



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO a.s. 2021/2022

CLASSE

V B/G

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA e SERVIZI DI SALA E VENDITA

Approvato: 11 Maggio 2021

Affisso all'albo: 15 Maggio 2021

Docente Coordinatore di classe:

Prof.ssa Grazia Brambilla

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4°e 5°anno	
BRAMBILLA GRAZIA (Coordinatore)	LINGUA INGLESE	SI (5B) NO (5G)	
LOREFICE GIUSEPPE	ITALIANO/ STORIA	NO	
BOSCACCI SARA	MATEMATICA	SI	
ISELLA FRANCESCA	LINGUA FRANCESE	SI (5B)	
CASATI DANIELA	LINGUA FRANCESE	SI (5G)	
PITTON MICHELA	LINGUA SPAGNOLA	SI	
BRESCIANI NICOLETTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO (5B)	
QUARELLO CATERINA FEDERICA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI (5G)	
MAGGIONI M.MONICA sostituita da ALTIERI ALBERTO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA/ EDUCAZIONE CIVICA	SI (5B)	
RIGO EMANUELA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA/ EDUCAZIONE CIVICA	SI (5G)	
VIGNAROLI LAURA	IRC	NO	
TOMAINI ALESSANDRA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	SI (5B)	
MICELI VALENTINA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SI (5B)	
ZIZZO GIORDANO	LABORATORIO SALA/VENDITA	NO(5G)	
SERRAPICA ILARIA	LABORATORIO CUCINA	SI (5G)	

SABATINO GIAMBATTISTA	SCIENZE MOTORIE	SI	
GALLIDORO SARA	SOSTEGNO	SI	
GUARENTE MAURIZIO	SOSTEGNO	NO	
PELLIZZI FRANCESCO	SOSTEGNO	SI	

SOMMARIO

1. Breve storia e presentazione della classe
2. Criteri di valutazione comuni
3. Profilo atteso in uscita
4. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
5. Attività curriculari ed extra curriculari
6. Attività di Cittadinanza e Costituzione / Attività di Educazione Civica
7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
8. Programmi disciplinari
9. Tracce elaborati (1^a e 2^a prova)
10. Griglia di valutazione colloquio
11. Tabella di conversione credito scolastico

1. BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe articolata 5B/G è composta da 13 studenti, 7 d'indirizzo Accoglienza turistica, 6 d'indirizzo Sala/Vendita; di questi due studenti sono subentrati nella classe quest'anno, uno per indirizzo, provenienti da altri istituti.

La classe presenta doppia articolazione sulla seconda lingua: 10 studenti seguono francese, tre spagnolo.

Un gruppo di alunni nel corso del triennio ha lavorato con impegno e costanza, sia nel lavoro in classe che a casa, maturando buone conoscenze e competenze che hanno permesso loro un'autonoma rielaborazione dei contenuti; l'atteggiamento è stato collaborativo e propositivo verso le attività didattiche ordinarie, un poco meno verso gli impegni extracurricolari facoltativi. I risultati conseguiti sono stati buoni.

La restante parte della classe ha raggiunto risultati modesti a causa di una frequenza poco regolare, specie in alcune materie, e di uno studio non costante, finalizzato alla mera sufficienza didattica; per questi motivi, le conoscenze e competenze acquisite da questi studenti sono globalmente sufficienti.

Dal punto di vista disciplinare, la maggior parte degli studenti ha mantenuto un comportamento generalmente corretto sia nei confronti dei docenti che del regolamento d'istituto e delle norme di convivenza civile.

In pochi casi, si è registrato un comportamento non sempre corretto e responsabile verso alcuni docenti.

Per l'eventuale presenza nel gruppo classe di studenti 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.

2. CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI:

LA 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.

3. PROFILO ATTESO IN USCITA

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:

- a) utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- b) organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- c) applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- d) utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- e) comunicare in almeno due lingue straniere;
- f) reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- g) attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- h) 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.

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

Il Tecnico dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale deve essere in grado di:

- a) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- b) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera;
- c) integrare competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- d) valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove

tendenze di filiera;

e) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

f) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Diplomato nei servizi di accoglienza turistica è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

a) Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera

b) Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

c) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio

d) Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Diplomato nei Servizi di Sala e Vendita è in grado di svolgere:

a) attività operative e gestionali nell'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

b) di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande; di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;

c) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;

d) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

e) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE SULLE QUALI SI E' 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>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>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</p> <p><i>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</i></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di 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>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><i>Storia (Competenze storico-sociali)</i></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><i>Matematica (Competenze matematico- scientifiche)</i></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>
---	--

4. 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 buono per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

5. ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno sono state proposte le seguenti attività non obbligatorie:

- **Sportello COUNSELING** (partecipazione libera)
- **Fumagalli Social** (partecipazione libera)
- **PET** (partecipazione libera)
- **PROGETTO: SI CUCINA SEMPRE PENSANDO A QUALCUNO** (partecipazione libera)

ORIENTAMENTO

- Incontro con il Consorzio Grana Padano tenutosi il 18/01/2022 di 1.30
- Incontro con il Dirigente Lanfranconi per la presentazione degli Istituti Tecnici Superiori dei due indirizzi Agroalimentari che Confindustria propone nelle provincie di Lecco e Sondrio: 1- Controlli qualità e filiera 2 – Marketing, tenutosi il 18/03/2022 di 1.30
- Incontro con esperto Sig. Annibale Rocca, titolare di Rocca Ricevimenti di Casatenovo, sull'organizzazione di eventi, tenutosi il 22/03/22 di 2 ore.
- Visita a Villa Lattuada, dimora storica di Casatenovo e sede di ricevimenti ed eventi, 07/04/22 della durata di 2 ore

6. ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE/ EDUCAZIONE CIVICA

Fare riferimento alla SCHEDA MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA all'interno dei programmi svolti.

7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PERL'ORIENTAMENTO

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi di 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 primobiennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

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.

Settore Accoglienza Turistica:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere.

ATTIVITÀ SVOLTE E PCTO

Gli alunni hanno svolto nel triennio un numero congruo di ore di attività di stage. Alcune particolarmente significative, documentate nella registrazione effettuata sul portale SIDI.

Causa pandemia non sempre è stato possibile realizzare le attività PCTO preventivate. Per recuperare tali ore sono state svolte delle UDA interdisciplinari come project work: Il quarto anno è stato realizzato il progetto Ecoschool sull'acqua, riciclo e sostenibilità, che ha portato alla realizzazione di un questionario somministrato a tutta la scuola e l'attività "A spasso per..." per la costruzione di itinerari turistici.

Il materiale relativo alle attività ed al monte ore effettivamente frequentato dai singoli alunni è messo a disposizione del Presidente della Commissione dell'esame di Stato.

Tra le esperienze più significative della classe terza si segnala:

- accoglienza elezione rappresentanti genitori 15/10/2019;
- corso sulla sicurezza: 4 ore
- accoglienza ricevimento genitori 29/11/2019
- introduzione al mondo del lavoro - CGIL Lecco 13 febbraio 2020;
- pranzi realizzati per la RSA Monticello;
- esperienza di stage presso strutture alberghiere (durante l'estate o posticipata al quarto anno)

Tra le esperienze più significative della classe quarta si segnalano:

- Incontro CCIA Lecco iscrizione PRI delle aziende 9/12/2019: 2 ore;
- Incontro sul Microbiota del 29/03/2019 2 ore;
- Incontro a distanza con il CREA di Roma 30/11 e 2/12/2020: 1.30
- "A spasso per " circa 20;
- Redazione questionario Eco-school 20 ore

Tra le esperienze più significative della classe quinta si segnalano:

- Project work CCIA COMO: "Ho una business idea" Incontro di 2 ore CCIA Lecco sulla redazione di un business plan 12/11/2021 (a seguire 60 ore curricolari 5^B; 30 ore curricolari +lavoro a casa 5^G).
- "A spasso per "progetto effettuato sia in orario curricolare che extra (solo 5B -1 ora) con tour operator della zona con realizzazione di pacchetti turistici come prodotto finale
- Incontro CCIA di Lecco "Nuovi contratti, vecchi trucchi" 19/11/21 di 2 ore

- Progetto “School Magic Sound-web radio speaker.com” con Travel Agent per la produzione di un podcast relativo all’esperienza di stage e successiva messa in onda 18/01/2022 di 1 ora (5^B)
- Incontro con Consorzio Grana Padano 18/01/2022 di 1,30 ora (5^G)
- Mostra mercato Monastero di Missaglia (5^B) 03/04/2022
- Presenza sul territorio durante i mercatini di Natale
- Partecipazione a cene.
- Partecipazione a Open Day
- Incontro con l’AIDO previsto per il 31/05/2020.

8. PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

SCHEDA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: GIUSEPPE LOREFICE

Presentazione della classe: la classe è composta da 13 alunni, di cui 8 femmine e 5 maschi.

Nel complesso, la classe segue le lezioni di Italiano con attenzione, non ci sono elementi di disturbo anche se scarsa è la partecipazione spontanea all'interazione col docente, se non sotto pressante stimolo dello stesso. Le indicazioni del docente vengono generalmente eseguite in modo puntuale. La preparazione di base della classe è discreta. Si nota una certa difficoltà nell'elaborazione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio ma anche le grandi tematiche di attualità, verso le quali gli studenti sembrano completamente digiuni. La medesima difficoltà di riflessione critica si manifesta nella produzione scritta, dove si accompagna a carenze morfo-sintattiche e lessicali pregresse e stratificate.

Molto apprezzate sono risultate le tematiche della poesia di fine Ottocento e degli inizi del Novecento.

Competenze ed abilità raggiunte: nel complesso, gli alunni sono in grado di identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed europea dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla metà del Novecento. In quest'arco di tempo, gli studenti riescono ad individuare quali autori e quali opere letterarie sono risultati caratterizzanti una determinata fase culturale.

Gli alunni sono in grado di argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate, redigono testi espositivi ed argomentativi su specifiche tematiche proposte, identificano le relazioni esistenti tra diverse espressioni culturali e letterarie.

Metodologie adottate: nel corso dell'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 è stata sperimentata una outdoor learning sfruttando gli spazi esterni pertinenti all'Istituto. In generale è stata sempre prediletta la lettura diretta dei testi accompagnata dall'analisi e dall'interpretazione.

Testi adottati: A. RONCORONI ET ALII, *Le porte della letteratura (vol. 3)*, Mondadori Education, 2017.

Altri strumenti didattici: materiale digitale, audiovisivi, Google Classroom, LIM

Numero di ore settimanali: 4

Verifiche: la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semi-strutturate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise, ricerche.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questodocumento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Positivismo, Naturalismo, Verismo

- Giovanni Verga

Lecture:

- *Gervaise e l'acquavite*, di E. Zola

- *Rosso Malpelo*, di G. Verga

- *I Malavoglia* di G. Verga (brani scelti: "La famiglia Malavoglia", "Il contrasto tra nonno e nipote", "L'addio di 'Ntoni")

- Decadentismo e Simbolismo

- Giovanni Pascoli

Lecture:

- *Corrispondenze*, di C. Baudelaire

- *L'albatro*, di C. Baudelaire

- *Lavandare*, di G. Pascoli

- *Il fanciullino*, di G. Pascoli

- *X Agosto*, di G. Pascoli

- *Il gelsomino notturno*, di G. Pascoli

- Giosuè Carducci

Lecture:

- *Inno a Satana*

- *Congedo*

- *Pianto antico*

- Gabriele D'Annunzio

Lecture:

- *Meriggio*

- *L'attesa dell'amante* (da "Il piacere")

- *La pioggia nel pineto*

SECONDO QUADRIMESTRE

- Futurismo e Crepuscolarismo

- Filippo Tommaso Marinetti

Lecture:

- *Manifesto del Futurismo*
- *Manifesto tecnico della letteratura futurista*
- *Il bombardamento di Adrianopoli*

- Aldo Palazzeschi

Lecture:

- *E lasciatemi divertire*

- Guido Gozzano

Lecture:

- *La signorina Felicita ovvero la felicità*

- Luigi Pirandello

Lecture:

- *L'umorismo*
- *Uno, nessuno e centomila* (cap. I)
- *Un paradossale lieto fine* (da "Uno, nessuno e centomila")
- *Il treno ha fischiato*
- *Personaggi contro Attori* (da "Sei personaggi in cerca d'autore")

- Italo Svevo

Lecture:

- *Prefazione e Preambolo de La coscienza di Zeno*
- *L'ultima sigaretta*
- *Lo schiaffo del padre*

- Giuseppe Ungaretti

Lecture:

- *Veglia*
- *Fratelli*
- *Sono una creatura*
- *Soldati*

- L'Ermetismo

- Salvatore Quasimodo

Lecture:

- *Ed è subito sera*

- *Alle fronde dei salici*

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

- Eugenio Montale

Lecture:

- *Non chiederci la parola*

- *Merigiare pallido e assorto*

- *Spesso il male di vivere ho incontrato*

- Il Neorealismo

- Cesare Pavese

Lecture:

- *E dei caduti che facciamo?* (da "La casa in collina")

- Pier Paolo Pasolini

Lecture:

- *Il Ferrobedò* (da "Ragazzi di vita", cap. 1)

SCHEDA DI STORIA

Docente: GIUSEPPE LOREFICE

Presentazione della classe: la classe è composta da 13 alunni, di cui 8 femmine e 5 maschi.

Nel complesso, la classe segue le lezioni di Storia con attenzione, non ci sono elementi di disturbo anche se scarsa è la partecipazione spontanea all'interazione col docente, se non sotto pressante stimolo dello stesso. Le indicazioni del docente vengono generalmente eseguite in modo puntuale. La preparazione di base della classe è discreta. Si nota una certa difficoltà nell'elaborazione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio ma anche le grandi tematiche di attualità, verso le quali gli studenti sembrano completamente digiuni.

Un discreto interesse è stato riscontrato relativamente alla condizione femminile nel periodo fascista e alle questioni razziali sorte in seno ai totalitarismi.

Competenze ed abilità raggiunte: nel complesso, gli alunni sono in grado di ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; riconoscere contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

Metodologie adottate: nel corso dell'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 è stata sperimentata una outdoor learning sfruttando gli spazi esterni pertinenti all'Istituto. In diverse circostanze le lezioni sono state supportate dalla visione di video documentaristici.

Testi adottati: DE VECCHI – GIOVANNETTI, *La nostra avventura (vol. 3)*, Pearson, 2016.

Altri strumenti didattici: materiale digitale, audiovisivi, Google Classroom, LIM

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche: la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semi-strutturate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise, ricerche.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questodocumento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Sviluppo industriale e società di massa
- Le potenze europee tra Otto e Novecento
La Germania di Bismarck
- L'età giolittiana
Riforme sociali
Differenze fra nord e sud
Colonialismo
- Le cause di lungo periodo della Prima Guerra Mondiale
- Una guerra di trincea
- L'Italia divisa tra neutralisti ed interventisti
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
Il ritiro della Russia
La disfatta di Caporetto
L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- La Conferenza di Parigi
I punti di Wilson
La punizione della Germania
- I mandati in Medio Oriente e l'Asia
Il genocidio degli armeni (visione del film "La masseria delle allodole")
- Le Rivoluzioni del 1917 in Russia
- I bolscevichi al potere e la nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin

SECONDO QUADRIMESTRE

- La crisi del dopoguerra in Italia e il "biennio rosso"
L'impresa di Fiume
- Il fascismo al potere
Lo squadristico
La marcia su Roma
- Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
Il delitto Matteotti
- Un regime totalitario
La propaganda
La condizione femminile
I Patti Lateranensi
Le leggi razziali

- La politica economica ed estera del fascismo
Obiettivo autarchia
L'alleanza con la Germania nazista
- La crisi economica del 1929
Il crollo di Wall Street
- Il New Deal
- La Germania nel dopoguerra
La Repubblica di Weimar
- Il nazismo al potere
Il razzismo e l'antisemitismo di Hitler
Il totalitarismo nazista
- La politica economica ed estera della Germania
Il concetto di "spazio vitale"
- La Seconda guerra mondiale
L'aggressività della Germania
La "guerra parallela" dell'Italia
L'Operazione Barbarossa
Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti
- Il dominio nazifascista in Europa e la Shoah
- La caduta del fascismo, la Resistenza e la Liberazione
- La fine della guerra

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

- Le eredità della guerra
I morti, i profughi, gli eccidi, le foibe
Il processo di Norimberga
L'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*
- La guerra fredda
La "cortina di ferro"
Il "piano Marshall" e la Nato
Il mondo bipolare
L'equilibrio del terrore
La guerra di Corea
La crisi dei missili di Cuba
- L'idea di un'Europa unita
La Comunità economica europea

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Boscacci Sara

Presentazione della classe: La classe è articolata nell'indirizzo di sala e accoglienza. La parte di accoglienza, nonostante le difficoltà nella materia segue le lezioni in modo attivo, aprendosi al dialogo e alla costruzione di un buon rapporto educativo. Sebbene lo studio a casa sia spesso frammentario vi è l'interesse al miglioramento e alla comprensione.

La parte di sala ha, con qualche eccezione, l'atteggiamento opposto: gli alunni, pur non avendo le stesse difficoltà delle compagne dell'altro indirizzo, ed essendo più portati per la materia, saltano frequentemente le lezioni, non partecipano alle attività in classe e rendono spesso difficile il dialogo. Solo negli ultimi mesi di quest'anno si è visto uno sforzo volto a migliorare sia l'atteggiamento sia il profitto.

Si sottolinea inoltre l'inserimento quest'anno di due alunni, non provenienti dal nostro istituto, con numerose lacune riguardo alla programmazione ed alle procedure di calcolo, che ha rallentato a inizio anno l'attività didattica, rendendo necessario un ripasso approfondito degli argomenti del quarto anno.

Competenze e abilità raggiunte:

Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo.

Stabilire il dominio di funzioni algebriche o trascendenti (logaritmiche ed esponenziali), le intersezioni e il segno di funzioni razionali intere e fratte e semplici irrazionali.

Calcolare limiti di funzioni e individuare asintoti.

Calcolare le derivate prima e seconda con le regole di derivazione.

Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.

Rappresentare correttamente nel piano funzioni reali di variabile reale razionali intere e fratte, irrazionali semplici e trascendenti semplici.

Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazioni, simulazioni, problem solving.

Testi adottati: "Colori della matematica, edizione bianca. Per il secondo biennio degli istituti alberghieri", Volume A, Leonardo Sasso Ilaria Fragni, Ed. Dea scuola.

Altri strumenti didattici: Materiale in PDF caricato sulla Classroom, simulatore prove invalsi.

Numero di ore settimanali: 3h

Verifiche: Verifiche scritte 3, verifiche orali 1

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

- Ripasso argomenti anni precedenti (equazione e disequazioni, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti)
- Lettura dei grafici
- Definizione e concetto di derivata (anche da un punto di vista geometrico)
- Regole di derivazione
- Calcolo della retta tangente
- Simulazione prove invalsi (ripasso di probabilità e statistica)

SECONDO QUADRIMESTRE

- Punti stazionari: definizione, classificazione e calcolo
- Derivata seconda e punti di flesso
- Lettura sul grafico di derivata prima e seconda
- Studio completo di semplici funzioni
- Problemi di ottimizzazione

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

Ripasso ed esercizi di consolidamento.

SCHEDA DI INGLESE

Docente: BRAMBILLA GRAZIA

Presentazione della classe:

- Competenze ed abilità raggiunte: La maggior parte degli studenti è in grado di esprimersi in modo sostanzialmente corretto in contesti comunicativi di livello B1+ in merito alle situazioni dell'accoglienza turistica e dei Servizi di sala e vendita, evidenziando una buona capacità di espressione e di interazione comunicativa.

Il considerevole numero di ore dedicate alla preparazione alle prove INVALSI ha permesso la revisione delle strutture morfosintattiche della L2, in particolare il potenziamento del lessico anche non di settore, affrontando anche testi di livello B2, specie relativamente alle abilità di *reading, listening*.

- Gli studenti di Accoglienza hanno svolto lavori di approfondimento individuale in riferimento a itinerari di visita tramite presentazioni multimediali, partendo dagli spunti offerti dal libro di testo.
- Gli studenti di Sala hanno approfondito il concetto di piramide alimentare nei vari paesi del mondo; il concetto di cibo biologico e ogm; hanno riflettuto sugli effetti a medio e lungo termine dell'alcohol, hanno preparato e presentato in powerpoint un cocktail a scelta.
- Il programma di Accoglienza è stato svolto con il supporto del docente di Sostegno, Professor Guarente Maurizio, in quanto le ore di lezione sono state in contemporanea con il gruppo di SALA. Per questa ragione, la docente ha usufruito di un'ora settimanale aggiuntiva che ha svolto durante il primo quadrimestre con il gruppo SALA in compresenza con SCIENZE DEGLI ALIMENTI, referente Professoressa Caterina Federica Quarello; durante il secondo quadrimestre con il gruppo ACCOGLIENZA in compresenza con ACCOGLIENZA TURISTICA, referente Professoressa Valentina Miceli.

La compresenza si è rivelata estremamente proficua per tutti, studenti ed insegnanti.

Metodologie adottate:

Lezione frontale dialogata

Cooperative learning

Lavoro di laboratorio

Presentazioni scritte/ orali individuali

Testi adottati:

Read, Tornior, Coletto, Map the World English for Tourism, Edisco (ACCOGLIENZA)

Morris, Well Done: Catering: Service, Eli (SALA)

Gallagher, Saluzzi, Essential Grammar and Vocabulary Trainer, Pearson Longman

D'Andria, Gralton, Complete Invalsi 2.0, Helbling

Altri strumenti didattici: Uso del laboratorio, siti internet, presentazioni powerpoint, GSuite.

Numero di ore settimanali: 3 (+ 1 a gruppi alterni 1^ e 2^ quadrimestre)

Verifiche: 2 scritte, 2 orali

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

INGLESE ACCOGLIENZA

PRIMO QUADRIMESTRE

My Internship report

Sustainability in Restaurant Service and Hospitality:

Preparazione di un lavoro Powerpoint a coppie con approfondimento su argomenti specifici dell'indirizzo.

Realizzazione in laboratorio: lavoro powerpoint a piccoli gruppi sulla sostenibilità nel settore Accoglienza.

Ethical Code of Behaviour: what is it?

An Overview of the local area in preparation to the visit to a historical house, Villa Lattuada in Casatenovo: le ville di delizie.

How to write a tour / itinerary Lexicon and linguistic strategies to persuade the reader.

How to describe a hotel

How to describe a landmark

How to talk about facilities and services

Typologies of tourism in Northern European Countries.

Cities of South Europe.

Educazione civica: (3 ore)

Fake news: how to spot them: some tips. videos on how to spot fakes

Lesson on Holocaust Memory Day. (1 ora)

SECONDO QUADRIMESTRE

Mountains of Europe

Seas, lakes and Islands of Europe.

The phenomenon of tourism in the northern and southern countries of Europe

Describing a city: pattern and phraseology

Powerpoint presentation of a European city: Amsterdam, Barcelona, Madrid, Lisbon, Wien, S.Petersburg, Istanbul.

Cultural differences Awareness

Tourism in Australasia and Middle East

Tourism in Africa and the Americas

22 MARZO Intervento responsabile Catering, Sig. Annibale Rocca.

Studio del Sito ufficiale della dimora storica “ Villa Lattuada”: preparazione in vista dell'uscita didattica di giovedì, 7 aprile.

EDUCAZIONE CIVICA: Gender equality Goal 5 Agenda 2030. (3 ORE)

POTENZIAMENTO con ACCOGLIENZA TURISTICA:

Hotel customer satisfaction: questionnaire preparation from templates.

Customer satisfaction: reviews and the hotel reply to complaints.

Swot analysis & marketing plan: hotel profile

Intervento con la responsabile evento a Missaglia.

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

General revision.

PROGRAMMA SVOLTO

INGLESE SALA

PRIMO QUADRIMESTRE

My Internship report

Sustainability in Restaurant Service and Hospitality:

Preparazione di un lavoro Powerpoint a coppie con approfondimento su argomenti specifici dell'indirizzo.

Realizzazione in laboratorio: lavoro powerpoint a piccoli gruppi sulla sostenibilità nel settore SALA.

Ethical Code of Behaviour: what is it?

An Overview of the local area in preparation to the visit to a historical house, Villa Lattuada in Casatenovo: le ville di delizie.

The Mediterranean Diet as a lifestyle.
What kind of eater are you? writing task.
Task assegnato sulla classroom: Diets from all over the world – the Food Pyramid
Alternative Diets: macrobiotic Diets: Vegetarian and Vegan
Raw food, Fruitarian and Dissociated diets.
Organic food and GMOs
Food transmitted infections and food poisoning
Teenagers and diet.
Sports and diet Teenagers and diet

POTENZIAMENTO con SCIENZE degli ALIMENTI:

MY PLATE by Obama couple: main guidelines surfing the official site.
Nutritional value, uses, types of SALT
Future foods: pros & cons.
Biotechnology and genetic engineering: pros and cons... GMO versus organic food.
Alcohol: short-term, long-term effects.
EDUCAZIONE CIVICA (3 ore):
Fake news: how to spot them: some tips. videos on how to spot fakes
Lesson on Holocaust Memory Day. (1 ora)

SECONDO QUADRIMESTRE

Eating disorders
Food allergies and intolerances

Service brigade - Bar Staff - Tipping in America
IBA ASSOCIATION :BARTENDERS AND COCKTAILS (+ official site)
Table setting.
Preparing for service – How to serve
Different types of services
22 MARZO Intervento responsabile Catering, Sig. Annibale Rocca.

Studio del Sito ufficiale della dimora storica “ Villa Lattuada”: preparazione in vista dell'uscita didattica di giovedì, 7 aprile.

Brief flambé history and flamed dishes
Buffet service and finger food
Pairing food and wine
How to arrange a buffet
Serving drinks

Serving wines: dialogue translation between waiter and client

Taking and carrying out orders

Problems and complaints

Presenting the bill and the guests' departure.

EDUCAZIONE CIVICA: Gender equality Goal 5 Agenda 2030. (3 ORE)

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

General revision.

SCHEDA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE 5B ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA

Docente: FRANCESCA ISELLA

Presentazione della classe:

Il gruppo classe di accoglienza turistica ed ospitalità alberghiera è sempre stato poco numeroso, ma si era ridotto a solo 4 alunne a fine quarto anno. Quest'anno si è aggiunto un alunno proveniente da un percorso quadriennale. Il gruppetto ha sempre mantenuto rapporti cordiali con la docente e ha dimostrato motivazione ed impegno, anche se il lavoro di classe non è sempre stato costante, soprattutto in quarto anno, anche a causa di vari problemi di connessione durante la DAD. Quest'anno gli alunni mostrano maggior interesse alla materia e il dialogo educativo si è fatto più maturo e produttivo; anche il livello di profitto risulta mediamente più che soddisfacente.

Competenze e abilità raggiunte:

- utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

In particolare gli alunni sanno:

- distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;

Inoltre gli alunni conoscono:

- le strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.
- le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.
- le caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore.

Metodologie adottate:

Lezione frontale dialogata
Cooperative learning
Classe renversée
Presentazioni orali individuali

Testi adottati: Isabelle Médeuf, Planète voyage, Editions Ducroz - Eurelle

Altri strumenti didattici: dispense, documenti autentici audio-video e questionari caricati sulla Classroom GSuite

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche: 3 scritti e 1 orale nel primo quadrimestre
2 scritti e 2 orali 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

La communication touristique :

Révision de l'appel téléphonique à l'hôtel ; réservation par téléphone ; mail de réservation : Révision de la situation: arrivée du client à l'hôtel.

Demande de modification de réservation et réponse. La réclamation par écrit et à l'oral (vidéos).

L'hôtellerie :

Types d'hébergement : les villages de vacances : définition, histoire, vidéos (différence entre villages de vacances et village club) ; le Club Méd : exemples écrits et oral.

Résidences de tourisme : définition et exemples ; Le Village Club Normandy Garden (vidéo).

Le camping : définition, lexique et exemples (vidéo).

Civilisation : exposé oral individuel : des stations touristiques anciennes (Biarritz et Arcachon, Deauville et Le Touquet ; Genève et Annecy, Royan, Antibes et Cannes).

Grammaire : Révision des temps verbaux. Les connecteurs logiques ; l'emploi du subjonctif.

Educazione civica : Fake news (site du gouvernement français ; une proposition de loi) ; exemple de fausse nouvelle (fausse lettre du ministre de l'éducation nationale) ; exercices de compréhension orale ; test final.

SECONDO QUADRIMESTRE

L'hôtellerie :

Gîtes et chambres d'hôtes (activités en ligne); définition ; une auberge religieuse. Auberge de jeunesse ; Home swapping et couchsurfing.

Tourisme :

Evolution du tourisme ; les différents types de tourisme ; 4 types d'itinéraire.

Grammaire : La voix passive.

Civilisation :

Géographie : la France physique ; l'Hexagone ; le relief, les cours d'eau, le climat (dispense on line).
Les DROM – COM (vidéo). Les nouvelles régions (vidéo)

Educazione civica : La parité homme femme ; objectif 5 de l'Agenda 2030 ; test final.

SCHEDA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE
CLASSE 5G ARTICOLAZIONE SALA

Docente: Casati Daniela

Presentazione della classe:

La docente ha seguito il gruppo classe nel corso del triennio. La partecipazione al dialogo educativo non è sempre stata costruttiva e l'impegno e lo studio della disciplina è stato altalenante con punte di discontinuità e studio più assiduo in corrispondenza delle verifiche o interrogazioni. Il metodo di studio è stato sufficientemente organizzato e la maggior parte di essi ha raggiunto un discreto livello di autonomia nella sintesi dei contenuti e nella competenza comunicativa. Gli allievi sono in grado di utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi producendo scritti di diversa tipologia in modo abbastanza corretto, 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 adeguato. Il livello medio di prestazione raggiunto è discreto.

Testo adottato: Simona Appignanesi Anna Giorgi Franca Marini " Les toqués de la gastronomie" Cappelli Editore

Altri strumenti didattici: file 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) svolti come approfondimento. 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 come video e mappe concettuali di sintesi. Gli argomenti di indirizzo professionale sono stati un valido 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: 2

Verifiche orali: 3

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) 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

Morphologie et syntaxe: Révision des modes et des temps suivants : le passé composé, l'impératif, l'indicatif imparfait.

Le futur simple.

Le conditionnel présent

L'hypothèse de la certitude, de la possibilité.

MODULE 2

En salle et au bar

La brigade de restaurant

La tenue professionnelle de salle

Faisons la mise en place

MODULE 4 « On Va au resto » La

réserve par téléphone

L'accueil au restaurant

La prise de commande

Le service

Les différents types de restauration.

MODULE 5 « Planète- Bar »

Une journée au bar

Barman : merveilleux personnage

Les ustensiles du bar

A' chacun son café

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULE 6 « Vin et compagnie »

Approfondimenti (attraverso visione di video et appunti forniti dall'insegnante) degli argomenti trattati nel corso del IV anno :

La Champagne- morphologie du territoire- les différents types de climats-La méthode champenoise

La vinification-

Le beaujolais nouveau est arrivé

Le cidre

Le monde des spiritueux : le cognac, l'armagnac le calvados

MODULE 9 « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es »

La pyramide alimentaire

Mangeons méditerranéen

Je deviens végétarien

MODULE 11 « Alimentation Bio et labels de qualité »

L'agriculture biologique c'est quoi ?

Comment reconnaître un produit bio ?

Comment désigne-t-on la qualité ?

SCHEMA DI SPAGNOLO

ACCOGLIENZA

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

Dell'intero gruppo classe solo 2 studentesse formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Le alunne hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, disponibile e collaborativo, partecipando spesso in modo propositivo al dialogo educativo. Si sono dimostrate sempre molto attente e responsabili sia per quanto riguarda lo svolgimento e la consegna delle attività assegnate sia per quanto concerne lo studio dei vari argomenti presi in esami. Entrambe sono riuscite a raggiungere un livello di conoscenza e abilità da ritenersi più che buono, lavorando sempre con costanza ed impegno. Per entrambe le alunne la frequenza delle lezioni è stata sempre regolare.

Competenze e abilità raggiunte:

Le studentesse sono in grado di:

- utilizzare la lingua spagnola per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; - comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, utilizzando lessico di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione sufficiente di testi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, attività di comprensione orale e scritta.

Testi adottati:

M. Cervi, S. Montagna, *Ida y Vuelta*, Loescher Editore, Volume Unico

Altri strumenti didattici:

Dispense, strumenti multimediali, presentazioni e materiale di vario tipo prodotto e fornito dalla docente agli studenti tramite piattaforma Google Classroom.

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche:

Primo quadrimestre: 2 scritti e 1 orale; di queste una prova orale è stata considerata anche ai fini della valutazione di Educazione Civica.

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE****Contenidos gramaticales**

- Revisión del subjuntivo
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Futuro simple y Futuro compuesto
- Condicional simple
- Hacer suposiciones en el presente, pasado reciente y pasado lejano

Contenidos teóricos:**Unidad 10: Una escapada a...****1. Planear viajes:**

- Ventajas y Desventajas de comprar servicios turísticos por Internet
- Gestión de reservas: el bono
- Tipos de turismos

2. Agencias de viajes:

- Léxico específico de las agencias de viajes
- Agencia minorista

- Agencia mayorista
- Agencia tradicional
- Agencia online
- Agencia híbrida
- Las puntocom
- Perfil del agente de viajes

Unidad 12: Cruceros

3. Transporte marítimo:

- Servicio regular y servicio discrecional
- Distintos tipos de barcos

4. Cruceros marítimos:

- El crucero turístico
- Distintos tipos de cruceros
- La tripulación de bordo
- Tipo de acomodación y servicios

5. Cruceros fluviales:

- El turismo fluvial
- Contraste entre cruceros marítimos y cruceros fluviales

6. Los medios de transporte en España

- Autobuses españoles
- Trenes españoles
- Aviones españoles

Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica del primo quadrimestre si è affrontato il tema della disinformazione e delle *fake news*.

SEGUNDO CUADRIMESTRE

Contenidos teóricos:

Unidad 13: El mercado de los eventos

1. Los eventos:

- Definición y clasificación
- Organización: recursos humanos, técnicos y materiales
- Atención al cliente en un evento
- Funciones de una azafata

2. Fitur

3. Los congresos y las conferencias:

- Definición y fases para organizar congresos y conferencias
- Análisis de un folleto del programa de un congreso

4. Las ferias:

- Definición y fases para organizar una feria
- La solicitud para participar en una feria
- El informe de una feria

Unidad 14: Los derechos de los viajeros

5. Proteger a los turistas:

- Los derechos de los turistas
- Reclamaciones en el hotel
- Reclamaciones en la agencia de viajes
- Reclamaciones en el aeropuerto

Unidad 11: Circuitos de ensueños

6. Los circuitos turísticos:

- Clasificación de los circuitos turísticos
- Fases para elaborar un circuito turístico
- Proponer un circuito: reglas para redactar una carta o un correo de solicitud
- Solicitar un circuito: reglas para redactar una carta o un correo de solicitud

- Folleto de un circuito turístico
- Ficha de información
- Organizar un circuito turístico: reglas generales

7. Viajes de estudio:

- Realizar un viaje de estudio

8. Viajes:

- Contrate de viajes combinado
- Describir una ciudad
- Describir una zona turística

Unidad 15: Trabajar en el turismo

1. El currículum vitae

- Léxico para rellenar un CV
- La estructura de un CV

2. La carta de presentación

- La carta de respuesta a un anuncio
- La carta de candidatura espontánea

3. La entrevista de trabajo

- Tipos de entrevista de trabajo
- Reglas para una entrevista de trabajo

4. Los tipos de contrato

Contenidos gramaticales

- Oraciones finales y causales: revisión
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

- Personajes importantes del sector de la restauración y del turismo en España.

SCHEDA DI SPAGNOLO

-SALA-

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

Dell'intero gruppo classe solo 1 studentessa forma parte dell'articolazione di lingua spagnola. L'alunna ha sempre mantenuto un comportamento corretto e collaborativo anche se non sempre ha partecipato in modo spontaneo e propositivo al dialogo educativo. Si è dimostrata attenta e responsabile, riuscendo a fine anno a raggiungere un livello discreto, acquisendo in modo adeguato le conoscenze ed abilità richieste. La frequenza delle lezioni è stata per la maggior parte dell'anno regolare.

Competenze e abilità raggiunte:

La studentessa è in grado di:

- utilizzare la lingua spagnola per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; - comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, utilizzando lessico di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione sufficiente di testi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, attività di comprensione orale e scritta.

Testi adottati:

M. Cervi, S. Montagna, Al Gusto, Loescher Editore, Volume Unico

Altri strumenti didattici:

Dispense, strumenti multimediali, presentazioni e materiale di vario tipo prodotto e fornito dalla docente agli studenti tramite piattaforma Google Classroom.

Numero di ore settimanali:**Verifiche:**

Primo quadrimestre: 2 scritti e 1 orale; di queste si aggiunge una prova orale è stata considerata anche ai fini della valutazione di Educazione Civica.

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE****Contenidos gramaticales**

- Revisión del subjuntivo
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Futuro simple y Futuro compuesto
- Condicional simple
- Hacer suposiciones en el presente, pasado reciente y pasado lejano

Contenidos teóricos:**Unidad ¡A comer y beber!****Lección 01: ¿Qué van a tomar?****1. Los menús:**

- Origen
- Distintos tipos de menús
- Composición de un menú
- Menú del día

- Menú infantil
- Menú a la carta
- Los platos combinados
- Menú para celíacos y celiacuría

2. Tapas, pinchos y raciones:

- Origen
- Diferencias

3. Profundización del léxico de la comida

4. Profundización del léxico de los utensilios de la cocina

Lección 02: Las bebidas

5. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El Cava

Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica del primo quadrimestre si è affrontato il tema della disinformazione e delle *fake news*.

SECONDO QUADRIMESTRE

Contenidos teóricos:

Lección 02: Las bebidas

6. Los vinos:

- Definición y producción
- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- La botella y la etiqueta (análisis de documentos escritos)
- Utensilios para servir el vino
- La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)
- Fases para producir un vino

7. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría (lectura y análisis de documentos; la receta para hacer la sangría)
- La sidra
- La queimada (lectura y análisis de un documento)

Unidad: Trabajar en la restauración

1. El currículum vitae

- Léxico para rellenar un CV
- La estructura de un CV

2. La carta de presentación

- La carta de respuesta a un anuncio
- La carta de candidatura espontánea

3. La entrevista de trabajo

- Tipos de entrevista de trabajo
- Reglas para una entrevista de trabajo

4. Los tipos de contrato

Contenidos gramaticales

- Oraciones finales y causales: revisión
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

- Personajes importantes del sector de la restauración en España.

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **(Art. accoglienza)**

Docente: Nicoletta Bresciani

Presentazione della classe:

La classe V^AB articolazione accoglienza è composta da 7 alunni, 6 femmine e 1 maschio proveniente da un altro Istituto. Gli alunni hanno mostrato un comportamento corretto, responsabile e collaborativo. In generale gli studenti hanno mostrato impegno e interesse nei confronti della materia raggiungendo livelli di apprendimento medio-alti.

Competenze raggiunte:

- 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.
- 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.
- 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.

Abilità raggiunte:

- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata coi principi dell'eco sostenibilità
- Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Metodologie adottate:

Sono stati proposti due lavori nelle ore di compresenza uno sull'enogastronomia Lombarda e l'altro sull'enogastronomia europea e internazionale con format condiviso con la disciplina di laboratorio di accoglienza turistica per la realizzazione di un itinerario culturale ed enogastronomico a livello europeo prendendo in considerazione una specifica tipologia di alimento al fine di acquisire abilità e competenze specifiche in relazione al profilo d'uscita dello specifico indirizzo.

Sono stati utilizzate

1. Lezione frontale
2. Lezione frontale dialogata
3. Problem solving
4. Esercitazioni guidate
5. Attività digitale in laboratorio di informatica (itinerari turistici enogastronomici)

Testi adottati: Alimenti, turismo e ambiente, Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di Accoglienza Turistica - vol 5 - Silvano Rodato – Clitt

Altri strumenti didattici: Sintesi delle unità del libro di testo in formato power point forniti tramite google classroom

Numero di ore settimanali: 2 di cui 1 in compresenza con il laboratorio di accoglienza

Verifiche:

La verifica mediante prova scritta è stata articolata in diversi quesiti tenendo presenti gli obiettivi didattici. È stata privilegiata la scelta di test semi-strutturati: quesiti a completamento, domande a risposta multipla, domande aperte.

Verifiche scritte: due (per quadrimestre);

Verifiche orali: una (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.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Modulo 7

Aspetti religiosi, antropologici e culturali legati al cibo

- Alimentazione e religioni: Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo
- Turismo e antropologia alimentare

Modulo 1

Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del made in Italy

- Turismo sostenibile e promozione del made in Italy (la Lombardia)

Modulo 5

Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche

- I nutrienti: macro e micronutrienti (chimica, fisiologia, digestione, assimilazione)
- Il bisogno di energia (fabbisogno e dispendio energetico, bilancio energetico)
- Valutazione dello stato nutrizionale (Indice di massa corporea, IMC)
- Principi di alimentazione equilibrata (LARN 2014 per l'energia e per i nutrienti)
- L'alimentazione nelle diverse età
- L'alimentazione in gravidanza e in fase di allattamento
- Linee guida per una sana alimentazione
- Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela
- tipologie dietetiche
- Dieta mediterranea e la piramide alimentare
- Diete vegetariane
- Dieta eubiotica
- Impatto ambientale delle diete sostenibili: doppia piramide alimentare

Modulo 6

Diete in particolari condizioni patologiche

- Obesità diffusione in Italia e nel mondo
- Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia
- Aterosclerosi
- Diabete mellito tipo 1 e tipo 2

SECONDO QUADRIMESTRE

Modulo 6

Diete in particolari condizioni patologiche

- Iperlipidemie, ipercolesterolemia
- Alimentazione e cancro
- Gotta
- Allergie e intolleranze alimentari

Modulo 4

Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro

- Contaminazioni alimentari
- Additivi alimentari: sicurezza e criticità
- Sistema HACCP
- Sicurezza sul lavoro

Modulo 1

Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del made in Italy

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Sistemi produttivi in agricoltura
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Qualità degli alimenti

Modulo 2 e 3

- Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei e extra Europei

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SEZIONE G - SALA

Docente: Quarello Caterina Federica

Presentazione della classe: la classe presenta un buon rendimento didattico e interesse per la materia, nonostante il comportamento, in alcuni casi, non sempre responsabile.

Competenze raggiunte:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 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.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità raggiunte:

- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Redigere un piano di HACCP.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

Metodologie adottate: lezione frontale, partecipata, lavori di gruppo, G-suite

Testi adottati: Amparo Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il quinto anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita prodotti dolciari artigianali e industriali, Poseidonia Scuola EAN 9788848261203

Altri strumenti didattici: mappe concettuali, presentazioni power point, app

Numero di ore settimanali: 3 ore di cui 1 in compresenza con Laboratorio di Sala e Vendita (prof. Zizzo Giordano) per tutto l'anno e 13 ore in compresenza con Inglese (prof. Brambilla Grazia)

Verifiche: 3 scritti e 2 orali per ogni quadrimestre

Criteri di valutazione di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO n° 1 – Cibo e religione

- 1.1 Islam
- 1.2 Ebraismo
- 1.3 Cristianesimo
- 1.4 Religioni orientali

MODULO n° 2 – Dietologia

- 2.1 Dieta nelle diverse età:
 - 2.1.1 dieta del lattante
 - 2.1.2 dieta del bambino
 - 2.1.3 dieta dell'adolescente
 - 2.1.4 dieta dell'adulto
 - 2.1.5 dieta in gravidanza
 - 2.1.6 dieta della nutrice
 - 2.1.7 dieta nella terza età
 - 2.1.8 ristorazione collettiva
- 2.2 Stili alimentari:
 - 2.2.1 dieta mediterranea
 - 2.2.2 dieta vegetariana
 - 2.2.3 dieta macrobiotica
 - 2.2.5 dieta nordica
 - 2.2.6 western diet
 - 2.2.7 dieta e sport
 - 2.2.8 disinformazione e fake news in campo alimentare*

MODULO n° 3 – Alimentazione e qualità

- 3.1 Tipi di qualità
 - 3.1.1 organolettico-sensoriale
 - 3.1.2 nutrizionale
 - 3.1.3 igienico-sanitaria
 - 3.1.4 legale
 - 3.1.5 etica
 - 3.1.6 ambientale
- 3.2 Filiera
 - 3.2.1 Filiera, tracciabilità, rintracciabilità
 - 3.2.1 Marchi internazionali, europei, italiani e locali
 - 3.2.3 Cibo e sostenibilità
- 3.3 Alimenti innovativi e nutraceutica
 - 3.3.1 alimenti alleggeriti o "light"
 - 3.3.2 alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
 - 3.3.3 food for specific group FCS (ex ADAP)
 - 3.3.4 alimenti funzionali (functional foods)
 - 3.3.5 "superfoods"
 - 3.3.6 integratori

- 3.3.7 alimenti geneticamente modificati
- 3.3.8 nuovi alimenti o novel foods

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO n° 4 – Dietoterapia

- 4.1 Malattie cardiovascolari
 - 4.1.1 Definizione, classificazione e fattori di rischio
 - 4.1.2 Ipertensione
 - 4.1.3 Iperlipidemie
 - 4.1.4 Aterosclerosi
- 4.2 Malattie metaboliche
 - 4.2.1 Sindrome metabolica
 - 4.2.2 Diabete mellito
 - 4.2.3 Malnutrizioni per eccesso

 - 4.2.4 Iperuricemia, gotta
 - 4.2.4 Osteoporosi
- 4.3 Malattie dell'apparato digerente
 - 4.3.1 Morbo di Crohn
 - 4.3.2 Reflusso gastroesofageo
 - 4.3.3 Gastrite
 - 4.3.4 Flatulenza
 - 4.3.5 Stitichezza, diarrea
 - 4.3.2 Cirrosi e steatosi epatica
- 4.4 Alimentazione e tumore
 - 4.4.1 Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena
 - 4.4.2 Sostanze degli alimenti ad azione preventiva
 - 4.4.3 Misure dietetiche preventive
- 4.5 Disturbi del comportamento alimentare
 - 4.5.1 Anoressia
 - 4.5.2 Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata
 - 4.5.3 Drunkoressia, Bigoressia, Ortoressia, Pica
 - 4.5.4 Pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari tra uomo e donna**
 - 4.5.5 Uguaglianza di genere come quinto obiettivo di sviluppo Agenda 2030 e adattamento dell'assistenza alimentare ai diversi bisogni (Word Food Programme)**

MODULO n° 5 – Sicurezza e igiene degli alimenti

- 5.1 Igiene degli alimenti
 - 5.1.1 Manuali di buona prassi igienica
 - 5.1.2 Autocontrollo e HACCP
 - 5.1.3 Certificazioni di qualità e cenni alle frodi alimentari
- 5.2 Contaminazioni
 - 5.2.5 Definizione e classificazione
 - 5.2.2 Chimiche e fisiche:
 - 5.2.2.1 fito e zoofarmaci
 - 5.2.2.2 radionuclidi
 - 5.2.2.3 metalli pesanti

- 5.2.2.4 sostanze cedute da contenitori
- 5.2.3 Biologiche:
 - 5.2.3.1 prioni
 - 5.2.3.2 virus
 - 5.2.3.3 batteri
 - 5.2.3.4 protozoi
 - 5.2.3.5 elminti
 - 5.2.3.6 lieviti e muffe
 - 5.2.3.7 tossine
 - 5.2.3.8 differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

MODULO n° 6 – Allergie e intolleranze alimentari

- 6.1 Reazioni avverse al cibo
- 6.2 Differenza tra allergie e intolleranze
- 6.3 Allergie: meccanismo e diagnosi
- 6.4 Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi
- 6.5 approfondimento: intolleranza e allergia al latte, favismo, fenilchetonuria, celiachia
- 6.6 Intolleranze, allergie e ristorazione collettiva

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

MODULO n° 7 – Additivi alimentari

- 7.1 Conservanti e antiossidanti
- 7.2 Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali
- 7.3 Additivi ad azione fisica

* collegamento con uda educazione civica “Informazione e disinformazione”: disinformazione in campo alimentare, legislazione alimentare, food safety e food security, fake news in campo alimentare.

** collegamento con uda educazione civica “Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne”: pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari tra uomo e donna, uguaglianza di genere come quinto obiettivo di sviluppo Agenda 2030 e adattamento dell'assistenza alimentare ai diversi bisogni (Word Food Programme)

Argomenti svolti in compresenza con Inglese: factors affecting nutrition and food habits, the new food pyramid, Mediterranean Diet, Veganism and Vegetarianism, fake news and fake website, Western diet versus Mediterranean Diet, My Plate, salt and nutrition, biotechnology, future food, GMOs versus organic food, malnutrition and food, food adverse reactions, alcohol, alcoholism and health

Argomenti svolti in compresenza con Laboratorio di Sala e Vendita: servizio e allestimento per clienti di diverse religioni, in condizioni speciali fisiologiche e patologiche, ristorazione collettiva e nuove tendenze alimentari, alcol salute e linee guida, nuovi cibi e nuovi alimenti: applicazioni in sala, alimenti alleggeriti, arricchiti, fortificati, convenience food, kit per cocktail pronti e semilavorati, sostenibilità, storia dell'alcol e della distillazione, principio chimico fisico della distillazione, DCA, bevande miscelate e igiene delle attrezzature, tipi di contaminazioni.

SAPERI DI ECCELLENZA

MODULO n° 1 Cibo e religione

Conoscere le abitudini alimentari anche delle religioni minori al fine di trattare il cliente con rispetto e correttezza.

MODULO n° 2 Dietologia: cenni di epigenetica e nutrigenomica

Comprendere le interazioni dei geni con l'ambiente, comprese le sostanze presenti negli alimenti.

MODULO n° 3 Alimentazione e qualità

Correlare anche eccellenze internazionali meno conosciute a menu e itinerari enogastronomici.

MODULO n° 4 / 6 Dietoterapia, allergie e intolleranze: cenni di genetica formale

Comprendere i meccanismi connessi all'ereditarietà (dominante-recessiva; autosomica-sessuale) delle malattie che possono anche essere correlate con l'alimentazione

MODULO n° 5 Sicurezza e igiene degli alimenti

Riconoscimento dei microrganismi utili a livello tecnologico e salutistico. Il microbiota intestinale e la sua correlazione con la salute umana.

MODULO n°7 Additivi e cocktails molecolari

Conoscere ed utilizzare le sostanze per costruire cocktails molecolari e preparazioni avanzate

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA ACCOGLIENZA

Docente: Alberto Altieri

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare: in qualità di supplente ho conosciuto la classe dal mese di aprile di quest'anno, ho trovato un gruppo educato e collaborativo. La gran parte del programma era stata già svolta dal titolare della cattedra.

Competenze raggiunte: la maggioranza della classe ha raggiunto le competenze e le abilità stabilite per il quinto anno dell'indirizzo di studi. Gli alunni non hanno maturato carenze durante il primo quadrimestre. Durante il mio periodo di insegnamento è stata condotte la seguente attività di PCTO:

- intervento della CCIAA di Como-Lecco successivamente ai quali la classe divisa in gruppo ha creato dei business plan poi valutati dalla CCIAA stessa;

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata e gruppi di lavoro.

Programma svolto:

Il mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

Enti e organismi internazionali

Enti e organismi interni

Normativa internazionale e comunitaria di settore

Normativa nazionale di settore

Il Codice Mondiale di Etica del Turismo

Il marketing

Marketing pubblico, privato e integrato

Analisi interna ed esterna

Targeting, posizionamento e scelte strategiche

Leve di marketing

Tecniche e strumenti di web-marketing

Piano di marketing

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche

Pianificazione e programmazione aziendale

Vantaggio competitivo

Controllo di gestione

Testi adottati: S. Rascioni, F. Ferriello – Gestire le imprese ricettive Up - Articolazione Accoglienza Turistica Vol. 3 – Editore Tramontana

Altri strumenti didattici: Laboratorio di Informatica

Numero di ore settimanali: 6 (2 in compresenza Tic)

Verifiche: 3, utilizzando Google Moduli, interrogazioni in presenza, verifiche scritte in presenza, lavori di gruppo e individuali.

Criteri di valutazione

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

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA SALA

Docente: RIGO EMANUELA

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno scolastico il gruppo classe (formato da soli sei allievi) ha tenuto un comportamento spesso scorretto e non educato, di sostanziale rifiuto della materia, alcuni alunni hanno anche frequentato con scarsa regolarità le lezioni.

L'impegno nello studio è stato, per quasi tutti, inadeguato e soprattutto concentrato in occasione di verifiche scritte e orali, l'attenzione in classe è stata sostanzialmente discontinua e molto fragile.

La preparazione conseguita è molto superficiale, di tipo mnemonico, ed evidenzia difficoltà nell'applicazione e rielaborazione dei contenuti.

Competenze raggiunte: analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistico ristorativa

Abilità raggiunte: redigere un business plan, redigere un budget in forma semplice, utilizzare le tecniche di marketing, con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Tutti gli studenti necessitano tuttavia di essere guidati in relazione a quanto sopra indicato

• **Metodologie adottate:**

- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Problem solving
- Esercitazioni guidate

Testi adottati: S. Rascioni F. Ferriello "Gestire le imprese ricettive up" Ed. Tramontana

Altri strumenti didattici: Laboratorio di informatica, foglio elettronico Excel

Numero di ore settimanali: 5

Verifiche: 3 scritti, 2 orali, 1 pratica (di laboratorio)

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

- Il mercato turistico nazionale e internazionale, le nuove tendenze del turismo.
- Il marketing: aspetti generali, il marketing strategico, operativo, il web marketing, il marketing plan.
- La pianificazione e la programmazione, il budget.
- Potenziamento in laboratorio: utilizzo del foglio elettronico Excel

SECONDO QUADRIMESTRE

- Il business plan
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative: contratto di ristorazione, di catering di banqueting
- Potenziamento in laboratorio: utilizzo del foglio elettronico Excel

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

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
- I marchi di qualità alimentare

SCHEDA DI I.R.C.

Docente: Vignaroli Laura

Presentazione della classe:

La classe è composta da 14 alunni appartenenti alle due articolazioni di “accoglienza turistica” e “servizi di sala e vendita”. Un'alunna non si avvale dell'I.R.C.

Nel corso dell'anno scolastico, una parte degli alunni (soprattutto appartenenti all'articolazione di accoglienza turistica) ha partecipato in modo attivo alle lezioni manifestando un interesse continuo. Un piccolo gruppo di alunni, pur mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto, si è dimostrato piuttosto passivo in varie lezioni necessitando di costanti stimoli per ottenere un minimo di partecipazione attiva.

Competenze e abilità raggiunte:

Al termine del percorso quasi tutti gli alunni si sono dimostrati in grado di impostare un dialogo dove far emergere le proprie riflessioni critiche in merito ad alcune questioni etiche, valoriali e sociali.

In particolare, sono state acquisite, pur con differenti livelli, le seguenti competenze e abilità:

- Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- Sapersi confrontare con l'etica cristiana e saper esporre il proprio pensiero su alcune questioni di bioetica;
- Saper formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali o dalla testimonianza di alcune figure significative;
- Saper esporre il proprio pensiero critico su alcune questioni di rilevanza sociale e ambientale, riconoscendo il valore etico del servizio.

Metodologie adottate:

- Sollecitazioni finalizzate a far emergere le pre-conoscenze o comunque le idee di partenza
- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Esercitazioni scritte volte a far emergere le riflessioni degli alunni
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito

Testi adottati: BOCCHINI S., *Incontro all'altro – Smart*, vol. unico, EDB

Altri strumenti didattici:

- Power point a cura della docente
- Articoli di giornale
- Video-testimonianze
- Visione di un film
- Classroom

Numero di ore settimanali: 1

Verifiche

La valutazione è espressa con un giudizio che tiene conto della partecipazione, degli interventi orali e dell'interesse mostrato dall'alunno.

Criteri di valutazione

Si fa riferimento alla griglia di valutazione del Dipartimento.

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE****Etica:**

- Introduzione all'etica
- Alcuni temi di bioetica
 - vita nascente e aborto
 - procreazione assistita
 - fine vita
- Etica della comunicazione
 - internet e social network

SECONDO QUADRIMESTRE**L'uomo nella società:**

- Cenni sul volontariato
- L'esperienza del Sermig e la "Carta dei giovani: patto tra generazioni"
- La politica come servizio
- Giustizia e legalità (in particolare la figura di don Pino Puglisi)
- Discriminazioni e pregiudizi
- La questione ambientale

SCHEDA DI LABORATORIO ACCOGLIENZA

Docente: Miceli Valentina

Presentazione della classe:

La classe ha subito variazioni nell'organico rispetto allo scorso anno scolastico, risulta pertanto composta da sette alunni, di cui 6 femmine tutte provenienti dalla classe quarta del medesimo corso con l'aggiunta di un alunno proveniente da altro istituto. La classe si è dimostrata interessata alle proposte didattiche, mantenendo un atteggiamento globalmente partecipativo a volte con interventi personali. La maggior parte degli alunni si è impegnata con regolarità e riesce a rielaborare gli argomenti studiati esprimendoli in modo personale e con lessico di settore. Dal punto di vista disciplinare, l'atteggiamento nei confronti del docente è stato rispettoso e aperto al dialogo educativo.

Competenze e abilità raggiunte:

La classe ha raggiunto un buon livello di apprendimento e competenze in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le abilità. Gli alunni hanno una buona conoscenza dei fondamentali aspetti della gestione delle aziende turistico-alberghiere, sanno individuare i principali strumenti di marketing turistico, conoscono il prodotto turistico e gli elementi che lo costituiscono, riconoscono quali sono le caratteristiche delle varie tipologie di turismo, i bisogni e le esigenze del target di riferimento. Utilizzano un linguaggio tecnico abbastanza appropriato e sono anche in grado di rielaborare la conoscenze apprese. La valutazione ha tenuto conto anche del comportamento, dell'impegno, dei miglioramenti appresi e della frequenza attiva durante le lezioni svolte.

Metodologie adottate:

La metodologia principalmente seguita si è basata sulla lezione frontale partecipata, con continui esempi e riferimenti a casi pratici professionali riscontrabili nella realtà.

Inoltre sono state proposte diverse attività:

- simulazione di casi professionali
- esercitazioni pratiche
- analisi materiale fornito dal docente
- lavori individuali o in piccoli gruppi

Nel primo quadrimestre è stato proposto un lavoro individuale, in compresenza con la disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione, per la creazione di un portale turistico sulle principali tipologie di turismo nella regione Lombardia. Per la realizzazione di esso è stato utilizzato "Google Sites".

Mentre nel secondo quadrimestre è stato proposto un ulteriore lavoro, sempre durante l'ora di compresenza con la disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione, per la realizzazione di un itinerario culturale ed enogastronomico a livello mondiale.

Testi adottati: Professione Accoglienza – Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera -Hoepli

Altri strumenti didattici:

- Presentazioni lezioni in PowerPoint
- Laboratorio di informatica
- Video e immagini del settore turistico-alberghiero
- Schede e materiale ciclostilato dal docente

Numero di ore settimanali: 4+1 in compresenza con Scienze e cultura degli alimenti

Inoltre nel secondo quadrimestre si è svolta un'ora di potenziamento con la prof.ssa Brambilla d'inglese per perfezionare e migliorare la micro-lingua.

Verifiche:

Verifiche scritte, interrogazioni orali, verifiche pratiche e lavori di gruppo e individuali.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

IL FENOMENO TURISTICO

Il fenomeno turismo: definizione di turismo, di turista, escursionista e visitatore.

Le varie tipologie di turismo: le nuove tendenze turismo nero, turismo bleisure.

Le tappe evolutive del fenomeno turistico.

Gli aspetti negativi e positivi del fenomeno turistico.

L'analisi del rapporto tra turismo e ambiente: l'Indice di densità turistica, tasso di turisticità, la

Valutazione dell'impatto ambientale (VIA) e l'impronta di carico.

LO SVILUPPO SOSTENIBILE E IL TURISMO SOSTENIBILE

Il turismo sostenibile: concetti e definizioni.

Imprese turistiche e sostenibilità: consigli per praticare il turismo sostenibile.

Turismo responsabile: l'identikit del turista responsabile e le fasi di un viaggio responsabile.

L'ecoturismo: le caratteristiche dell'ecoturismo, le tipologie di ecoturisti e le strutture ricettive eco-sostenibili, le attività legate all'ecoturismo.

IL MARKETING PER IL TURISMO

Il marketing nel turismo: marketing turistico pubblico, il marketing turistico aziendale, marketing mix.

Gli enti della pubblica amministrazione : ENIT, ACI, CAI, Regioni, Provincie , Comuni.

I sistemi turistici locali.

Il marketing turistico integrato.

Il marketing strategico e operativo.

Il marketing mix (le 4 P).

Il ciclo di vita del prodotto turistico.

Le strategie di marketing: le attività promozionali e pubblicitarie.

Il marketing relazionale.

Il marketing esperienziale.

L'importanza del turismo esperienziale per le piccole realtà territoriali.

Approfondimenti :

-gli STL in Lombardia.

-le fiere turistiche: la BIT (la borsa Internazionale del Turismo).

- spot pubblicitari del settore turistico.

IL WEB SOCIAL MEDIA MARKETING

Il web marketing turistico: i portali turistici, l'e-mail marketing, web advertising.

Il sito dell'hotel: struttura e caratteristiche di un sito aziendale, metodo A.I.D.A.

Approfondimento: Google Sites.

Gli Strumenti del web marketing: WEB ADVERTISING, campagne banner o visual, i cookies, il retargeting.

La web reputation. la web reputation per l'hotel, come rispondere alle recensioni, Trip Advisor

IL PIANO DI MARKETING

Le parti del piano di marketing

La SWOT analisi

Creazione piano marketing.

SECONDO QUADRIMESTRE

LA CUSTOMER SATISFACTION

La customer satisfaction: l'importanza della customer satisfaction.

La customer satisfaction: vantaggi e svantaggi

La Customer Loyalty: la soddisfazione del cliente in albergo

Services Quality: la qualità del servizio e il questionario di gradimento.

La web reputation: la web reputation per l'hotel, come rispondere alle recensioni, Trip Advisor.

Approfondimenti:

-Customer Experience (anche in lingua straniera)

-Creazione questionario di gradimento (anche in lingua straniera)

LA QUALITÀ IN ALBERGO

Il sistema Qualità

La qualità in albergo

Normativa e certificazione

Le norme ISO

La procedura di certificazione

Approfondimenti: "Il marchio Ospitalità Italiana"

LEGISLAZIONE

La normativa sulla sicurezza : il d.lgs. 9 aprile 2008 n° 81 “Testo unico sulla sicurezza sul lavoro”.

La legislazione turistica sul turismo: la prima legge quadro sul turismo (217/83)

La legge quadro 135/2001.

Il codice del turismo. (d. lgs 71/2011)

L' ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

Cos'è un evento

L'evento come prodotto turistico: gli eventi nelle strutture alberghiere

Il turismo congressuale.

Le figure professionali: PCO, meeting planner, conventional bureau, wedding planner.

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

L' ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

Gli elementi dell'evento

Gli strumenti organizzativi

Le attività dell'organizzazione

Approfondimenti: MICE “Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions” (riunioni, incentive tour, conference ed esposizioni)

IL MARKETING DI SE STESSI

Il C.V.

Il colloquio di lavoro.

SCHEDA MATERIA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: Zizzo Giordano

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta composta da 6 alunni dell'indirizzo sala e vendita, ad oggi si presenta con un livello di apprendimento sufficiente, poco partecipativa e reattiva. Dal punto di vista disciplinare, non si sono riscontrati grossi problemi, anche se fanno un po' di fatica a rispettare le regole.

Competenze ed abilità raggiunte

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi; attuare strategie di pianificazione compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

Abilità: Saper impostare un menu e adottare le giuste strategie di vendita: presentazione grafica ed illustrazione al cliente; illustrazione, di una ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i prodotti essenziali; saper preparare con la tecnica della cucina di sala mediante l'utilizzo della lampada le più classiche ricette; sapere eseguire il servizio dei vini; conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più comuni, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino; predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail party, con gusto e creatività; saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar; saper preparare i cocktail codificati IBA; saper attuare le diverse tecniche di miscelazione; saper servire le principali bevande; saper classificare, abbinare e servire una birra.

Testi adottati: Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti "Maitre & Barman Con Masterlab" Le Monnier

Altri strumenti didattici: riproduzioni fotostatiche di documenti e dispense di interesse disciplinare e interdisciplinari

Numero di ore settimanali: 4 ore + 1 in compresenza con Scienze degli alimenti

Metodologie adottate: lezioni teoriche in laboratorio; esercitazioni e simulazioni in laboratorio; visione di lavori in powerpoint relativi agli argomenti trattati; relazioni individuali e/o di gruppo relativamente agli argomenti trattati, lezioni in DDI

Programma svolto

La sicurezza.

L'arte della distillazione

-Le tecniche di distillazione

-I distillati: di vino; di vinaccia; di altri vegetali; di frutta; di cereali.

I liquori

-Classificazione dei liquori

-Liquori dolci: le creme di liquori

-Liquori amari

I cocktails internazionali

-Definizione e composizione

-Tecniche di miscelazione

-Preparazione e decorazione

-Classificazione dei cocktail

La produzione del vino

-La normativa nazionale e comunitaria

-I disciplinari di produzione

-L'etichetta

-I vini speciali

Operare davanti al cliente

-La cucina di sala

Tecniche di gestione

La programmazione dell'offerta enogastronomica

-L'elaborazione del menù

La birra

-La birra nella storia

-Alcuni stili di birra

-Il servizio della birra

-La degustazione

Verifiche

Verifiche scritte e verifiche orali: secondo l'esigenza dell'insegnante

Criteri di valutazione

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

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

CLASSE: Ripasso.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Insegnante: Prof.ssa Ilaria Serrapica

PROFILO DELLA CLASSE

Il piccolo gruppo sala e vendita complessivamente ha dimostrato una partecipazione al dialogo piuttosto disomogenea e vanno segnalati solo alcuni studenti che si sono messi in evidenza rispetto agli altri per una maggiore costanza sia nella partecipazione che nello studio. Se il comportamento degli alunni è risultato generalmente corretto, non altrettanto soddisfacente si può valutare, per alcuni di loro, l'assiduità nella frequenza, con le inevitabili ripercussioni sui livelli di profitto conseguiti in fase di verifica. La continuità didattica nel corso dei due anni, ha favorito sicuramente il normale processo educativo sia nell'acquisizione delle competenze che nella modalità di apprendimento; ciò nonostante le lezioni sono state svolte in maniera non sempre serena: interruzioni di vario genere e scarsa attenzione spesso hanno rallentato lo svolgimento delle lezioni. Tuttavia, la programmazione è stata portata avanti in maniera regolare. Di conseguenza per dare un giudizio globale a ciascun di loro, si terrà conto del singolo comportamento e profitto di ciascuno e degli sforzi, anche se saltuari, discontinui e occasionali, fatti per fronteggiare le difficoltà e le lacune pregresse.

Competenze ed abilità raggiunte

COMPETENZE:

Frutto di acquisizione e utilizzo critico delle conoscenze e abilità:

- ◆ Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono l'industria agro – alimentare e l'industria tecnologica.
- ◆ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ◆ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- ◆ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ◆ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ◆ Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Allo studente è stato chiesto di recuperare il voto negativo attraverso lo studio individuale anche se nel corso dell'attività didattica si è cercato di richiamare sia negli esercizi sia nelle occasioni di verifica, quanto trattato in precedenza.

Testi adottati: Professionisti in Cucina – servizi di sala e vendita - Giovanni Salviani – Hoepli

Numero di ore settimanali: 2 ore

Metodologie adottate:

Si è cercato il più possibile di motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare cercando di:

- favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli
- rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento
- correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo
- favorire l'autovalutazione

A tale scopo si è fatto uso di:

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogiche

Strumenti:

- Slide preparate dalla docente
- Classroom
- Libro di testo
- Lim

Verifiche:

Verifiche scritte: 3 nel primo quadrimestre e 2 nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: 2 per 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 (entro il 15 Maggio)

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE

Unità 1 - *L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI*

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

Unità 2 - GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

Unità 3 - LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione collettiva o servizio di catering
4. Le tipologie di ristorazione collettiva

MODULO 2. IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

Unità 1 – I BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali

Unità 2 – IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

Unità 2 – LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. I marchi di tutela
2. I marchi di tutela internazionali e italiani
3. I marchi di tutela dei vini

MODULO 6 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

Unità 1 - L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. La Valle D'Aosta
4. Il Piemonte
5. La Liguria
6. La Lombardia
7. Il Trentino Alto Adige
8. Il Veneto
9. Il Friuli- Venezia Giulia

Unità 2 – L'ITALIA CENTRALE

1. L'Emilia Romagna
2. La Toscana
3. L'Umbria
4. Le Marche
5. Il Lazio

Unità 3 – L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

1. L'Abruzzo
2. Il Molise
3. La Campania
4. La Puglia
5. La Basilicata
6. La Calabria
7. La Sicilia
8. La Sardegna

MODULO 4 – MARKETING E MENU

Unità 1 – IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela
5. Il portafoglio clienti
6. La promozione aziendale
7. I social food

MODULO 5 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

Unità 1 – L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro

Unità 2 – L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. l'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. i fornitori
3. il ricevimento merci e la gestione delle scorte
4. la valorizzazione del magazzino
5. i costi di gestione nella ristorazione

Dopo il 15 Maggio verrà svolta la restante parte dell'unità 2

6. il prezzo di vendita e il food cost
7. il prezzo di vendita

SCHEMA DI TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE ACCOGLIENZA

Docente: prof.ssa Alessandra Tomaini

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe, che ho seguito dallo scorso anno per due ore di insegnamento alla settimana, è composta da un ristretto numero di alunni. Essi hanno mostrato nel corso dell'intero anno scolastico un comportamento alquanto corretto e partecipativo, sia per quanto riguarda le lezioni frontali, sempre seguite con attenzione, che per le varie attività svolte e i momenti di approfondimento e confronto. Inoltre, il rapporto con il docente è stato per l'intero anno scolastico cordiale e collaborativo.

Infatti, quando si è trattato di mantenere gli impegni, gli alunni hanno sempre rispettato con notevole precisione i tempi e le consegne.

Dal punto di vista del rendimento scolastico, una buona parte della classe si attesta su un livello apprezzabile raggiungendo competenze più che buone, per alcuni alunni i risultati sono soddisfacenti

Competenze ed abilità raggiunte

Competenze:

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità:

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico
- 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

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente la comunicazione cinematografica

Testo adottato: TURISMO.COM comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo

Di Giovanna Colli Ed. Clitt

Altri strumenti didattici:

materiale audiovisivo; appunti

Numero di ore settimanali: 2**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro

Verifiche

Verifiche: verifiche orali formative e sommative

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) oltre che della partecipazione alle lezioni.

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO n° 1- TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE**-Il linguaggio persuasivo**

- . la retorica
- .il linguaggio evocativo
- .il potere suggestivo delle parole
- e regole per una comunicazione verbale efficace

-l'ascolto attivo e i messaggi in prima persona

- .l'ascolto attivo
- .competenza dell'ascolto
- .tipologie di ascoltatori
- .la tecnica dei messaggi in prima persona
- .superare le barriere comunicative

-l' interazione diretta con i clienti

- .il momento del contatto
- .essere cortesi

MODULO n° 2 - COMUNICAZIONI AZIENDALI E FATTORE UMANO**-il gruppo e le sue dinamiche**

- .il concetto di gruppo
- .la dinamica di gruppo
- .bisogni e circoli comunicativi di gruppi
- .i meccanismi che minacciano i gruppi
- .i ruoli all'interno di un gruppo
- .la leadership
- .le tappe evolutive di un gruppo efficace

-le comunicazioni aziendali

- .i vettori della comunicazione aziendale
- .le finalità delle comunicazioni interne

-il fattore umano in azienda

- .l'organizzazione scientifica del lavoro e la qualità d'impresa
- .la scuola delle relazioni umane
- .le teorie motivazionali
- .le ricerche di Herzberg
- . le teorie della leadership e il rinforzo positivo
- . customer satisfaction e la qualità totale
- .il mobbing

MODULO n° 3- COMUNICAZIONE E DOMANDA TURISTICA

-Il linguaggio del marketing

- . il concetto di marketing
- .la customer satisfaction
- .il web marketing

-la domanda turistica

- .dal turismo ai turismi
- .il marketing strategico
- .la segmentazione della domanda turistica
- .la segmentazione in base allo scopo del viaggio

MODULO n° 4 - LA COMUNICAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PRODOTTO TURISTICO

-Marketing territoriale e promozione dell'immagine del territorio

- .l'immagine aziendale
- .il brand
- .il marketing territoriale
- .il brand del territorio

-il marketing turistico

- .la complessità del prodotto turistico
- .l'analisi SWOT
- .la mission aziendale
- .il marketing mix
- .l'offerta turistica
- .il ciclo vitale del prodotto
- . la comunicazione "silenziosa" del punto vendita

VALUTAZIONE FINALE

- Risultati verifiche sommative orali
- Osservazioni periodiche dei lavori assegnati in classe e a casa
- Partecipazione attiva
- Progressi relativi alla situazione iniziale

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Giambattista Sabatino

Presentazione della classe:

La classe 5^a B/G è composta da 13 alunni di cui 5 maschi e 8 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare e con un atteggiamento non sempre attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato buone capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra.

L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima abbastanza favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato accettabile.

Competenze ed abilità raggiunte

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- 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 problematiche relative al doping
- 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 rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

Testo adottato:

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload: video

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (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.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Coordinazione generale

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Primo soccorso
- Educazione alimentare dello sportivo

SECONDO QUADRIMESTRE:

MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella

Progettare e proporre ai compagni una: **“Lezione da Maestro”**

Riconoscere ed illustrare l’aspetto sociale ed educativo dello sport

GIOCHI SPORTIVI

- Baseball, Ultimate
- Assumere i diversi ruoli in campo

- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata

ARGOMENTI TEORICI

- Doping e sostanze nocive alla salute
- Educazione ai valori attraverso lo sport

SCHEDA INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: 5^B Prof. Altieri Alberto (sostituisce Prof. Maggioni M.), 5^G Prof. Rigo Emanuela.

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 primo anno di attuazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, la Classe ha affrontato le seguenti UDA;

-primo quadrimestre: "Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie", in collaborazione con la rete CPL di Lecco e Legambiente Lombardia;

- secondo quadrimestre: "Progetto regionale di Educazione stradale", che ha previsto incontri con esperti e Forze dell'Ordine.

Sempre nel secondo quadrimestre, la Classe ha partecipato all'evento "Liberi di scegliere", sui temi legati alla legalità, al disagio minorile ed alla devianza sociale.

L'evento, ideato da Biesse, associazione culturale di Reggio Calabria costituita nel 2016 per promuovere il bene sociale, ha previsto 2 fasi: a) visione del film -tv "Liberi di scegliere", del regista Giacomo Campiotti; b) incontro con il magistrato Roberto di Bella, Presidente del

Tribunale dei minori di Catania, per trattare le tematiche legate al funzionamento della giustizia minorile, con particolare riferimento all'esecuzione della pena. Il contributo del dott. Di Bella ha riguardato soprattutto l'applicazione di misure alternative e rieducative in contesti diversi rispetto alla famiglia di origine.

Tutti gli interventi dei soggetti esterni lo scorso anno scolastico hanno avuto luogo in modalità telematica, a causa della situazione pandemica da SARS COVID-19.

Descrizione della attività di Educazione civica svolte in Quinta

Simulazione di un incidente stradale tenutosi con l'associazione La Strada, CRI e Polizia Locale di Casatenovo, tenutasi in data 26 ottobre 2021, a conclusione del progetto regionale di Educazione stradale del quarto anno.

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

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

Competenze raggiunte

UDA "Informazione e disinformazione"

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

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.

Abilità raggiunte

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.

-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.

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

-5 novembre 2021: partecipazione all'evento in diretta streaming "Inside Fake news: informazione consapevole nell'era digitale", con l'attore Ture Magro di "Sciara progetti Teatro", conduttore dell'incontro, e con Claudio Miche-lizza di "Bufale .net", Giovanni Zuccheddu e Stefano Pisani di Lercio.it, Massimo Polidoro, giornalista e divulgatore scientifico.

-25 novembre 2021,intervento in presenza di 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, in occasione dell'evento organizzato dall'Istituto per la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, che ha visto la realizzazione di un'installazione all'ingresso e nel corridoio centrale della scuola, con la collaborazione degli alunni delle classi quinte e di un momento di riflessione che ha coinvolto tutti gli alunni dell'Istituto Fumagalli.

-18 febbraio 2022, testimonianza in modalità telematica del dott. Calogero Germanà, Questore di Piacenza in pensione ed ex collaboratore del giudice Paolo Borsellino sul tema della legalità.

-28 febbraio 2022, incontro in presenza sul tema " La distorsione della Storia, l'oblio della Memoria: il caso degli internati italiani" con il dott. Orlando Materassi, presidente nazionale dell'ANEI (Associazione Nazionale Ex Internati nei Lager Nazisti) e con la prof.ssa Silvia Pascale, consigliere nazionale ANEI e presidente della sezione di Treviso.

-11 marzo 2022, incontro in presenza con l'associazione "L'Altra Metà del Cielo- Telefono

Donna” di Merate sul tema della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.

-29 aprile 2022, incontro in presenza con l’avv. Monica Rosano, presidente del CPO (Comitato per le pari opportunità) dell’Ordine degli Avvocati di Lecco e con la Consigliera di Parità della Provincia di Lecco, dott.ssa Marianna Ciabrone sul tema delle discriminazioni, delle molestie e della violenza in ambito lavorativo.

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 accoglienza 5B

PRIMO QUADRIMESTRE: UDA “Informazione e disinformazione”

- fake news and fake websites
- le principali forme di fake news nella comunicazione di massa

SECONDO QUADRIMESTRE: UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- uso stereotipato e discriminante dell’immagine femminile nei messaggi pubblicitari in una comparazione storica

CONTENUTI SVOLTI sala 5G

PRIMO QUADRIMESTRE: UDA "Informazione e disinformazione"

- fake news and fake websites
 - fake news in campo alimentare
 - alcol e fake news
 - alimenti demonizzati e alimenti esaltati: l'equilibrio sta nella Piramide Alimentare
- food safety and food security
- La libertà di manifestazione del pensiero: "pietra angolare dell'ordine democratico"

TOTALE ORE SVOLTE: 16

SECONDO QUADRIMESTRE: UDA "Parità di genere e violenza di genere"

Agenda 2030: parità di genere, malnutrizione e accesso al cibo

- Disturbi del Comportamento Alimentare come conseguenze dell'uso stereotipato dell'immagine femminile
- Stereotipi sui ruoli di genere: come la genetica spiega le probabilità del sesso del nascituro senza attribuire colpe o meriti ai genitori
- Visione del film "Il diritto di contare"

TOTALE ORE SVOLTE: 17

TOTALE 1^ e 2^ QUADRIMESTRE: 33 ORE

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

CLASSE: ripasso e discussioni

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto

scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie

accartocciate.

Scendea tra gli olmi il

sole in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche

spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di

melograno, fratte

di tamerice², il

palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus argentino*³...

dov'ero? Le

campanemi dissero
dov'ero,
piangendo, mentre un
canelatrava al forestiero,
che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei? Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a

me. ³ *voluttuosamente*: con morboso
desiderio. ⁴ *smania mala*: malvagia
irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati dimadrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITA'

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddotipotremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambivanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). /10
2	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. /10
3	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). /10
4	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione corretta e articolata del testo. /10
Punteggio totale in centesimi		.../100
Punteggio totale in ventesimi	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. /15
2	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. /10
3	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e completezza delle risposte ai quesiti proposti. /15
Punteggio totale in centesimi		.../100
Punteggio totale in ventesimi	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. /15
2	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. /15
3	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali /10
Punteggio totale in centesimi		.../100
Punteggio totale in ventesimi	/20

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO SECONDA PROVA –
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA**

TRACCIA

1. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato elabori la proposta di un pacchetto di viaggio culturale/enogastronomico seguendo le indicazioni di seguito riportate:

- Target: coppia appassionati di cibo e cultura
- Età: 35-40 anni
- Reddito: medio-alto
- Provenienza: Italia
- Destinazione: una città della Lombardia
- Periodo: estate 2022
- Durata dal venerdì pomeriggio alla domenica sera

Il candidato rediga:

- La scheda tecnica
- Il programma di viaggio con l'indicazione delle attività previste e degli orari
- Il preventivo relativo al pacchetto con le indicazioni relative a tutte le voci che compongono il prezzo finale di vendita.

2. Con riferimento alla produzione di un testo scritto il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca e spieghi le leve del marketing mix che possono essere utilizzate per la promozione e vendita del pacchetto di viaggio precedentemente creato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO - ART. ACCOGLIENZA

INDICATORI		DESCRITTORI				Punti
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo				3	
	Coglie parzialmente il significato generale				2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale				1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta				6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta				5	
	Parzialmente presente ed essenziale				4	
	Parzialmente presente e scorrette				3	
	Lacunosa e insufficiente				2	
	Scarsa e non pertinente				1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto				8	
	Competenze nel complesso presenti e adeguate				7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate				6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				3	
	Competenze lacunose e insufficienti				2	
	Competenze scarse e inadeguate				1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata				3	
	Comprensibile e complessivamente corretta				2	
	Impropria				1	
TOTALE PARZIALE	A +	B +	C +	D +	TOTALE/20

“CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE FIN DA GIOVANI”

"Fa che il Cibo sia la tua Medicina e che la Medicina sia il tuo Cibo"

Ippocrate (Coo, 460 a.C. circa – Larissa, 377 a.C)

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

DOCUMENTO 1: PRESENTAZIONE DELLE LINEE GUIDA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA REV. 2018

Il rapporto tra nutrizione, corretta alimentazione e salute è naturalmente molto stretto.

Nella storia recente del nostro Paese, sul piano della salute, si è passati dalla sottanutrizione di un terzo della popolazione negli anni Trenta al sovrappeso, che riguarda oggi quasi il 60% degli italiani, con il 21% di obesi, dati che preoccupano soprattutto in merito al crescente problema dell'obesità infantile. La diffusione progressiva del sovrappeso e dell'obesità nel mondo rende ragione del termine *globesity*, coniato per indicare una vera emergenza globale, che minaccia la salute della popolazione occidentale. In Europa, l'OMS segnala che la frequenza dell'obesità è triplicata negli ultimi due decenni ed ha ormai raggiunto proporzioni epidemiche.

A peggiorare la situazione c'è, poi, la sedentarietà: l'OMS stima infatti che circa il 41% degli europei non svolge alcun tipo di attività fisica nell'arco della settimana e ciò aumenta il rischio di malattie croniche. Secondo l'Atlante delle malattie cardiache

e dell'ictus cerebrale, recentemente pubblicato dall'OMS, l'alimentazione non corretta e la sedentarietà rappresentano i maggiori responsabili (preceduti solo dall'abitudine al fumo) dei 17 milioni di morti per malattie circolatorie cardiache e cerebrali. Dopo molti anni di analisi ed oltre 7.000 studi scientifici, l'American Institute of Cancer Research (AICR) e il World Cancer Research Fund (WRF), due autorevolissime società scientifiche statunitensi, hanno messo a punto un decalogo di raccomandazioni per la prevenzione del cancro a tavola, dove si sottolineano le regole della corretta alimentazione e la raccomandazione di svolgere quotidianamente 30' di attività fisica.

Le fondamentali "regole" da seguire per una sana alimentazione, al fine di conservare un benessere prolungato per tutto l'arco della vita, sono poche e semplici. La prima regola è che nessun alimento - eccezion fatta per tutto l'arco della vita, sono poche e semplici. La prima regola è che nessun alimento - eccezion fatta per allergie o intolleranze - dovrebbe essere escluso da una corretta dieta (il termine

deriva dal greco $\delta\acute{\iota}\alpha\iota\tau\alpha$ = abitudine, modo di vivere, regola) che, come la gloriosa "Dieta Mediterranea", deve essere ricca di alimenti, completa e varia (1).

DOCUMENTO 2 – SCHEMA DIETETICO PER STESURA MENU', ATS PAVIA

SCHEMA DIETETICO - a.s. 2021/2022
 per la stesura di un menu quadrisettimanale per scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I° grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana 1° PIATTO ASCIUTTO CON CARNE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO INTEGRALE	1° PIATTO IN BRODO CON LEGUMI	PIZZA ½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA
2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	oppure 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA
CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA
2° Settimana 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON PESCE	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO ASCIUTTO
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO - FRUTTA	PATATE- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA
3° Settimana 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO
2° PIATTO A BASE DI PESCE	oppure 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA
CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA
4° Settimana 1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO - FRUTTA	PATATE - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA

Giugno 2021

1

A cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria/U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione - ATS PAVIA, Viale Indipendenza 3 - Pavia (+39 (0382) 432451 Fax +39 (0382) 432461- PEC: protocollo@pec.ats-pavia.it

DOCUMENTO 3 BUON APPETITO ... Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù a scuola Rev. 2020, ATS Monza Brianza

INTRODUZIONE

Il rapporto tra nutrizione, corretta alimentazione e salute è un rapporto molto stretto, tanto è vero che la diffusione progressiva del sovrappeso e dell'obesità, con il crescente problema dell'obesità infantile è diventata una vera e propria emergenza globale, che minaccia la salute della popolazione. Sana alimentazione nella sua accezione più attuale significa non solo protezione nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili, ma anche promozione di salute e longevità nonché sostenibilità ambientale e sociale.

In quest'ottica la ristorazione scolastica ha il compito, non solo di fornire un pasto appropriato assicurando la qualità nutrizionale corretta, ma anche rappresentare un luogo privilegiato per favorire la promozione di comportamenti alimentari atti al miglioramento dello stato di salute e stimolare l'integrazione tra alunni che provengono da trazione ed etnie diverse. Attraverso le conoscenze acquisite a scuola, inoltre, gli stessi bambini possono contribuire al miglioramento delle abitudini alimentari di tutta la famiglia.

I documenti da cui prendono spunto queste linee di indirizzo sono molteplici: innanzi tutto i LARN 2014 (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) che sono le raccomandazioni nutrizionali, ossia fissano le quantità di nutrienti ed energia in grado di soddisfare i relativi bisogni, nonché le quantità che, qualora in eccesso, potrebbero comportare effetti negativi sullo stato di salute; le Linee Guida per una sana alimentazione redatte dalla comunità scientifica del CREA (centro di ricerca alimenti e nutrizione) del 2018. Indicazioni che sono basate sulle evidenze scientifiche derivate da numerosi studi epidemiologici, clinici e di intervento in

ambito nutrizionale e la Bozza delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera-assistenziale e sociale 2020.

Secondo le Linee Guida CREA, tra i punti fondamentali di azione della ristorazione scolastica dovrebbero esserci:

- Incoraggiare i bambini a mangiare il pasto, aumentando la consapevolezza dei genitori sulla sua valenza educativa.
- Favorire una maggiore informazione ai genitori sull'integrazione degli alimenti forniti a pranzo con quelli del pasto serale.
- Incoraggiare il consumo di merende sane.
- Scoraggiare il consumo del pasto da casa, sia per la sicurezza igienico sanitaria che per favorire comportamenti di socializzazione.

Tale obiettivo è raggiungibile in un'ottica di intersectorialità. se tutti gli attori coinvolti a vario titolo nella ristorazione scolastica, insegnanti, genitori, bambini/ragazzi, ditta di ristorazione, ente committente lavorano ed interagiscono in un Progetto comune.

FONTI:

- (1) Linee per una sana alimentazione Rev. 2018, CREA.
- (2) Schema dietetico per la stesura menù scolastici 2021-22, ATS Pavia
- (3) BUON APPETITO ... Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù a scuola Rev. 2020, ATS Monza Brianza

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Spieghi il significato del termine "globesity".
- Indichi per quale motivo rappresenta una minaccia a livello mondiale.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, il candidato:

- Descriva le esigenze nutrizionali, le corrette abitudini alimentari e gli errori commessi dai ragazzi della secondaria di I grado.
- Definisca le diverse tipologie di obesità, le cause, le conseguenze e la dietoterapia.

C) Elabori un menù, compreso di bevande, per la scuola secondaria di I grado per una sola giornata, motivando le scelte e giustificandole a livello di adeguatezza nutrizionale alla luce dei LARN, delle "Linee guida per la Popolazione Italiana", delle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", aiutandosi con lo "Schema dietetico per le mense scolastiche" proposto dall'ATS Pavia.

D) Indichi gli accorgimenti e le scelte di preparazione delle verdure e ortaggi tali da rendere più appetibili tali alimenti seguendo la linea guida "Più frutta e ortaggi" ai fini della preparazione di piatti e/o bevande.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

A) Proporre delle attività ludiche volte a sensibilizzare i ragazzi in età scolare all'importanza della sana alimentazione.

B) Elencare e descrivere i DCA (disturbi del comportamento alimentare) che possono colpire soprattutto in età adolescenziale e valutare un opportuno approccio terapeutico-alimentare.

C) Descrivere un alimento funzionale, giustificando l'utilizzo a livello nutrizionale e salutistico.

D) Spiegare la differenza tra "dietologia" e "dietoterapia" e le loro finalità.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO - SALA
IPS GRAZIELLA FUMAGALLI – CASATENOVO (LC)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia (IPEN)

Articolazione: Enogastronomia - Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali (IPPD)

Articolazione: Servizi di sala e di vendita (IP06)

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI				Punti	
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo				3	
	Coglie parzialmente il significato generale				2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale				1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta				6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta				5	
	Parzialmente presente ed essenziale				4	
	Parzialmente presente e scorrette				3	
	Lacunosa e insufficiente				2	
	Scarsa e non pertinente				1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto				8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate				7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate				6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				3	
	Competenze lacunose e insufficienti				2	
	Competenze scarse ed inadeguate				1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata				3	
	Comprensibile e complessivamente corretta				2	
	Impropria				1	
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	.../20
		

10. Griglia di valutazione colloquio

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del corso, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

11. Tabella di conversione credito scolastico

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10