelle patologie con riferimento alla popolazione over 65 con la realizzazione pratica di ricette 'sane' create dagli alunni e relativi video registrati in laboratorio con esperto video maker per la divulgazione in rete tramite il sito di ATS al link del progetto City for Care

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

La qualità del made in italy nel settore agroalimentare di cui all'art. 4, comma 49-bis, della Legge del 24 dicembre 2003, n. 350

Le novità del Codex Alimentarius 2023

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: prof.ssa Marrella Antonella

Presentazione della classe:

La classe si compone di 11 alunni. In questo anno scolastico è stato inserito un alunno proveniente da altro istituto. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, ma il livello di partecipazione e collaborazione non è stato per tutti costante: un piccolissimo gruppo ha mantenuto un impegno continuo, la restante parte ha mostrato superficialità alle attività proposte limitando lo studio in prossimità delle verifiche e infine un alunno ha mostrato nel corso dell'anno un evidente disinteresse per la disciplina. L'impegno nello studio a casa non è stato costante e adeguato per tutti. La frequenza alle lezioni è stata regolare solo per alcuni.

<p>Competenze raggiunte:</p> <p>Una piccola parte degli alunni grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà di conseguire un metodo di studio autonomo, ha raggiunto in modo discreto le competenze e le abilità stabilite per la classe quinta dell'indirizzo di studi; la restante parte ha maturato conoscenze e competenze in misura sufficiente</p>
<p>Eventuali attività di approfondimento svolte:</p> <p>La classe ha partecipato ad alcuni incontri con esperti esterni affrontando tematiche oggetto della materia di studio come: gli elementi base per la predisposizione di un business plan, gli enti del welfare, simulazione di un colloquio di lavoro.</p>
<p>Testi adottati: Titolo: Gestire le impre ricettive up 3 . Enogastronomia – Sala e vendita Autori: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello Editore: Rizzoli education - Tramontana</p>
<p>Numero di ore settimanali: 4</p>
<p>Metodologie adottate: Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni dialogate/interattive</p>
<p>Verifiche: le modalità di verifica utilizzate sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scritte: mirate a verificare la capacità di sintesi e di rielaborazione - orali: mirate a stimolare e migliorare la comunicazione e il linguaggio specifico della disciplina <p>Primo quadrimestre sono state effettuate: n. 5 di cui tre scritte e due orali</p> <p>Secondo quadrimestre sono state effettuate: n. 4 di cui due scritti e due orali</p>
<p>Criteri di valutazione:</p> <p>Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.</p>

Nell'affrontare gli argomenti della disciplina compatibilmente a quanto previsto, si è tenuto conto di diversi nuclei tematici specificatamente dei seguenti:

- **Nuclei tematici 1 - 2:** Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

- **Nucleo tematico 5 - 7:** Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. Raccolta e modalità di trattamento e di trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy. Forme di modalità di comunicazione nei diversi contesti sociali e di lavoro.
- **Nucleo tematico 4 - 6:** Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
- **Nucleo tematico 8:** Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

Ripasso del BILANCIO D’ESERCIZIO:

- Principi fondamentali per la redazione del bilancio d’esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio artt. 2424 – 2425- 2426).
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale – Finanziaria ed Economica.

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Quando una scelta imprenditoriale può essere considerata strategica e i fattori da cui dipende la strategia dell’impresa.
- Differenza tra la vision e la mission dell’impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo e le cinque forze di Porter
- Il controllo di gestione.

IL BUDGET

- Definizione di budget, differenza tra budget e bilancio di esercizio; come si articola un budget
- Come si redige un budget degli investimenti e quello economico
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO B: IL MARKETING

IL MARKETING E SUOI ASPETTI GENERALI

- Definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Il marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

Le fasi del marketing strategico: l'analisi interna ed esterna, la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETIN OPERATIVO

- Il marketing mix e le leve del marketing
- La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
- La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
- La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
- La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

IL WEB MARKETING e gli strumenti del web marketing

IL MARKETIN PLAN

- Cosa è e da cosa è composto il marketing plan di una piccola impresa

IL BUSINESS PLAN

- L'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto e la sua fattibilità.
- Il contenuto e le parti del business plan.
- Principali indici di bilancio: R.O.E., R.O.I., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto.

Argomenti che saranno sviluppati tra aprile e maggio

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
Italiano e Storia (Coordinatore)	Messina Santina	<i>Santina Messina</i>
Inglese	Colombo Anna Maria	<i>Anna Maria Colombo</i>
Francese	Casati Daniela	<i>Daniela Casati</i>
Matematica	Magni Laura	<i>Laura Magni</i>
Scienze Motorie	Sfirro Celeste	<i>Celeste Sfirro</i>
DTA	Marrella Antonella	<i>Antonella Marrella</i>
IRC	Tagliaferri Giovanni	<i>Giovanni Tagliaferri</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Nuzzi Monica	<i>Monica Nuzzi</i>
Lab. Cucina	Piombo Fabrizio	<i>Fabrizio Piombo</i>
Lab. Sala	Ricciardi Tommaso	<i>Tommaso Ricciardi</i>
Sostegno	Gallidoro Sara	<i>Sara Gallidoro</i>
Sostegno	Triolo Alessia	<i>Alessia Triolo</i>
Sostegno	Pellizzi Francesco	<i>Francesco Pellizzi</i>



