



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“ PELLEGRINO ARTUSI ”



(Cod. RARH020004)

Distr.scol.n. 41
90003100394

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc.

www.alberghieroriolo.edu.it

Tel.: 0546711113 - 054671636 - 054671851

Fax: 054671859

Codice univoco fatt.eletr.

UFBLHI

E-mail: rarh020004@istruzione.it

E-mail cert. (PEC):

rarh020004@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V F

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Enogastronomia”

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
- 1.2 Articolazione quadro orario triennio
- 1.3 Presentazione della classe
- 1.4 Docenti componenti il Consiglio di Classe
- 1.5 Articolazione dell'Esame di Stato e commissari interni

2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.
- 2.2 Obiettivi raggiunti
- 2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero
- 2.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per Orientamento (PCTO)
- 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici
- 2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 2.7 UdA
- 2.8 Attività di orientamento
- 2.9 Attività integrative ed extracurricolari
- 2.10 Simulazioni delle prove d'esame

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

- 3.1 Italiano
- 3.2 Storia
- 3.3 Matematica
- 3.4 Lingua Inglese
- 3.5 Lingua Francese

- 3.6 Lingua Tedesca
- 3.7 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.8 Scienze motorie e sportive
- 3.9 Diritto e tecniche amministrative
- 3.10 Scienze e cultura dell'alimentazione
- 3.11 Lab. servizi enogastr. - settore Sala e vendita

Allegato A – Valutazione del Percorso PCTO (allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato B – Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE utilizzate in sede di simulazione di prima e seconda prova scritta (allegate al presente documento)

Allegato C – Documentazione crediti scolastici (allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato D – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 104/92, legge 170/2010 e DM 27/12/12)

1. Informazioni generali

Nello scorso anno scolastico la riforma degli Istituti professionali disegnata dal D. Lgs. 61/2017 è giunta a regime. Tuttavia, a causa dell'emergenza alluvionale che ha colpito tra gli altri anche il territorio di Riolo Terme, l'esame di Stato si è tenuto in forma semplificata senza lo svolgimento delle consuete prove scritte. Per la prima volta, nel corrente anno scolastico, le classi quinte del nuovo ordinamento affrontano dunque un esame di Stato arricchito di una nuova seconda prova che mira a valutare le competenze in uscita e non le singole discipline. Il Consiglio di classe ha dunque operato cercando di preparare al meglio le studentesse e gli studenti ad affrontare questa prova, pur non potendo fare affidamento sull'esperienza pregressa.

1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (Allegato 2-G D.I. 92/2018)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento (...) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'ISTAT per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. F

AREA GENERALE

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC/AA	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Lingua Francese/Tedesco	3	3	4
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Laboratorio cucina		2	
Laboratorio sala e vendita	9 di cui 2*	7 di cui 1*	6 di cui 1*

* Nel 3° anno sono previste 2 ore di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico; nel 4° e nel 5° anno è prevista 1 ora di compresenza con l'insegnante tecnico pratico.

* Per le informazioni relative al PCTO, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

1.3 Presentazione della Classe

La classe V F risulta composta da n 22 studenti, n 11 femmine e n 11 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Non ci sono alunni ripetenti dello scorso anno scolastico.

18 ragazzi studiano il tedesco come seconda lingua straniera, 4 ragazzi studiano il francese come seconda lingua straniera accorpata alla classe 5D sala.

1 studentessa si è ritirata il 02/02/2024. L'alunna aveva scelto come seconda lingua il tedesco.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito n 17 studenti.

Al termine della quarta si è decretata la sospensione di giudizio per 5 studenti

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Faenza	n 6
Conselice	n 7
Riolo Terme	n 1
S.Agata	n 1
Fusignano	n 2
Russi	n 1
Lugo	n 1
Imola	n 2
Castel Bolognese	n 1

La classe ha iniziato l'anno scolastico effettuando il **PCTO** (Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento) dal 15 settembre al 5 ottobre. Le lezioni in aula sono quindi iniziate regolarmente il 6 ottobre 2023. 4 alunni hanno svolto il PCTO in Erasmus in periodi diversi dalla classe. 1 studentessa ha svolto lo stage a Faenza nei mesi feb-mar-apr del II° quadrimestre.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la **continuità didattica** è stata assicurata per le materie di Lingua Tedesca, Lingua Inglese, Scienze Motorie, Matematica, Sostegno 2 insegnanti, IRC, mentre è stata interrotta per Storia e Lingua e Letteratura Italiana, DTA, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Lingua Francese, Lab. Serv. Enogastronomici Sala e Vendita per l'arrivo dei nuovi docenti. A partire dalla fine di gennaio è subentrata una supplente di inglese.

La **frequenza** della maggior parte degli allievi della classe è stata perlopiù costante. Alcuni studenti, tuttavia, hanno effettuato numerose assenze, entrate in ritardo ed uscite anticipate spesso strategiche, in occasione di verifiche o di interrogazioni. Alcuni di questi studenti hanno presentato giustificazioni mediche a fronte delle numerose assenze.

Un ristretto numero di studenti ha dimostrato, pressoché in tutte le materie, una partecipazione al dialogo educativo assidua ed interessata, svolgendo il proprio lavoro domestico in modo costante e dimostrando di aver preso con serietà il proprio percorso scolastico.

La maggior parte degli studenti ha dimostrato una partecipazione selettiva alle discipline, non svolgendo in modo costante il lavoro assegnato a casa.

Da parte di alcuni studenti c'è stato invece un impegno più scarso e discontinuo dettato da un minor interesse e da una minore responsabilità nell'affrontare le attività didattiche proposte.

Il **clima** all'interno della classe è stato positivo e costruttivo e i ragazzi si sono dimostrati educati e desiderosi di instaurare un clima inclusivo e un buon rapporto tra di loro.

Per quanto riguarda il **profitto**, un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto ottimi risultati; la maggior parte degli studenti raggiunge risultati più che sufficienti e buoni.

Tuttavia è necessario segnalare che un gruppo di studenti, a causa di un metodo di lavoro poco consolidato e della frequenza discontinua, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline, in particolare Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Storia, Tedesco.

Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi possibilità di recupero tramite costanti e mirati interventi in orario curricolare, lezioni di recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli. A questo proposito, si sottolinea che nel Secondo Quadrimestre, è stato

attivato dall'Istituto, un corso di recupero pomeridiano di Matematica e di Lingua Tedesca, rivolto ad alcuni studenti della classe in orario extrascolastico. Si sottolinea che la partecipazione al corso di recupero di tedesco non è stata adeguata nonostante si svolgesse in orario di fine mattinata.

Diversi studenti, nella loro carriera scolastica, hanno partecipato a manifestazioni interne ed esterne alla scuola, progetti scolastici (Erasmus) ed extrascolastici (Corso di sommelier, Masterclass del caffè) con eccellente motivazione, serietà ed impegno.

Alcuni alunni manifestano un buon interesse per le materie di indirizzo e/o svolgono già attività professionali occasionali o regolari.

3 studentesse risultano vincitrici di una borsa di studio per merito scolastico.

All'interno della classe sono presenti 4 studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento e 1 con BES per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria.

Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso con programmazione con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali, con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi".

Nella Relazione finale dell'alunno, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Nella classe sono presenti 2 alunni con disabilità per i quali è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione finale dell'alunno, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:

Insegnamento	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano e Storia	Bonanzi Chiara	Gaddoni Giulia	Bernini Chiara
Lingua Inglese	Masotti Silvia	Masotti Silvia	Masotti Silvia (Dal Monte Lisa)
Lingua Francese	Catani Samantha	Pazienza Mariateresa	Catani Samantha
Lingua Tedesca	Emiliani Maria Elena	Emiliani Maria Elena	Emiliani Maria Elena
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marani Sara	Luca La Fauci	Marani Sara
Laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendita	Salvatori Fabio/ Guandalini Rodolfo	Salvatori Fabio	Nannini Stefania
Laboratorio di Enogastronomia Cucina	non presente	Visani Daniele	non presente
Diritto e Tecniche amministrative:	Occhionero Walter	Occhionero Walter	Valgimigli Elisabetta
Matematica	Rossi Elena	Rossi Elena	Rossi Elena
IRC	Trillicoso Carmela	Trillicoso Carmela	Trillicoso Carmela
Alternativa all'IRC	Nannini Stefania	non presente	non presente
Scienze motorie	Negrini Paolo	Lucani Marco	Lucani Marco
Docente Sostegno	Laghi Eleonora	Laghi Eleonora	Laghi Eleonora
Docente Sostegno	Marrani Poli Alessandro	Marrani Poli Alessandro	Marrani Poli Alessandro
Docente Sostegno	non presente	Masciantonio Milena Rita	Vitale Melania

1.5 Articolazione dell'Esame di Stato

Ai sensi dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024 e dell'art. 17 del D.Lgs. 62/2017 l'esame comprende:

- una **prima prova scritta nazionale di lingua italiana;**
- una **seconda prova scritta** che negli istituti professionali di nuovo ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164;
 - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla seconda prova scritta, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo le tracce delle prove d'esame come segue. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- **un colloquio.**

Per le indicazioni normative relative allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, si rimanda alla lettura dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024.

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Lingua Italiana | PRIMA PROVA SCRITTA |
| 2. Lingua Inglese | COLLOQUIO |
| 3. Matematica | COLLOQUIO |

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:

- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione | SECONDA PROVA SCRITTA |
| 2. Lab. Enogastronomia Sala-Bar e Vendita | SECONDA PROVA SCRITTA |
| 3. DTA | COLLOQUIO |

2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.

OBIETTIVI GENERALI

Il Consiglio di classe ha operato per il raggiungimento delle competenze di riferimento dell'Area generale così come riportate nell'allegato 1 del regolamento emanato con DM MIUR n. 92/2018, ed esattamente:

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenza n. 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n. 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A tali competenze degli insegnamenti dell'area generale si raccordano le competenze del profilo professionale indicate al punto 1.1 del presente documento e che si riportano nuovamente di seguito, al fine di riportarne la corrispondenza con gli **8 NUCLEI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI**:

NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE
<p>1. CENTRALITA' DEL CLIENTE</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>

<p>2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI</p> <p>Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenza n. 10 di indirizzo</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
<p>3.INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA</p> <p>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

4. CULTURA DELLA "QUALITÀ TOTALE" DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI:

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

Competenza di indirizzo n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza di indirizzo n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza di indirizzo n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza di indirizzo n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza di indirizzo n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto

territoriale, utilizzando il web.

5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY

Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Competenza di indirizzo n. 1

Utilizzare le 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.

Competenza di indirizzo n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza di indirizzo n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza di indirizzo n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

6. SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione:

diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi

modelli di gestione aziendale.

Competenza di indirizzo n. 1

Utilizzare le 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.

Competenza di indirizzo n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza di indirizzo n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza di indirizzo n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza di indirizzo n.10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza di indirizzo n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Competenza di indirizzo n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza di indirizzo n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza di indirizzo n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza di indirizzo n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza di indirizzo n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli

eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

<p>8. CUSTOMER CARE</p> <p>Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care";</p> <p>identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la</p> <p>soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1</p> <p>Utilizzare le 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2 Obiettivi raggiunti

Le programmazioni didattiche preventivate ad inizio anno scolastico sono state complessivamente svolte.

Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

- LIVELLO AVANZATO 4 studenti
- LIVELLO INTERMEDIO 7 studenti
- LIVELLO BASE 6 studenti
- LIVELLO INIZIALE 4 studenti

2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero

Metodologia didattica del Consiglio di Classe:

- Lezioni frontali e dialogate
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante
- Esercitazioni individuali e collettive
- Letture guidate e autonome
- Discussioni in classe
- Conferenze di esperti
- Degustazioni cibo/vino
- Ricerche individuali da presentare alla classe (*flipped classroom*)
- Debate
- Learning by doing in laboratorio

Strumenti utilizzati:

- Libro di testo, quaderno di lavoro
- Fotocopie e dispense fornite dal docente
- Opere integrali di narrativa
- Saggi e/o documenti storici
- Schemi riassuntivi
- Carte tematiche, grafici e mappe concettuali, Immagini
- Quotidiani e riviste
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF, materiali creati con Canva
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico
- Classroom
- BookCreator

Metodologia di recupero utilizzata

- *corsi di potenziamento di matematica, lingua tedesca*
- *studio autonomo per le altre discipline*
- *interventi in itinere in tutte le discipline*

2.4 Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento (PCTO)

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro (ASL) parte integrante del curriculum scolastico e la legge di bilancio 2019 ha ridefinito l'alternanza denominandola "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO).

Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di Lab. Enogastronomia Sala-bar e Vendita Nannini Stefania.

Il Consiglio di classe ha integrato le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

4 studenti hanno effettuato esperienze di PCTO all'estero: Praga (Rep. Ceca), Montpellier (Francia), Perpignan (Francia).

Articolazione del progetto

Il percorso di PCTO nel triennio ha occupato gli alunni per 24 ore di esperienza in aula e per 424 ore di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti i PCTO	ASL/PCTO in azienda
1° e 2°		n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 6 ore corso idoneità sanitaria	
3°	2021-22		n. 160 ore
4°	2022-23	n. 6 ore rinnovo attestato alimentarista	n. 144 ore
5°	2023-24		n. 120 ore
Totale	448	n. 24 ore	n. 424 ore

Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e sull'idoneità sanitaria (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

PCTO in azienda

L'Istituto ha organizzato il percorso di PCTO del gruppo classe in azienda come di seguito riassunto:

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 14/02/2022 al 12/03/2022;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 04/05/2023 al 27/05/2023;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 15/09/2024 al 05/10/2024.

Per determinazione del Collegio dei docenti che ha inteso potenziare la modalità di apprendimento attuata attraverso il *learning by doing*, gli studenti hanno totalizzato un numero di ore di PCTO superiore alle 210 minime previste per gli istituti professionali.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda la tutor scolastica ha effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza, rilevare e correggere eventuali criticità.

Valutazione del PCTO

Il percorso è stato valutato dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (Lingua italiana), il feed-back (Laboratorio di Sala e Vendita), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei docenti ha stabilito che il PCTO incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): 15%
- Diritto e tecniche amministrative: 15%
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 15%
- Laboratorio di Sala e Vendita: 30%

- Voto di condotta:

20%

Nella classe Terza, Quarta e Quinta, la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

Comportamento			
FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Consapevolezza riflessiva e critica	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	Imparare a imparare (CC-EU)
	7-8	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	Spirito di iniziativa e imprenditorialità (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Comporta		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Competenze

mento organizzativo			sociali e civiche (CC-EU)
----------------------------	--	--	-------------------------------------

Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR) 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 (PRO-PRO)
	7-8	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
Autovalutazione dello studente	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)

Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Cura degli	9-10	È pronto nel compiere e tutte le	Utilizzare tecniche di

ambienti, delle attrezzature e degli strumenti		operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande	9-10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)
	7-8	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
Sicurezza sul lavoro		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)

Diritto e Tecniche Amministrative

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Comportamento organizzativo	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole

		disponibilità e curiosità	fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	6	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
Sicurezza sul lavoro	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

¹ **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale

Competenze afferenti alle seguenti discipline (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell'Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche, talora programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni. **Le prove scritte** sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di temi. **Le verifiche orali** si sono svolte mediante

interrogazioni individuali, discussioni, presentazioni autonome di argomenti e richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza; della partecipazione; dell'interesse; della frequenza; delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.

Criteria docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico verrà attribuito dal Consiglio di Classe utilizzando l'apposita tabella prevista dalla normativa vigente, tenendo conto del profitto strettamente scolastico.

Nella determinazione del credito scolastico, per assegnare il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione di riferimento, qualora la media attribuisca il punteggio più basso della banda stessa, il Collegio docenti ha deliberato di valutare le seguenti componenti:

- il profitto;
- l'assiduità della frequenza;
- l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con il PTOF:
 - Partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
 - Giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all'art 8 OM n. 252 del 19/04/2016
 - PARTECIPAZIONE AD ORGANI DI RAPPRESENTANZA STUDENTESCA (almeno a livello provinciale)
 - Partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
 - CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
 - Partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda)
- partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
 - ATTIVITA' SOCIALMENTE UTILI: VOLONTARIATO con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
 - Corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;

- Donazione di sangue (e NON IDONEITA' ALLA DONAZIONE);
- ECDL;
- ATTIVITA' SPORTIVA di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
- Attività ARTISTICO-ESPRESSIVE: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
- CORSO DI FOTOGRAFIA.

2.7 U.d.A

A.S.	2023-2024
Titolo UdA	LA DONNA NEL TEMPO E NELLO SPAZIO
Contestualizzazione	<p>Le donne hanno giocato un ruolo cruciale nella storia dell'umanità, tuttavia, spesso i loro contributi sono stati minimizzati o trascurati. la storia ha visto la donna spesso considerata debole e bisognosa di protezione, relegata all'ombra del padre, dei fratelli o del marito, con diritti e autonomie inferiori rispetto a questi ultimi. Nonostante ciò, la donna ha sempre lottato per ottenere maggiori diritti e autonomia, dimostrando di essere in grado di affrontare e superare le più grandi sfide. Oggi, le donne hanno ottenuto molti dei diritti per cui hanno combattuto nel corso della storia e continuano a lottare per ottenere quelli ancora mancanti.</p> <p>Nonostante il lungo e difficile cammino per l'uguaglianza di genere, la lotta delle donne deve continuare affinché ci sia una piena parità di diritti e opportunità tra uomini e donne. L'obiettivo finale è creare una società in cui le donne non siano più considerate deboli o bisognose di protezione, ma co-protagoniste a pieno titolo nella vita economica, sociale e politica.</p>
Destinatari	CLASSE 5^ F.....
Monte ore complessivo	15
Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Progettare un'intervista impossibile ad un personaggio femminile di rilievo della storia italiana e/o straniera realizzandone una parte in italiano e una parte in lingua

Prodotto finale da realizzare	INTERVISTA IMPOSSIBILE
Competenze obiettivo	<p>T6: Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>T4: Esercitare correttamente le modalità di rappresentazione, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali SOFT SKILLS: consapevolezza di sé; comunicazione efficace</p>
Insegnamenti coinvolti	<p>Italiano/Storia 5.ore IRC 3 ore Tedesco 5 ore Inglese 2 ore</p>

2.7 U.d.A

a.s.	2023-2024
Titolo UdA	PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO
Contestualizzazione	<p>Si tratta di un'UDA dell'ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE</p> <p>La riforma degli Esami di Stato, che ha interessato tutti gli IP a partire dall'anno scolastico 22-23, prevede che la seconda prova scritta sia preparata - sulla base delle indicazioni contenute nel plico telematico inviato dal MIUR alle scuole (CORNICE GENERALE DI RIFERIMENTO), concernenti il Nucleo tematico dei QdR da trattare e la tipologia di prova (A, B, C, D) – dai docenti degli insegnamenti dell'area di indirizzo, in maniera condivisa, integrata e interdisciplinare. La prova deve accertare le competenze e pertanto la traccia somministrata deve prevedere la somministrazione di compiti in contesti reali, anche se puramente in forma scritta.</p> <p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questo tipo di performance, si decide che le UDA di indirizzo per le classi Quinte di SALA e CUCINA vengano sviluppate trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in presenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o singolarmente, e da presentare oralmente o in forma scritta.</p>

	Le discipline dell'area di indirizzo interessate sono le seguenti: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SALA/CUCINA
Destinatari	Classe 5 [^] sezione F, settore Sala e Vendita
Monte ore complessivo	40
Situazione-problema/compito di alta/tema di riferimento Il'UdA	<p>Verranno assegnati durante tutto l'anno i seguenti compiti, da definire nel dettaglio, in maniera condivisa dal gruppo di docenti coinvolti, tratti da contesti reali:</p> <p>1) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (adattabilità degli ingredienti utilizzati ai diversi <u>stili di alimentazione</u>: onnivori, vegani, vegetariani, sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale; limitazioni su base religiosa in funzione dei <u>contesti culturali</u> per venire incontro alle <u>attese e ai profili culturali del cliente</u>) e nutrizionale (bisogni, attese e i profili dietetici del cliente; stili di alimentazione) □ nucleo tematico 1</p> <p>2) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (<u>identificazione delle risorse</u>: territorialità, controllo della qualità, tecnica produttiva adottata e ricadute in termini di <u>sostenibilità ambientale</u>), nutrizionale (<u>ottimizzazione dei risultati</u> da un punto di vista nutrizionale), (attese e i profili culturali del cliente), legale (<u>efficienza aziendale</u>: procedura di controllo merci in entrata; comunicazione allergeni e criteri di selezione dei fornitori), etico-sociale e religioso (<u>valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo</u>) □ nucleo tematico 2</p> <p>3) Stesura di procedure operative standard, in ottica manuale di autocontrollo aziendale su metodo HACCP, utili a garantire la programmazione e l'attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi □ nucleo tematico 3</p> <p>4) Ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca. □ nuclei tematici 4 e 5</p>

	<p>5) Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (<u>diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione</u>) ed etico-sociale di un menu caratterizzato dal fatto di includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) (<u>introduzione di nuovi alimenti</u>) □ nucleo tematico 6</p> <p>6) Territorio e qualità: ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca □ nucleo tematico 7</p> <p>7) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu dedicato a soggetti con particolari necessità dietologiche (da definire. Ad esempio: menù per mensa scolastica/soggetti celiaci/clienti vegani/etc...) e/o con particolari restrizioni dettate da aderenza a credo religioso (da definire) sotto il profilo merceologico, nutrizionale, etico-sociale e religioso □ nucleo tematico 8</p>
<p>Prodotto finale da realizzare</p>	<p>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI UN TESTO SCRITTO O ORALE RIGUARDANTE:</p> <p>01. TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</p> <p>02. TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p> <p>03. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</p> <p>04. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</p> <p>I DOCENTI COINVOLTI SI ACCORDERANNO DI VOLTA IN VOLTA, IN MANIERA CONDIVISA E PREVENTIVATA, SUI COMPITI DA ASSEGNARE E SUI TEMPI LUNGO TUTTO IL CORSO DELL'ANNO.</p>

Insegnamenti coinvolti	Alimentazione 20 ore Sala-Cucina 20 ore

2.8 Attività di Orientamento

Con il Decreto n. 328/2022, il Ministro ha fornito le "Linee guida per l'orientamento" che hanno la finalità di:

- rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta del percorso di studi consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti;
- contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico;
- favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

Il Decreto prevede che a partire dall'anno scolastico 2023-24 vengano selezionati all'interno di ogni scuola:

- un docente orientatore con il compito di:
 - gestire, raffinare e integrare i dati della piattaforma digitale unica per l'orientamento con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e renderli disponibili alle famiglie, agli studenti e al docente tutor;
- diversi docenti tutor con il compito di:
 - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali di un E-portfolio personale;
 - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente.

L'Istituto ha dunque nominato un docente orientatore che ha supervisionato le attività di orientamento delle classi e raccolto le opportunità di orientamento offerte da enti e imprese o semplicemente organizzate all'interno della scuola. Ogni studente del triennio è stato affidato ad un docente tutor che lo ha seguito personalmente in tema di orientamento e che ha provveduto all'aggiornamento del Piano Formativo Individuale (PFI) previsto dalla riforma degli Istituti Professionali.

Nello specifico gli studenti della classe hanno svolto le seguenti attività inerenti l'orientamento:

epoca	attività	ore
17.10.23	corso di analisi sensoriale del miele con l'esperto apicoltore.	n. 2
06.11.23	CORSO PRATICO sulle manovre di antisofoffocamento dal bambino all'adulto	n. 2
22.11.23	Incontro con i medici dell'AVIS	n. 2
Novembre 2023	Laboratori di cucina salutistica rivolti a pazienti, residenti sul territorio, affetti da diabete di tipo II	n. 8
13.12.23 e 15.12.23	FESTIVAL DELL'ORIENTAMENTO IN USCITA (online)	n. 5
12.01.24	lezione e degustazione del Grana Padano DOP, con esperti esterni	n. 3
Marzo 2024	incontro con PROTEZIONE CIVILE per PROGETTO "DIAMOCI UNA SCOSSA", sulla gestione delle emergenze come alluvione e rischio sismico -formazione teorica e pratica	n. 8
17.04.24	incontro coi rappresentanti dell'Esercito.	n. 2
09.05.24	Incontro coi rappresentanti della GDO	n. 3
Tutto l'anno	Pillole di orientamento	n. 2
	ore complessive	n. 37

2.9 Attività integrative ed extracurricolari

Si elencano di seguito le attività in ordine cronologico di svolgimento:

- 12.10.23: uscita didattica presso la Comunità di San Patrignano.
- 14.10.23: orientamento in entrata % IC7 Imola (2 studentesse)
- 17.10.23: corso di analisi sensoriale del miele con l'esperto apicoltore.

- 6.11.23: progetto "Viva Sofia": corso sulle manovre di disostruzione delle vie

aeree.

- 10.11.23: Bacchanale di Imola (2 studentesse).
- 13.11.23: orientamento presso l'IC di Russi (1 studentessa).
- 15.11.23: corsa campestre (2 studentesse) e preparazione the per tutti gli studenti della scuola (2 studenti).
- 16.11.23: laboratori di cucina rivolti a pazienti diabetici presso Castel Bolognese (1 studente).
- 21.11.23: servizio buffet % Prefettura di Ravenna (5 studenti)
- 23.11.23 e 6.12.23: incontro con i medici dell'Avis e test di idoneità per la donazione del sangue.
- 24.11.23: visita didattica presso la sede operativa provinciale delle associazioni di volontariato della Protezione Civile.
- 25.11.23: servizio pranzo % associazione di volontariato Protezione Civile (4 studenti)
- 25.11.23: Open Day (1 studentessa).
- 27.11.23: servizio pranzo del Vescovo.
- 27.11.23: orientamento in entrata a Conselice (4 studenti).
- 01.12.23: open night (3 studentesse).
- 11.01.24: servizio per Slow Food a Faenza "Presentazione Guida Osterie" (5 studenti).
- 12.01.24: lezione e degustazione del Grana Padano DOP, con esperto esterno
- 13.12.23: Collegamento Festival dell'Orientamento
- 27.01.24: GIORNO DELLA MEMORIA, Conferenza del dott. Orazi
- febbraio-marzo: Masterclass del caffè (3 studentesse)
- 08.02.24: Lectio magistralis del direttore dell'Istituto storico di Ravenna, dott. Masetti, sul GIORNO DEL RICORDO.
- 04.03.24: progetto "Diamoci una scossa", sulla gestione delle emergenze.
- 05.03.24-12.03.24: prove invalsi.
- 06.03.24-21.03.24: orientamento in uscita con Assorienta, su base volontaria, a distanza, in orario pomeridiano
- 19.02.24: cena Rotary (9 studenti)
- 21.02.24: aperitivo % Rocca Riolo per Comune Riolo (2 studentesse)
- 18.03.24: servizio per la manifestazione di Futura, presso Reggio-Emilia (2 studentesse)
- 19.03.24-23.03.24: viaggio di istruzione a Barcellona.
- 23.03.24: prova generale di evacuazione in collaborazione con la Protezione Civile e l'Unione della Romagna Faentina.
- 09.04.24: webinar sullo Champagne.
- 10.04.24: Progetto "Nutrire la Legalità" con testimone della mafia.
- 13.04.24: progetto "Sentirsi in Strada" a Faenza.
- 17.04.24: orientamento in uscita, incontro coi rappresentanti dell'Esercito.
- 18.04.24: borse di studio a studenti meritevoli (2 studentesse).

- 26.04.24: Orientamento in entrata % S.M. Rocco (1 studentessa).
- 03.05.24: Cena Uda % San Rocco Faenza (1 studentessa).
- 04.05.24: Cena per progetto "Palloncino di Roberto" (6 studenti).
- 09.05.24: orientamento in uscita coi rappresentanti della grande distribuzione
- 09-10-11.05.24 Corso di animatore turistico (1studente).

2.10 Simulazioni delle prove d'esame

Il Consiglio di classe, per migliorare la preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato e favorire l'autovalutazione degli stessi, ha ritenuto di sottoporre la classe alle seguenti simulazioni di prove d'esame:

data	simulazione di:	insegnamenti coinvolti
martedì 21 maggio 2024	prima prova	Italiano e Storia
venerdì 10 maggio 2024	seconda prova	Scienza degli Alimenti e Laboratorio di Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
lunedì 03 giugno 2024	prova orale	Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Alimentazione, DTA, Sala e Vendita

4. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

3.01 INSEGNAMENTO di ITALIANO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”

CLASSE VF

Anno Scolastico 2023-24

TESTO ADOTTATO Sambugar- Salà, Letteratura Aperta vol III, La Nuova Italia.

MODULO 1: VERGA E LA CULTURA DEL POSITIVISMO

CONOSCENZE

- Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo
 - Vita (con particolare riferimento al contesto storico generale)
 - Il panorama culturale dell'autore
 - Le opere principali, il pensiero, le tecniche narrative e la poetica
 - Verso il verismo: trama e elementi principali di *Storia di una capinera* e *Nedda*
 - *Vita dei campi*: lettura integrale del racconto *Rosso Malpelo*
 - *I Malavoglia*: progetto *Ciclo dei vinti*, trama, struttura e analisi dell'opera.
- Lettura e analisi dei seguenti passi:
- Prefazione
 - cap. 1, Presentazione della famiglia
 - cap. 3, Il naufragio della Provvidenza
 - cap. 11, Abbandono di 'Ntoni
 - cap. 15, Addio di 'Ntoni

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo e dell'autore preso in esame
- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile di Verga nei testi presi in esame

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Saper riconoscere nell'opera gli elementi della poetica e del pensiero e le innovazioni stilistiche e tematiche dell'autore
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 2: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO

CONOSCENZE

- Il Decadentismo: caratteristiche generali delle poetiche decadenti

- Il Simbolismo e l'Estetismo: caratteristiche, differenze, autori di riferimento

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 3: GIOVANNI PASCOLI E IL SIMBOLISMO

CONOSCENZE

- La vita (con particolare riferimento al contesto storico generale)
- Il panorama culturale dell'autore
- Le opere principali, il pensiero e la poetica
- *Il fanciullino*: lettura del passo *È dentro di noi un fanciullino*
- *Myrica*, titolo, tematiche, lingua e stile.

Lettura, parafrasi guidata e analisi dei seguenti testi:

- *Lavandare*
- *X agosto*
- *L'assiuolo*
- *Novembre*
- *Il lampo*
- *Temporale*
- *Canti di Castelvecchio*, lettura e analisi di *Il Gelsomino notturno*.

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile dell'autore nei testi presi in esame
- Riconoscere analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e la sua opera
- Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Saper riconoscere nell'opera gli elementi della poetica e del pensiero e le innovazioni stilistiche e tematiche dell'autore
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore

MODULO 4: GABRIELE D'ANNUNZIO E L'ESTETISMO

CONOSCENZE

- Caratteri generali dell'Estetismo
- La vita e il Vittoriale (con particolare riferimento al contesto storico generale)

- Il panorama culturale dell'autore
- Le opere principali, il pensiero e la poetica
- *Il Piacere*: trama, struttura e analisi dell'opera.
Lettura e analisi dei seguenti passi:
 - Il ritratto di un esteta
 - Il verso è tutto
 - Conclusione del romanzo
- *Le laudi*: struttura e analisi dell'opera. Lettura, parafrasi guidata e analisi de *La pioggia nel pineto*

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere gli elementi principali della poetica dell'autore nelle opere proposte
- Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e la sua opera
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper riconoscere nell'opera gli elementi della poetica e del pensiero
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 5: LE AVANGUARDIE STORICHE

CONOSCENZE

- Le Avanguardie Storiche: significato di avanguardia, caratteristiche delle principali avanguardie: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo.
- Veloce lettura / osservazione di un manifesto Dada e di uno dei *Calligrammi* di Apollinaire

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente i movimenti artistici
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra le avanguardie e gli autori già incontrati

CAPACITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo storico

MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI

CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: caratteristiche ed esempi
- Contesto storico del fenomeno letterario

COMPETENZE

- Cogliere le differenze e/o le analogie tra il romanzo della crisi e le avanguardie

- Cogliere le differenze e/o le analogie tra il romanzo della crisi e le opere di narrativa precedentemente affrontate
- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento

ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 7: PIRANDELLO

CONOSCENZE

- La vita (con particolare riferimento al contesto storico generale)
- Il panorama culturale dell'autore
- Le opere principali, il pensiero e la poetica
- *L'Umorismo*: lettura del brano *Il sentimento del contrario*
- *Novelle per un anno*: lettura e analisi de *Il treno ha fischiato*
- *Il fu Mattia Pascal*: trama, struttura e analisi dell'opera.

Lettura e analisi dei seguenti passi:

- Premessa
- Io e l'ombra mia
- Ultima pagina del romanzo: Pascal alla sua tomba

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e la sua opera
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 8: ITALO SVEVO

CONOSCENZE

- La vita (con particolare riferimento al contesto storico generale)
- Le opere, il pensiero e la poetica
- Il panorama culturale dell'autore
- Le prime opere: *Una vita* e *Senilità*
- L'evoluzione dell'arte narrativa di Svevo
- *La coscienza di Zeno*: psicoanalisi (con elementi base del pensiero freudiano), struttura, trama, tematiche, narratore inattendibile; confronto con i primi due romanzi.

Lettura ed analisi dei seguenti passi:

- Prefazione
- Preambolo
- L'ultima sigaretta

- Lo schiaffo del padre
- La vita è una malattia

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e la produzione letteraria
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nella produzione dell'autore
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe

ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi della poetica e del pensiero e le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere dell'autore
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 9: GIUSEPPE UNGARETTI

CONOSCENZE

- La vita (con particolare riferimento al contesto storico generale)
- Le opere, il pensiero e la poetica
- Evoluzione della poetica lungo le opere *L'Allegria*, *Sentimento del tempo* e *Il dolore*
- Visione del breve intervento di Ungaretti in *Comizi d'amore*
- *L'Allegria*: titolo, tematiche, contesto biografico e storico, lingua e stile.

Lettura, parafrasi guidata e analisi dei seguenti testi:

- dichiarazione di poetica nel brano *Il naufragio e l'assoluto*

- *Commiato*

- *I fiumi*

- *Fratelli*

- *Veglia*

- *Natale*

- *Mattina*

- *Soldati*

- *Il dolore*: tematiche, contesto biografico e storico, lingua e stile.

Lettura, parafrasi guidata e analisi dei seguenti testi:

- *Non gridate più*

- *Giorno per giorno* (1-8)

COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l'autore le sue opere
- Saper analizzare i testi proposti
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità di un autore rispetto alla tradizione
- Comprendere il legame tra gli eventi biografici dell'autore e la sua opera
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autore anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 10: EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA

Nel corso dell'anno sono state somministrate agli studenti diverse prove scritte secondo le tipologie A, B e C dell'esame di stato elaborate a partire dalla banca dati delle prove di maturità degli anni passati fornita online dal Ministero. Ogni verifica è stata inoltre un'occasione per riflettere, in fase di correzione, sulla scrittura, sottolineando gli errori più frequenti ed evidenziando le migliori scelte tematiche e stilistiche.

MODULO 11: EDUCAZIONE CIVICA - PRIMO LEVI E IL RACCONTO DEI CAMPI DI CONCENTRAMENTO

Nel corso dell'anno scolastico è stato svolto l'insegnamento dell'Educazione civica, che si è inteso sia come approfondimenti specifici di interesse civico, sia come occasione di approfondimento introspettivo e confronto tra gli studenti (e con il docente) su alcune tematiche di interesse personale.

Si è ritenuto opportuno, durante il secondo quadrimestre, inserire tra gli autori trattati anche Primo Levi e proporre alla classe alcuni passi di un'intervista trasmessa in RAI fatta allo scrittore e presente su youtube e la lettura di alcuni brani che raccontano l'esperienza dei campi di concentramento. Di seguito i riferimenti:

- Intervista RAI presente su youtube <https://www.youtube.com/watch?v=8eN50x0wvhs&t=812s>; fino al minuto 7 e poi dal minuto 8:28 al minuto 13:30
- *La tregua*:
 - pagina finale: Il sogno del reduce del lager
- *Se questo è un uomo*:
 - Incipit
 - Prefazione
 - La legge feroce del lager

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Brainstorming quotidiani
- Riflessione collettiva a partire dai testi
- Utilizzo di materiale (testuale e audiovisivo) fornito dal docente
- Utilizzo del manuale

STRUMENTI

- Dispense e fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point
- Materiale audiovisivo
- LIM
- Registro elettronico
- Strumenti informatici vari: Classroom, Gmail, Whatsapp, Canva

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Test a risposta chiusa e/o domande aperte
- Temi di ordine generale o storico (simili alla prima prova d'esame tipologia C)
- Analisi di testi poetici non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 8 maggio 2024
I rappresentanti degli studenti
Asia Filipponi
Sara Regazzi

Il docente
Prof. Chiara Bernini

REGAZZI SARA

10/05/2024 16:40

3.02 INSEGNAMENTO DI STORIA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

PROGRAMMA DI STORIA

CLASSE VF

Anno Scolastico 2023-24

TESTO ADOTTATO Brancati, Pagliarani, *Storia in movimento*, vol 3, La Nuova Italia, Milano 2019

CONOSCENZE

MODULO 1: L'ITALIA DOPO L'UNIFICAZIONE

- La destra storica e la sinistra storica: dalle prime politiche all'assassinio del re Umberto I
- La questione meridionale: l'inchiesta Jacini e il fenomeno del brigantaggio
- La crisi di fine secolo

MODULO 2: LA BELLE ÉPOQUE

- Crescita industriale e economica
- Innovazioni in campo tecnologico, scientifico, infrastrutturale
- Società di massa, ceto medio e ceto operaio
- Cambiamenti culturali a cavallo tra Ottocento e Novecento
- Nazionalismo, razzismo e antisemitismo

MODULO 3: QUADRO MONDIALE DI INIZIO NOVECENTO

- L'Italia giolittiana
- La crescita economica degli USA
- Il Giappone e l'era Meiji
- La Russia: marxismo, bolscevichi e menscevichi, la guerra con il Giappone e la rivoluzione del 1905
- La Francia: nazionalismo, affaire Dreyfus e spinte repubblicane
- La Gran Bretagna: la fine dell'epoca vittoriana, le suffragette
- La Germania e la politica di forza di Guglielmo II
- Le crisi balcaniche
- La formazione dei due blocchi di alleanze

MODULO 4: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, nazionalismo, corsa al riarmo, rivendicazioni territoriali
- L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra
- La guerra di trincea: 1914
- 1915-16: il biennio di stallo, le grandi battaglie del fronte occidentale, l'entrata in guerra dell'Italia
- I tentativi di Cadorna e la disfatta di Caporetto
- La svolta del '17 (USA e Russia) e la fine della guerra
- I trattati di pace: potenze vincitrici e potenze escluse, i 14 punti di Wilson, il Diktat della Germania, la vittoria mutilata italiana

- L'Europa dopo la Grande guerra, il genocidio armeno

MODULO 5: LA RIVOLUZIONE RUSSA

- La Rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione di ottobre
- La pace di Brest-Litovsk e la guerra civile
- Dal comunismo di guerra alla NEP
- La nascita dell'URSS
- La morte di Lenin e la crisi di potere

MODULO 6: IL MONDO DOPO LA GRANDE GUERRA E LA CRISI DEL '29

- La fine della centralità europea e il ruolo degli USA
- Il piano Dawes del 1924
- I ruggenti anni Venti
- La crisi del '29
- La Grande depressione degli anni Trenta
- Il *New deal* di Roosevelt

MODULO 7: IL FASCISMO

- Il Primo dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo, nascita e ascesa: dal programma di San Sepolcro dei Fasci di combattimento alla Marcia su Roma
- La prima fase del governo fascista e la svolta del delitto Matteotti
- Le leggi fascistissime: organizzazione del totalitarismo
- Il rapporto con la Chiesa: i Patti lateranensi
- La politica economica autarchica
- La politica estera: il riarmo, l'alleanza con Hitler, la conquista dell'Etiopia, l'asse Roma-Berlino e l'annessione dell'Albania
- La propaganda sotto il fascismo: esaltazione, culto della personalità, censura e uso dei mezzi di comunicazione
- Il controllo della vita civile: la scuola e il tempo libero sotto il fascismo
- L'opposizione e l'adesione degli intellettuali: Benedetto Croce e Giovanni Gentile
- Le leggi razziali

MODULO 8: IL NAZISMO

- La Repubblica di Weimar: Costituzione liberale, scontri tra nazionalisti e socialisti
- La nascita del nazismo, l'attentato di Monaco, il *Mein Kampf*
- L'ascesa al potere di Hitler fino alla nomina a cancelliere del '33
- La realizzazione del totalitarismo nazista
- La politica economica della Germania nazista
- Propaganda nazista: l'uso dei mezzi di comunicazione, la distorsione della realtà, il rogo dei libri
- Lo spazio vitale, la teoria delle razze, l'antisemitismo e le leggi razziali
- La politica estera: il riarmo, l'alleanza con l'Italia e il Giappone, le annessioni e le occupazioni fino alle mire sulla Polonia

MODULO 9: L'URSS DI STALIN

- La presa del potere e l'eliminazione degli avversari, il socialismo in un solo paese
- La collettivizzazione forzata e l'industrializzazione

- La propaganda e il culto della personalità
- Il terrore: le grandi purghe e i gulag

MODULO 10: LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA

- I contrasti tra forze conservatrici e repubblicane; la Falange spagnola
- La guerra civile: dal colpo di stato di Franco alla resa del Fronte popolare
- La dittatura di Franco

MODULO 11: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- 1939: l'invasione della Polonia e l'inizio della guerra
- La guerra-lampo della Germania e l'occupazione della Francia
- La guerra parallela dell'Italia
- La Battaglia di Inghilterra e l'Operazione Barbarossa
- Il Nuovo Ordine e l'Olocausto
- Gli USA e il Giappone: l'attacco a Pearl Harbor
- Il 1943: l'anno della svolta
- Lo sbarco in Sicilia, il colpo di stato, l'Italia divisa, i fronti italiani, attività partigiana, gli eccidi nazisti
- Lo sbarco in Normandia
- La liberazione dell'Italia, la morte di Mussolini, le foibe
- Il crollo del terzo Reich
- Le bombe atomiche e la resa del Giappone
- La divisione del mondo: accenni molto generali sulle due aree di influenza della guerra fredda.

MODULO 12: EDUCAZIONE CIVICA

- Primo quadrimestre - Ripasso sull'unità d'Italia
- Secondo quadrimestre - La strage delle foibe: incontro di approfondimento per la giornata del Ricordo
- Secondo quadrimestre - UDA "La donna nel tempo e nello spazio": intervista impossibile ad alcune figure femminili nella storia dal Settecento al Novecento

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici
- Presentare una tematica storica nel suo complesso

CAPACITÀ

- Analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper condurre una ricerca storica in autonomia e in gruppo
- Saper mettere in relazione passato e presente

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate

- Utilizzo di materiale (testuale e audiovisivo) fornito dal docente
- Utilizzo del manuale
- Utilizzo di fonti storiche
- Lavori di gruppo in classe
- Lavori di gruppo a casa

STRUMENTI

- Dispense e fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point
- Materiale audiovisivo
- LIM
- Registro elettronico
- Strumenti informatici vari: Classroom, Gmail, Whatsapp, Canva

VERIFICHE

- Test a risposta chiusa e/o domande aperte
- Interrogazioni
- Presentazioni di ricerche di gruppo

Riolo Terme, 8 maggio 2024
In rappresentanza degli studenti
Asia Filipponi

Il docente
Prof. Chiara Bernini

Sara Regazzi

REGAZZI SARA

10/05/2024 16:40

3.03 INSEGNAMENTO DI MATEMATICA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

**CLASSE 5 F
Anno Scolastico 2023-2024**

**TESTO ADOTTATO: L. Sasso, I. Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, EDIZIONE
BIANCA, per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Dea Scuola, Ed. Petrini
MONTE ORARIO SETTIMANALE DELL'INSEGNAMENTO: 3 ORE**

TEMATICA 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di funzione
- Conoscere la definizione di dominio
- Conoscere la definizione di immagine di x
- Conoscere la definizione di codominio
- Conoscere la classificazione delle funzioni
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione esponenziale e logaritmica
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione
- Conoscere la definizione di funzione pari e funzione dispari
- Conoscere la definizione di funzione strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo

COMPETENZE

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale $f(x)$
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali, irrazionali
- Saper calcolare l'immagine di un elemento x .
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione
- Saper stabilire se una funzione è pari, dispari, né pari né dispari
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e il codominio di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui $f(x) > 0$ e/o in cui $f(x) < 0$, gli intervalli di crescita e decrescenza, gli eventuali massimi/minimi relativi e/o assoluti e i relativi punti di massimo/minimo assoluto e/o relativo
- Saper riconoscere la funzione costante, lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica e saperne tracciare il grafico per punti.

ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica

TEMATICA 2: LIMITI

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite
- Conoscere la definizione generica di limite
- Conoscere la definizione di asintoto verticale e di asintoto orizzontale per il grafico di una funzione
- Conoscere le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$.

COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti
- Saper operare con i limiti di funzioni razionali
- Saper riconoscere le forme indeterminate affrontate e saperle risolvere
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti di una funzione a partire dall'analisi di un grafico

ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti di funzioni razionali

TEMATICA 3: DERIVATE

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di derivata
- Conoscere le regole di derivazione delle funzioni elementari (costante, identica, potenza ad esponente intero)
- Conoscere la derivata del quoziente di due funzioni

COMPETENZE

- Sapere calcolare le derivate di funzioni razionali
- Saper applicare la relazione tra il segno della derivata e la crescita di una funzione nello studio di funzione

ABILITÀ

- Acquisire padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate

TEMATICA 4: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

- Conoscere il metodo per lo studio di funzione
- Conoscere gli elementi necessari per poter effettuare lo studio di funzione razionale

COMPETENZE

- Sapere determinare il dominio
- Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Saper studiare il segno
- Sapere calcolare i limiti agli estremi del dominio e determinare eventuali asintoti verticali o orizzontali

- Saper calcolare la derivata in modo da stabilire dove la funzione è crescente e dove è decrescente
- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio

ABILITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

METODI

- Lezioni dialogate in cui i contenuti sono affrontati gradualmente
- Esercitazioni in classe
- Verifiche formative e prove strutturate per gradi crescenti di complessità
- Attività e discussioni guidate
- Valorizzazione dei percorsi e dei risultati raggiunti
- Attività di recupero e consolidamento anche pomeridiane

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Prove scritte individuali
- Prove orali, anche partendo da immagini prese dal web e legate alla realtà
- Prove che evidenziassero le conoscenze della disciplina

Riolo Terme, 9 mag. 24

I rappresentanti degli studenti

Regazzi Sara

Dettori Maria Grazia

L'insegnante

Elena Rossi

Presenza Visione/Adesione Alunni : programma effettivamente svolto di Matematica

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BEZZI AARON		
BRUNETTI EMMA		
CANTELLI ERIKA		
CAPELLI ANTHONY		
CASALI FEDERICO		
DETTORI MARIA GRAZIA	10/05/2024 08:21	10/05/2024 08:21
DI MARIA VIOLA		
FALCONE FEDERICO		
FILIPPONI ASIA		
FONTANA AMALIA		
FORNITO EMANUELA		
HU MICHELE		
LIN WEIJIE		
MAY BERTACCINI ALAN MICHAEL		

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
MESCOLINI MATTEO MORETTI LEONARDO PALTRETTI MICOL REGAZZI SARA SILLONI JENNIFER TROMBETTA SAMUEL TUDISCO EROS	10/05/2024 08:12	10/05/2024 08:12

3.04 INSEGNAMENTO DI LINGUA INGLESE

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

PROGRAMMAZIONE DI Inglese

CLASSE 5F

Anno Scolastico 2023/24

TESTO ADOTTATO: *Flavours: English for Cooking and Service*. E. Assirelli, A. Vetri. Rizzoli Languages.

MODULO 15: Job Application

CONOSCENZE

- Job Advertisement, searching for a job pp. 333-34
- Curriculum Vitae and Cover Letter pp. 335-37
- Job Interview p. 339
- Talking about yourself, your past work experiences and your future plans

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente e per iscritto informazioni di carattere personale, riferire circa le esperienze lavorative passate ed esprimere progetti ed aspettative per il futuro utilizzando strutture linguistiche volte a costruire farsi di senso compiuto relative al passato, presente e futuro.
- Saper redigere un CV.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.

MODULO 12: Food and Health

CONOSCENZE

- The Eatwell Guide p. 268
- Food Groups and Macronutrients p. 269
- The Food Pyramid and the Double Pyramid p. 272
- The Mediterranean Diet and Lifestyle p. 273
- The Vegetarian and Vegan Diet
- Food Allergies and Intolerances, Celiac disease p. 276

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente e per iscritto informazioni su un'alimentazione sana e sui diversi modelli alimentari in uso in Italia e in UK (dieta mediterranea vs. Eatwell guide).
- Conoscere e saper esporre la differenza fra dieta vegetariana e vegana, intolleranza e allergia.

ABILITÀ

- Esprimersi allo scritto con grammatica e sintassi semplici ma corrette, utilizzando il lessico appropriato e curando l'ortografia.
- Saper leggere e interpretare i grafici della Eatwell guide, della dieta mediterranea, e la doppia piramide alimentare.

MODULO 13: Food Safety and Hygiene

CONOSCENZE

- Food Contamination p. 290
- Pathogens and Food-borne Illness pp. 292-93
- The HACCP system pp. 297-98
- Workplace safety rules (elenco realizzato dalla classe, caricato su classroom)

COMPETENZE

- Saper fornire per iscritto definizioni e informazioni sui tipi di contaminazione alimentare e sulle strategie atte a scongiurarla.
- Conoscere i principali micro-organismi pericolosi (muffe, lieviti, batteri e virus) e le condizioni di massimo sviluppo di una colonia batterica.
- Conoscere e saper fornire informazioni sul sistema HACCP, sui suoi principi, e sul suo funzionamento.
- Saper fornire semplici esempi di regole di igiene da applicare sul posto di lavoro.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.
- Esprimersi allo scritto con grammatica e sintassi semplici ma corrette, utilizzando il lessico appropriato e curando l'ortografia.

MODULO 14: Think Globally, Eat Locally

CONOSCENZE

- Sustainability and the 2030 Agenda for Sustainable Development pp. 310-12
- Definition, causes, and consequences of hunger p. 314
- A sustainable diet and the double pyramid p. 316
- Sustainable farming, organic food, and 0-km food pp. 317-18
- Slow Food and Last Minute Market pp. 318, 323
- Food waste reduction p. 320

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente definizioni di concetti chiave (sostenibilità, fame, spreco alimentare, agricoltura biologica, agricoltura sostenibile).
- Conoscere e fornire informazioni su Slow Food e Last Minute Market.
- Conoscere e fornire informazioni di base sull'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Saper proporre soluzioni a problemi di sostenibilità sociale, economica, e ambientale, quali la perdita di biodiversità, lo spreco alimentare, e la fame nel mondo.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.
- Saper leggere ed interpretare la doppia piramide in chiave ambientale e alimentare.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Primo quadrimestre: Compilare un CV

Secondo quadrimestre: Introduction to Gender Equality

METODI

- Lezioni frontali e dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercizi rielaborativi a casa
- Materiali audio e video
- Utilizzo di presentazioni riassuntive degli argomenti e materiale utile per la rielaborazione personale (condivisione su classroom)

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Breve presentazione scritta di sé, di una o più esperienze lavorative e dei progetti futuri.
- Interrogazioni.
- Prove di verifica semi-strutturate, contenenti esercizi e domande aperte.

Riolo Terme, 09/05/2024

Gli studenti

L'insegnante

Lisa Dal Monte

PER LA FIRMA DEGLI STUDENTI: PROCEDERE VIA REGISTRO ELETTRONICO

Quindi incollare qui di seguito l'avvenuta PRESA VISIONE

Nominativo	Data Presa Visione
PALTRETTI MICOL	07/05/2024 09:45
REGAZZI SARA	09/05/2024 16:06

3.05 INSEGNAMENTO DI LINGUA FRANCESE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"

CLASSE 5F

Anno Scolastico 2023/2024

TESTO ADOTTATO: *Les Toqués de la gastronomie*

MONTE ORARIO SETTIMANALE DELL'INSEGNAMENTO: 4

COMPETENZE DI BASE DEL TRIENNIO

Utilizzare la lingua straniera e la lingua settoriale, in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e professionale, per comprendere globalmente semplici testi orali e scritti, per produrre, utilizzando un lessico specifico, testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze e eventi; per interagire in situazioni di routine e lavorative e partecipare a semplici conversazioni.

TEMATICA 1: *Le monde du travail en France*

CONOSCENZE

- Conoscere l'organizzazione del mondo del lavoro in Francia (contratti, orari di lavoro, stipendio, Sécurité Sociale e Pôle Emploi).
- Conoscere la struttura del modello di CV europeo (Europass), le rubriche di cui si compone e le regole per scrivere un CV efficace.
- Conoscere come scrivere una lettera o una mail di motivazione.
- Conoscere la struttura del colloquio di lavoro e i consigli per affrontarlo positivamente.

COMPETENZE

- Saper descrivere le caratteristiche principali dell'organizzazione del mondo del lavoro in Francia.
- Saper scrivere un Cv europeo ben organizzato e senza errori.
- Saper tradurre una lettera o una mail di motivazione.
- Saper affrontare un colloquio di lavoro dimostrando sicurezza e capacità di interazione.

TEMATICA 2: *Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es!*

CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare della piramide alimentare e dei diversi tipi di dieta: mediterranea, vegana e vegetariana

COMPETENZE

- Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti e gli elementi nutritivi in essi contenuti.
- Saper descrivere la dieta mediterranea e parlare dei suoi principi di base.
- Saper descrivere e confrontare dieta vegana e dieta vegetariana (motivazioni, alimenti da consumare e non).

TEMATICA 3: *Alimentation et maladies*

CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare di una malattia legata ad una alimentazione scorretta: l'obesità, l'ipercolesterolemia, il diabete.
- Conoscere le caratteristiche principali della celiachia (sintomi, conseguenze e dieta da seguire)

COMPETENZE

- Saper illustrare le diverse malattie provocate da una cattiva alimentazione con particolare riferimento ai sintomi, cause, conseguenze.

- Saper illustrare la dieta di una persona celiaca.

TEMATICA 4: *La sécurité alimentaire*

CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle regole di igiene del personale che lavora nella ristorazione: l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, regole per la manipolazione dei cibi.
- Conoscere le tre cause principali di contaminazione degli alimenti e le malattie alimentari (salmonellosi, botulismo, stafilococco aureo).
- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti, dall'Antichità ad oggi.

COMPETENZE

- Saper descrivere le regole di igiene da rispettare in cucina, in sala o al bar relativamente al personale, al materiale e nella manipolazione degli alimenti.
- Saper parlare delle malattie alimentari (caratteristiche principali, sintomi e alimenti a rischio) con correttezza lessicale e pronuncia adeguata.
- Sapere illustrare i principali metodi di conservazione degli alimenti partendo dall'antichità, nel XVIII secolo e nel XX secolo (caratteristiche, alimenti).

TEMATICA: educazione civica

- Le monde du travail en France et rédaction du CV.
- L'hygiène dans la restauration.

ABILITÀ PER TUTTI I MODULI

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Capacità di illustrare somiglianze o differenze.
- Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.

METODI

- Lezione frontale e dialogata
- Brainstorming
- Attività individuali e a coppie
- Attività di recupero in itinere
- Jeux de rôle
- PPT
- Materiale video

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Verifiche scritte
- Interrogazioni orali
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate

Riolo Terme, 2 maggio 2024

L'insegnante: Samantha Catani

Gli studenti:

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma svolto Lingua francese

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
------------	--------------------	---------------

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
DI MARIA VIOLA	09/05/2024 14:41	09/05/2024 14:41
FALCONE FEDERICO	02/05/2024 08:38	02/05/2024 08:38

3.06 INSEGNAMENTO di LINGUA TEDESCA

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”

CLASSE VF
Anno Scolastico 2023-2024

TESTI ADOTTATI:

- Pierucci - Fazzi, *Mahlzeit neu*, ed. Loescher
- Motta G., *Grammatik Direkt neu*, ed. Loescher

MODULO 1: Ripasso dei contenuti e delle competenze essenziali degli anni precedenti

CONOSCENZE

- I contenuti fondamentali affrontati negli anni precedenti, in particolare la presentazione di sé
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt (Hören und Lesen): Seiten 182-183
- Il Praktikumsbericht e il Perfekt
- Lessico relativo alle attività svolte durante il Praktikum
- Terminologia tecnica di base di settore

COMPETENZE

- (area generale): N.5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.8 – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

ABILITÀ

- Fornire informazioni di carattere personale, parlando di sé, dei propri hobby o interessi, delle proprie preferenze
- Interagire in situazioni comuni della vita quotidiana
- Redigere un semplice Praktikumsbericht

MODULO 2: Landeskunde – Deutschland nach dem II. Weltkrieg (Lingua e civiltà – La Germania dopo la Seconda Guerra Mondiale)

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti dalla fine della II Guerra Mondiale alla Caduta del Muro di Berlino, attraverso l’uso di immagini, filmati, canzoni e materiale autentico: die Teilung Deutschlands, der Marshallplan, die Luftbrücke, die Entstehung der BRD und der DDR, der Mauerbau, die Fluchtversuche, der Mauerfall, die Wiedervereinigung

COMPETENZE

- (area generale): N.1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
- Saper riconoscere e riferire alcuni aspetti di attualità e civiltà dei paesi di lingua tedesca

MODULO 3: Die gesunde Ernährung – La sana alimentazione

CONOSCENZE

- Die 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Le 10 regole della Società Tedesca per l’Alimentazione)
- Vegetarier und Veganer (vegetariani e vegani)
- Der Ernährungskreis und die dreidimensionale Pyramide der DGE (il “cerchio” della alimentazione e la piramide tridimensionale della Società Tedesca per l’Alimentazione)

COMPETENZE

- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze di indirizzo): N.1 – utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- (competenze di indirizzo): N.2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione
- (competenze di indirizzo): N.4 – Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

ABILITÀ

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
- 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
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela

MODULO 4: Rund um die Arbeitswelt - Il mondo del lavoro

CONOSCENZE

- Lessico e Redemittel principali specifici dei documenti per accedere al lavoro: Stellenangebot (offerta di lavoro), Bewerbung (candidatura), Lebenslauf (curriculum)
- Von der Autobiografie zum Lebenslauf (Dall'autobiografia al curriculum)
- Der europäische Lebenslauf (Il curriculum europeo)
- Das Stellenangebot (L'offerta di lavoro)
- Die Bewerbung (La candidatura)

COMPETENZE

- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito lavorativo
- Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ricettive di lingua tedesca (Bewerbung) con elaborazione di curriculum vitae europeo (Lebenslauf)

MODULO 5: Getränke und Weine

CONOSCENZE

- Die deutsche Getränkekarte (la carta delle bevande tedesca)
- Der Unterschied zwischen Saft und Nektar (la differenza fra "succo" e "nettare")
- Die wichtigsten Weine in Italien: eine Auswahl (i vini più importanti in Italia: una selezione)

COMPETENZE

- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali
-

ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela

EDUCAZIONE CIVICA

- Il mondo del lavoro e i documenti per accedervi (annuncio di lavoro, candidatura, curriculum)
- Lo stile di vita sano
- **UDA:** La donna nel tempo e nello spazio: Sophie Scholl und die Weiße Rose (Sophie Scholl e la Rosa Bianca)
- Le tappe fondamentali della Germania dopo la fine della II Guerra Mondiale

TRAGUARDI di EDUCAZIONE CIVICA

- N.5 – Partecipare al dibattito culturale
- N.6 – Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
- N.8 – Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

CONTENUTI GRAMMATICALI

Sono stati introdotti, ripassati e/o ampliati i seguenti contenuti grammaticali: il Perfekt, il Präteritum dei verbi “sein” e “haben”, il Passiv (presente e passato), la costruzione della frase secondaria, in particolare introdotta da “weil”, “dass”, “als” e “wenn”, i verbi modali, le frasi infinitive e finali.

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Lavoro a coppie o in piccolo gruppo
- Compiti di realtà
- Flipped Classroom

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Domande aperte semplici e circoscritte
- Esercizi strutturati
- Esercizi con vero/falso o a scelta multipla
- Esercizi di “matching”
- Verifiche orali

NOTE

- Le competenze in uscita e le relative abilità sono formulate in base a quanto riportato nell’Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n.92
- Il numero delle competenze riprende la numerazione dell’Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n.92

Riolo Terme, 9 maggio 2024

L’insegnante
Maria Elena Emiliani

“In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VC, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Straniera: Tedesco per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe”.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmazione svolta Tedesco 5F a.s.2023-2024

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
DETTORI MARIA GRAZIA	11/05/2024 11:27	11/05/2024 11:27
REGAZZI SARA	11/05/2024 11:25	11/05/2024 11:25

3.07 INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

PROGRAMMA DI IRC CLASSE

VF

Anno Scolastico 2023/24

**TESTO ADOTTATO: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO
EDB – BOLOGNA**

MODULO 1: LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE:

- “Considero valore” di Erri De Luca, analisi del testo e discussione guidata sui valori dei giovani e sull’importanza di un’etica come guida nelle scelte di ogni giorno.
- Il dovere dell’accoglienza e della solidarietà, i diritti da tutelare in un mondo in crisi.

MODULO 2: “DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI:

- La nascita di Cristo raccontata nei Vangeli e nella letteratura del 900.
- Il Natale dei giovani degli anni duemila.
- Il Natale dei giovani della Prima Guerra mondiale.

MODULO 3: “ LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO”:

- La guerra in Ucraina
- Le organizzazioni internazionali e il loro ruolo nella ricerca della pace.
- Gli appelli alla pace di papa Francesco.
- La celebrazione della Pasqua in tempo di guerra

MODULO 4: LA FAMIGLIA UMANA:

- La scelta del bene anche a costo della vita.
- L'esempio di don Giuseppe Diana e don Giuseppe Puglisi.
- L'eredità e l'esempio di Falcone e Borsellino
- La testimonianza di vita di Pippo Giordano

MODULO 5: ETICA DELLA VITA:

- Libertà e libero arbitrio.

MODULO 6: EDUCAZIONE CIVICA:

- Primo quadrimestre: La storia della donna e la donna nella storia..
- Secondo quadrimestre: Nutrire la legalità: incontro-testimonianza con Pippo Giordano

COMPETENZE

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.
- Padroneggiare gli strumenti informatici necessari alla partecipazione delle lezioni (Classroom – Gmail – Bachecca del registro elettronico).

CONOSCENZE

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.
- Testimonianze di persone che hanno saputo partecipare incarnare una cittadinanza attiva.

ABILITÀ

- Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
- Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.
- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri presenti alle videolezioni.
- Gestione autonoma degli appuntamenti virtuali con le videolezioni.
- Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
- Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.

- Adottare stili di vita responsabili e consapevoli nel contesto comunitario di appartenenza.

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento e talvolta si è utilizzato Google Moduli con domande aperte o a scelta multipla.

Riolo Terme, 5 MAGGIO 2024

La docente

Carmela

Trillicoso

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5F confermiamo di aver letto la programmazione finale di IRC per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe”.

DETTORI MARIA GRAZIA
FORNITO EMANUELA

08/05/2024 17:24
08/05/2024 16:51

3.08 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024
CLASSE 5F**

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. LUCANI MARCO

TESTO ADOTTATO: "In movimento" Ed. Marietti scuola

PERCORSO FORMATIVO delle CONOSCENZE

1) CONTENUTI

MODULO 1 e 2: (monte ore 12) IL MOVIMENTO

Conoscenze: riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

Abilità: ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

Competenze: Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (propriocettive ed esteroceettive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria.

- Lo sviluppo PSICOMOTORIO
- Qualità motorie fondamentali: capacità PERCETTIVE, COORDINATIVE CONDIZIONALI
- SCHEMA CORPOREO e TONO MUSCOLARE
- Benefici dell'Attività Fisica
- IL RISCALDAMENTO, conoscenza e capacità di guidare i compagni durante un fase di riscaldamento.
- LO STRETCHING: perché e come viene fatto.
- Le Abilità di base: vari tipi di CORSA e di ANDATURE ATLETICHE,
- Corsa di Resistenza e di Velocità
- Esercizi ANALITICI per ogni parte del corpo
- Esercizi a CORPO LIBERO e in COPPIA
- Esercizi di RESPIRAZIONE e di RILASSAMENTO

MODULO 2:

IN PALESTRA

- Obiettivi e finalità nella lezione di Ed. Fisica
- Esercizi di COORDINAZIONE e di EQUILIBRIO fatti sia in forma Statica che Dinamica: uso della griglia orizzontale, ostacoli bassi, coni.
- Esercizi di POTENZIAMENTO (a corpo libero)

MODULO 3: (monte ore 12)

GLI SPORT DI SQUADRA

Conoscenze: approfondire le conoscenze delle regole di gioco e dei fondamentali individuali e di squadra di alcuni sport

Abilità: affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

Competenze: utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti

- Fondamentali INDIVIDUALI e di SQUADRA della:
 - PALLAVOLO
 - PALLACANESTRO
 - CALCIO a 5
 - RAPTENNIS
 - regole di gioco dei principali sport di squadra praticati in palestra; pallavolo, pallacanestro, calcio a 5, RAPTENNIS
- **Ogni alunno è tenuto a conoscere in modo approfondito una disciplina sportiva da lui praticata o di suo particolare interesse.**

1) METODI

- a. La metodologia usata è stata per lo più globale per le attività già conosciute, più graduale e analitica per alcuni gesti motori ancora da acquisire.
- b. L'alunno, con la propria personalità è sempre protagonista del proprio processo educativo.
- c. Le attività in palestra sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

2) MEZZI

- d. Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.
- e. A supporto delle lezioni teoriche sono stati forniti; documenti, presentazioni Power Point, argomenti video tratti da YouTube, messi a disposizione degli alunni tramite l'applicazione Classroom di google.

3) VALUTAZIONE

1) CRITERI

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con vari TEST su ogni disciplina.

E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante e il rispetto delle regole richieste dall'istituto.

Per la parte teorica, soprattutto nel periodo della didattica a distanza, le verifiche sono state effettuate mediante quiz realizzate attraverso l'applicazione Moduli per ogni argomento trattato, con risposte con scelta singola, multipla e aperta.

La valutazione è sempre stata esplicita e spiegata ai ragazzi. E' stata utilizzata tutta la gamma dei voti (da 1 a 10).

2) STRUMENTI

Gli strumenti di cui l'insegnante si è avvalsa per procedere alla valutazione sono stati i seguenti:

- TEST, PROVE ed ATTIVITA' PRATICHE
- Brevi interrogazioni orali
- Prove scritte

3) REQUISITI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

Come previsto dal POF di Istituto, la valutazione viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della disciplina, a seconda delle capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche, all'impegno dimostrato, alla partecipazione attiva, all'interesse per la materia, alle conoscenze teoriche degli argomenti trattati.

4) **COMPETENZE COMPLESSIVE CONSEGUITE**

La classe ha generalmente dimostrato:

1. Di saper compiere attività di Resistenza-Forza-Velocità
2. Di saper Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
3. Di essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici che sono stati loro proposti.
4. Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.
5. Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni.
6. Organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.
7. Di avere acquisito conoscenze teoriche:
 - sull'apparato muscolare,
 - sulla teoria dell'allenamento,
 - sui traumi sportivi,
 - sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva e
 - su una corretta alimentazione sportiva
 - sul doping, fumo, alcol e droghe
8. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, oppure i gesti adeguati ed efficaci da adottare in caso di infortunio avvenuto.
9. Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.

Tutti gli obiettivi sono stati mediamente ben acquisiti dagli allievi in virtù di una partecipazione costante, attiva e interessata verso la materia.

"In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5F, confermiamo di aver letto la programmazione finale di SMS per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe"

Riolo Terme lì 15, maggio, 2024

Docente: Prof. Lucani Marco

Firme alunni:

FORNITO EMANUELA
REGAZZI SARA

08/05/2024 23:12
09/05/2024 16:02

08/05/2024 23:12
09/05/2024 16:02

3.09 DTA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**PROGRAMMAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

CLASSE VF Sala e vendita

Anno Scolastico 2023/24

TESTO ADOTTATO: “Gestire le imprese ricettive 2” – Rascioni-Ferriello- Tramontana

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Definizione di turismo
- Caratteristiche della domanda e dell’offerta turistica
- Evoluzione del fenomeno turistico
 - Il turista globale
 - Nuove tendenze del turismo
- Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche
- Dinamiche del turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali e comunitarie

UD 2: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Enti di promozione turistica e di rilevazione e analisi statistica
- Le fonti normative nazionali

COMPETENZE

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Comprendere il ruolo dell’Italia nello scenario turistico internazionale
- Progettare pacchetti coerenti con i principi dell’ecosostenibilità ambientale.

ABILITÀ

- Analizzare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

MODULO 2: IL MARKETING TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MARKETING

- Il marketing e i suoi orientamenti
- Il marketing turistico-ristorativo
- Il marketing integrato o territoriale
- Le fonti informative del marketing
- Le fasi del marketing: il marketing analitico, strategico e operativo

UD 2: IL MARKETING ANALITICO

- L'analisi SWOT
- L'analisi interna
- L'analisi esterna:
 - l'analisi della concorrenza
 - l'analisi della domanda e la segmentazione del mercato

UD 3: IL MARKETING STRATEGICO

- Il targeting
- Il posizionamento del prodotto
- La definizione degli obiettivi strategici

UD 4: IL MARKETING OPERATIVO

- Il marketing mix
- Il prodotto e l'analisi del ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione
- Il personale
- Il web marketing

COMPETENZE

- Sapere riconoscere le caratteristiche del marketing turistico, in particolare di quello ristorativo
- Comprendere gli elementi del marketing-mix che caratterizzano un'impresa ristorativa
- Comprendere il ciclo di vita del prodotto e le possibili strategie da attuare nelle varie fasi
- Comprendere i fattori che influenzano il prezzo del prodotto
- Comprendere gli strumenti attraverso i quali le imprese ristorative comunicano con i molteplici soggetti con i quali interagiscono

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Utilizzare le leve di marketing mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

CONOSCENZE

UD 1: LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA

- Cosa si intende per pianificazione strategica e perché è indispensabile
- Le fasi della pianificazione strategica

UD 2: LA PROGRAMMAZIONE D'ESERCIZIO: IL BUDGET

- Il budget come strumento di programmazione
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- I vantaggi/criticità del budget
- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti
- La struttura del budget

- Il budget economico di un'impresa ristorativa

UD 3: IL BUSINESS PLAN

- Il business plan e le sue funzioni
- Il contenuto del business plan

COMPETENZE

- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

ABILITÀ

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa e le opportunità e le minacce provenienti dall'ambiente esterno
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere i budget settoriali e il budget economico di una impresa ristorativa
- Redigere il conto economico preventivo in situazioni operative semplificate

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

CONOSCENZE

- Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore
- Sicurezza sul lavoro
- Sicurezza alimentare
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km zero

COMPETENZE

- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ

- Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Classificare i marchi
- Individuare gli elementi costitutivi di un marchio
- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare

EDUCAZIONE CIVICA

- Turismo sostenibile
- L'immagine della donna nella pubblicità

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate

- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Domande aperte
- Test
- Esercizi
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15/05/2024

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante
Elisabetta Valgimigli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VF confermiamo di aver letto il programma svolto di DTA per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

PALTRETTI MICOL 13/05/2024 10:25 13/05/2024 10:33
REGAZZI SARA 09/05/2024 16:18 09/05/2024 16:18

3.10 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 5F

Anno Scolastico 2023-2024

Monte ore settimanale: 5 ore, di cui 1 in compresenza con Laboratorio dei servizi Enogastronomici-Sala e Vendita

TESTO ADOTTATO: La Fauci L., *Scienza e cultura dell'alimentazione per la classe quinta*, Rizzoli

TEMATICA 1: TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE

CONOSCENZE

I contaminanti negli alimenti:

- la salubrità degli alimenti
- i contaminanti alimentari
- il sistema dei controlli nell'UE
- l'EFSA e il RASFF
- contaminanti chimici:
 - o contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, fertilizzanti artificiali, farmaci ad uso veterinario, MOCA, contaminazioni dovuti a processi di cottura e produzione, metalli pesanti;
 - o contaminanti chimici naturali: micotossine, ammine biogene, tossine da prodotti ittici, avvelenamento da ciguatera, avvelenamento da pesce palla
- contaminanti fisici
- contaminanti biologici:
 - o LA RIABILITAZIONE DEI MICROBI: cibi e bevande fermentate
 - o contaminazione diretta
 - o contaminazione indiretta
 - o contaminazione crociata
- contaminanti visibili all'occhio umano: gli infestanti

- i microrganismi: unicellulari, pluricellulari, privi di cellula (virus)
- rapporti instaurati tra il microrganismo e l'ospite
- microrganismi e alimenti
- fattori di crescita microbica: temperatura, acidità, ossigeno, attività dell'acqua, umidità, luce
- i batteri: classificazione in base alla forma, riproduzione batterica, spore, virulenza

Le malattie veicolate dagli alimenti:

- infezioni, tossinfezioni, intossicazioni
- le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: DIM, portatori sani, periodo di incubazione, norme igieniche per la prevenzione
- le principali infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter*
- le principali intossicazioni alimentari: botulismo, stafilococchi
- le principali tossinfezioni alimentari: malattie da *Bacillus cereus*
- le malattie causate da virus: parassitismo obbligato, struttura di un virus, epatite virale
- le malattie causate da parassiti: parassitosi, teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi.

Sistema HACCP

- Sicurezza alimentare
 - Il quadro legislativo nell'Unione Europea: Strategia europea per la sicurezza alimentare "dal campo alla tavola"
 - Pacchetto Igiene
 - ruolo degli OSA e Reg CE 178/2002
- tracciabilità/rintracciabilità
- Sistema HACCP :
 - Fasi preliminari del sistema HACCP.
 - applicazione del sistema HACCP: i sette principi fondamentali e procedura per la corretta individuazione dei CCP

1. Identificazione dei pericoli e dei punti critici.

- FOOD SAFETY E FOOD SECURITY

COMPETENZE

C. I. 2 □ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

C. I. 3 □ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

ABILITÀ

- ✓ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
- ✓ Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- ✓ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- ✓ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- ✓ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- ✓ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- ✓ 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.
- ✓ Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- ✓ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

NUCLEO 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy

NUCLEO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

TEMATICA 2: LA SANA ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE

Principi di dietetica:

- alimentazione, nutrizione, dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- strumenti utili e percorso operativo per la formulazione della dieta equilibrata
- valutazione dello stato nutrizionale: IMC
- bilancio energetico:
 - o valutazione dell'assunzione di energia: questionari di frequenza, storia dietetica, recall 24 ore, diario alimentare
 - o valutazione del dispendio energetico: MB, fattori che incidono sul MB, TID, LAF, FET, tabelle SINU
- impostare una dieta equilibrata: razione alimentare nelle 24 ore, distribuzione delle calorie durante la giornata, distribuzione dei nutrienti nell'arco della giornata
- LARN 2014
- Linee Guida per una sana alimentazione (revisione 2018)
- caratteristiche di un menu equilibrato e modelli alimentari di riferimento:
 - o la Dieta Mediterranea: Ancel Keys, piramide per la dieta mediterranea moderna
 - o Diete Vegetariane
 - o Diete a basso consumo di carboidrati

Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche:

- gravidanza
- allattamento
- età evolutiva: lattante, svezzamento, prima infanzia, seconda infanzia
- adolescenza
- terza età

COMPETENZE

C.I. 1 □ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

ABILITA'

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

NUCLEO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione:

diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

NUCLEO 8. CUSTOMER CARE. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

TEMATICA 3: DIETA RAZIONALE E EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Fondamenti di dietoterapia e obesità

- Il rapporto tra salute e alimentazione: ruolo e responsabilità professionali degli OSA
- le dietoterapie
- L'obesità:
 - o Dati epidemiologici
 - o Cause dell'obesità
 - o IMC
 - o Diagnosi
 - o Conseguenze sulla salute
 - o Classificazione
 - o Terapia
- Le malattie cardiovascolari:
 - o cause
 - o dislipidemie e terapia nutrizionale
 - o aterosclerosi e dietoterapia
 - o ipertensione arteriosa e dietoterapia
- Il diabete:
 - o pancreas e ormoni pancreatici
 - o diabete tipo I
 - o diabete tipo II
 - o diabete gestazionale
 - o sintomi
 - o diagnosi
 - o dietoterapia
- La sindrome metabolica

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione:

- reazioni avverse agli alimenti
- allergie:
 - o diagnosi
 - o alimenti più frequentemente allergenici

- Allergia alle proteine del latte vaccino
- Ruolo e responsabilità degli OSA
- Dietoterapia
- intolleranze alimentari:
 - sintomi
 - diagnosi e cura
 - intolleranza al lattosio
- celiachia

Tumori

- definizione e classificazione
- fattori di rischio
- ruolo dell'alimentazione
- cancerogeni negli alimenti
- prevenzione a tavola
- linee guida internazionali
- radicali liberi e antiossidanti
- alimenti utili nella prevenzione
- la regola dei cinque colori

COMPETENZE

C. I. 1 □ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

C.I. 4 □ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

ABILITÀ

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

- ✓ 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.
- ✓ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

NUCLEO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

TEMATICA 4: QUALITÀ E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E NUOVE TENDENZE DI FILIERA

CONOSCENZE

- il cibo come cultura
- marchi di qualità dei prodotti tipici: menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (DOP, IGP, STG)
- Qualità Totale
- tutela del Made in Italy e classificazione delle frodi alimentari
- sostenibilità alimentare e lotta allo spreco: i paradossi globali del cibo, alimenti etici, carbon footprint, water footprint, ecological footprint, sistemi produttivi sostenibili, la proposta slow
- filiera agroalimentare, corta, lunga, Km 0.
- doppia piramide alimentare e ambientale.

COMPETENZE

C. I. 1 □ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

C. I. 3 □ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C. I. 5 □ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C. I. 7 □ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

C. I. 8 □ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

ABILITÀ

- ✓ 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.
- ✓ Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- ✓ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
- ✓ Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- ✓ Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- ✓ 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.
- ✓ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- ✓ Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
(Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

NUCLEO 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

NUCLEO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

NUCLEO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

TEMATICA 5: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE E CULTURA

CONOSCENZE

- nuovi prodotti alimentari:
 - o Novel food
- antropologia dei consumi alimentari

COMPETENZE

C. I. 1 □ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

C. I. 4 □ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

C. I. 7 □ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

C. I. 8 □ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

ABILITA'

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ 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.
- ✓ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- ✓ 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.
- ✓ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- ✓ Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

NUCLEO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

NUCLEO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

NUCLEO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

CONOSCENZE

La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare:

- sostenibilità alimentare
- doppia piramide
- impatto ambientale, water footprint, carbon footprint, ecological footprint, LCA
- Filiera agroalimentare: corta, lunga, Km 0.
- i grandi paradossi del cibo

La sostenibilità sociale nelle filiere agro-alimentari:

- food safety e food security

TRAGUARDI EDUCAZIONE CIVICA (DM 35/2020 Allegato C)

T8: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

NOTE

Le competenze di indirizzo (C.I.) le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

METODI e STRUMENTI

- Lezioni dialogate in presenza e online
- Discussioni
- studio di caso
- Utilizzo di sussidi informatici
- Didattica per Competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento (UDA)

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze, competenze, processi e prodotti in itinere sono state proposte delle verifiche come segue:

a) di tipo formativo (con funzione diagnostica per correggere i processi di apprendimento "in itinere", per integrare e indirizzare le lezioni, per acquisire quotidianamente dati sulla crescita individuale e collettiva rispetto al livello di partenza) consistenti soprattutto in interventi spontanei degli studenti, domande "flash", lavoro a coppie, correzione compiti a casa, esercizi, test su argomenti circoscritti e interrogazioni brevi, questionari.

b) di tipo sommativo (con funzione di valutazione periodica o finale dei risultati) consistenti in interrogazioni lunghe con trattazione orale di temi sui vari argomenti o nella trattazione scritta di un tema ampio.

Tutte le verifiche sono state stabilite preventivamente, avendo cura di informare l'alunno sugli obiettivi da conseguire, e distribuite in modo da evitare il sovraccarico degli impegni.

Per la valutazione delle verifiche scritte e orali ho tenuto in considerazione i seguenti indicatori:

- CORRETTEZZA linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina;
- COMPRESIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa;
- PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali della disciplina;
- CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici;
- CAPACITÀ di utilizzare le conoscenze per "saper fare" consapevolmente con quello che si sa.

PROVE SCRITTE IN PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

E' stata svolta una simulazione di seconda prova scritta d'Esame di Stato in data 10 maggio 2024, coerentemente con quanto indicato nel DM 164 del 15 giugno 2022 per ciò che concerne i Quadri di riferimento e la griglia di valutazione e coerentemente con quanto indicato all'art 20 dell'ordinanza n. 55 del 20 marzo 2024.

Per tutto il corso dell'anno, poi, le prove scritte somministrate hanno seguito la logica della riforma degli Esami di Stato degli Istituti Professionali.

Riolo Terme, 1° maggio 2024

L'insegnante
Sara Marani

In qualità di rappresentanti e di studenti della classe VF confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienza e Cultura dell'Alimentazione per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

A	B	C
Presa Visione/Adesione Alunni : PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE PER ESAME DI STATO		
Tutti gli studenti, dopo attenta lettura, sono chiamati a contrassegnare con la spunta la presa visione e		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CANTELLI ERIKA	02/05/2024 08:46	02/05/2024 08:46
DETTORI MARIA GRAZIA	02/05/2024 08:46	02/05/2024 08:46
FALCONE FEDERICO	02/05/2024 08:37	02/05/2024 08:38
FORNITO EMANUELA	02/05/2024 08:45	02/05/2024 08:46
MESCOLINI MATTEO	02/05/2024 08:33	02/05/2024 08:33
PALTRETTI MICOL	02/05/2024 08:32	02/05/2024 08:32
REGAZZI SARA	02/05/2024 08:46	02/05/2024 08:47
TUDISCO EROS	02/05/2024 08:35	02/05/2024 08:35

3.11 SALA E VENDITA

Disciplina Enogastronomia Sala e Vendita

Classe 5F

A.S. 2023/24

TESTO ADOTTATO: SalaBar Smart di Oscar Galeazzi
volume unico III IV V anno - edizioni Hoepli

MODULO 1: LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA

CONOSCENZE

Obblighi e responsabilità del datore di lavoro.

Obblighi e responsabilità dei dipendenti.

L'igiene negli ambienti di lavoro.

L'attuazione del piano di autocontrollo.

Il piano di autocontrollo HACCP.

La sicurezza e i pericoli sul lavoro.

Il primo soccorso.

ABILITA'

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione di impresa.

Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.

Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente, con particolare riferimento ai bambini, anziani e diversamente abili.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla 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.

COMPETENZE

C.I.2 (NUCLEO 2-4-6); C.I.3 (NUCLEO 3)

MODULO 2: ORGANIZZAZIONE DELLE CARTE DEL RISTORANTE. LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

CONOSCENZE

Le funzioni e il formato della carta delle vivande.

La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni.

La carta e il menu.

Il menu per i banchetti.

La carta dei vini. Differenza tra cantina e cantina del giorno.

I costi del vino e il ricarico sulle bevande (beverage cost).

La carta delle acque.

L'acqua:

- Etichetta;
- Regole degustazione e 3 fasi di degustazione;
- Degustazione di 4 acque;
- Ricerca su una tipologia di acqua;
- Educazione civica: giornata mondiale dell'acqua.

Organizzazione e programmazione della produzione e dei servizi.

Riconoscere le parti del menu e l'impostazione degli allergeni.

Realizzazione:

- Menu natalizio con prodotti Dop/Igp della Regione Emilia-Romagna e ricerca sul prodotto tipico utilizzato usando la scheda tecnica
- Menu a tema con Mortadella di Bologna Igp/ Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop/ Parmigiano Reggiano Dop)
- Menu vegetariano
- Menu con prodotti di stagione
- Menu per esigenze religiose: ebrei e musulmani
- Menu per allergici
- Creazione di un menu in base al locale assegnato

Educazione civica: il menu sostenibile

ABILITA'

Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Drink- cost).

Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Proporre corretti abbinamenti cibo-vino.

Proporre corretti abbinamenti cibo e altre bevande.

COMPETENZE

C.I.1 (NUCLEO 5-6-8); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.10 (NUCLEO 2-6)

MODULO 3: TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

CONOSCENZE

Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano.

Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico.

Gli attori che sono coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico.

Il turismo eno-gastronomico e il Made in Italy.

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.

Zone vitivinicole in Italia:

- Emilia Romagna
 - Squacquerone di Romagna Dop
 - Grana Padano Dop
 - Parmigiano Reggiano Dop
 - Mortadella di Bologna Igp
 - Prosciutto di Parma Dop

- Romagna Sangiovese Doc "La Rocca" Cantina Bernardi
- Romagna Sangiovese Superiore cantina Il Poggio 2022
- "L'Incantesimo" cantina Cà Lunga
- Trentino Alto Adige
 - Stelvio Dop
 - Carne Salada
 - Speck Alto Adige Igp
 - ISARAS WEISS cantina Eisacktal Valle Isarco 2022 13%;
 - Lagrein Eisacktal Valle Isarco 2022 13.5%.
- Piemonte
 - Bresaola della Valtellina Igp
 - Valtellina Casera Dop
 - Taleggio Dop
 - Nebbiolo Doc
 - Moscato d'Asti Docg
- Lombardia
 - Gorgonzola Dop
 - Franciacorta cantina Ferghettina
 - Lugana Cantina Cà dei Frati
 - Valpolicella Superiore Docg
 - Monte Tondo Valpolicella Ripasso DOC Superiore Campo Grande 2020
- Veneto
 - Casatella Trevigiana Dop
 - Asiago Dop
 - Prosecco DOC Frattina BRUT di Pordenone
 - Valdobbiadene Docg Brut, Gemin
- Toscana
 - Salame Finocchiona
 - Pecorino Toscano Dop
 - Vermetino Doc
 - Chianti Docg Biologico
- Abruzzo
 - Vino Kyrya Chieti
- Puglia
 - Burrata
 - Capocollo (Coppa)
 - Pane di Altamura

- Taralli
- Primitivo di Manduria Doc cantina Menhir (Lecce) 2021 gradazione alcolica 15
- I muri Negroamaro rosato Igp Vigneti del Salento gradazione alcolica 13

ABILITA'

Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità.

Individuare e riconoscere i beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione dei territori europei.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

COMPETENZE

C.I.7 (NUCLEO 4-5-7); C.I. 11(NUCLEO 5-6-7)

MODULO 4: BUFFET, BANQUETING E CATERING

CONOSCENZE

Le tipologie di buffet.

Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie.

Le attrezzature per buffet e banchetti.

L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti.

I servizi di catering e catering. I soggetti coinvolti e i profili professionali.

I principali eventi e le location.

La gestione operativa di catering e banqueting.

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

ABILITA'

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 ed equilibrati.

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering.

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti.

COMPETENZE

C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.7 (NUCLEO 4-5-7)

MODULO 5: CUCINA DI SALA

CONOSCENZE

La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro.

Consigli per la lavorazione alla lampada.

La tecnica flambé.

La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature.

Ricette per la cucina di sala:

- Tortiglioni speck, funghi e fonduta di parmigiano e panna
- Spaghetti alla carbonara
- Filetto al pepe verde
- Spaghetti cacio e pepe

ABILITA'

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e negli stili di vita del target di riferimento.

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

COMPETENZE

C.I.1 (NUCLEO 5-6-8); C.I.3 (NUCLEO 3); C.I.6 (NUCLEO 1-8)

MODULO 6: ENOLOGIA

CONOSCENZE

La vite e l'uva.

La fermentazione alcolica e la vinificazione.

Altre tecniche produttive: vini dolci, vini passiti, vini liquorosi.

Gli spumanti: metodo Champenoise e Charmat; in Italia e nel mondo.

Lo Champagne.

La cantina e la conservazione del vino.

L'etichetta del vino.

I marchi di tutela europei e italiani.

Educazione civica: la sostenibilità in cantina.

ABILITA'

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità.

Individuare la produzione enoica Italiana.

COMPETENZE

C.I.1(NUCLEO 5-6-8); C.I.2 (NUCLEO 2-4-6); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.7 (NUCLEO 4-5-7)

MODULO 7: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

CONOSCENZE

Le regole della degustazione.

L'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

La figura professionale del sommelier e strumenti usati.

Scheda Ais di primo livello per degustazioni vino.

Scheda Mercadini: sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive. Abbinamento per contrasto e per concordanza.

Tipologie di abbinamenti: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

ABILITA'

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzioni e realizzazioni di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio riconoscendone le qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista tradizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

COMPETENZE

C.I.1(NUCLEO 5-6-8); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.7 (NUCLEO 4-5-7)

MODULO 8: La BIRRA

CONOSCENZE

La produzione della birra; gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione.

La birra: produzione, classificazione e l'utilizzo (ripasso).

ABILITA'

Saper conoscere il processo di produzione.

COMPETENZE

C.I.1(NUCLEO 5-6-8); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.7 (NUCLEO 4-5-7)

MODULO 9: VINI AROMATIZZATI LIQUORI

CONOSCENZE

Le caratteristiche dei vini aromatizzati e dei liquori.

I principali vini aromatizzati e il Vermouth.

La distillazione continua e discontinua

Distillati:

- Cognac - Armagnac – Brandy (ripasso);
- Tequila – Mezcal (ripasso);
- Rum – Cachaca (ripasso);
- Whisky/ey (ripasso);
- Grappa (ripasso);
- Vodka (ripasso);
- Gin (ripasso).

I liquori: tecniche di produzione e tipologie.

ABILITA'

Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Identificare il legame ei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.

Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità.

Classificare i distillati in base all'utilizzo e alle modalità di produzione.

COMPETENZE

C.I.1(NUCLEO 5-6-8); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8); C.I.7 (NUCLEO 4-5-7)

MODULO 10: i COCKTAIL

CONOSCENZE

Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.

Le tecniche di miscita: la miscita col jigger, la miscita free pouring, la miscita a mano libera.

Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake.

La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti.

Il ghiaccio: funzione e tipologie.

Le decorazioni.

Come calcolare l'alcol nei drink.

Vendere i cocktail.

La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail.

La classificazione dei drink in base a diversi parametri.

Preparazione di alcune ricette:

- Americano – Negroni – Negroni sbagliato- Americano alla birra;
- White Lady – Pink Lady;
- Cosmopolitan;
- Mimosa/ Rossini;
- Virgin Mojito;
- Spritz analcolico al melograno;
- Gin Fizz;
- Bramble;
- Whisky Sour;

ABILITA'

Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Riconoscere le principali tendenze evolutive relative al settore dell'enogastronomia.

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

COMPETENZE

C.I.1(NUCLEO 5-6-8); C.I.2 (NUCLEO 2-4-6); C.I.4 (NUCLEO 1-4-7-8)

Educazione civica:

I° Quadrimestre:

Sostenibilità in cantina; come creare un menu sostenibile.

Certificazioni europee e italiane, nel vino e nei prodotti tipici del territorio italiano.

II° Quadrimestre:

L'acqua: classificazioni delle acque minerali naturali; etichetta; regole della degustazione; degustazione di 4 acque (3 lisce e 1 gassata). La giornata mondiale dell'acqua (22 marzo) e sua importanza. Ricerca e presentazione di una tipologia di acqua italiana o straniera.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Lezioni dialogate

Degustazioni con esperti del settore

Learning by doing

Flipped classroom

Peer to peer,

Co-teaching

STRUMENTI

Libro di testo SALA BAR SMART di Oscar Galeazzi edizioni Hoepli

Appunti della docente

Schemi e mappe

Classroom

BookCreator

Presentazioni ppt

Prodotti tipici

CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte e interrogazioni orali, esercitazioni pratiche in laboratorio

MODALITA' DI RECUPERO

Il recupero per gli alunni è sempre garantito in accordo con il docente della classe e secondo le modalità previste dal PTOF

Riolo Terme, 09/05/2024

Prof.ssa Stefania Nannini

“In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5F, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lab. Enogastronomia SalaBar e Vendita per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in

bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe”.

Le rappresentanti di classe
Filipponi Asia
Regazzi Sara

Presenza Visione/Adesione Alunni : PROGRAMMA FINALE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
CLASSE 5F

Nominativo	Data Presenza Visione	Data Adesione
DETTORI MARIA GRAZIA	10/05/2024 16:07	10/05/2024 16:08
REGAZZI SARA	10/05/2024 16:06	10/05/2024 16:06

3.12 EDUCAZIONE CIVICA

Le ore dedicate all'insegnamento di Educazione Civica sono state svolte e concordate, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da **alcuni/tutti i docenti del Consiglio di classe al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.**

Nel nostro Istituto i docenti di Diritto e Tecniche Amministrative (per il triennio) sono i referenti ed i coordinatori dell'insegnamento con cui tutti i docenti del Consiglio di Classe sono chiamati a collaborare. L'assunzione di una prospettiva pienamente co-educativa da parte del team docenti, i quali si sono impegnati all'interno del Cdc a progettare in maniera organica, intenzionale e condivisa i percorsi di insegnamento, ha portato alla pianificazione di un'UDA di Educazione Civica intitolata "La Donna nel tempo e nello spazio" (si veda la Scheda UDA al paragrafo 2.7).

Anche l'impianto valutativo è stato reso coerente rispetto a tali orientamenti.

La programmazione didattica trasversale svolta all'interno della classe è declinata all'interno delle singole programmazioni.

Allegato B

Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2023/2024

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA A

ALUNNO/A:

__ CLASSE V __

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	7-9		
	<i>Gravi errori e/o povertà lessicale</i>	4-6		

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		

	<p><i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i></p>	7-9		
	<p><i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i></p>	4-6		
<p><u>Contenuti</u> (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</p>	<p><i>Ampi e approfonditi</i></p>	19-20		
	<p><i>Adeguati e precisi</i></p>	14-18		
	<p><i>Essenziali ma pertinenti</i></p>	10-13		
	<p><i>Incompleti e non</i></p>	7-9		

	<i>sempre pertinenti</i>			
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. A				
Rispetto dei vincoli	<i>Pienamente</i>	9-10		

posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<i>rispondente alla consegna</i>			
	<i>Rispondente alla consegna</i>	7-8		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	5-6		
	<i>Incompleto</i>	3-4		
	<i>Non rispondente</i>	2		
Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)	<i>Corretta e approfondita</i>	9-10		
	<i>Corretta</i>	7-8		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	5-6		
	<i>Approssimativa</i>	3-4		
	<i>Errata</i>	2		
Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)	<i>Completa e approfondita</i>	9-10		
	<i>Corretta e puntuale</i>	7-8		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	5-6		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	3-4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
Interpretazione del testo	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	9-10		

	<i>Corretta e argomentata</i>	7-8		
	<i>Generica ma corretta</i>	5-6		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	3-4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/20

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA B

ALUNNO/A:
CLASSE V ____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	7-9		
	<i>Gravi errori formali e/o</i>	4-6		

	<i>povertà lessicale</i>			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		
	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomen</i>	7-9		

	<i>tati</i>			
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP.B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Analisi del testo	<i>Corretta e articolata</i>	19-20		

argomentativo (individuazione Tesi e argomenti a sostegno)	<i>Corretta</i>	14-18		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	10-13		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	7-9		
	<i>Inadeguata</i>	4-6		
Stesura e organizzazione e del testo argomentativo (capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	9-10		
	<i>Logicamente coeso</i>	7-8		
	<i>Sufficientemente organico</i>	5-6		
	<i>A tratti disorganico</i>	3-4		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	2		
Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	9-10		
	<i>Adeguati e precisi</i>	7-8		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	5-6		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	3-4		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/200

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA C

ALUNNO/A:
CLASSE V _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori formali</i>	7-9		
	<i>Gravi errori formali</i>	4-6		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		

	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		
	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	7-9		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	<i>Pienamente coerente</i>	9-10		
	<i>Coerente</i>	7-8		
	<i>Mediamente pertinente</i>	5-6		

	<i>Lacunoso</i>	3-4		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	2		
Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	14-15		
	<i>Logicamente coeso</i>	11-13		
	<i>Sufficientemente organico</i>	8-10		
	<i>A tratti disorganico</i>	5-7		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	3-4		
Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	14-15		
	<i>Adeguati e precisi</i>	11-13		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	8-10		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	5-7		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	3-4		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/20

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2023/2024

CANDIDATO: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	
COMPRENSIONE* <i>del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	L'alunno/a comprende in modo superficiale l'argomento. Individua solo le informazioni esplicite, ma non quelle implicite.	1	
	L'alunno/a comprende il significato generale e gli elementi essenziali della prova proposta. Coglie autonomamente le informazioni esplicite ma solo parzialmente quelle implicite.	2
	L'alunno/a coglie il significato complessivo della prova proposta, analizza in modo sistematico le tematiche presenti nel testo. Stabilisce collegamenti tra gli argomenti noti. Individua le relazioni di causa effetto, le coordinate spazio-temporali e storico-culturali, anche quelle non esplicitate.	3	
PADRONANZA* <i>delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	L'alunno/a ha conoscenze incomplete dei nuclei fondamentali e li espone in modo disorganizzato non utilizzando un lessico specifico	1-3	
	L'alunno/a ha conoscenze essenziali dei nuclei fondamentali e riesce ad esprimerli in modo complessivamente chiaro.	4
	l'alunno/a ha conoscenze complete / approfondite e le espone in modo organico e coerente con un lessico appropriato	5-6	
PADRONANZA*	L'alunno/a analizza con difficoltà dati e fatti, fatica a individuare e realizzare, nel contesto operativo, proposte efficaci alla soluzione del problema posto. Individua le attrezzature idonee, ma le utilizza in modo incerto.	1-4	

<i>delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle</i>	L'alunno/a analizza con sufficiente padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità basilari, nel contesto operativo, soluzioni al problema posto, garantendo la sicurezza alimentare.	5
	Individua e utilizza strumenti e attrezzature in modo corretto.		
<i>problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	L'alunno/a analizza con padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità, nel contesto operativo, proposte funzionali alla soluzione del problema posto, garantendo qualità e sicurezza alimentare.	6-8	
	Individua e utilizza con sicurezza strumenti e attrezzature valorizzando le materie prime e i legami col territorio.		
CAPACITA' * <i>di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	L'alunno/a fatica ad argomentare, collegare, rielaborare, sintetizzare le informazioni e le espone in modo disorganizzato, utilizzando un linguaggio non sempre corretto.	1
	L'alunno/a argomenta in modo sufficiente, collega, rielabora e sintetizza solo parzialmente le informazioni e le espone utilizzando un linguaggio settoriale complessivamente corretto.	2	
	L'alunno/a argomenta coerentemente, collega, rielabora e sintetizza informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza un linguaggio ricco ed appropriato. L'alunno/a apporta un contributo personale/creativo/innovativo nel contesto operativo, unendo manualità, spirito pratico e intuizione.	3	
Consegna elaborato in bianco o elaborato non attinente alla traccia		2
Punteggio totale		_____/20 pt	

***PER GLI ALUNNI CON DSA VIENE VALUTATO PIU' IL CONTENUTO CHE LA FORMA**