prot. n. 0007570 del 15/05/2021

Istituto Statale di Istruzione Superiore
"Gian Domenico Romagnosi"
Erba - Como

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe: 5Q

Indirizzi: SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CORSO

Serv. per l'Enog. e l'Ospit. Alberghiera art. Sala e Vendita / Accoglienza Turistica

CLASSE 5^Q - a.s. 2020/2021

PROFILO ATTESO IN USCITA DEI PERCORSI DEL SETTORE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.
La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza Turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato **nell'articolazione "Accoglienza turistica"** consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.
• Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e **"Servizi di sala e di vendita"**, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CORSO

Serv. per l'Enog. e l'Ospit. Alberghiera art. Sala e Vendita / Accoglienza Turistica

CLASSE 5^Q - a.s. 2020/2021

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

QUADRO GENERALE

La classe 5^Q dell'Indirizzo Enogastronomico, articolazioni Accoglienza turistica / Sala e Vendita, è composta da 30 allievi (23 ragazze e 11 ragazzi), suddivisi equamente nelle due articolazioni, che hanno seguito l'intero ciclo di studi nella nostra scuola, fatta eccezione per un alunno che si è unito in classe terza e quattro arrivati nel corrente anno scolastico, da percorsi di formazione professionale. All'inizio del corrente anno scolastico era presente un'alunna, arrivata da altro percorso formativo, che si è ritirata dopo qualche mese di scuola.

Nella classe sono presenti tre alunni DSA e un'alunna BES del terzo tipo, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato; essi hanno diritto all'utilizzo delle misure compensative e dispensative in sede di Esame di Stato. C'è anche un'allieva DA, seguita da due insegnanti di sostegno, uno per l'area umanistica e l'altra per l'area scientifica.

Nel corso del triennio la continuità didattica è stata assicurata per molte discipline; la composizione del Consiglio di Classe risulta abbastanza stabile dall'inizio del secondo biennio. Le variazioni sono avvenute al quarto anno, per Italiano, Storia e Matematica e nel quinto per DTAR (articolazione di Sala e Vendita).

ANDAMENTO DIDATTICO E DISCIPLINARE:

Il comportamento della classe, soprattutto per le discipline che hanno in contemporanea entrambe le articolazioni, non sempre è stato corretto, educato, collaborativo e responsabile. Infatti, gli studenti non hanno dimostrato di essere un gruppo consolidato e ciò non ha creato quel clima di tranquillità favorevole al sereno svolgimento delle lezioni. Tuttavia, non è mai stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari di una certa importanza.

Inoltre il dialogo educativo è stato spesso condizionato da un atteggiamento talvolta passivo e poco propositivo: solo alcuni elementi si sono infatti distinti per spirito di iniziativa e qualità della partecipazione; anche l'impegno nello studio domestico è risultato non sempre costante e gli allievi andavano sovente sollecitati per rispettare le consegne. Solo una parte dei discenti ha mostrato un atteggiamento abbastanza positivo nei confronti della maggior parte delle discipline, anche se alcuni docenti hanno dovuto stimolare continuamente l'attenzione.

Nel secondo quadrimestre la produttività è migliorata, raggiungendo un livello complessivamente sufficiente. Restano delle lacune in alcune discipline, a causa di un metodo di studio spesso poco consolidato e soprattutto discontinuo, mnemonico e superficiale. Si evidenzia che alcuni alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione sin dal primo giorno e hanno raggiunto risultati apprezzabili; altri, invece, hanno intensificato il loro impegno solo nel secondo quadrimestre, arrivando a raggiungere i requisiti minimi richiesti dalle singole discipline.

Per quanto riguarda le competenze professionali sviluppate nelle discipline tecnico pratiche, la maggior parte degli alunni ha dimostrato una buona padronanza, anche se non sempre opportunamente supportata da conoscenze teoriche. Ne sono la conferma le esperienze di Alternanza scuola lavoro svolte dal secondo biennio in poi, che sono state positive e proficue per la maggior parte degli studenti, i quali hanno riportato valutazioni buone da parte dei tutor aziendali.

Per alcuni alunni è soddisfacente la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni, visite didattiche e attività di volontariato) il tutto prima dell'avvento dell'emergenza sanitaria. Durante quest'ultima ha preso avvio la DDI del Romagnosi, il cui piano è stato approvato dal Collegio docenti del 10 settembre 2020, modificato dal Collegio docenti del 3 novembre 2020 e approvato dal Consiglio d'Istituto del 10 novembre 2020. I docenti del consiglio di classe, infatti, nel'anno scolastico in corso hanno seguito le linee guida per la DAD e quelle per la valutazione della DAD.

Gli studenti della 5^Q hanno seguito le lezioni in DAD, nonostante alcune difficoltà oggettive, come la mancanza di strumenti tecnologici idonei; un gruppo di studenti non ha rispettato le consegne e la conseguente restituzione di diversi elaborati nei tempi e nelle modalità previsti dalla DAD e dal docente stesso. Generalmente si sono verificati episodi di assenze strategiche anche durante le lezioni on-line, soprattutto in vista delle interrogazioni. Gli alunni non sempre hanno giustificato i diversi giorni di assenza e i ritardi. La frequenza è stata spesso di tipo selettiva, alternando le ore di presenza e di assenza alla lezioni in DAD in funzione del tipo di attività didattica prevista per quel giorno.

I programmi sono stati portati a termine da tutte le discipline.

I rapporti con le famiglie sono stati formali e produttivi dove presenti, anche se si lamenta una assenza generale dei genitori.

Da quest'anno gli studenti hanno affrontato in maniera più articolata anche diverse tematiche di educazione civica, dimostrando grande sensibilità per i temi di attualità e per le problematiche sociali. In particolare, alcuni studenti si sono distinti per accuratezza del lavoro personale e hanno raggiunto buoni risultati in tutte le discipline. Si segnala poi la presenza di un piccolo gruppo di studenti particolarmente fragili: nonostante l'impegno profuso nell'ultimo periodo dell'anno, essi lavorano ancora con un metodo di studio prevalentemente mnemonico, poco efficace, e presentano problemi nell'esprimersi in modo chiaro e lineare nella produzione sia scritta sia orale, soprattutto qualora sia loro richiesto uno sforzo di rielaborazione personale.

Per far fronte al monte ore relativo al PCTO, il consiglio di classe ha deciso di far visionare dei filmati inerenti al percorso di studio della classe 5^ Q.

PROFITTO:

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studi, è da ritenersi complessivamente sufficiente; qualche alunno manifesta ancora qualche incertezza, in particolare chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame; solo pochi studenti sono invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati e sono in possesso di un metodo di studio che ha permesso loro di ottenere un discreto livello di preparazione. È infine necessario segnalare la presenza di alcuni allievi che, sia a causa di scarso impegno ed interesse, sia per lacune pregresse mai del tutto recuperate, hanno ottenuto un profitto ai limiti della sufficienza.

La classe dunque non si presenta omogenea per capacità, interesse e motivazione allo studio. Come spesso succede, alcuni appaiono più diligenti, sono motivati, interessati e impegnati, mentre altri tendono a sfuggire, a volte anche apertamente, agli impegni del dialogo educativo.

ATTIVITÀ CURRICOLARI EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE – ART. SALA E VENDITA

Nel corso degli anni e in modo particolare dal secondo biennio e quinto anno, sono state svolte le seguenti attività integrative alle quali ha partecipato l'intera classe o un gruppo significativo di alunni:

ATTIVITÀ CURRICOLARI INTEGRATIVE

Ottobre 2018: Partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (10 ore)

Dicembre 2018 - Cena didattica di Natale dedicata alle famiglie degli studenti

Dall'inizio di Febbraio 2019 : corso sulla sicurezza (8 ore) tutti gli studenti in asincrono

Febbraio 2019: Servizio in collaborazione con il centro fieristico Lario Fiere di Erba per la manifestazione "Fornitore Offresi", nell'ambito del Progetto "Fare per pensare" (tutti)

Febbraio 2019: corso di formazione sull'HACCP (4 ore)

Marzo 2019: Servizio in collaborazione con il centro fieristico Lario Fiere di Erba per la manifestazione "Ristorexpo", nell'ambito del Progetto "Fare per pensare". Tutti

Marzo 2019: Partecipazione agli incontri formativi della manifestazione "Ristorexpo" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (6 ore).

2019: Partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (5 ore)

2019: Partecipazione a laboratori e a conferenze durante l'evento "Tourism Think Tank", a cura di "Associazione Italiana Maggiordomi e Compagnia del Lago", presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (6 ore).

Febbraio 2020: Servizio in collaborazione con il centro fieristico Lario Fiere di Erba per la manifestazione "Fornitore Offresi", nell'ambito del Progetto "Fare per pensare" (tutti)

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

Maggio 2019: Attività di volontariato per una cena solidale a favore dell'Associazione "Il sogno di Ale", nell'ambito dei progetti "Cittadinanza attiva: esperienze di volontariato e di solidarietà sociale" e "Fare per pensare". (4 studenti) 10 ore

Anno Scolastico 2018/2019 Concorso" Caffe Milani" Alunni partecipanti: 2
Anno scolastico 2018 /2019 Concorso cucina di sala Martina Visconti Cefalù Sicilia. Alunni partecipanti 1

Attività di volontariato "Il Sogno di Ale" 2018/2019.

ATTIVITÀ CURRICOLARI EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE – ART. ACCOGLIENZA TURISTICA

ATTIVITÀ CURRICOLARI INTEGRATIVE

ALUNNI	data	EVENTO
Akbas Duygu		Open Day 2019
Briscaru Adelina		Open Day 2019

	15-19 ottobre 2019	Young
	20-22 febbraio 2020	Fornitore Offresi
Cafarelli Miriana		Open Day 2019
	15-19 ottobre 2019	Young
	20-22 febbraio 2020	Fornitore Offresi
D'Angelo Ludovica		Open Day 2019
Degli Angeli Giada		Open Day 2019
Erba Letizia		Open Day 2019
Esposito Serena		Open Day 2019
	15-19 ottobre 2019	Young
	20-22 febbraio 2020	Fornitore Offresi
Esposti Greta		Open Day 2019
	20-22 febbraio 2020	Fornitore Offresi
Fiore Caterina		Open Day 2019
Movileanu Valeria		Open Day 2019
	15-19 ottobre 2019	Young
Rizzi Michela		Open Day 2019
Scordio Stefania		Open Day 2019
	15-19 ottobre 2019	Young

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

Alunni	annualità	data	evento	n. ore
Scordio Stefania **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Barile Martina **5Q**	4^	7/2/20	Degustazione benefica per missione in Kenya della *Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo*	7
Pedralli Alessia **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Degli Angeli Giada **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Ciceri Filippo **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Chiavenna Francesca **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
	3^	5/10/2018	Cena benefica per *Solidarietà Kenya ONLUS*, Ponte Lambro	8
	3^	1/12/18	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,* Albese con Cassano	7
	4^	7/2/20	Degustazione benefica per missione in Kenya della *Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo*	7

Cafarelli Miriana **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
	4^	9/11/19	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
	3^	14/6/19	Museo del Ghisallo (70° fondazione santuario Ghisallo)	8
Cossu Andrea **5Q**	3^	1/12/18	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
	3^	10/5/19	Cena benefica per *Il Sogno di Ale Onlus*, Cantù	10
Crosina Margherita **5Q**	3^	1/12/18	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
	3^	10/5/19	Cena benefica per *Il Sogno di Ale Onlus*, Cantù	10
	4^	7/12/19	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
Briscaru Adelina **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Gorla Samuele **5Q**	3^	10/5/19	Cena benefica per *Il Sogno di Ale Onlus*, Cantù	10
Bellanti Kevin **5Q**	3^	10/11/18	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
Esposito Serena **5Q**	4^	9/11/19	Cena benefica per *Shongoti Onlus*, Erba	8
	4^	7/12/19	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
	3^	14/6/19	Museo del Ghisallo (70° fondazione santuario Ghisallo)	8
Franzè Lidia **5Q**	3^	5/10/18	Cena benefica per *Solidarietà Kenya ONLUS*, Ponte Lambro	8
	4^	7/12/19	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
	4^	7/2/20	Degustazione benefica per missione in Kenya della *Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo*	7
Giacalone Marika **5Q**	3^	5/10/18	Cena benefica per *Solidarietà Kenya ONLUS*, Ponte Lambro	8
	3^	1/12/18	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7
	4^	7/12/19	Cena benefica per *Fondaz. Ida Parravicini di Persia,*Albese con Cassano	7

	4^	7/2/20	Degustazione benefica per missione in Kenya della *Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo*	7

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il Progetto si è realizzato con l'inserimento degli studenti in Enti ed Aziende al fine di delineare un modello di studio che consenta di armonizzare la parte pratica gestionale con quella teorica.

La Formazione in azienda è stata finalizzata all'acquisizione delle seguenti competenze:
- apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi;
- acquisizione e sviluppo di saperi tecnici in contesti produttivi;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- la socializzazione nell'ambito della realtà lavorativa;
- utilizzo efficace di esperienze integrative in azienda all'interno del percorso formativo;
- la rimotivazione degli allievi in difficoltà nei confronti dei percorsi formativi, anche con l'apporto e il coinvolgimento del mondo del lavoro; il raccordo con il contesto territoriale per il sostegno di iniziative di sviluppo locale

DURATA PROGETTO: Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

I momenti e gli strumenti utilizzati per l'accertamento e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze sono:

In itinere:

- Monitoraggio delle fasi operative
- Compilazione diario giornaliero
- Osservazione da parte del tutor aziendale e controllo periodico del tutor scolastico
- Relazione finale del tutor
- Relazione di autovalutazione
- Esercitazioni pratiche

Post-alternanza:

- Colloquio individuale
- Esposizioni verbali
- Prova interdisciplinare post alternanza (se deliberata dal c.d.c.)

PERIODO di USCITA in AZIENDA

Gli studenti di Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica hanno effettuato nel triennio percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:

A.S. 2018/19: l'attività PCTO è stata svolta dal 29/04/2019 al 19/05/2019 per un totale di 120 ore.

A.S. 2019/20: l'attività PCTO non è stata svolta a causa della pandemia poiché era programmata tra Aprile e Maggio 2020.

A.S. 2020/21: l'attività PCTO, programmata dal 26/10/2020 al 14/11/2020, è stata sospesa nel giro di pochi giorni a causa della sospensione delle attività didattiche e la chiusura delle attività dovuta alla pandemia. E' stato, invece, attivato un percorso di PCTO in modalità asincrona sulla piattaforma digitale di "Identità

Golose". Gli studenti hanno avuto modo di vedere e commentare, sotto la guida dei docenti, le testimonianze, le realtà e le eccellenze che contraddistinguono la ristorazione italiana.

PROPOSTE PER PCTO- IDENTITA' GOLOSE 5^Q SALA E VENDITA 2020 -21

AREA TEMATICA

TIPOLOGIA DI INCONTRO/TEMATICA	N° DI ORE PREVISTE	docente
IDENTITA' DI SALA		
La formazione e l'inserimento dei giovani allievi - ALMA	43 mn	CANUTO
Cantine Ferrari – l'arte dell'ospitalità con Francesco e Rossella Cerea	46 mn	CANUTO
Gli impresti, come gestirli – Ezio Indiani	21 mn	MAMMOLENTI
Giuseppe Palmieri – osteria francescana Modena	21 mn	MAMMOLENTI
Diego Masciaga – consulente per il servizio di sala e motivatore	35 mn	MAMMOLENTI
IDENTITA' COCKTAIL		
Paolo Griffa - Petit Royal de grand hotel Royal Courmayeur Aosta Ilaria Bello – Talea Roma	30 mn	MAMMOLENTI
Gennaro Battiloro - Seravezza Lucca Mattia Pastori - Non solo Cocktail Milano	25 mn	MAMMOLENTI
Roberto Di Pinto – Sine milano Francesco Cione – Octavius bar at the stage Milano	29 mn	MAMMOLENTI
IDENTITA' CHAMPAGNE		
Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi – ristorante Altatto Milano	20 mn	MAMMOLENTI
Valentina Rizzo – Farmacia dei Sani Lecce	21 mn	MAMMOLENT
Iside de Cesare – La Parolina Viterbo	34 mn	MAMMOLENTI
Chiara Pavan – Venissa Venezia	38 mn	MAMMOLENTI
IDENTITA' NATURALI		
Daniela Cicioni – Cuoca vegan Milano	35 mn	INVERNIZZI
Paolo Lopriore – Il Portico Appiano Gentile CO	21 mn	INVERNIZZI
Pietro Leemann – Joia Milano	31 mn	INVERNIZZI

IDENTITA' PIZZA		
Luca Pezzetta – l'osteria di birra del borgo Roma	28 mn	MILITELLO
Francesco Martucci – I Masanielli Caserta	23 mn	MILITELLO
Simone Padoan – i Tigli San Bonifacio Verona	38 mn	
Renato Bosco – San Martino Buon Albergo Verona	20 mn	MILITELLO
Franco Pepe – pepe in grani Caserta	24 mn	MILITELLO
SPYC ACADEMY		
Formare al futuro: il valore della mentorship per le nuove generazioni	39 mn	MILITELLO
IDENTITA' PASTA		
Carlo Cracco – Cracco in galleria Milano	27 mn	LIONE
Andrea Berton – Berton Milano	31 mn	LIONE
Gianfranco Pascucci – Pascucci al porticciolo Roma	30 mn	LIONE
Riccardo Felicetti – Pastificio Felicetti	8 mn	MILITELLO
Cristiano Tomei L'imbuto Roma	31 mn	MILITELLO
Valeria Piccini – Da Caino Grosseto	39 mn	MILITELLO
Mattis Perdomo – Contraste Milano	34 mn	MILITELLO

NUOVI CONTENUTI

RACCONTAMI UNA TAVOLA		
Daniela Cione	5 mn	CANUTO
Francesco e Rossella Cerea	5 mn	CANUTO
Luigi Taglienti	5 mn	CANUTO
Marco Pedron	5 mn	CANUTO
Ezio Indiani	5 mn	CANUTO
Paolo Marchi	5 mn	CANUTO
Food Service – Le nuove frontiere per il food service italiano dopo il Covid-19	1 ora	CANUTO

PROPOSTE PER PCTO- IDENTITA' GOLOSE 5^Q ACCOGLIENZA TURISTICA 2020 -21

AREA TEMATICA

TIPOLOGIA DI INCONTRO/TEMATICA	N° DI ORE PREVISTE	docente
IDENTITA' DI SALA		
Cantine Ferrari – l'arte dell'ospitalità con Francesco e Rossella Cerea	2 ore	ROSANIO
Gli imprevisti, come gestirli – Ezio Indiani	50 mn	ROSANIO
Diego Masciaga - Consulente per il servizio di sala e motivatore	50 mm	ROSANIO

Gli studenti sotto la guida del docente hanno esaminato la nuova tendenza del turismo nell'era del covid e post covid attraverso la visione di filmati e documenti ufficiali del comparto turistico italiano ed internazionale.

TESTI DI LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, *Le occasioni della letteratura*, vol. 3, Pearson, 2019.

- GIOSUE CARDUCCI

1) Lettura e analisi di *Pianto Antico*, da Rime Nuove, p. 49 del libro di testo.
2) Lettura e analisi di *Alla stazione in una mattina di autunno*, da Odi barbare, p. 56 del libro di testo.

- GIOVANNI VERGA

3) Lettura e analisi di *Rosso Malpelo*, da Vita dei campi, p. 101 del libro di testo.
4) Lettura ed analisi di *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*, da I Malavoglia, cap. I, p. 124 del libro di testo.

- GABRIELE D'ANNUNZIO

5) Lettura e analisi di *Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti*, da Il piacere, libro III, cap. II, p. 238 del libro di testo.
6) Lettura e analisi di *La pioggia nel pineto*, da Alcyione, p. 261 del libro di testo.

- GIOVANNI PASCOLI

7) Lettura e analisi di *X Agosto*, da Myricae, p. 304 del libro di testo.
8) Lettura e analisi di *Temporale*, da Myricae, p. 311 del libro di testo.
9) Lettura e analisi di *Il lampo*, da Myricae, p. 315 del libro di testo.

- ITALO SVEVO

10) Lettura e analisi di *Il fumo*, da La coscienza di Zeno, cap. III, p. 436 del libro di testo.

- LUIGI PIRANDELLO

11) Lettura e analisi di *La costruzione della nuova identità e la sua crisi*, da Il fu Mattia Pascal, capp. VIII e IX, p. 511 del libro di testo.
12) Lettura e analisi di *Il giuoco delle parti*, atto I, scena III, p. 538 del libro di testo.

- UMBERTO SABA

13) Lettura e analisi di *La capra*, da Il Canzoniere, p. 664 del libro di testo.

- GIUSEPPE UNGARETTI

14) Lettura e analisi di *Fratelli*, da L'allegria, p. 694 del libro di testo.
15) Lettura e analisi di *Veglia*, da L'allegria, p. 695 del libro di testo.

- EUGENIO MONTALE

16) Lettura e analisi di *Meriggiare pallido ed assorto*, da Ossi di seppia, p. 743 del libro di testo.

- PRIMO LEVI

17) Lettura e analisi di, *L'arrivo nel Lager*, da Se questo è un uomo, p. 868 del libro di testo.

- ITALO CALVINO

18) Lettura e analisi di: *Fiaba e storia*, da Il sentiero dei nidi di ragno, cap. IV e VI, p. 1012 del libro di testo.

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CORSO

Serv. per l'Enog. e l'Ospit. Alberghiera art. Sala e Vendita / Accoglienza Turistica

CLASSE 5^Q - a.s. 2020/2021

ARGOMENTI DELL'ELABORATO E DOCENTI DI RIFERIMENTO

1.
La determinazione del prezzo di un pacchetto turistico può essere influenzata da diversi fattori tra cui i costi di produzione. La candidata presenti un pacchetto turistico che valorizzi le risorse della propria regione, il cui prezzo di vendita viene determinato applicando la tecnica del *full costing* e del *direct costing*. La candidata, inoltre, si soffermi sulla funzione del "*marketing mix*", descrivendo la leva del *Price*, motivando come l'applicazione di questa strategia possa garantire il successo di un'agenzia di viaggio che opera in un determinato settore turistico.
Docente di riferimento: Francesca Rosa

2.
Il vino nella dieta mediterranea. Il vino e la vinificazione in relazione alle abitudini alimentari di tipo mediterraneo.
Docente di riferimento: Ilaria Tavecchio

3.
Linee guida per una sana alimentazione. Aspetti qualitativi ed enogastronomici dell'olio di oliva. La sua importanza nell'alimentazione equilibrata secondo le linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana.
Docente di riferimento: Francesca Rosa

4.
Il *Business plan* è lo strumento di presentazione, di analisi e di apprendimento che consente di valutare l'idea imprenditoriale e verificarne la fattibilità. La candidata descriva quali sono le fasi di progettazione del piano di Marketing di un albergo e sviluppi la seconda e terza parte del Business plan relativamente a due esercizi (con esclusione del piano patrimoniale).
Docente di riferimento: Cristiano Sangiorgio

5.
La ristorazione collettiva nella seconda infanzia. La ristorazione collettiva. Il catering scolastico e la dieta equilibrata nella seconda infanzia.
Docente di riferimento: Maria Laura Invernizzi

6.
Le politiche di prezzo adottate dalle imprese turistico-ricettive possono essere influenzate da diversi fattori, tra cui i costi di produzione, l'andamento della domanda e i prezzi della concorrenza. La candidata predisponga, attraverso l'elaborazione di un caso concreto, un pacchetto turistico di un *Tour Operator* in cui l'innovazione del prodotto offerto rientra fra le strategia basate sulla differenziazione e determini il prezzo di vendita con il metodo del *mark-up* (da determinarsi).
Individui, inoltre, i canali distributivi che permettono il collocamento del pacchetto sul mercato e descriva sinteticamente le principali attività delle aziende coinvolte nel processo di creazione/vendita.
Docente di riferimento: Lucia Ragusa

7.
Promozione del "Made in Italy": i marchi di qualità. La cucina regionale italiana e l'importanza dei marchi di qualità. (Scegliere una regione e i suoi prodotti)

Docente di riferimento: Andrea Gaetano Mammolenti

8.
Alimentazione nella ristorazione. Il fast food in contrapposizione alla riscoperta dei prodotti slow Food sulle nostre tavole. L'importanza del cibo in abbinamento al vino in questa tipologia di ristorazione.
Docente di riferimento: Francesca Rosa

9.
Il sistema HACCP e i suoi principi. Nuova frontiera del bere miscelato "i mocktail". Il loro impiego nei bar di oggi. L'utilizzo di materie prime in relazione alle norme igienico- sanitarie HACCP.
Docente di riferimento: Andrea Gaetano Mammolenti

10.
Qualità alimentare e intolleranze alimentari. L' importanza della qualità alimentare con particolare attenzione alla tracciabilità degli alimenti in relazione alle intolleranze alimentari.
Docente di riferimento: Daniela Lione

11.
Negli ultimi anni l'attenzione ai temi della sostenibilità e del risparmio energetico è aumentata ed ha condizionato anche il modo di viaggiare delle persone. La candidata sulla base delle informazioni in suo possesso, identifichi il segmento del turista responsabile e presenti un pacchetto turistico eco-sostenibile, indicando le caratteristiche del prodotto, tipologia e modalità per la determinazione del prezzo (anche attraverso la tecnica del *full* e *direct costing*).
Docente di riferimento: Lucia Ragusa

12.
La candidata descriva il documento tecnico-contabile che contiene i programmi relativi all'esercizio successivo e presenti, attraverso l'elaborazione di un caso concreto, il budget del risultato operativo (con i relativi indici di bilancio) di una struttura ricettiva di medie dimensioni costituita sotto forma giuridica di srl relativa al 2021, condizionata inevitabilmente dal COVID19. La candidata descriva, inoltre, le funzioni del *front office* e del *back office* di una struttura ricettiva, menzionando anche gli obblighi legislativi.
Docente di riferimento: Emanuela Rosanio

13.
Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione. La sicurezza alimentare nelle diverse tipologie di catering/banqueting. Aspetti importanti nella valutazione dei rischi di contaminazione.
Docente di riferimento: Maria Laura Invernizzi

14.
La candidata, con riferimento al bilancio 2019 di una struttura alberghiera avente forma giuridica di spa, predisponga l'analisi patrimoniale, finanziaria ed economica mettendo in evidenza le inevitabili ripercussioni derivanti dal COVID-19 sui valori ipotizzati per il 2020 in termini di redditività, solidità e solvibilità; descriva, inoltre, le iniziative di rilancio e le accortezze adottate per accogliere in sicurezza gli ospiti, comparando le procedure pre-pandemia e post-pandemia relative alla gestione del ciclo cliente.
Docente di riferimento: Maria Laura Invernizzi

15.
Tra gli investimenti iniziali o di adeguamento rientrano quelli relativi alla predisposizione delle camere per clienti con esigenze speciali, la candidata si soffermi sulla normativa vigente del turismo accessibile e, dopo aver predisposto il *budget* degli investimenti, valuti la convenienza a rinnovare il settore camere sulla base della *Break Even Analysis*. Ipotizzando un caso concreto, inoltre, determini il numero di camere corrispondenti al punto di equilibrio. Calcoli, infine, il risultato economico conseguito a fronte di un incremento del 20% del tasso di occupazione della camere.
Docente di riferimento: Ilaria Tavecchio

16.
La gestione del personale è una delle più importanti strategie di medio-lungo periodo e comprende una serie di attività che mirano a ricercare, formare e gestire in modo efficiente il fattore umano di cui necessita un'azienda per il raggiungimento dei propri obiettivi. La candidata illustri i contratti di lavoro subordinato e gli elementi della retribuzione attraverso la compilazione del foglio paga di un addetto al front office e, spieghi come il costo del lavoro influenzi la redditività dell'azienda a livello operativo (attraverso il calcolo degli opportuni indici di bilancio). La candidata descriva, inoltre, l'importanza della relazione tra il personale, l'impresa e il cliente attraverso le strategie del marketing relazionale.
Docente di riferimento: Emanuela Rosanio

17.
L'attenzione del *management* aziendale non può focalizzarsi solo sulla grandezza economica dei "costi" e sulla loro aggregazione, ma dovrà necessariamente tenere in considerazione anche l'analisi costi-volumi-risultati, in cui il BEP identifica il numero di pacchetti che un *Tour Operator* deve vendere per ottenere il pareggio economico. La candidata realizzi un pacchetto turistico *all inclusive* e illustri la normativa vigente, soffermandosi sulla tutela nei confronti del consumatore in caso di insolvenza da parte del *tour operator.* Definisca, infine, il prezzo di vendita attraverso la *break-even analysis*.
Docente di riferimento: Maria Laura Invernizzi

18.
Allergie alimentari ed etichettatura degli alimenti. Meccanismo di azione di un'allergia alimentare. Gli allergeni nelle etichette dei prodotti alimentari secondo il regolamento della comunità europea 1169/2011.
Docente di riferimento: Daniela Lione

19.
L'Alcol e malattie dell'apparato digerente. Giovani ed alcol: i cocktail e le nuove tendenze del bere miscelato. Danni e conseguenze sull'apparato digerente.
Docente di riferimento: Andrea Gaetano Mammolenti

20.
Agenda 2030 obiettivo 6: l'acqua. Obiettivo 6 dell'agenda 2030: acqua pulita e servizi igienico-sanitari.
Le acque e la loro importanza in un'alimentazione equilibrata.
Docente di riferimento: Cristiano Sangiorgio

21.
Dieta mediterranea e malattie cardiovascolari. L'importanza dell'olio extra vergine di oliva nella dieta mediterranea quale unico grasso da condimento quotidiano. I grassi alimentari e malattie cardiovascolari.
Docente di riferimento: Cristiano Sangiorgio

22.
In ottemperanza agli obiettivi dell'Agenda 2030, le aziende operanti nel settore del turismo si stanno attivando per poter rispondere alle sfide riguardanti la sostenibilità. In particolare, nel settore crocieristico, ritenuto fra i più dannosi per l'ambiente, le compagnie di navigazione stanno valutando le soluzioni per ridurre il proprio impatto ambientale. La candidata, pertanto, approfondisca tale tematica e in relazione agli investimenti ritenuti necessari, rediga il piano degli investimenti e individui le modalità più idonee di reperimento dei mezzi finanziari necessari per realizzarli.
Docente di riferimento: Maria Laura Invernizzi

23.
Il budget rappresenta il documento tecnico-contabile che contiene i programmi aziendali relativi all'esercizio successivo. La candidata elabori il budget economico di un Tour Operator rappresentando la fase della pianificazione aziendale e la programmazione aziendale; inoltre, illustri, le varie procedure e i requisiti per

l'apertura di un tour operator, indicando quali leve del *marketing mix* vengono adottate per l'inserimento dell'impresa sul mercato.
Docente di riferimento: Francesca Rosa

24.
Il controllo budgetario rappresenta la modalità di verifica degli obiettivi intermedi inseriti nella programmazione aziendale. La candidata predisponga il *budget* delle vendite di un *tour operator* specializzato nell'organizzazione dei viaggi di nozze ed effettui successivamente l'analisi degli scostamenti dei ricavi relativi al 2021, tenendo conto dell'impatto negativo sui ricavi per effetto del COVID-19 e proponga gli opportuni interventi.
Inoltre, descriva la nuova normativa sul pacchetto turistico, soffermandosi sugli articoli 38 , 39 e 40 relativi alla tutela del consumatore finale.
Docente di riferimento: Emanuela Rosanio

25.
Gli operatori del settore turistico stanno dimostrando di saper reagire alle difficoltà che hanno caratterizzato questo periodo con flessibilità, capacità di adattamento e innovazione. Il turismo può ripartire dalla visita ai borghi, dalle località meno conosciute (ma autentiche) e da un turismo esperienziale promosso in piena sicurezza (vicino a casa, da scoprire da solo o in piccoli gruppi). Il candidato, dopo aver descritto le caratteristiche peculiari dell'albergo diffuso come formula ricettiva, attraverso un caso concreto, sviluppi i programmi in chiave patrimoniale, finanziaria ed economica per l'esercizio successivo. Inoltre, nell'ambito delle strategie di comunicazione analizzi la presenza sul *web* della struttura.
Docente di riferimento: Cristiano Sangiorgio

26.
Sana e corretta alimentazione. La nuova frontiera del bere sano.
I mocktails un vero e proprio concentrato di benessere e gusto**.**
Docente di riferimento: Daniela Lione

27.
Ristorazione collettiva e intolleranze alimentari. La ristorazione collettiva. Il banqueting per celiaci ed intolleranti.
Docente di riferimento: Daniela Lione

28.
Alcolemia e malattie del fegato. L' impiego dei distillati in American bar. Consumo ed abuso in particolari condizioni patologiche.
Docente di riferimento: Ilaria Tavecchio

29.
Il budget, quale strumento di programmazione, avente lo scopo di ottimizzare l'allocazione delle risorse per il raggiungimento degli obiettivi strategici, è ritenuto una fondamentale guida per il *management* aziendale. La candidata, rediga il *budget* economico del settore camere, relativo ad una struttura ricettiva di medie dimensioni che si rivolge ad un *target* di famiglie con bambini. Inoltre, descriva quali sono le funzioni svolte dal *front-office* e dal *back-office* delle strutture ricettive di medie dimensioni , con riferimento alle procedure di gestione del ciclo clienti.
Docente di riferimento: Ilaria Tavecchio

30.
Il controllo di gestione è una fase operativa che riguarda qualsiasi attività economica e risulta particolarmente importante nel settore turistico essendo altamente dinamico, stagionale e condizionato da crisi economico-sanitarie. La candidata rediga il *report* per la direzione di un'impresa ricettiva in cui dal *budget* dei ricavi di vendita di un hotel emergono differenze tra le vendite programmate e i risultati effettivamente conseguiti, si soffermi poi, anche in relazione alla crisi sanitaria del momento sulle cause e sulle azioni correttive o iniziative da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi reddituali (indici di bilancio).

La candidata, infine, descriva l'importanza del marketing operativo e, in particolare, si soffermi sulla leva del prezzo per l'ottimizzazione dei ricavi di vendita.
Docente di riferimento: Francesca Rosa

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20/08/2019 n. 92 ha inserito nel curriculum scolastico progetti e percorsi relativi all' Educazione Civica, finalizzata < a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri>. La natura dell'insegnamento dell'Educazione Civica è trasversale (con specifico monte ore e valutazione intermedia e finale), in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle conoscenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina. Compito della scuola è quello di sviluppare in tutti gli studenti, dalla primaria alle superiori, competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva e democratica" ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. La conoscenza, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti.

OBIETTIVI E FINALITA'

Gli obiettivi formativi che ci si prefigge di realizzare sono i seguenti:

- Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni e la consapevolezza dei diritti e dei doveri, il potenziamento delle conoscenze in materia giuridica, economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio, delle attività culturali
- Sviluppo delle competenze digitali, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare l'interazione con le famiglie e le comunità locali, comprese le imprese e le organizzazioni del terzo settore.

Le finalità della legge si riferiscono a tre macronuclei tematici:

1. Costituzione, Istituzioni e legalità
2. Agenda 2030 e sviluppo sostenibile
3. Cittadinanza digitale

La valutazione delle competenze così maturate è stata riassunta nella disciplina Educazione Civica come media dei voti conseguiti dagli alunni nelle prove di verifica effettuate per i vari argomenti trattati nelle singole discipline coinvolte.

ATTIVITA' SVOLTE

DTAR: ART 1 Costituzione - Accesso al modo del lavoro- Il rapporto di lavoro subordinato, aspetti pubblicistici e privatistici: Inps, Amministrazione finanziaria, elementi del rapporto di lavoro -La retribuzione- Obblighi e diritti del datore di lavoro e dei lavoratori-Tipologie dei contratti di lavoro- Art 16 Costituzione

FRANCESE: Le misure adottate in Francia per la ristorazione e l'accoglienza alberghiera e ristorativa

SPAGNOLO: Le misure sull'emergenza coronavirus adottate in Spagna per la ristorazione e l'accoglienza alberghiera

INGLESE: Political Institutions- USA and UK

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: HACCP- Sicurezza sul lavoro-NAS- Turismo sostenibile- Lo spreco alimentare-Scelte alimentari e loro impatto- Agenda 2030

SCIENZE DEGLI ALIMENTI (SALA E VENDITA): HACCP- Sicurezza sul lavoro-NAS- Lo spreco alimentare- Turismo ecosostenibile- Lavoro con associazioni di categoria, produzioni ad impatto 0- Economia circolare- Scelte alimentari e loro impatto- Agenda 2030

ACCOGLIENZA TURISTICA: Turismo responsabile e sostenibile - Lettura ed analisi del testo dell'Agenda 2030 e ricerca sui singoli obiettivi -Concetto di sviluppo sostenibile (Impegni internazionali a partire dal 1972 al 2030) - Valorizzazione del patrimonio culturale

IRC: Esperienze attive-commercio equo e solidale- Alimentazione sostenibile: un percorso biblico-Problemi alimentari e dieta mediterranea- Dichiarazione universale dei diritti umani

STORIA: Nascita e sviluppo della Repubblica Italiana - Dalla Comunità Economica all'Unione Europea- Organizzazioni Internazionali- Tipologie di mafie- Gli anni settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali -Il terrorismo internazionale

Anno scolastico 2020/2021

Classe: _____5____ Sez. _____Q____ Indirizzo _____Enogastronomico (Art. Accoglienza Turistica - Sala e Vendita)__

Materia di insegnamento: _____Lingua e Letteratura italiana_____

Docente: _____Prof.ssa Tavecchio Ilaria_____

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, *Le occasioni della letteratura*, vol. 3, Pearson, 2019.

PROGRAMMA SVOLTO

I. L'ETÀ POSTUNITARIA
   1) La Scapigliatura (Sintesi)
   2) Giosue Carducci - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      i. *Pianto Antico*, da Rime Nuove, p. 49 del libro di testo.
      ii. *Alla stazione in una mattina di autunno*, da Odi barbare, p. 56 del libro di testo.
   3) Scrittori europei nell'età del Naturalismo [Cenni]
   4) Giovanni Verga - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      iii. *Rosso Malpelo*, da Vita dei campi, p. 101 del libro di testo.
      iv. *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*, da I Malavoglia, cap. I, p. 124.

II. IL DECADENTISMO
   1) Baudelaire e i poeti simbolisti (Sintesi)
   2) Il romanzo decadente
   3) Gabriele D'Annunzio - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      v. *Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti*, da Il piacere, libro III, cap. II, p. 238 del libro di testo.
      vi. *La pioggia nel pineto*, da Alcyione, p. 261 del libro di testo.
   4) Giovanni Pascoli - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      vii. *X Agosto*, da Myricae, p. 304 del libro di testo.
      viii. *Temporale*, da Myricae, p. 311 del libro di testo.
      ix. *Il lampo*, da Myricae, p. 315 del libro di testo.

III. IL PRIMO NOVECENTO
   1) La stagione delle avanguardie
   2) La lirica del primo Novecento in Italia
   3) Italo Svevo - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      x. *Il fumo*, da La coscienza di Zeno, cap. III, p. 436 del libro di testo.
   4) Luigi Pirandello - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      xi. *La costruzione della nuova identità e la sua crisi*, da Il fu Mattia Pascal, capp. VIII e IX, p. 511 del libro di testo.
      xii. *Il giuoco delle parti*, atto I, scena III, p. 538 del libro di testo.

IV. TRA LE DUE GUERRE
   1) La narrativa straniera nella prima metà del Novecento (Sintesi)
   2) Umberto Saba - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      xiii. *La capra*, da Il Canzoniere, p. 664 del libro di testo.
   3) Giuseppe Ungaretti- Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      xiv. Fratelli, da L'allegria, p. 694 del libro di testo.
      xv. Veglia, da L'allegria, p. 695 del libro di testo.
   4) L'Ermetismo
   5) Eugenio Montale - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
      xvi. *Meriggiare pallido ed assorto*, da Ossi di seppia, p. 743 del libro di testo.

V. DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI
1) La poesia del secondo dopoguerra (Sintesi)
2) La narrativa del secondo dopoguerra in Italia (Sintesi):
   xvii. Primo Levi - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di, *L'arrivo nel Lager*, da Se questo è un uomo, p. 868
3) Cesare Pavese [Cenni]
4) Carlo Emilio Gadda [Cenni]
5) Pier Paolo Pasolini [Cenni]
6) Italo Calvino - Vita, pensiero e Opere; lettura e analisi di:
   xviii. *Fiaba e storia*, da Il sentiero dei nidi di ragno, cap. IV e VI, p. 1012

Data____16/04/2021_____

La Docente

Prof.ssa Tavecchio Ilaria

Anno scolastico 2020__/2021___

Classe: __5__ Sez.__Q__ Indirizzo__Enogastronomico_-_Art. di Accoglienza turistica e di Sala e Vendita__

Materia di insegnamento: _____Lingua e Letteratura italiana_____

Docente: _____ Prof.ssa Tavecchio Ilaria_____

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata, nel complesso, collaborativa nei collegamenti tramite Google Meet. I ragazzi di 5Q, nel periodo della didattica a distanza si sono quasi sempre collegati tutti alle video-lezioni. Indubbiamente la partecipazione non è stata attiva in quanto gli alunni interagivano solo se interpellati (inoltre gli allievi tenevano sempre accesa la telecamera durante le interrogazioni, ma andavano sollecitati a farlo durante le spiegazioni), tuttavia gli esiti dell'apprendimento sono stati positivi.
Per quanto concerne le lezioni in presenza, la maggioranza degli alunni è apparsa poco coinvolta, poco collaborativa e molto polemica, forse con lo scopo di far perdere tempo alla docente.
Alcuni alunni consegnavano in ritardo le esercitazioni scritte di italiano, saltavano le prove orali programmate o chiedevano di spostarle.
Spesso le lezioni si svolgevano nelle ore finali e molte persone si mostravano stanche o, in alcuni casi, utilizzavano le uscite anticipate per non frequentarle.
Il rapporto tra professoressa e alunni non è stato sempre sereno e positivo.
Il programma si è svolto regolarmente, anche se, in alcuni momenti, certi ragazzi sono stati richiamati verbalmente al rispetto delle regole e ad un comportamento maggiormente responsabile ed adeguato al contesto scolastico (alcuni mettevano in atto strategie per far perdere tempo alla docente o andavano richiamati al corretto uso dei dispositivi di protezione o a non utilizzare i dispositivi tecnologici personali…).
Il fatto di avere una classe così numerosa e senza l'ausilio delle tecnologie informatiche, ha reso molto difficile l'insegnamento della disciplina in presenza.

Obiettivi di Apprendimento

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? ☒ SI COME ? ☒ Con difficoltà

- IN PARTE
- NO
- Senza problemi
- Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi			☒
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi	☒		
Poco produttivi			
Inesistenti		☒	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ☒ il metodo di studio
- ☒ partecipazione all'attività didattica
- ☒ impegno
- ☒ progressione
- ☒ conoscenze acquisite
- ☒ abilità raggiunte

Altro _____

DATA _____16/04/2021_____

FIRMA DEL DOCENTE
___PROF.SSA TAVECCHIO ILARIA____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: __5__ Sez. __Q__ Indirizzo ___Enogastronomico (Art. di Accoglienza turistica e di Sala e Vendita)____

Materia di insegnamento: _____Storia___

Docente: _____Prof.ssa Tavecchio Ilaria_____

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

DE VECCHI, Giorgio – GIOVANNETTI, Giorgio, LA NOSTRA AVVENTURA, VOL. 3, Il Novecento e la globalizzazione, Pearson, 2016

PROGRAMMA SVOLTO

I. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO
1. GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO
2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE
3. DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA DI STALIN (Sintesi)

II. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA
4. IL REGIME FASCISTA
5. LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL
6. IL REGIME NAZISTA
7. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

III. IL MONDO DIVISO
8. LA GUERRA FREDDA
9. LA DECOLONIZZAZIONE
10. L'ETÀ D'ORO DELL'ECONOMIA MONDIALE
11. L'ITALIA DEL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI (Sintesi)

IV. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA
12. DAL NOVECENTO AL NUOVO SECOLO (Sintesi)
13. LA CIVILTÀ NEL MONDO GLOBALE (Sintesi)

Data_____16/04/2021_____

Il Docente

Prof.ssa Ilaria Tavecchio

Anno scolastico 2020__/2021___

Classe: __5__ Sez.__Q__ Indirizzo__Enogastronomico_-_Art. di Accoglienza turistica e di Sala e Vendita__

Materia di insegnamento: _____Storia_____

Docente: _____ Prof.ssa Tavecchio Ilaria_____

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata, nel complesso, collaborativa nei collegamenti tramite Google Meet. I ragazzi di 5Q, nel periodo della didattica a distanza si sono quasi sempre collegati tutti alle video-lezioni. Indubbiamente la partecipazione non è stata attiva in quanto gli alunni interagivano solo se interpellati (inoltre gli allievi tenevano sempre accesa la telecamera durante le interrogazioni, ma andavano sollecitati a farlo durante le spiegazioni), tuttavia gli esiti dell'apprendimento sono stati positivi.
Per quanto concerne le lezioni in presenza, la maggioranza degli alunni è apparsa poco coinvolta, poco collaborativa e molto polemica, forse con lo scopo di far perdere tempo alla docente.
Alcuni alunni saltavano le prove orali programmate o chiedevano di spostarle.
Spesso le lezioni si svolgevano nelle ore finali e molte persone si mostravano stanche o, in alcuni casi, utilizzavano le uscite anticipate per non frequentarle.
Il rapporto tra professoressa e alunni non è stato sempre sereno e positivo.
Il programma si è svolto regolarmente, anche se, in alcuni momenti, certi ragazzi sono stati richiamati verbalmente al rispetto delle regole e ad un comportamento maggiormente responsabile ed adeguato al contesto scolastico (alcuni mettevano in atto strategie per far perdere tempo alla docente o andavano richiamati al corretto uso dei dispositivi di protezione o a non utilizzare i dispositivi tecnologici personali…).
Il fatto di avere una classe così numerosa e senza l'ausilio delle tecnologie informatiche, ha reso molto difficile l'insegnamento della disciplina in presenza.

Obiettivi di Apprendimento

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? ☒ SI
- IN PARTE
- NO

COME ? ☒ Con difficoltà
- Senza problemi
- Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi			☒
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi	☒		
Poco produttivi			
Inesistenti		☒	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ☒ il metodo di studio
- ☒ partecipazione all'attività didattica
- ☒ impegno
- ☒ progressione
- ☒ conoscenze acquisite
- ☒ abilità raggiunte

Altro _____

DATA _____16/04/2021_____

FIRMA DEL DOCENTE

___PROF.SSA TAVECCHIO ILARIA____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q

Indirizzo: Enogastronomico – art. Vendita e Sala

Materia di insegnamento: Inglese

Docente: Francesca Rosa

PROGRAMMA SVOLTO

Safety Procedures and Nutrition

Health and Safety	HACCP and its principles
	Food transmitted infections and food poisoning
	Food contamination: risks and preventive measures
Diet and Nutrition	The eatwell plate
	Organic food and GMOs
	The Mediterranean diet
	Alternative diets
	Food allergies, intolerances and eating disorders
Getting a job	How to write a CV
	How to write a covering letter
	Job advertisements and interviews

Parti di programma previste poi non svolte – argomenti:

Job descriptions	How to become a bartender, a sommelier or waiting staff
	How to become a Food & Beverage Manager

Motivazioni:
- ☐ programma troppo pesante
- X mancanza di conoscenze e abilità pregresse negli studi
- ☐ perdita di lezioni per motivi estranei al docente
- X perdita di lezioni per motivi personali del docente, anche se giustificati
- ☐ mancanza di testi e strumenti adeguati: precisare
- ☐ difficoltà di relazione con la classe: in particolare

DATA 15/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE FRANCESCA ROSA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^ Sez. Q

Indirizzo: Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – art. Sala e Vendita

Materia di insegnamento: Inglese

Docente: Rosa Francesca

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe appartenente all' Art. Sala ha manifestato un attivo interesse nei confronti della materia e molta partecipazione ed ha risposto quasi sempre positivamente agli argomenti ed ai temi proposti, mostrandosi partecipe e collaborativa. In generale la classe si è mostrata rispettosa e collaborativa tranne il caso di alcuni episodi specifici sanzionati da note disciplinari. L'impegno della maggior parte degli alunni nello studio domestico è stato abbastanza costante anche se risulta maggiore in corrispondenza di singole prove o interrogazioni. Spesso è stato difficoltoso raccogliere regolari valutazioni, a causa delle numerose assenze di diversi studenti, anche e soprattutto in corrispondenza di interrogazioni e verifiche scritte di cui ovviamente erano stati avvisati con largo anticipo. Nonostante questi aspetti negativi, alcuni alunni mostrano una certa disinvoltura espressiva in lingua, che permette loro di integrare lacune dello scritto anche notevoli (DA o DSA) e di comunicare creatività o nozioni di bagaglio personale e professionale dovuti anche all'esperienza dei periodi di alternanza scuola-lavoro.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

COMPETENZE

C1 - padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
C4 - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
C5 - 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.

ABILITA'

A1.1 -A1.1bis Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.

A1.2 Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.

A1.3 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.

A1.4 Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.

A1.5 Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo.

A1.6 Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.

A1.7 Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

A4.1 Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

A5.1 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.

A5.2 Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.

CONOSCENZE:

K1. 1 Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

K1. 1bis) Strategie compensative nell'interazione orale

K1.2 Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate ai contesti comunicativi. In particolare professionali.

K1.3- 1. 5 Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

K1. 4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.

K1.6 Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro.

K1. 7 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.

K4. 1 Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.

K5.1 Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo

K5.2 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.

RAGGIUNTI ?	X SI	COME ?	☐ Con difficoltà
	☐ IN PARTE		X Senza problemi
	☐ NO		☐ Altro

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe

- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- X il metodo di studio
- X partecipazione all'attività didattica
- X impegno
- X progressione
- X conoscenze acquisite
- X abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

DATA 09/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE FRANCESCA ROSA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^ Sez. Q Indirizzo: Enogastronomico -art. Acc. Tur.

Materia di insegnamento: Inglese

Docente: Francesca Rosa

PROGRAMMA SVOLTO

Promoting tourism (to Italy)	Section 3
u7	The Tourism Marketing mix
	The Language of Promotion
	Tourist Boards & Other Organisations to promote Italy (revision)
	How to Promote a Festival or Event
Long haul destinations	Section 5
u12	USA and Canada
	Destination USA
	Popular Cities
	Canada
u13	Oceania, Africa and Asia
	Australia
	New Zealand
	Africa

Parti di programma previste poi non svolte – argomenti:

Trends in Tourism Industry	Section 6
Way out	Working in tourism
	Job advertisements
	Application documents
	What goes into a profile?
	What goes into a covering letter?
	How to… Report your work experience

Motivazioni:
| programma troppo pesante
X mancanza di conoscenze e abilità pregresse negli studi
| perdita di lezioni per motivi estranei al docente
X perdita di lezioni per motivi personali del docente, anche se giustificati
| mancanza di testi e strumenti adeguati: precisare
| difficoltà di relazione con la classe: in particolare

DATA 15/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE FRANCESCA ROSA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q

Indirizzo Enogastronomico – art. Acc. Tur.

Materia di insegnamento: Inglese

Docente: Francesca Rosa

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Nel corso di quest'ultimo anno scolastico il gruppo appartenente all'Art. Accoglienza Turistica ha mostrato un comportamento rispettoso, con un buon livello di attenzione e interesse per la materia. La partecipazione è stata sempre volenterosa da parte di tutti sebbene lo studio domestico sia risultato incostante e saltuario, maggiore in corrispondenza di interrogazioni e/o verifiche. Spesso è risultato difficile ottenere valutazioni a causa delle numerose assenze proprio nei giorni in cui gli studenti avevano in programma una prova scritta o orale.
Un numero limitato di alunni ha dimostrato maturo impegno nello studio domestico e purtroppo solo pochi riescono a sfruttare con una certa disinvoltura una buona padronanza della lingua, con prestazioni che si distaccano nettamente dal resto della classe.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

COMPETENZE

C1 - padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
C4 - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
C5 - 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.

ABILITA'

A1.1 -A1.1bis Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.

A1.2 Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.

A1.3 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.

A1.4 Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.

A1.5 Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo.

A1.6 Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.

A1.7 Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

A4.1 Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

A5.1 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.

A5.2 Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.

CONOSCENZE:

K1. 1 Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

K1. 1bis) Strategie compensative nell'interazione orale

K1.2 Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate ai contesti comunicativi. In particolare professionali.

K1.3- 1. 5 Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

K1. 4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.

K1.6 Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro.

K1. 7 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.

K4. 1 Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.

K5.1 Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo

K5.2 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.

RAGGIUNTI ?	X SI	COME ?	☐ Con difficoltà
	☐ IN PARTE		X Senza problemi
	☐ NO		☐ Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato

- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte (specificare)
❑ Altro _____

DATA 09/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE FRANCESCA ROSA

Anno scolastico 2020 / 2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Enogastronomico sala e vendita

Materia di insegnamento: Seconda lingua straniera francese

Docente: Canuto Silvia

PROGRAMMA SVOLTO

Les guides gastronomiques : le guide Michelin(approfondissement à l'aide d'une vidéo : le restaurant étoilé de George Blanc) le guide Gault-Millau.

Bar et restaurants emblématiques à Paris , approfondissement à l'aide d'une vidéo : le Procope

Les restaurants potagers approfondissement à l'aide d'une vidéo : le restaurant l'Arpège d'Alain Passard à Paris

Le champagne lecture et approfondissement vidéo sur la région champagne, la production du champagne et la visite aux caves Pomméry.

Les plus importants apéritifs en France.

Petite histoire du vin, les régions viticoles françaises : approfondissement sur l'Alsace et la Bourgogne à l'aide de vidéos.

Tour de Bourgogne , ses vins .

Le cognac et l'armagnac lecture et approfondissement à l'aide de vidéos sur la production de ces deux eaux de vie.
Les liqueurs : Vidéo d'approfondissement sur le Grand Marnier. Vidéo d'approfondissement sur la Bénédictine.

Approfondissement sur les risques de l'abus d'alcool

La saine alimentation comment manger sain :
Les groupes alimentaires
Les aliments biologiques
Les OGM
Les régimes alimentaires :
Le régime méditerranéen, les menus religieux, végétarisme et végétalisme,le régime pour les coeliaques, le régime crudivore, frutarien, macrobiotique.
L'alimentation du sportif.
L'alimentation de la femme enceinte.
L'alimentation de l'adolescent.
Les troubles du comportement alimentaire :
allergies et intolérances, boulimie, anorexie

Slow food
Street food

DROM ET COM
La cuisine des Antilles, de la Polynésie (approfondissement à l'aide d'une vidéo sur le four Ahima, de la Réunion, de la Nouvelle Calédonie.
La cuisine de la France francophone : Québec approfondissement à l'aide d'une vidéo sur la production du sirop d'érable , Magreb, Belgique, Luxembourg.

Approfondissements :
Les principes fondamentaux de la République française

La lettre commerciale structure
Vidéo sur l'entretien d'embauche

Education civique : le misure adottate in Francia per la ristorazione in periodo Covid .

Data, 15 maggio 2021

Il Docente
Silvia Canuto

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Materia di insegnamento: FRANCESE SECONDA LINGUA STRANIERA

Docente: CANUTO SILVIA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si compone di 15 alunni dei quali uno proveniente da esami integrativi da altro Istituto . Gli alunni quest'anno scolastico frequentano l'indirizzo separatamente dal gruppo di accoglienza e questo ha agevolato molto il lavoro.

Non si rilevano particolari problemi anche se, ovviamente, la situazione di emergenza attuale ha comportato una relazione molto attenta tra docente e classe al fine di ottimizzare la dad e tutto quanto essa comporta, nel rispetto della normativa e della correttezza delle attivita' svolte a casa e in classe .

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ?	X SI	COME ?	Con difficoltà
	IN PARTE		X Senza problemi
	NO		Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- Mancanza di impegno in classe
- Mancanza di impegno a casa
- Capacità limitate
- Metodo di studio errato
- Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		
Formali ma produttivi			X
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- Xil metodo di studio
- Xpartecipazione all'attività didattica
- Ximpegno
- Xprogressione
- Xconoscenze acquisite

- ❑ X abilità raggiunte capacità di comprensione scritta e orale di testi relativi all'ambito specifico della disciplina e dell'indirizzo di studi, capacità di esprimersi in modo abbastanza corretto oralmente
- ❑ Altro _____

DATA 15.05.21 FIRMA DEL DOCENTE SILVIA CANUTO

Anno scolastico 2020 / 2021

Classe: 5 Sez. Q ACCOGLIENZA TURISTICA

Materia di insegnamento: Seconda lingua straniera francese

Docente: Canuto Silvia

PROGRAMMA SVOLTO

L'art roman
L'art gothique
La Renaissance
Le Baroque
Le siècle des lumières
Le Néoclassicisme
Le Romantisme
L'Impressionisme et ses artistes
Le Symbolisme en peinture
L'architecture au XIX siècle et la Révolution de Paris par le Baron Hausmann avec approfondissement vidéo
L'art nouveau et le Liberty avec approfondissement vidéo
Le Fauvisme et le cubisme
Le Futurisme, le Dada avec approfondissement vidéo

Le tourisme de la mémoire:
Sur les traces de Napoléon à Ajaccio
Le débarquement en Normandie
Le D DAY avec approfondissement vidéo
Bayeux et la tapisserie
La première guerre mondiale : Verdun avec approfondissement vidéo, Blois et les tranchés avec approfondissement vidéo

FRANCE :
Comment construire un itinéraire:
Un tour en Provence et Camargue
Un tour en Bretagne
Un tour en Alsace
Un tour en Auvergne, Vulcania
Un tour à Bordeaux et Poitiers
Une visite à Lyon
Un tour en Bourgogne et Dijon

ITALIA:
Les lacs du Nord Italie
Le Piémont: Langhe, Monferrato, Turin
La Sicile
La Toscane

Les élèves ont travaillé au cours de l'année à des approfondissements sur les arguments proposés : la basilique de S. Abbondio à Côme, l'abbaye de Fontenay en Bourgogne, la Sainte Chapelle à Paris, les rapports entre Léonard de Vinci et François premier, les jardins à l'italienne et les jardins à l'anglaise.

Le tourisme de masse , une maladie fatale.

Tourisme et populations locales.

Education civique:
le misure adottate in Francia per l'accoglienza ristorativa e alberghiera in momento Covid.

Data, 15 maggio 2021

Il Docente

Silvia Canuto

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
Materia di insegnamento: FRANCESE SECONDA LINGUA STRANIERA
Docente: CANUTO SILVIA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha mantenuto la sua composizione di 7 alunni dei quali uno proveniente dall'Istituto Cometa ben integrato nel gruppo classe. La docente conosce gli alunni da 3 anni ed ha sempre avuto un rapporto sereno e collaborativo. Nel corso dell'anno si sono svolte numerose lezioni atte a colmare alcune lacune, soprattutto nell'esposizione orale e nella metodologia del lavoro autonomo. Nella didattica a distanza la classe ha saputo lavorare con senso di responsabilità e ha collaborato fattivamente alla realizzazione di attività di ricerca.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI / IN PARTE / NO

COME ? Con difficoltà / X Senza problemi / Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)
- Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- Mancanza di impegno in classe
- Mancanza di impegno a casa
- Capacità limitate
- Metodo di studio errato
- Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		
Formali ma produttivi			X
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:
- X il metodo di studio
- X partecipazione all'attività didattica
- X impegno
- X progressione
- X conoscenze acquisite
- X abilità raggiunte (specificare) comprensione di testi relativi all'ambito di studio scritti e orali , capacità di gestire testi espositivi orali nell'ambito della progettazione turistica
- Altro _____

DATA 15.05.21 FIRMA DEL DOCENTE SILVIA CANUTO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: Spagnolo Seconda lingua straniera

Docente: Moles Floranna

PROGRAMMA SVOLTO

C1 - Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)

Oraciones condicionales
Repaso tiempos verbales: verbos regulares, pronominales e irregulares (alternancia vocálica, diptongación, irregularidad propia)
Pretérito imperfecto y pluscuamperfecto de subjuntivo

C2- 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

C3 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

C4 - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

La figura del guía turístico y el guía acompañante.
Fitur: la Feria Internacional de Turismo en Madrid.
Buscar empleo: la carta de presentación y el currículum vítae Europass.
Conocer Hispanoamérica: geografía e historia (las grandes civilizaciones precolombinas y el descubrimiento de América).
Creación de itinerarios turísticos (en México, Cuba).
Tipos de turismo en América Latina:
Cultural:

- México
- Frida Kahlo (+ vídeo) y un recorrido virtual por la Casa Azul
- Cuba
- Perú (+ vídeos)
- Chile
- Argentina

De sol y playa:

- Cuba

- México
- Espacios acuáticos sin igual: la isla de Margarita, el archipiélago Los Roques, Punta del Este. (Breves nociones)

Folclórico y gastronómico:

- Cuba (la salsa, el carnaval cubano) + vídeo
- México (el mariachi, el Día de los Muertos, la cocina mexicana)
- Argentina (el tango, la cocina argentina) fotocopia
- La gastronomía de Chile. (Breves nociones) fotocopia

De naturaleza:

- Ambientes naturales de gran belleza en Sudamérica.
- Una extraordinaria riqueza vegetal y faunística en Sudamérica.

Ecoturismo:

- Artículo: ¿Qué es el Ecoturismo?... y actividades de Ecoturismo. (Indicaciones principales)
- Ecoturismo en América Latina a través de la creación de folletos turísticos y/o itinerarios turísticos (Uda "Ecoturismo").

El Turismo sostenible:

- La Organización Mundial del Turismo y el Código Ético Mundial para el Turismo. (Breves nociones)
- Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. ¿Qué es el desarrollo sostenible? (Breves nociones) Fotocopia
- Artículo: El Turismo Sostenible. (Breves nociones)

Data 15/05/2021

Il Docente

Prof.ssa Floranna Moles

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: Spagnolo Seconda lingua straniera

Docente: Moles Floranna

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe composta da 8 alunne dell'Articolazione di Accoglienza Turistica, di cui un'alunna DA, un'alunna DSA e una BES ha manifestato interesse per la disciplina. La frequenza alle lezioni in presenza e in didattica a distanza è stata abbastanza regolare e il comportamento è stato corretto, ma non sempre propositivo.
Per quanto concerne il profitto, il gruppo classe ha raggiunto complessivamente esiti positivi. Si sottolinea, tuttavia, che lo studio e l'apprendimento sono stati decisamente di tipo mnemonico.
L'impegno e lo studio individuale è stato serio e costante per un gruppo di discenti, mentre per alcune alunne si evidenzia la mancanza di un metodo di studio efficace e un impegno superficiale e discontinuo. In generale la classe ha mostrato puntualità nella consegna dei lavori assegnati in modalità asincrona.
L'apprendimento e l'assimilazione degli argomenti trattati sono stati supportati dall'utilizzo di materiale aggiuntivo, video, presentazioni multimediali e schemi riassuntivi complementari alla spiegazione e il programma è stato interamente svolto.
Per quanto riguarda l'Educazione civica sono stati analizzati degli articoli relativi alla situazione del settore alberghiero in Spagna ai tempi del Covid-19 e alle proposte e/o misure sull'emergenza Coronavirus adottate o che si intendono adottare in Spagna per la ristorazione e l'accoglienza alberghiera.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE
C1 - Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
C2- 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
C3 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
C4 - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

ABILITÀ
A8 Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.
A9 Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
A10 Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.
A11 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
A12 Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
A13 Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.

A14 Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.
A15 Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
A16 Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
A17 Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONOSCENZE
K9 Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
K10 Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
K11 Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
K12 Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
K13 Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
K14 Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
K15 Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.
K16 Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all' organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.
K17 Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ?
- X SI
- IN PARTE
- NO

COME ?
- Con difficoltà
- X Senza problemi
- Altro_____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)
- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	x		x
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Quasi inesistenti		x	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ❑ X il metodo di studio
- ❑ X partecipazione all'attività didattica
- ❑ X impegno
- ❑ X progressione
- ❑ X conoscenze acquisite
- ❑ X abilità raggiunte
- ❑ Altro _____

DATA 15/05/2021

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA FLORANNA MOLES

Anno scolastico **2020/2021**

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo **IP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'**

art. Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: **LS ACCOGLIENZA TURISTICA**

Docente: **Emanuela Rosanio**

PROGRAMMA SVOLTO

LE IMPRESE TURISTICO-ALBERGHIERE

- L'azienda alberghiera: panoramica generale delle caratteristiche principali, tipologie di classificazione (in base all'obiettivo, alla proprietà, alla sede e alle dimensioni)
- Alberghi a conduzione familiare, a conduzione diretta e a conduzione manageriale (caratteristiche organizzative generali, vantaggi e svantaggi)
- Requisiti e procedure per aprire un hotel
- Requisiti e procedure per aprire un' impresa di viaggio e turismo (normativa di riferimento D.lgs 79/11 artt.18-21)
- Settori operativi e attività generali di gestione nelle strutture alberghiere: Il Front office: descrizione delle funzioni svolte dal front office durante il ciclo cliente con riferimento alle varie tipologie di cliente, gli obblighi legislativi nella gestione del ciclo cliente. Il Back Office: caratteristiche e funzioni generali, l'outsourcing alberghiero
- Settori operativi e attività generali di gestione nelle imprese di viaggio e turismo: Il Front Office e il Back Office nelle agenzie dettaglianti on-site, OTA, Tour Organizer e Tour Operator (caratteristiche generali e funzioni svolte durante il ciclo cliente, principali figure professionali e settori operativi significativi, le fasi per la programmazione di un pacchetto turistico)
- I CRS/GDS (caratteristiche generali e modalità di utilizzo) e i Metamotori
- La sicurezza in hotel secondo il D.lgs 81/2008 **SOLO BREVI E VELOCI CENNI** riguardanti: informazione e formazione dei lavoratori, caratteristiche strutturali del luogo di lavoro, prevenzione antincendio in hotel e prevenzione dei rischi al Front Office
- La certificazione di qualità per l'albergo **SOLO BREVI E VELOCI CENNI** riguardanti il concetto di qualità, vantaggi interni ed esterni, modalità di certificazione

Il TURISMO SOSTENIBILE

- Il turismo sostenibile: definizione e caratteristiche principali, i cardini del turismo sostenibile, imprese turistiche e attività sostenibili
- Il profilo del "turista sostenibile"
- I principali documenti di riferimento del turismo sostenibile
- L'ecoturismo: definizione e caratteristiche principali, le tipologie di eco turisti, le attività legate all'ecoturismo
- Le principali certificazioni ambientali: ISO 14001, EMAS, Ecolabel
- Il turismo responsabile: definizione e caratteristiche principali, i cardini del turismo responsabile, fasi per realizzare un viaggio responsabile, lettura ed analisi di alcuni viaggi a carattere responsabile proposti dal Tour Operator "Planet – viaggi responsabili", il vademecum del viaggiatore responsabile
- Agenda 2030

- Creazione di un pacchetto turistico sostenibile (cfr. Uda Ecoturismo, Ecoturisti)

Il TURISMO ACCESSIBILE

- Il turismo accessibile: definizione e caratteristiche generali
- Il concetto di accessibilità
- Identikit del turista con esigenze speciali
- L' hotel accessibile: caratteristiche strutturali, strumenti informativi e comunicazione di front-office
- I vantaggi di una località turistica accessibile
- Le principali norme sull'accessibilità (art. 3 Costituzione Italiana, D.M. 236/1989, art.24 L. 104/92, art. 3 Dlgs 79/11) e i documenti di riferimento OMS
- Il Fondo buoni vacanza (art. 27 Dlgs.79/11)

IL MARKETING

- Il marketing: definizione, caratteristiche generali e distinzione a grandi linee tra marketing strategico ed operativo.
- Il marketing turistico: definizione, caratteristiche generali e particolarità, caratteristiche e differenze tra marketing turistico pubblico, privato ed integrato.
- Il Marketing relazionale
- Il Marketing operativo: definizione, caratteristiche generali e il marketing mix
- Le 4P del marketing Mix:

  PRODUCT (Prodotto): definizione, caratteristiche generali, il ciclo di vita del prodotto e il marchio di ospitalità per l'hotel

  PRICE (Prezzo): definizione, caratteristiche generali e il Revenue management per la gestione del pricing alberghiero e per la gestione delle vendite (up grade, up selling, cross selling, in house selling)

  PLACEMENT (Distribuzione): definizione, caratteristiche generali e i diversi canali distributivi

  PROMOTION (Comunicazione): definizione e caratteristiche generali della comunicazione di marketing (aziendale), gli strumenti della comunicazione di marketing: la pubblicità (definizione, caratteristiche generali, aspetti da considerare per la definizione di una campagna pubblicitaria) – la promozione alle vendite (definizione, caratteristiche generali, promozioni di prezzo e di prodotto, al consumer, al trade, ai retailer) –

  Il web marketing: definizione e caratteristiche generali, gli strumenti del web marketing (siti web aziendali, portali, banner, blog, social media, posta elettronica).
- Il piano di marketing: definizione e caratteristiche generali, lettura ed analisi di esempi di marketing plan di imprese turistiche, step operativi per elaborare un piano di marketing.

SOFTWARE GESTIONALE

- Utilizzo di software applicativi: Word (Elaborazione del pacchetto turistico sostenibile e di marketing plan), Excel (determinazione del prezzo complessivo del pacchetto turistico sostenibile)
- Consultazione ragionata di siti web turistici riguardanti il turismo sostenibile, accessibile e spot pubblicitari di aziende ed enti turistici

ATTIVITA' DI LABORATORIO:

- Elaborazione del pacchetto turistico sostenibile per L'Uda "Ecoturismo, eco turisti" (programma di viaggio e calcoli per la definizione del costo complessivo del pacchetto)

UDA (attività pluridisciplinare):1-Uda"Tour Turistici Sportivi" 2- Uda "Agenda 2030"

LIBRI DI TESTO:

1- "Benvenuti Compact- corso e laboratorio servizi di accoglienza turistica"- Lucia Evangelisti –Paola Malandra- ed. Paramond/Pearson

Tutte lezioni sono state approfondite con l'ausilio di materiale didattico fornito dalla docente (fotocopie con schemi, visione ed analisi di siti web turistici, realia, diapositive power point)

Data 20/04/2021

Il docente
Prof.ssa Emanuela Rosanio

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo **IP ENOGASTRONOMICO E DELL'OSPITALITA' – art. Accoglienza Turistica**
Materia di insegnamento: **LS ACCOGLIENZA TURISTICA**
Docente: Rosanio Emanuela

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni (14 femmine e 1 maschio), di cui:

- un'alunna DSA e un'alunna BES per le quali il CDC ha predisposto regolare PDP, contenente gli strumenti compensativi e dispensativi;
- un'alunna DA per cui è stato predisposto un apposito PEI.

L'emergenza sanitaria che stiamo vivendo ha influenzato lo svolgimento delle lezioni dell'anno in corso, caratterizzato dell'alternarsi della didattica in presenza con quella a distanza.
Per adeguarsi alle esigenze dei tempi, la programmazione è stata rimodulata per favorire l'apprendimento digitale e garantire lo sviluppo delle conoscenze e delle abilità essenziali, necessarie per affrontare l'esame di maturità.
In particolare, la trasmissione dei saperi è stata effettuata attraverso diverse piattaforme digitali:

- *Google Hangouts Meet* per le videolezioni in sincrono;
- *Gmail* (posta elettronica istituzionale) per chiarimenti e ulteriori comunicazioni;
- *Classroom* per la condivisione di materiale di approfondimento e la somministrazione di verifiche e progetti;

La classe, nel complesso, ha sempre mostrato un forte interesse e una reale motivazione nei confronti delle attività pratiche e teoriche proposte, infatti, sia le lezioni frontali che di laboratorio, spesso, sono state arricchite da domande ed interventi particolarmente stimolanti .
L' impegno e lo studio a casa, tuttavia, sono stati seri e costanti soltanto per un gruppo di alunni, mentre per il resto della classe si segnala la mancanza di un metodo di studio efficace che, nonostante le diverse strategie didattiche adottate per il suo miglioramento (elaborazione di schemi, lettura, analisi e commento di documenti reali e altri materiali integrativi), si caratterizza per essere prettamente scolasticoe mnemonico, finalizzato alla mera acquisizione di conoscenze generali e contenuti essenziali.
Il clima è sempre stato sereno e cordiale, e, nonostante alcune incertezze e fragilità, diversi alunni sono stati propositivi e hanno dimostrato spirito di iniziativa; per alcuni alunni, invece, la partecipazione doveva essere sollecitata e gli stessi dovevano essere guidati e monitorati nello svolgimento delle attività didattiche proposte, riuscendo, così, a superare le difficoltà e le insicurezze iniziali e a portare a termine il lavoro assegnato, quasi sempre, sufficiente.
Infine, si evidenzia un atteggiamento rispettoso e positivo che denota il raggiungimento di un'adeguata maturità comportamentale.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI
- IN PARTE
- NO

COME ?
- Con difficoltà
- Senza problemi
- Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	x		x
Formali ma produttivi		x	
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione:

- x il metodo di studio
- x partecipazione all'attività didattica
- x impegno
- x progressione
- x conoscenze acquisite
- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

DATA: 20/04/2021 FIRMA DEL DOCENTE EMAUELA ROSANIO

Anno scolastico *2020/ 2021*

Insegnante: Amato Alessandro

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo: Enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera (Accoglienza turistica)

Materia di insegnamento: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 5: Comunicazioni aziendali e fattore umano

u.a. 1 Il gruppo e le sue dinamiche

1.1 Il concetto di gruppo

1.2 La dinamica di gruppo

1.3 Bisogni e circoli comunicativi nei gruppi

1.4 I meccanismi che minacciano i gruppi

1.5 I ruoli all'interno di un gruppo

1.6 La leadership

1.7 Le barriere comunicative in un gruppo

1.8 Il bullismo

1.9 Il gruppo di lavoro e le sue condizioni di efficacia

1.10 Le tappe evolutive di un gruppo efficace

1.11 Come relazionarsi sul lavoro con i tipi difficili

u.a. 2 Le comunicazioni aziendali

2.1 I vettori della comunicazione aziendale

2.2 Le finalità delle comunicazioni interne

2.3 Gli strumenti della comunicazione interna aziendale

u.a. 3 Il fattore umano in azienda

3.1 L'organizzazione scientifica del lavoro e la qualità d'impresa

3.2 La scuola delle relazioni umane

3.3 Le teorie motivazionali

3.4 Le ricerche di Herzberg

3.5 Le teorie della leadership e il rinforzo positivo

3.6 Customer satisfaction e qualità totale

3.7 Comunicazione e fattore umano come elementi di qualità strategici nell'ambito turistico

3.8 Il mobbing

Modulo 6 L'efficacia della comunicazione pubblicitaria

1.1 Gli obiettivi pubblicitari

1.2 La pubblicità moderna e le sue regole

1.3 Le strategie del linguaggio pubblicitario

1.4 Le tipologie pubblicitarie

1.5 L'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario

1.6 La retorica del linguaggio pubblicitario .

1.7 Tono e volume del messaggio pubblicitario

1.8 Le ultime tendenze pubblicitarie: il web 2.0 e la pubblicità interattiva

Modulo 7: Comunicazione e domanda turistica

u.a. 1 Il linguaggio del marketing

1.1 Il concetto di marketing

1.2 La Customer Satisfaction

1.3 Il web marketing

u.a. 2 La domanda turistica

2.1Dal turismo ai turismi

2.2 Il marketing strategico

2.3 Le ricerche di mercato

2.4 La segmentazione della domanda turistica

2.5 La segmentazione in base allo scopo del viaggio

2.6. la segmentazione in base agli "stili di vita"

2.7 Il positioning .

Modulo 8 : La comunicazione del territorio e del prodotto turistico

u.a. 1 Marketing territoriale e promozione dell'immagine di un territorio

1.1 L'immagine aziendale

1.2 Il brand

1.3 Il marketing territoriale

1.4 Il brand del territorio

u.a. 2 Il marketing turistico

2.1 La complessità del prodotto turistico

2.2 L'analisi SWOT

2.3 La mission aziendale

2.4 Il marketing mix

2.5 L'offerta turistica

2.6 Le strutture ricettive

2.7 Gli operatori del turismo

2.8 Il ciclo di vita di un prodotto

2.9 La comunicazione "silenziosa" del punto vendita

2.10 La promozione dell'immagine di un albergo .

Data 15/05/2021

Il Docente
Alessandro Amato

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione Accoglienza Turistica.

Materia di insegnamento: Tecniche di comunicazione

Docente: Amato Alessandro

Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 15 studenti (14 studentesse e 1 studente), il profitto medio della classe è da considerarsi su livelli accettabili; si evidenziano alcune studentesse con spiccato interesse verso la disciplina tali da aver raggiunto risultati molto positivi , altri con profitto discreto, mentre alcuni con profitto appena sufficiente.
Durante le attività didattiche a distanza tuttavia l'insegnante ha dovuto richiamare alcune studentesse al rispetto delle regole per la mancata attivazione della telecamera e ha dovuto continuamente stimolare e incoraggiare queste allieve alla consegna degli elaborati talvolta pur in maniera non puntuale.
In DDI si è tenuto conto dell'impegno, della serietà, della partecipazione degli alunni alle attività nonché alla lealtà dei comportamenti, tutte componenti della competenza di cittadinanza ritenute fondamentali in questo frangente.
Nell'ultima parte dell'anno scolastico durante la didattica in presenza la situazione della classe è evoluta positivamente, infatti, le alunne che inizialmente avevano evidenziato un metodo di studio saltuario e un atteggiamento di passività, hanno mostrato maggiore volontà e rispetto. Il comportamento corretto e maturo della maggior parte delle alunne ha permesso di effettuare lezioni in un clima sereno, costruttivo e collaborativo.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	➢ Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico. ➢ Saper osservare le relazioni all'interno di un team. ➢ Saper stabilire costruttive relazioni con i colleghi e coi superiori.	➢ Le condizioni di efficacia di un gruppo. ➢ Le dinamiche di gruppo. ➢ Gli stadi evolutivi di un team. ➢ Le barriere comunicative in un gruppo. ➢ La leadership. ➢ Storia del fattore umano in azienda. ➢ L'aspetto psicologico e sociologico della gestione delle risorse umane.

		➢ Atteggiamenti, competenze e fattori di immagine di un addetto all'accoglienza turistica.
2. Utilizzare le tecniche di promozione , vendita, commercializzazione, assistenza , informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	➢ Saper analizzare e interpretare messaggi di comunicazione pubblicitaria. ➢ Saper valutare le scelte comunicative dei progetti pubblicitari e promozionali in rapporto agli obiettivi. ➢ Conoscere le tecniche per comunicare l'azienda al pubblico. ➢ Conoscere le tecniche per costruire un efficace messaggio pubblicitario.	➢ Le tipologie di campagne. ➢ L'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario. ➢ Tecniche di comunicazione esterna del prodotto turistico costruito.

1. Utilizzare le tecniche di promozione , vendita, commercializzazione, assistenza , informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	➢ Saper analizzare e monitorare le esigenze del mercato. ➢ Acquisire consapevolezza circa l'importanza della soddisfazione e della fidelizzazione della clientela. ➢ Acquisire consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente e dell'importanza della segmentazione del mercato turistico. ➢ Prendere coscienza dell'azienda come sistema di comunicazione sociale	➢ I concetti di marketing tradizionale, relazionale, strategico e 2.0. ➢ La segmentazione del mercato turistico in base ai bisogni . ➢ Tecniche di fidelizzazione del cliente nelle aziende turistiche e alberghiere. ➢ Le indagini volte a investigare le caratteristiche della domanda e dell'offerta di un mercato. ➢ La scelta dei segmenti di mercato cui un'azienda intende rivolgersi. ➢ Il positioning: la differenziazione del prodotto rispetto ai concorrenti e in base alle richieste dei clienti.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali ,nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	➢ Acquisire una competenza strategico-creativa nel progettare prodotti turistici mirati sul target. ➢ Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori. ➢ Saper progettare un nuovo prodotto, farlo nascere e muovere sul mercato.	➢ La comunicazione e il marketing: le nuove tendenze del movimento turistico. ➢ Il processo di scelta della vacanza. ➢ Tecniche di comunicazione orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio. ➢ L'approccio comunicativo alle diverse tipologie di turista. Il turista legato ai prodotti enogastronomici.

1. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio.	➢ Prendere consapevolezza dell'importanza di una strategia di marketing con le aziende che operano nel settore turistico. ➢ Conoscere le attività di promozione di un territorio: campagne pubblicitarie, siti, organizzazione grandi eventi. ➢ Acquisire le tecniche di comunicazione esterna del prodotto turistico costruito. ➢ Saper presentare l'azienda al cliente. ➢ Saper valorizzare le risorse del territorio e contestualizzarle in pacchetti turistici.	➢ L'immagine aziendale. ➢ Il marketing territoriale. ➢ L'approccio sistemico al brand turistico. ➢ Caratteristiche del prodotto turistico. ➢ La mission. ➢ Il fattore umano come elemento strategico. ➢ L'analisi swot. ➢ Strategie di vendita nel proporsi al cliente , valorizzando il prodotto/servizio offerto. ➢ Tecniche di comunicazione orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	➢ Riconoscere i fattori fondamentali attraverso cui l'azienda individua e interpreta gli orientamenti della clientela. ➢ Applicare le tecniche di comunicazione professionale alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri. ➢ Saper collaborare nell'organizzazione di un evento.	➢ Gli strumenti del marketing. ➢ L'offerta turistica e alberghiera. ➢ I grandi eventi. Il ciclo di vita di un prodotto/servizio.

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI | IN PARTE | NO

COME ? | Con difficoltà X Senza problemi | Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

Rapporti	con gli alunni	con le famiglie	con i colleghi
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ■ il metodo di studio
- ■ partecipazione all'attività didattica
- ■ impegno
- ■ progressione
- ■ conoscenze acquisite
- ■ abilità raggiunte

DATA 15/05/2021

FIRMA DEL DOCENTE
ALESSANDRO AMATO

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. Q -
Indirizzo: **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
Articolazione : Sala e vendita
Materia di insegnamento: Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

RIPASSO: Il bilancio d'esercizio, i suoi documenti e l'analisi di bilancio per indici

L'ANALISI DEI COSTI NELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE(vol.2)
-La classificazione dei costi
-I metodi di calcolo dei costi
-Il diagramma di redditività
-La fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative

I CONTRATTI DI LAVORO
Per questa parte sono stati forniti appunti e schemi ad integrazione del libro di testo (vol.2)
-Le norme e le fonti del lavoro
-Funzioni e compiti degli enti previdenziali INPS E INAIL (tematica di ed. civica)
-Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato secondo la normativa vigente (tematica di ed. civica)
-La busta paga e la sua compilazione (tematica di ed. civica)– Il TFR.

Modulo B - IL Marketing
UD 1 Il Marketing : aspetti generali
UD 2 Il Marketing strategico e le sue fasi:
- Analisi interna - analisi del mercato e della concorrenza - analisi della domanda - segmentazione – targeting – posizionamento- obiettivi strategici.

UD 3 Il Marketing operativo:
-le caratteristiche del prodotto ristorativo - i fattori che influenzano la determinazione del prezzo di vendita : il metodo del full e direct costing, Il metodo del fattore - i canali di distribuzione del prodotto ristorativo - il Franchising - la comunicazione e la promozione del prodotto ristorativo
UD4 Il web marketing e i suoi strumenti
UD5 Il Marketing plan di un'impresa ristorativa

Modulo C - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
UD1 La Pianificazione e la programmazione: - la strategia aziendale- La matrice SWOT- la mission e la vision aziendale- Il vantaggio competitivo
UD2 Il Budget:
-La programmazione, il Budget e la sua articolazione- Il budget economico delle imprese ristorative– Il controllo budgetario- analisi degli scostamenti dei ricavi e dei costi di produzione
UD3 Il Business plan: Il business plan di un'impresa ristorativa e il suo contenuto- Indici di bilancio (al fine di un giudizio di fattibilità)

Modulo D - La normativa del settore turistico-ristorativo
UD1 Le norme sulla costituzione dell'impresa:
-Gli adempimenti giuridici e fiscali relativi alla costituzione- le forme giuridiche delle imprese
UD2 –Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore (ripasso)
UD3- contratti delle imprese ristorative:

- Il contratto e i suoi elementi- il contratto di ristorazione- il contratto di catering- il contratto di banqueting

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE vol 3
Stefano Rascioni, Fabio Ferriello- Edizione : Tramontana

Data 19 aprile 2021

La docente

MARIA LAURA INVERNIZZI

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q

Indirizzo: **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
Articolazione : Sala e vendita

Materia di insegnamento: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva

Insegnante: Invernizzi Maria Laura

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE

La classe, che ho seguito solo in quest'ultimo anno scolastico, composta da 15 alunni (di cui 2 DSA per i quali e' stato predisposto un PDP) , non ha evidenziato particolari problemi sotto il profilo disciplinare e ha dimostrato di sapersi rapportare con l'insegnante in modo sostanzialmente corretto e cordiale. Tuttavia nella fase di conoscenza reciproca, non sono mancati atteggiamenti oppositivi ad un metodo di lavoro a cui non erano abituati in particolare da parte della componente femminile. Ho dedicato il primo mese di lezione al ripasso o allo svolgimento dei contenuti relativi al programma di quarto anno, che a causa della riduzione delle ore di lezione e per le diverse modalità di svolgimento, non e' stato possibile terminare ne appurare le competenze acquisite.
La partecipazione all'attività didattica e' stata fin da subito vivace e propositiva per un numero nutrito di alunni che sono intervenuti con interesse , domande pertinenti e di chiarimento finalizzate anche alla volontà di superare le diffuse carenze pregresse.
Purtroppo, per qualche alunno, non sono mancati nel corso dell'anno scolastico anche se piu' specificamente nel primo quadrimestre alcune caratteristiche che hanno smorzato l'atteggiamento positivo dimostrato durante le spiegazioni:

- La diffusa e scarsa puntualita' nello studio domestico rimandato all'imminenza delle verifiche che è percio' risultato non sempre efficace e piuttosto frammentario
- L'elevato numero di assenze, entrate e uscite fuori orario, problemi di connessione non sempre giustificati e spesso strategiche

Anche per quest'anno si è reso necessario rimodulare l'attività didattica considerandola, non solo come trasmissione di compiti da svolgere, ma come forma di interazione a distanza con gli studenti, realizzata attraverso l'utilizzo di piattaforme per svolgere video lezioni (google Meet),per l'organizzazione dei compiti (Classroom) e what's app (per le comunicazioni e i contatti anche con i singoli alunni).). Relativamente ai periodi di interruzione delle lezioni in presenza, sono state privilegiati i momenti da dedicarsi alle spiegazioni, alle verifiche formative (partecipazione alla didattica on line, svolgimento e restituzione dei compiti assegnati anche nel rispetto dei tempi di consegna), e alle interrogazioni per appurare conoscenze, abilità e capacità di effettuare collegamenti. Le verifiche scritte sono state svolte esclusivamente in presenza, anche per scongiurare la tentazione di copiature e garantire una valutazione oggettiva delle stesse prove.
Gli obiettivi specifici della disciplina sono stati raggiunti in modo pienamente soddisfacente solo da alcuni studenti, i quali hanno visto premiato l'atteggiamento responsabile che ha permesso loro, con l'applicazione costante, di consolidare e affinare nel corso dell'anno scolastico competenze, abilità e capacità di rielaborazione. Una buona parte di studenti ha invece intensificato l'impegno in modo più opportunistico nel secondo quadrimestre raggiungendo livelli di preparazione di stretta sufficienza. Qualche studente infine non ha saputo colmare le lacune a causa di impegno limitato, metodo di studio poco efficace e difficoltà di applicazione.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO : PROGRAMMAZIONE CLASSE QUARTA
COMPETENZE

C3-Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse dinamiche che regolano i rapporti interpersonali, di lavoro e sociali
ABILITA'

A3 – Distinguere le principali tipologie di contratti di lavoro subordinato e conoscere i contratti di lavoro del settore
A4 – Distinguere gli elementi della busta paga e saperla comporre
CONOSCENZE

K4 – Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato
K5 – gli elementi che compongono la busta paga

COMPETENZE
C1- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi della ristorazione
C2- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
ABILITA'
A1- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
A2- Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare i rapporti con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi ristorativi
A3-Individuare gli elementi procedurali delle strutture turisrico-ristorative
A4-Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa
CONOSCENZE
K1- Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa
K2- Metodo di calcolo dei costi
K3- Prezzo dei vendite nelle imprese turistiche

Obiettivi di apprendimento: CLASSE QUINTA
COMPETENZA1
C1-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
ABILITA'1
A1 -Interpretare i dati contabili , amministrativi dell'impresa e redigere la contabilità di settore
A2-Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
CONOSCENZE1
K1Strategie e scelte strategiche aziendali
K2-pianificazione e programmazione aziendale
K3-Buget e controllo budgetario
K4-Business plan

COMPETENZA 2
C1- utilizzare nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
C2- interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato
C3-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
C4-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
ABILITA'2
A1-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione alle strumenti digitali
A2-Analizzare il mercato dei prodotti ristorativi e interpretarne le dinamiche
A3-Distinguere le caratteristiche dei prodotti ristorativi
CONOSCENZE2
K1:- Tecniche di marketing del settore ristorativo
K2- Tecniche di web marketing

COMPETENZE 3

C1 Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali
C2- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

ABILITA'3

A1 -Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
A2- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto

CONOSCENZE3

K 1- Abitudini alimentari ed economia del territorio
K2- Normativa di settore

COMPETENZE 4

C1- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

ABILITA' 4

A1- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento
A3- Predisporre contratti della ristorazione

CONOSCENZE4

C1-Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro
C3- Contratti delle imprese ristorative: Ristorazione, catering, banqueting, franchising.

Obiettivi di apprendimento : EDUCAZIONE CIVICA

TEMATICA 4- Elementi fondamentali del diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro .
CE3 : Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
CONTENUTI: Evoluzione, dinamiche e problematiche del mondo del lavoro contemporaneo- il rapporto di lavoro subordinato, aspetti pubblicistici :Inps, amministrazione finanziaria- Il rapporto di lavoro subordinato e suoi elementi, la retribuzione, la busta paga ,obblighi del datore di lavoro, poteri del datore di lavoro- tipologie di contratti di lavoro.
In aggiunta sono stati considerati alcuni art. della Costituzione Italiana collegati all'emergenza Covid 19.

STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E DI ABILITÀ PER ACCEDERE ALL'ESAME DI STATO

raggiunti □ SI Come? X Con difficoltà
X IN PARTE □ Senza problemi
□ NO □ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

Rapporti	con gli alunni	con le famiglie	con i colleghi
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			x
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		x	

LA VALUTAZIONE GLOBALE TIENE IN CONSIDERAZIONE

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica in classe e attraverso videoconferenze
X impegno e puntualità nelle consegne

X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte

19/ 04/ 2021

FIRMA DEL DOCENTE
INVERNIZZI MARIA LAURA

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. Q -
Indirizzo: **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA
Materia di insegnamento: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

RIPASSO: Il bilancio d'esercizio, i suoi documenti e l'analisi di bilancio per indici e margini

L'ANALISI DEI COSTI NELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE(vol.2)
-La classificazione dei costi
-I metodi di calcolo dei costi
-Il diagramma di redditività
-La fissazione del prezzo di vendita
- La determinazione del mark up (schema e formula forniti dall'insegnante)

I CONTRATTI DI LAVORO
Per questa parte sono stati forniti appunti e schemi ad integrazione del libro di testo (vol.2) –
TEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA
-Le norme e le fonti del lavoro
-Funzioni e compiti degli enti previdenziali INPS E INAIL
-Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato : il contratto a tempo indeterminato a tutele crescenti, determinato, a chiamata, part time
-La busta paga e la sua compilazione – Il TFR e la sua determinazione.

MODULO A- IL MERCATO TURISTICO
UD1- I fattori che influenzano il turismo internazionale
UD2- Gli organismi e le fonti normative internazionali (accenni)
UD3- Il mercato turistico nazionale

Modulo B - IL Marketing
UD 1 Il Marketing : aspetti generali
UD 2 Il Marketing strategico e le sue fasi:

- Analisi interna - analisi del mercato e della concorrenza - analisi della domanda - segmentazione – targeting – posizionamento- obiettivi strategici.

UD 3 Il Marketing operativo:
-le caratteristiche del prodotto turistico - i fattori che influenzano la determinazione del prezzo di vendita : il metodo del full e direct costing, -i canali di distribuzione del prodotto turistico - il Franchising - la comunicazione e la promozione del servizio ricettivo
UD4 Il web marketing e i suoi strumenti
UD5 Il Marketing plan di un'impresa turistica

Modulo C - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
UD1 La Pianificazione e la programmazione: - la strategia aziendale- La matrice SWOT- la mission e la vision aziendale- Il vantaggio competitivo
UD2 Il Budget:
-La programmazione, il Budget e la sua articolazione- Il budget economico delle imprese ristorative– Il controllo budgetario- analisi degli scostamenti dei ricavi e dei costi di produzione

UD3 Il Business plan: Il business plan di un'impresa ricettiva e il suo contenuto- Indici di bilancio (al fine di un giudizio di fattibilità)

Modulo D - La normativa del settore turistico-ristorativo

UD1 Le norme sulla costituzione dell'impresa:

-Gli adempimenti giuridici e fiscali relativi alla costituzione- le forme giuridiche delle imprese

UD2- contratti delle imprese turistiche:

- Il contratto e i suoi elementi- il contratto d'albergo- il contratto di deposito- le responsabilità degli albergatori

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE vol 3
Stefano Rascioni, Fabio Ferriello- Edizione : Tramontana

19 aprile 2021

La docente
MARIA LAURA INVERNIZZI

Anno scolastico 2020/2021

Classe: **5** Sez. **Q** Indirizzo **: ACCOGLIENZA TURISTICA**

Materia di insegnamento: : **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

Relazione finale sulla classe

La classe V Q al termine dell'anno scolastico è composta nell'articolazione accoglienza turistica da 14 alunne e da un alunno , di cui due DSA e una DA (per le quali sono stati predisposti e attuati i PDP e il PEI). Non si sono evidenziati problemi sotto il profilo disciplinare, anche se in qualche occasione è emersa una certa tendenza alla sterile e pretestuosa polemica da parte di alcune alunne.
La maggior parte degli studenti si è lasciata docilmente guidare nel percorso didattico, limitandosi tuttavia all'ascolto più che agli interventi in prima persona nel dialogo educativo e qualche alunna, in particolare durante la DAD, ha manifestato scarsa motivazione, concentrazione ed un numero di assenze o entrate ed uscite fuori orario meramente strategiche.
Tutto ciò, unito ad un generale metodo di studio meccanico e nozionistico, alle difficoltà ad utilizzare il linguaggio tecnico della disciplina e ad una povertà lessicale, hanno reso a volte difficoltosa la comprensione del testo e il raggiungimento degli obiettivi che richiedono logica e ragionamento .
La prima parte dell'anno dell'anno scolastico (oltre un mese) e' stata dedicata a completare quelle parti del programma relativi al quarto anno di studio non svolte a causa dell'interruzione improvvisa della normale attività scolastica e della riduzione delle ore di lezione. (si vedano gli obiettivi di apprendimento).
Anche per quest'anno si è reso necessario rimodulare l'attività didattica considerandola, non solo come trasmissione di compiti da svolgere, ma come forma di interazione a distanza con gli studenti, realizzata attraverso l'utilizzo di piattaforme per svolgere video lezioni (google Meet),per l'organizzazione dei compiti (Classroom) e what's app (per le comunicazioni e i contatti anche con i singoli alunni). Relativamente ai periodi di interruzione delle lezioni in presenza, sono state privilegiati i momenti da dedicarsi alle spiegazioni, alle verifiche formative (valutando la partecipazione alla didattica on line, lo svolgimento e la restituzione dei compiti assegnati anche nel rispetto dei tempi di consegna), alle interrogazioni (privilegiando conoscenze, abilità e capacità di effettuare collegamenti). Le verifiche scritte sono state svolte esclusivamente in presenza, anche per scongiurare la tentazione di copiature e garantire una valutazione oggettiva delle stesse prove.
In merito al raggiungimento degli obbiettivi specifici della disciplina, ad oggi nella classe si possono distinguere tre fasce di livello: la prima composta da tre alunni diligenti e motivati che hanno raggiunto buoni risultati nelle conoscenze, competenze e rielaborazione personale dei contenuti; la seconda, comprende un gruppo di studenti dal profitto appena sufficiente a causa di un metodo di studio poco efficiente o per difficoltà oggettive anche certificate, o per impegno saltuario e finalizzato alle verifiche. Infine, l'ultimo gruppo più numeroso, riguarda studenti che al momento evidenziano lacune più o meno gravi ,con difficoltà di comprensione e di analisi dei contenuti anche per carenze di base mai colmate o per assoluta mancanza di impegno scolastico e domestico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO : DALLA PROGRAMMAZIONE CLASSE QUARTA
COMPETENZE
C3- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse dinamiche che regolano i rapporti interpersonali, di lavoro e sociali
ABILITA'

A2- Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro

A3 – Distinguere le principali tipologie di contratti di lavoro subordinato e conoscere i contratti di lavoro del settore
A4 – Riconoscere gli elementi della busta paga e saperla compilare

CONOSCENZE

K4 – Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato
K5 – gli elementi che compongono la busta paga

COMPETENZA
C1- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico alberghiera
C2- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
ABILITA'
A1- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
A2- Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare i rapporti con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi
A3-Individuare gli elementi procedurali delle strutture turisrico-ristorative
A4-Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa
CONOSCENZE
K1- Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa
K2- Metodo di calcolo dei costi
K3- Prezzo dei vendite nelle imprese turistiche

Obiettivi di apprendimento: PROGRAMMAZIONE CLASSE QUINTA

COMPETENZA1
C1-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
ABILITA'1
A1 -Interpretare i dati contabili, amministrativi dell'impresa e redigere la contabilità di settore
A2-Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
CONOSCENZE1
K1Strategie e scelte strategiche aziendali
K2-pianificazione e programmazione aziendale
K3-Buget e controllo budgetario
K4-Business plan

COMPETENZA 2
C1- utilizzare nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
C2- interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato
C3-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
C4-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ricettivi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
ABILITA'2
A1-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione alle strumenti digitali
A2-Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
A3-Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
CONOSCENZE2
K2- Tecniche di marketing turistico (strategico ed operatico)
K2- Tecniche di web marketing

COMPETENZE 3
C1- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
ABILITA' 3

A1- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie
A2- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

CONOSCENZE3

C1-Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro
C2-I contratti delle imprese turistico-ristorative:vendita del pacchetto turistico, d'albergo e deposito e franchising

COMPETENZE4

C1- Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
C2-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richiesta e dei mercati.

ABILITA'4

A1- identificare le caratteristiche del mercato turistico
A2- Analizzare il mercato turistico e le sue dinamiche
A3-Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo
A4- individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

CONOSCENZE4

K1-Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
K2-Normativa nazionale e comunitaria di settore.

Obiettivi di apprendimento : EDUCAZIONE CIVICA

TEMATICA 4- Elementi fondamentali del diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro .
CE3 : Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
CONTENUTI: Evoluzione, dinamiche e problematiche del mondo del lavoro contemporaneo- il rapporto di lavoro subordinato, aspetti pubblicistici :Inps, amministrazione finanziaria- Il rapporto di lavoro subordinato e suoi elementi, la retribuzione, la busta paga ,obblighi del datore di lavoro, poteri del datore di lavoro-tipologie di contratti di lavoro.
In aggiunta sono stati considerati alcuni art. della Costituzione Italiana collegati all'emergenza Covid 19.

STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E DI ABILITÀ PER ACCEDERE ALL'ESAME DI STATO

raggiunti

	☐ SI	Come? X Con difficoltà
	X IN PARTE	☐ Senza problemi
	☐ NO	☐ Altro _____

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

Rapporti	con gli alunni	con le famiglie	con i colleghi
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			

Inesistenti		X	

LA VALUTAZIONE GLOBALE TIENE IN CONSIDERAZIONE

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica in classe e alle forme di interazione a distanza (videolezioni, classroom)
X impegno in classe , a casa e consegna puntuale dei lavori assegnati
X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte

19/ 04/ 2021

FIRMA DEL DOCENTE
INVERNIZZI MARIA LAURA

Anno scolastico 2020/2021
Classe **5** Sez **Q**
Indirizzo: **Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – Articolazione Accoglienza Turistica**
Materia di insegnamento: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**
Docente: **Lucia Ragusa**

PROGRAMMA

UNITA' FORMATIVA 1 – **SALUTE E BENESSERE NEI LUOGHI DI LAVORO**

- Generalità
- Testo unico sulla salute e sicurezza (D. Lgs.81/08)
- Principi generali e valutazione dei rischi
- Servizio di prevenzione e protezione
- Organigramma dei soggetti attori della sicurezza in azienda
- Compiti del datore di lavoro, dirigenti e preposti
- Obblighi dei lavoratori
- La segnaletica di sicurezza
- Gestione dell'emergenza
- Uso di videoterminali
- Il sistema di autocontrollo HACCP: finalità, fasi preliminari, i 7 principi.

UNITA' FORMATIVA 2 : **QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

- Qualità totale degli alimenti
- Certificazioni di qualità

UNITA' FORMATIVA 3 – **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**:

- Generalità e definizione.
- Significato di: dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- I nutrienti: classificazione e funzioni
- Il bilancio energetica e i suoi effetti sul peso
- Il fabbisogno energetico e i fattori che lo compongono (Metabolismo basale, Termogenesi Indotta dalla Dieta, Termoregolazione, Attività fisica)
- Indice di Massa corporeo: significato e calcolo
- Peso ideale: significato e calcolo
- Calcolo del Fabbisogno Energetico Totale
- LARN: significato, finalità e concetto di porzione
- Ripartizione dei nutrienti in una dieta equilibrata
- I fabbisogni di nutrienti
- Le linee guida per una sana alimentazione
- Dieta mediterranea e la nuova Piramide alimentare
- Il modello americano My Plate
- Fast food e Slow Food
- Dieta vegetariana e dieta eubiotica

UNITA' FORMATIVA 4 – **MALATTIE E ALIMENTAZIONE**

- Obesità: definizione, eziologia, conseguenze, classificazioni, dietoterapia e consigli sullo stile di vita
- Diabete: definizione, eziologia, classificazione e dietoterapia.
- Malattie cardiovascolari (aterosclerosi, ipertensione, ipercolesterolemia): definizione, eziologia e dietoterapia
- Gotta: definizione, eziologia e dietoterapia
- Malattie dell'apparato digerente (reflusso esofageo, gastrite e ulcera peptica): definizione, eziologia e dietoterapia
- Tumori: definizione, eziologia e dieta preventiva

- Reazioni avverse agli alimenti: a) le intolleranze: enzimatiche, farmacologiche e indefinite; b) le allergie: meccanismo d'azione delle allergie; c) la celiachia

UNITA' FORMATIVA 5 – **NUOVE TENDENZE E PRODOTTI ALIMENTARI**

- Biotecnologie e OGM
- Nuovi alimenti: prodotti dietetici – novel food - integratori e alimenti addizionati

UNITA' FORMATIVA 6 – **LE NUOVE TENDENZE DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' E DEL TURISMO**

- Turismo interno, nazionale e internazionale
- Il turismo e l'Unione Europea
- Turismo sostenibile
- Il turismo e la legge di Engel
- Turismo e territorio oggi
- Italia
- Filiera agroalimentare
- Evoluzione dei consumi
- Carta di Milano
- Alimentazione e territorio
- Doppia piramide alimentare-ambientale

Data 15 maggio 2021

Il Docente

Lucia Ragusa

Anno scolastico 2020/2021
Classe **5** Sez. **Q**

Indirizzo: **Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - art. Accoglienza Turistica**

Materia di insegnamento: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Docente: **Lucia Ragusa**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha manifestato nei confronti della disciplina un atteggiamento abbastanza positivo anche se con una partecipazione poco attiva. L'impegno è stato buono ed hanno mostrato un adeguato senso di responsabilità in quanto l'attenzione era quasi sempre soddisfacente. Gli obiettivi di apprendimento sono stati acquisiti e il rapporto con l'insegnante è stato ben costruttivo. Per quanto riguarda il profitto, il gruppo classe ha raggiunto una preparazione discreta.
Durante l'anno scolastico sono state svolte due UDA, Tour Turistici e Agenda 2030.
Per quanto concerne l'Educazione Civica è stata studiata la Normativa vigente in merito alla Sicurezza Alimentare e sul Luogo di lavoro, lo Spreco alimentare, il Turismo sostenibile, i Problemi alimentari e la Dieta Mediterranea.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI COME ? ☐ Con difficoltà

☐ IN PARTE X Senza problemi

☐ NO ☐ Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ☐ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi			X
Formali ma produttivi	X		
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte (specificare)
❑ Altro _____

DATA 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA LUCIA RAGUSA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Enogastronomia

Materia di insegnamento: Sala e Vendita

Docente: Mammolenti Andrea Gaetano

PROGRAMMA SVOLTO

U.F. 1 L' AZIENDE ENOGASTRONOMICA

- *Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche*

U.F. 4 LA PRODUZIONE DEL VINO

- *La produzione vitivinicola*
- *La normativa del settore vitivinicolo*
- *I vini speciali*

U.F. 7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- *Analisi delle caratteristiche organolettiche*
- *La sommellerie*
- *L'abbinamento cibo vino*

U.F. 2 LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- *Riconoscere la qualità i marchi di qualità*

U.F. 8 OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

- *I cocktail*
- *Il drink coast*

U.F. 9 IL BANQUETING

- *Il catering il banqueting.*
- *La preparazione di un evento speciale.*

U.F La cucina regionale italiana

Prodotti tipici regionali
La cucina europea ed extraeuropea.

APPROFONDIMENTI:

- *Lo champagne.*
- *L'olio*
- *Le acque*

- *I distillati*
- *I liquori e home made*
- *Moktails*
- *Cocktails Molecolari "Professione bartender"*

MODALITÀ DI VERIFICA CARENZE

□ PROVA SCRITTA – secondo le modalità previste per ogni disciplina:
□ QUESTIONARI (trattazione sintetica di argomenti – quesiti a risposta singola – quesiti a risposta multipla – problemi a soluzione rapida ecc.)
□ PROVA GRAFICA O PRATICA
□ PROVA ORALE

Data 30/04/2021

Il Docente

Mammolenti Andrea Gaetano

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Enogastronomico

Materia di insegnamento: Sala e Vendita

Docente: Mammolenti Andrea Gaetano

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5Q è composta da 15 alunni. La classe ad eccezione di un piccolissimo nucleo di studenti durante l'intero anno scolastico (anche in didattica a distanza) ha mostrato un atteggiamento nei confronti della materia propositivo e collaborativo, il comportamento risulta corretto sia nei confronti dell'insegnante che tra compagni. Durante le attività di laboratorio ha mostrato un comportamento corretto e interessato con un'ottima attenzione agli argomenti trattati.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE:

C3 valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

C6 controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C8 adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ABILITA'

A.1 Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.

A4 Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.

A.7 Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

CONOSCENZE

K.1 Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu

K.3 Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

K.4 Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .

Standard minimi di conoscenze e di abilità per accedere alla classe successiva

raggiunti x SI | IN PARTE | NO

Come? | Con difficoltà | Senza problemi | Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato

- ❑ Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

Rapporti	con gli alunni	con le famiglie	con i colleghi
Collaborativi e produttivi	x		x
Formali ma produttivi		x	
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione
X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte (specificare)
X Altro Esercitazione Pratica

Parti di programma previste poi non svolte – argomenti
Motivazioni:

- ❑ programma troppo pesante
- ❑ mancanza di conoscenze e abilità pregresse negli studi
- ❑ perdita di lezioni per motivi estranei al docente
- ❑ perdita di lezioni per motivi personali del docente, anche se giustificati
- ❑ mancanza di testi e strumenti adeguati: precisare _____
- ❑ difficoltà di relazione con la classe: in particolare _____

DATA 30/04/2021 FIRMA DEL DOCENTE MAMMOLENTI ANDREA GAETANO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Docente: MILITELLO CARMELO

PROGRAMMA SVOLTO

- CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI
  La tecnologia al servizio della cucina
  Le nuove tecniche di conservazione

- L'USO DEL MENU
  Tipologie di menu
  Carte e grand-carte

- IL CONCETTO DI QUALITÀ
  Le etichette alimentari

- LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO
  Il segmento ristorativo
  Alcune regole per non sbagliare

- SICUREZZA E SALUBRITA' NEI LUOGHI DI LAVORO

Data 17/04/2021

Il Docente

MILITELLO CARMELO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q

Indirizzo: Enogastronomico

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Docente prof. MILITELLO CARMELO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è composta da quindici allievi, di cui nove ragazze e sei ragazzi.
La classe è apparsa al docente sin da subito attenta e partecipe sia alle spiegazioni in classe sia alle esercitazioni pratiche di laboratorio raggiungendo esiti positivi.
Nel complesso la programmazione è stata completata e gli obiettivi raggiunti dalla parte di tutti gli allievi.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

.
C.2. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
C.5. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. .
C6 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.
C.7. correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

ABILITA'

A.1 Riconoscere, spiegare e ''raccontare'' un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
A.2 definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.
A.3 Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood
A.5 Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
A.6. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua Straniera

.

CONOSCENZE

K.1. Tecniche di cottura e presentazione del piatto

K2 ristorazione tradizionale, commerciale e industriale
K4 sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro
K5 Software di settore
K6 lessico di settore anche in lingua straniera.
Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI ☐ IN PARTE ☐ NO

COME ? ☐ Con difficoltà ☐ Senza problemi ☐ Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X	X	X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ❑ X il metodo di studio
- ❑ X partecipazione all'attività didattica
- ❑ X impegno
- ❑ X progressione
- ❑ X conoscenze acquisite
- ❑ X abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

DATA 17/04/2021

FIRMA DEL DOCENTE
MILITELLO CARMELO

Anno scolastico 2020/2021

Classe 5 Sez Q

Indirizzo: Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – Articolazione SALA E VENDITA

Materia di insegnamento: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Daniela Lione

PROGRAMMA

UNITA' FORMATIVA 01. INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

- Coesistenza tra fame e obesità
- Spreco di alimenti
- Agricoltura sostenibile
- Fattori che incidono sulle scelte alimentari e la qualità del cibo
- Filiera agro- alimentare
    - Filiera corta o "km 0"
    - Sviluppo sostenibile
    - Doppia piramide alimentare e ambientale
- Nuovi prodotti alimentari
    - Alimenti alleggeriti o "light"
    - Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
    - Alimenti funzionali (functional foods)
    - Alimenti OGM
    - Novel food
    - Alimenti di gamma
    - Convenience food
    - Alimenti integrali
    - Alimenti biologici
    - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
    - Integratori alimentari
    - Nutrigenomica e nutraceutica
    - Nanotecnologie

UNITA' FORMATIVA 02. SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

Sicurezza nella filiera alimentare

- Tipi di contaminazione
    - Contaminazioni fisiche
    - Contaminazioni chimiche
    - Contaminazioni biologiche
- Prioni e malattie prioniche
- Virus
    - Epatite A
- I Batteri
    - Classificazione
    - Riproduzione batterica
    - Spore batteriche
    - Crescita batterica
    - Tossine batteriche

- Principali malattie da contaminazioni biologiche
    - Salmonellosi
    - Intossicazione da stafilococco
    - Botulismo
    - Tossinfezione da Clostridium perfrigens
    - Tossinfezione da Bacillus cereus
    - Listeriosi
    - Tifo e paratifo
    - Colera
- Funghi microscopici
    - Lieviti
    - Muffe
    - Intossicazioni da muffe
- Parassitosi
    - Amebiasi
    - Giardiasi
    - Teniasi
    - Echinococcosi Trichinosi
    - Ossiuriasi
    - Anisakidosi

UNITA' FORMATIVA 03. SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Requisiti generali d'igiene
    - Igiene dei locali
    - Igiene del personale
- Sistema HACCP
    - Prima fase: pianificazione preliminare
    - Seconda fase: i sette principi HACCP
    - Determinazione del pericolo
    - Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi
    - Albero delle decisioni
    - Criteri per la valutazione dei rischi alimentari
    - Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo
    - Controllo HACCP nel settore ristorativo
- Qualità alimentare
    - Norme e certificazioni
    - Qualità di origine
    - Frodi alimentari

UNITA' FORMATIVA 04. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Bioenergetica
    - Calorimetria diretta
    - Calorimetria indiretta
    - Fabbisogno energetico
    - Metabolismo basale (MB)
    - Termogenesi indotta dalla dieta (TID)
    - Termoregolazione
    - Accrescimento

  - Livello di attività fisica
  - Valutazione dello stato nutrizionale
  - Composizione corporea
  - Peso teorico
  - Indice di masse corporea (IMC)
  - Peso teorico durante l'accrescimento
- LARN e dieta equilibrata
  - Dieta equilibrata
  - Fabbisogno proteico
  - Fabbisogno lipidico
  - Fabbisogno glucidico
  - Fabbisogno di vitamine e sali minerali
  - Fabbisogno di acqua
  - Come costruire una dieta equilibrata
  - Metabolismo e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
  - Dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani
  - L'esperienza americana: dalla piramide al piatto alimentare

UNITA' FORMATIVA 05. ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Alimentazione in gravidanza
- Alimentazione della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva
- Alimentazione nella prima infanzia(0-2anni)
- Svezzamento
- Alimentazione nella seconda infanzia (3-10 anni)
- Alimentazione nell'adolescenza (11-18 anni)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Alimentazione nello sport
  - Le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione
- Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela
  - Menu ed informazioni nutrizionali
  - Il catering
  - Fast food e Slowfood
- Tipologie dietetiche
  - Dieta mediterranea
  - Dieta vegetariana
  - Dieta eubiotica
  - Dieta macrobiotica
  - Cronodieta
  - Dieta a zona
  - Paleodieta

UNITA' FORMATIVA 06. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità:
  - definizione, eziologia, conseguenze, classificazioni, dietoterapia e indicazioni dietetiche

- Aterosclerosi
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Ipertensione
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Diabete
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
  - Indice glicemico e carico glicemico
- Gotta
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Alimentazione e cancro
  - Fattori alimentari cancerogeni
  - Fattori alimentari anticancerogeni
- Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia
  - Anoressia nervosa
  - Bulimia nervosa
- Malattie dell'apparato digerente
  - Reflusso gastroesofageo
  - Dispepsia
  - Gastrite
  - Ulcera peptica
  - Sindrome del colon irritabile
  - Morbo di Crohn
  - Colite ulcerosa
  - Diverticolite
  - Stipsi
  - Diarrea
  - Meteorismo, flatulenza e aerofagia
- Disturbi epatici
- Allergie ed intolleranze alimentari
  - Allergie alimentari
  - Intolleranze alimentari
  - Intolleranza al lattosio
  - Celiachia
  - Allergeni ed etichette alimentari
  - Allergia: un fenomeno mondiale in continuo aumento
  - Malnutrizione: un problema globale

Data: 15 maggio 2021

La docente
Daniela Lione

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. Q Enogastronomico – articolazione Sala e Vendita
Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente Daniela Lione

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5Q, articolazione sala e vendita, è composta da 15 alunni. Nel gruppo sono presenti due alunni DSA per i quali è stato redatto dal Consiglio di Classe il PDP e rispettato, come da normativa vigente, durante l'intero anno scolastico.
La classe si presenta eterogenea per capacità e livelli di apprendimento acquisiti, mostrando conoscenze di base a volte piuttosto frammentarie.
Non tutti gli alunni hanno partecipato in modo propositivo all'attività didattica, evidenziando un interesse a volte diversificato per argomenti.
Durante l'anno scolastico, a fronte di una iniziale superficialità di fondo, un discreto numero ha dimostrato una rinnovata curiosità, che ha consolidato e rafforzato il confronto e il dialogo educativo.
Per lo studio della disciplina, è stato utilizzato non solo il manuale in adozione, ma sono state proposte presentazioni in power point (con l'utilizzo della LIM in presenza o condivise in video lezione), mappe, schematizzazioni sintetiche degli argomenti, fotocopie e testi semplificati, adeguati alla fisionomia della classe per quasi tutti gli argomenti.
Questo metodo di lavoro ha vivacizzato la lezione frontale, aiutando i ragazzi, soprattutto più fragili, a focalizzare i concetti più importanti e a realizzare collegamenti.
Permangono, inoltre, nella maggior parte degli alunni, ridotte capacità espressive e di esposizione.
La classe è cresciuta, indubbiamente, ma presenta, soprattutto per qualche allievo, fragilità ancora scoperte.
Nel complesso la preparazione acquisita, pur se con risultati eterogenei, è sufficiente, con livelli più che discreti per un gruppo di allievi.
In generale il gruppo classe ha dimostrato un buon livello di collaborazione reciproca; tale comportamento positivo si è mantenuto anche nelle video lezioni a distanza (DAD) proposte nel secondo quadrimestre, causa emergenza sanitaria Covid-19 (Coronavirus), durante le quali gli alunni sono stati sempre assidui e partecipi.

Obiettivi di Apprendimento

Standard minimi di conoscenze e di abilità per accedere alla classe successiva

raggiunti	X SI	Come? Con difficoltà
	☐ IN PARTE	x Senza problemi
	☐ NO	☐ Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato

Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi		X	
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

DATA 15/05/2021

FIRMA DEL DOCENTE
Daniela Lione

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione Sala e Vendita/articolazione Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: MATEMATICA

Docente: ARRIGONI SIMONA

PROGRAMMA SVOLTO

Le funzioni reali di variabile reale
- La definizione di funzione, immagine e controimmagine
- La classificazione delle funzioni (algebriche e trascendenti)
- Le proprietà delle funzioni: funzioni pari e dispari
- Il dominio di una funzione
- Le coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani
- Lo studio del segno di una funzione (intervalli di positività/negatività ed eventuali zeri)
- Il grafico probabile
- La funzione esponenziale e la funzione logaritmica
- La deduzione dal grafico delle caratteristiche di una funzione

Il concetto di limite e i limiti delle funzioni
- Gli intervalli: intervallo limitato e illimitato con rappresentazione grafica
- I limiti: concetto di limite finito e infinito, limite destro e limite sinistro
- I limiti della funzione esponenziale e della funzione logaritmica agli estremi del dominio

Le funzioni continue e il calcolo dei limiti
- Le funzioni continue: definizione
- Il calcolo dei limiti di funzioni algebriche razionali, di semplici funzioni trascendenti e le forme indeterminate $[+\infty - \infty]$, $[0/0]$ e $[\infty/\infty]$
- Scala degli infiniti
- Gli asintoti di una funzione (orizzontali, verticali e obliqui): definizioni e applicazioni
- La deduzione dal grafico dei limiti di una funzione

La derivata di una funzione
- La definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico
- La derivata di funzioni elementari (derivate fondamentali)
- Le regole di derivazione: la derivata del prodotto di una funzione per una costante; la derivata della somma, del prodotto e del quoziente di funzioni; derivata della funzione composta
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- I massimi e i minimi delle funzioni

Data 20 aprile 2021

La docente

Simona Arrigoni

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione Sala e Vendita/articolazione Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: MATEMATICA

Docente: ARRIGONI SIMONA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Per quanto riguarda la didattica in presenza, lavorare con un numero così elevato di studenti (inizialmente 31, poi 30) e in uno spazio così ampio ha comportato grosse difficoltà. La poca attitudine per la materia ha inoltre reso ancora più scarsa l'attenzione e la partecipazione corretta e proficua alle lezioni.

Durante la didattica a distanza invece si è lavorato in un clima più tranquillo. Un buon numero di studenti ha seguito in modo costante e assiduo le videolezioni su Google Meet con un atteggiamento corretto sotto il profilo del comportamento e dell'interazione. Un altro gruppo di alunni però ha partecipato alle videolezioni in modo sporadico e non sempre si è dimostrato responsabile nei confronti degli impegni scolastici.

Lo svolgimento delle attività didattiche ha subito diversi rallentamenti dovuti agli interventi di recupero dettati dalla necessità di colmare di volta in volta le lacune evidenziate dai discenti. L'assimilazione dei contenuti è stata difficoltosa e non sempre completa da parte degli studenti, perciò si è cercato di introdurre i nuovi argomenti in modo graduale e schematico, con frequenti ripetizioni. Si è cercato di privilegiare per i nuovi contenuti l'aspetto qualitativo e solo successivamente quello quantitativo; sono stati forniti i concetti e le nozioni teoriche strettamente necessari per la risoluzione di esercizi di facile comprensione. Ciascun argomento è stato introdotto in modo intuitivo, con il successivo svolgimento di esercizi "standard".

I livelli raggiunti nell'acquisizione delle competenze non sono omogenei all'interno della classe: alcuni hanno una preparazione adeguata con un buon profitto; altri, pur avendo una preparazione sufficiente, necessitano di tempi di rielaborazione più lunghi e, infine, una parte ha ancora difficoltà nell'applicazione delle regole e nell'analisi dei problemi, anche quelli più semplici. Restano comunque criticità a causa di uno studio discontinuo e poco approfondito per alcuni, a causa di insicurezze personali o di solo studio mnemonico per altri.

Nella valutazione si è tenuto conto soprattutto dei progressi ottenuti rispetto alla situazione iniziale e dell'impegno dimostrato in relazione alle capacità individuali. Particolare rilevanza è stata data all'impegno, alla serietà, alla partecipazione alle attività e alla lealtà dei comportamenti.

Obiettivi di Apprendimento

CONOSCENZE:
- Equazioni e disequazioni intere e fratte, sistemi di disequazioni
- Funzioni reali di variabile reale: classificazione, dominio, proprietà
- Concetto di limite e forme di indecisione
- Asintoti
- Funzione esponenziale e funzione logaritmica
- Derivata prima di una funzione
- Studio di funzione

ABILITÀ:
- Saper risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado
- Saper risolvere disequazioni esponenziali e logaritmiche
- Saper calcolare limiti di funzioni algebriche razionali, di funzioni trascendenti semplici e risolvere le principali forme di indecisione
- Saper individuare asintoti orizzontali, verticali e obliqui
- Saper calcolare le derivate
- Saper descrivere l'andamento di una funzione a partire dalla rappresentazione grafica
- Saper studiare e rappresentare graficamente funzioni

COMPETENZE:
- Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Standard minimi di conoscenze e di abilità per accedere all'Esame di Stato:

raggiunti ☐ SI — Come? X Con difficoltà

X IN PARTE — ☐ Senza problemi

☐ NO — ☐ Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti):
- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- X Mancanza di impegno in classe
- X Mancanza di impegno a casa
- X Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

Rapporti	con gli alunni	con le famiglie	con i colleghi
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione
- X il metodo di studio
- X partecipazione all'attività didattica
- X impegno
- X progressione
- X conoscenze acquisite
- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- X Altro: serietà, lealtà dei comportamenti

Parti di programma previste poi non svolte – argomenti:

- Derivate di ordine superiore al primo; concavità e flessi di una funzione

Motivazioni:

X programma troppo pesante
X mancanza di conoscenze e abilità pregresse negli studi
❑ perdita di lezioni per motivi estranei al docente
❑ perdita di lezioni per motivi personali del docente, anche se giustificati
❑ mancanza di testi e strumenti adeguati: precisare _____
❑ difficoltà di relazione con la classe: in particolare _____

Data 20 aprile 2021

La docente

Simona Arrigoni

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^ Sez. Q Accoglienza – Sala e Vendita

Materia di insegnamento: Scienze Motorie

Docente: Sangiorgio Cristiano

PROGRAMMA SVOLTO

· Esercizi di stretching

· Esercizi di mobilità attiva e passiva

· Esercizi e attività per il miglioramento delle capacità coordinative

· Alimentazione per sportivi

https://www.nutrizioneesalute.fmsi.it/images/img/pdf/opuscolo_per_atleti_e_famiglie.pdf

- Scienza alleata dello sport (pag. 4-5)
- La dieta e i nutrienti (pag. 8-9)
- Il nutriente più importante: l'acqua (pag. 10-11)
- La giornata alimentare (pag. 14-15)
- La colazione (pag. 16-17)
- Alimentazione e gara (pag. 20-21)
- Per ogni sport la giusta alimentazione (pag. 22)
- Le diete per attività (pag. 24-29)

· Gli scacchi

https://www.youtube.com/watch?v=ZkxnN-zrZ3U

- Regolamento
- Torneo di classe

· Il fair play

https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti_word/Fair%20Play/Manuale_di_applicazione_del_Manifesto_del_Fair_Play_del_CIFP.pdf

- Introduzione (pag. 8-10)
- Prestazione e risultato (pag. 14-17)
- Regole (pag. 19-22)
- Pari opportunità (pag. 25-29)
- Rispetto (pag. 33-35)
- Salute (pag. 38-41)

· La pallacanestro

https://www.cinquecosebelle.it/cinque-regole-del-basket-spiegate/

- Regolamento
- Fondamentali di gioco
- Terminologia

Data 13/05/21

Il Docente

Sangiorgio Cristiano

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^ Sez. Q Accoglienza – Sala e Vendita

Materia di insegnamento: Scienze Motorie

Docente: Sangiorgio Cristiano

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5Q ha mantenuto per tutta la durata dell'anno scolastico un comportamento corretto e collaborativo, instaurando un clima di lavoro proficuo. L'impegno e la partecipazione degli alunni sono stati sempre di livello più che buono, nonostante le difficoltà legate alla didattica a distanza ed alla conseguente riduzione dell'attività pratica. Gli studenti, quindi, hanno pienamente raggiunto gli obiettivi disciplinari di apprendimento, evidenziando una preparazione più che buona da parte di quasi tutti gli allievi.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere all'Esame di Stato

Obiettivi di Apprendimento

Potenziamento generale.
Potenziamento fisiologico.
Sviluppo e miglioramento delle qualità motorie quali: resistenza, forza, coordinazione, velocità, mobilità articolare ed equilibrio.
Arricchimento del patrimonio motorio, ricerca di situazioni inusuali tra corpo, spazio e tempo.
Conoscenza e pratica delle attività sportive individuali e di squadra.
Analisi dei gesti sportivi: tecnica, tattica e didattica dei giochi individuali e di squadra.
Sviluppo della socialità, del senso civico, consolidamento del carattere e consapevolezza dei propri mezzi; rispetto delle regole, dei compagni, degli avversari e dell'ambiente scolastico e non; assunzione di responsabilità.

RAGGIUNTI ? X SI □ IN PARTE □ NO

COME ? □ Con difficoltà X Senza problemi □ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
X abilità raggiunte (verificate con test motori e prove teoriche)

DATA 13/05/21 FIRMA DEL DOCENTE CRISTIANO SANGIORGIO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazioni: Servizi di Sala e Vendita e Accoglienza Turistica

Materia di insegnamento: Insegnamento della Religione Cattolica

Docente: M. Cristina Zappa

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 1- Il commercio equo e solidale

. Natura e finalità del commercio equo e solidale

. La Carta degli Impegni delle Organizzazioni del commercio equo e solidale

. Il Solidale Italiano

UdA pluridisciplinare- Corretta e sana alimentazione

. Nutrire il pianeta: scelte alimentari sostenibili dal punto di vista umano e ambientale

. Il progetto di Dio (Gen 1,30): alimentarsi in armonia tra uomini e creato

. Il peccato dell'uomo (Gen 3-9): il consumo eccessivo di carne e le conseguenze dal punto di vista della sostenibilità umana e ambientale

. La redenzione operata da Cristo: la liceità di ogni alimento, purché usato secondo il progetto di Dio (Mc 7); sobrietà e condivisione come stili di vita, anche dal punto di vista alimentare (Mt 6,25.31-33)

Unità 2- Questioni di antropologia e di morale fondamentale

. La dignità della persona umana

. L'uomo immagine di Dio: l'essere umano come relazione

. La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani:

- analisi dei 30 articoli della Dichiarazione con visione di filmati dedicati ai singoli diritti

- approfondimento dell'articolo 25 in relazione al diritto alle cure sanitarie, con particolare riferimento al vaccino per il Covid 19

. Introduzione alla morale: natura e fini, la coscienza, la responsabilità.

Unità 3 - Il lavoro

. La concezione del lavoro nelle civiltà antiche

. La concezione biblica del lavoro

. La situazione attuale del lavoro

. L'insegnamento dell'enciclica *Laborem exercens* sul significato antropologico e teologico del lavoro

Data 15 maggio 2021

Il Docente

M.Cristina Zappa

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. Q Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazioni: Servizi di Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica
Materia di insegnamento: IRC
Docente: M. Cristina Zappa

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è attualmente composta da trenta alunni, nove dei quali non si avvalgono dell'IRC.
La maggior parte degli alunni nel corso dell'anno scolastico ha mostrato una discreta motivazione e ha partecipato con sufficiente impegno all'attività didattica ed al dialogo educativo. Gli argomenti proposti nel corso dell'anno hanno mirato alla comprensione della dimensione religiosa nella vita personale e sociale, con riferimento soprattutto a temi antropologici ed etici.
La metodologia didattica a motivo dell'emergenza sanitaria si è articolata in due fasi, alternate più volte:
- in presenza: dopo una presentazione iniziale, l'argomento è stato approfondito mediante lezioni frontali dialogate;
- in didattica a distanza: in videoconferenza sono state proposte presentazioni in Power Point dialogate.
Gli obiettivi minimi per l'ammissione all'Esame di Stato sono stati raggiunti da tutti gli alunni. I criteri per la valutazione hanno tenuto conto dell'impegno, della serietà e della partecipazione degli alunni alle attività ed al dialogo educativo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ?	X SI	COME ?	| Con difficoltà
	| IN PARTE		X Senza problemi
	| NO		| Altro _____

Motivazioni (solo se gli obiettivi non sono stati completamente raggiunti)

- ❑ Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

RAPPORTI	CON GLI ALUNNI	CON LE FAMIGLIE	CON I COLLEGHI
Collaborativi e produttivi	X		X
Formali ma produttivi			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione

X conoscenze acquisite
abilità raggiunte (specificare)

- ❑ Altro _____

DATA 15 MAGGIO 2021 FIRMA DEL DOCENTE M. CRISTINA ZAPPA

ELENCO LIBRI DI TESTO

MATERIA	AUTORE	TITOLO	VOL	EDITORE
ITALIANO	Baldi Guido, Giusso Silvia, Razetti Mario	Le occasioni della letteratura 3 Edizione nuovo esame di Stato	3	PARAVIA
STORIA	De Vecchi Giorgio, Giovannetti Giorgio	La nostra avventura 3- edizione rossa	3	B. MONDADORI
INGLESE (SALA E VENDITA)	Morris Catrin Elen	Well done! Service	U	ELI
INGLESE (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Ravecca Mirella	The travellers' club volume + fascicolo + cd audio	U	MINERVA ITALICA
INGLESE (SALA E ACCOGLIENZA T.)	Vince Michael, Cerulli Grazia, Pigato Giorgia	New inside grammar student's book+ cd rom	U	MACMILLAN
MATEMATICA	Bergamini Massimo, Trifone Anna, Barozzi Graziella	Matematica.azzurro 5 – con maths in English (LD) volume 5. Moduli u, v+w	5	ZANICHELLI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (SALA E ACCOGLIENZA T.)	Rascioni Stefano, Ferriello Fabio	Gestire le imprese ricettive up - libro misto con libro digitale volume 3 enogastronomia e vendita con fascicolo verso il mondo del lavoro 3	3	TRAMONTANA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM. (SALA E VENDITA)	Rodato Silvano	Alimentazione oggi 2ed. - vol. per il quinto anno (LDM) Scienza e cultura alimentazione serv. enogastr. e sala vendita	2	CLITT
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM. (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Rodato Silvano	Alimenti, turismo e ambiente - volume u per il quinto anno (LDM) Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di accoglienza turistica	2	CLITT
FRANCESE (SALA E VENDITA)	Duvallier Christine	Sublime. Oenogastronomie et service	U	ELI
FRANCESE (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Paci Alessandra	Nouveau voyages et parcours	U	CLITT
SPAGNOLO (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Polettini Carla, Pérez Navarro José	¡Acción! vol 3 multimediale (LDM)	3	ZANICHELLI

SPAGNOLO (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Garzillo Liliana	Gramática por funciones - vol u (ld)	U	CLITT
SPAGNOLO (ACCOGLIENZA TURISTICA)	Pierozzi Laura	¡Buen viaje! LD Curso de español para el turismo con cd audio	U	ZANICHELLI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Nista Pier Luigi, Parker June, Tasselli Andrea	Più che sportivo	U	D'ANNA
LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA	AA. VV.	Sarò Maître 3° corso di sala & vendita per il quinto anno	U	GIUNTI SCUOLA
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	AA. VV.	Sarò Chef 4/5 corso di enogastronomia per articolazione sala e vendita	U	GIUNTI SCUOLA
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Evangelisti Lucia, Malandra Paola	Benvenuti compact	U	PARAMOND
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Colli Giovanna	Turismo.com 2ed. - (LD) Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo	U	CLITT
IRC	Manganotti Renato, Incampo Nicola	Tiberiade edizione plus	U	LA SCUOLA