prot. n. 0007569 del 15/05/2021

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe: 5^R

Indirizzo: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CORSO Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera art. Sala e Vendita

CLASSE 5^R - A.s. 2020-21

PROFILO ATTESO IN USCITA
DEI PERCORSI DEL SETTORE

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 "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, 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.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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.

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CORSO Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera art. Sala e Vendita

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

QUADRO GENERALE

La classe 5^R dell'Indirizzo Enogastronomico, articolazione Sala e Vendita, è composta da 15 allievi (4 ragazze e 11 ragazzi), che hanno seguito l'intero ciclo di studi nella nostra scuola. Nella classe sono presenti 5 alunni DSA e 2 alunni 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 1 alunno DA, seguito per 9 ore settimanali da una insegnante di sostegno. Nel corso del triennio la continuità didattica è stata assicurata per quasi tutte le discipline; infatti, la composizione del Consiglio di Classe risulta stabile dall'inizio del secondo biennio. Le uniche variazioni sono avvenute al quarto anno, per Italiano e Storia, e nel corrente anno scolastico, per Matematica.

ANDAMENTO DIDATTICO E DISCIPLINARE:

Il comportamento della classe è sempre stato corretto, educato e generalmente responsabile. Infatti, gli studenti hanno dimostrato di essere un gruppo consolidato, con un buon livello di collaborazione reciproca, e hanno creato un clima di tranquillità favorevole al sereno svolgimento delle lezioni. Inoltre, non è mai stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari. Purtroppo, però, 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 solo nell'ultimo periodo, con l'avvicinarsi dell'Esame di stato, si è riscontrato un sensibile miglioramento nell'applicazione e nell'atteggiamento complessivo degli allievi. Il gruppo, nel complesso, 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 buono. Restano comunque 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 e talvolta ottime da parte dei tutor aziendali. Soddisfacente anche 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 e della 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 DDI e quelle per la valutazione della DDI.
La maggior parte degli studenti della 5^R ha seguito con serietà le lezioni in DDI; nonostante alcune difficoltà oggettive, come la mancanza di strumenti tecnologici idonei, un esiguo gruppetto di studenti non ha rispettato le consegne e la conseguente restituzione di diversi elaborati nei tempi e nelle modalità previsti dalla DDI e dal docente stesso. 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.
Alcuni soggetti hanno fatto registrare diversi giorni di assenza, ritardi spesso non giustificati, ma soprattutto una frequenza di tipo selettiva, alternando le ore di presenza e di assenza alla lezioni in DDI 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.

PROFITTO:

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi complessivamente buono; qualche alunno manifesta ancora qualche incertezza, in particolare chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame; solo alcuni 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.

UDA PRURIDISCIPLINARI SVOLTE NEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO:

UNITA' DI APPRENDIMENTO A.S. 2018-19

N.1
TITOLO: " ***I Prodotti di caffetteria*** "
DISCIPLINE COINVOLTE: Sala e vendita - Alimenti –Inglese - Spagnolo

N.2
TITOLO: ***" la Birra" la cultura della bevanda dorata***
DISCIPLINE COINVOLTE: storia – inglese – seconda lingua straniera spagnolo - lab serv. enogastr. sala e vendita – sc. alimenti

UNITA' DI APPRENDIMENTO A.S. 2019-20

N.1
TITOLO: ***" le tecniche di comunicazione " le strategie di vendita alla clientela.***
DISCIPLINE COINVOLTE: sala e vendita – inglese – seconda lingua straniera spagnolo -

N.2
TITOLO: " ***Il pane non si butta*** " educazione agroalimentare e lotta allo spreco
DISCIPLINE COINVOLTE: Sala e vendita - Alimenti –Inglese – Religione – Cucina - Storia

UNITA' DI APPRENDIMENTO A.S. 2020-21

N.1
TITOLO: ***" La corretta e Sana alimentazione " + spreco alimentare e agenda 2030***
DISCIPLINE COINVOLTE: sala e vendita – inglese – seconda lingua straniera spagnolo – irc- Alimenti

N.2
TITOLO: " ***liberta è partecipazione – sulle vie della legalità*** "
DISCIPLINE COINVOLTE: Religione- Storia - DTAR

ATTIVITÀ CURRICOLARI EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

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

17-20 Ottobre 2018: Partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (10 ore)

19 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

14 al 16 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)

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

27 febbraio 2019: Servizio di rinfresco/buffet, presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba in occasione della conferenza stampa di inaugurazione di " Ristorexpo 2019". (8 studenti)

3-4-5-6 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

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

5 Aprile 2019: Visita aziendale presso la torrefazione Caffè Milani di Lipomo

.

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

11 Novembre 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).

21 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

5 Ottobre 2018: Servizio di volontariato presso l'Oratorio di Ponte Lambro in occasione della cena di beneficenza a favore dell'associazione "Solidarietà Kenya ONLUS" 8 ore (9 studenti)

14-15-16 Aprile 2019: partecipazione al concorso "Campionati Italiani Barman", gara nazionale american bar, riservata agli studenti frequentanti la gli istituti per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera dell'indirizzo sala e vendita. (2 alunni)

10 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

27 Maggio 19 Cena benefica per Coldiretti Como, c/o Ristorante Il Corazziere di Merone 8 ore (5 alunni)

26 Ottobre 2019 Cena benefica per *Il Sorriso Onlus*, Alzate B.za (4 ore) (5 alunni)

7 Febbraio 2020: Servizio di volontariato presso il contro Lario Fiere di Erba in occasione della degustazione missionaria a favore della Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo (5 studenti). 8 ore

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.

Il progetto si è svolto in tre fasi:

Fase 1 Preparazione allo stage e approfondimenti tematici con particolare riferimento agli aspetti normativi, didattici, comportamentali, assicurativi e logistici che il tirocinio comporta.

Fase 2 Stage in azienda. Ogni ragazzo/a è stato assegnato ad una azienda del settore, in cui ha avuto la possibilità e l'opportunità di misurare e verificare le proprie conoscenze e capacità in un contesto lavorativo. Durante lo svolgimento del tirocinio il tutor aziendale in collaborazione con il tutor scolastico ha garantito una costante attività di monitoraggio, anche attraverso la piattaforma Scuola e Territorio, sulla quale l'alunno ha quotidianamente redatto un diario di bordo, vistato e validato da tutor scolastico e aziendale. L'attività di controllo, svolta in team dai due tutor (scolastico ed aziendale) ha focalizzato prioritariamente i seguenti aspetti:

- Interazione con l'ambiente aziendale
- Abilità pratiche e Abilità teoriche
- Autovalutazione
- Problem solving
- Comunicazione

Fase 3 Verifica. Al rientro dallo stage, i ragazzi hanno condiviso con i propri compagni ed insegnanti l'esperienza vissuta, hanno riflettuto con i loro tutor sulle valutazioni effettuate dai tutor aziendali e scolastici e hanno redatto una relazione finale sul tirocinio realizzato.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

- Presso la struttura ospitante: Imprese e aziende del territorio, agenzie turistiche e strutture ricettive, associazioni del territorio;

- Attività svolte coerenti con il profilo professionale:

Attività
5 Ottobre 2018: Servizio di volontariato presso l'Oratorio di Ponte Lambro in occasione della cena di beneficenza a favore dell'associazione "Solidarietà Kenya ONLUS" 8 ore (9 studenti)
17-20 Ottobre 2018: Partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (10 ore)
Dall'inizio di Febbraio 2019 : corso sulla sicurezza (8 ore) tutti gli studenti in asincrono

14 al 16 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)
21 Febbraio 2019: corso di formazione sull'HACCP (4 ore)
27 febbraio 2019: Servizio di rinfresco/buffet, presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba in occasione della conferenza stampa di inaugurazione di " Ristorexpo 2019". (8 studenti)
3-4-5-6 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
6 Marzo 2019: Partecipazione agli incontri formativi della manifestazione "Ristorexpo" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (6 ore).
14-15-16 Aprile 2019: partecipazione al concorso "Campionati Italiani Barman", gara nazionale american bar, riservata agli studenti frequentanti la gli istituti per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera dell'indirizzo sala e vendita. (2 alunni)
10 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
27 Maggio 19 Cena benefica per Coldiretti Como, c/o Ristorante Il Corazziere di Merone 8 ore (5 alunni)
18 Ottobre 2019: Partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (5 ore)
26 Ottobre 2019 Cena benefica per *Il Sorriso Onlus*, Alzate B.za (4 ore) (5 alunni)
11 Novembre 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).
7 Febbraio 2020: Servizio di volontariato presso il contro Lario Fiere di Erba in occasione della degustazione missionaria a favore della Fraternità dei Missionari di S. Carlo Borromeo (5 studenti). 8 ore
21 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)

DURATA PROGETTO: Triennale con una media per alunno di circa 400 ore.

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.)

COMPETENZE SVILUPPATE DURANTE L'ALTERNANZA - Sala e Vendita

Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 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
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	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	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		

PERIODO di USCITA in AZIENDA

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

nell'a.s. 2018/2019 dal 29/04/2019 al 19/05/2019

nell'a.s. 2019/2020 dal 28/10/2019 al 24/11/2019

nell'a.s. 2020/2021 dal 26/10/2020 al 14/11/2020 **

**(l'ultimo anno di PCTO è stato interrotto a causa dell'emergenza sanitaria Covid 19. Sono stati svolti solo i primi due/tre gironi). Nel mese di Aprile e maggio è stato 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.

TAVECCHIO ILARIA 31-3.21	5^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Identità Champagne: videoconferenze PCTO: Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi – ristorante Altatto Milano Valentina Rizzo – Farmacia dei Sani Lecce
TAVECCHIO ILARIA 7-4-21	7^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Videoconferenza: Identità golose: Identità di Champagne: Iside De Cesare: La parolina Viterbo.
TAVECCHIO ILARIA 8-4-21	3^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Visione filmato Identità golose: Identità di Champagne: Chiara Pavan di Venisse; Venezia
VOLPE ROBERTO 9-4-21	1^ (2)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** visione incontri identita' golose: Luca Pezzetta – l'osteria di birra del borgo Roma Francesco Martucci – I Masanielli Caserta Simone Padoan – i Tigli San Bonifacio Verona
PILEGGI GIULIANA 13-4-21	4^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Identità golose - Diego Masciaga - Consulente per il servizio di sala e motivatore
RAGUSA LUCIA 19-4-21	7^ (1)	Scienza E Cultura De (Alim)	**PCTO - Attività in aula:** Valeria Piccini - Da Caino, Montemerano (Grosseto)
ZAPPA MARIA CRISTINA 20-4-21	5^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Identità naturali: Pietro Leemann
ARRIGONI SIMONA 21-4-21	7^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** "Identità Pizza" - Renato Bosco – San Martino Buon Albergo Verona; - Franco Pepe – Pepe in grani Caserta.
ARRIGONI SIMONA 22-4-21	1^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Su Google Meet: Identità golose - "SPYC ACADEMY" Formare al futuro: il valore della mentorship per le nuove generazioni di chef.
DE SANTIS ANTONIO 23-4-21	3^ (3)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula: Argomenti PCTO:** "Identità cocktail ". 1 ora)Paola Griffa,Ilaria bello 2 ora)Gennaro Battiloro, Mattia Pastori 3 ora)Roberto Di Pinto, Francesco Cione.
LANDI VALERIO 27-4-21	1^ (2)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Visione 6 video di breve durata, come da programmazione.
RAGUSA LUCIA 28-4-21	6^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Matias Perdomo – Contraste, Milano
SAGGIO CARMELO 29-4-21	3^ (2)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Identità Di Sala. La formazione e l'inserimento dei giovani allievi - ALMA. Cantine FERRARI - l'arte del l'ospitalità con Francesco e Rossella Cerea.

VERGA MONICA 30-4-21	6^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Identità golose, pasta. C. Cracco
TAVECCHIO ILARIA 30-4-21	7^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO - Attività in aula:** Visione PCTO percorso di ASL: Identità di pasta: Cristiano Tomei L'imbuto Roma. Riccardo Felicetti – Pastificio Felicetti
ZAPPA MARIA CRISTINA 2-5-21	5^ (1)	Progetti / Potenziam (Pp)	**PCTO -** Attività in aula: Identità naturali: Daniela Cicioni
VERGA MONICA 3-5-21	2^ (1)	Inglese (Ing)	**PCTO -** Attività in aula: Identità di paste

TOTALE 22 ORE DI PCTO IN ASINCRONO/ATTIVITA' IN AULA

MODALITA' DI ACCERTAMENTO

In azienda: griglia di osservazione nella quale gli indicatori sono rapportati alle competenze erogate. La compilazione sarà a cura del tutor aziendale con il supporto del tutor scolastico. In uscita dall'esperienza in azienda sarà somministrata a scuola una prova pluridisciplinare, concordata a livello di consiglio di classe, che comprenda le discipline coinvolte nelle attività di alternanza.

La misurazione degli esiti di apprendimento si basa su 4 livelli di competenza:
NR non raggiunto, B basico, I intermedio, A avanzato.
Il CdC sulla base delle evidenze ottenute e documentate dal Gruppo formulerà una valutazione complessiva sull'Alternanza con la seguente scaletta:

NON ACCETTABILE – SUFFICIENTE – DISCRETO – ECCELLENTE.

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.

TRACCE ELABORATO PER IL COLLOQUIO ORALE ALL'ESAME DI STAO A.S. 2020-21

1. Alimentazione in gravidanza - Tipologie di clientela e tipologie di menù
Tutor: Prof.ssa Ragusa L.
Nella moderna ristorazione si stanno affermando sempre di più nuovi stili alimentari e, con essi, differenti tipologie di clientela e di menù, spesso determinati dalle diverse scelte alimentari o da esigenze alimentari di tipo fisiologico. A tal proposito, il candidato illustri quali sono le indicazioni dietetiche per una donna in stato di gravidanza, tenendo conto degli accorgimenti da adottare nell'ambito della ristorazione.
2. Tipologie di contaminazioni - Il bartending, tecniche, strumenti,set up e preparazione della linea
Tutor: Prof.re Giangreco A.
Il candidato illustri le principali tecniche di mescita nell'ambito del bartending e del bere miscelato, soffermandosi sugli strumenti, il set up e la preparazione della linea; inoltre esponga le possibili tipologie di contaminazioni che possono verificarsi in fase operativa e compromettere così la salute del consumatore.
3. Dieta mediterranea - Made in Italy, Abbinamento enogastronomico e food pairing
Tutor: Prof.re Saggio C.
La dieta mediterranea è, ad oggi, un importante riferimento per una sana e corretta alimentazione, gli alimenti contenuti sono tipici del territorio italiano, che vanta una grande biodiversità. La candidata illustri la struttura ed i benefici della dieta mediterranea, facendo particolare attenzione al concetto di Made in Italy che bene si sposa con il food pairing e l'abbinamento enogastronomico.
4. Alcolemia e malattie del fegato, Tecniche d'avanguardia, gastronomia molecolare e Molecular Mixology
Prof.ssa Tavecchio I.
Nell'ambito della gastronomia e della miscelazione moderna si sono affermate sempre di più tecniche di lavoro d'avanguardia e innovative che hanno aperto nuove frontiere in questo campo. La candidata esponga il concetto di gastronomia molecolare e molecular mixology, soffermandosi anche sui problemi legati all'alcolemia ed alle altre patologie che interessano il fegato.
5. Agenda 2030 - Doppia piramide - Obiettivo 12 (Spreco alimentare)
Prof.ssa Ragusa L.
La candidata parli dell'Agenda 2030, indicando quando è nata e da chi è stata ideata, ma soprattutto per quali finalità; si soffermi principalmente sull'obiettivo 12 "Consumi e produzioni responsabili", parlando in modo particolare dello spreco alimentare e della doppia piramide.
6. Allergie - Comunicare l'offerta gastronomica - il menù
Prof.ssa Pileggi G.
Nell'ambito della ristorazione, il menù rappresenta un potentissimo mezzo di comunicazione, infatti viene considerato un importante biglietto da visita. Il candidato descriva le differenti tipologie di menù soffermandosi in modo particolare sulla necessità di evidenziare la presenza di allergeni e a tal proposito esponga il meccanismo d'azione di un'allergia alimentare.

7. Applicazione dell'HACCP in una azienda Avviare un'azienda ristorativa, in modo particolare un bar

Prof.re Saggio C.

Il manuale di HACCP è obbligatorio all'interno di un'azienda alimentare al fine di garantire la sicurezza alimentare del consumatore. Il candidato spieghi quali sono le procedure per l'avvio di un'azienda ristorativa, specialmente quelle inerenti alla gestione di un bar; tenendo conto anche di questo straordinario periodo di emergenza sanitaria (COVID-19) che ci sta interessando, esponga un pratico esempio di applicazione HACCP.

8. La dieta vegetariana e vegana - Le scelte alimentari di tipo etiche (UDA)

Prof.re Giangreco A.

Sempre più persone scelgono un'alimentazione di tipo vegetariana o vegana. La candidata, oltre a descrivere le caratteristiche nutrizionali di tali diete, si soffermi in modo particolare sulle motivazioni di tipo etiche e sostenibili, che spesso stanno alla base di tale scelta.

9. La dieta in età scolare - La ristorazione collettiva a scopo sociale

Prof.ssa Ragusa L.

Il candidato descriva le caratteristiche della ristorazione collettiva, soffermandosi in modo particolare su quella a carattere sociale nell'ambito di un contesto scolastico, tenendo in considerazione le esigenze alimentari in età scolare.

10. Alimentazione in età adulta - Slow food, arca del gusto, km0

Prof.ssa Pileggi G.

Il candidato esponga le caratteristiche dell'alimentazione in età adulta, ponendo particolare attenzione al concetto di corretta e sana alimentazione, spiegando la filosofia di slow food attraverso il Km0, l'arca del gusto e la salvaguardia della biodiversità.

11. Certificazioni di qualità (ISO 9000 e ISO 22000:2005) – la qualità alimentare - Comunicare la qualità - Etichetta alimentare con particolare attenzione a quella del vino

Prof.re Saggio C.

Il candidato descriva la qualità alimentare e le modalità di comunicazione; illustri le differenti certificazioni di qualità (ISO 9000 e ISO 22000:2005) soffermandosi sull'etichetta alimentare, con particolare attenzione a quella del vino e alle denominazioni d'origine.

12. LARN (SANA ALIMENTAZIONE) La carta d'identità di Un cocktail e il drink cost, il grado alcolico e il calcolo delle calorie.

Prof.ssa Arrigoni S.

Il candidato illustri le caratteristiche della carta d'identità di un cocktail spiegando come si ottiene un cocktail inedito, il relativo drink cost, il grado alcolico ed il calcolo calorico; sulla base di tali informazioni esponga il concetto di sana alimentazione soffermandosi in modo particolare sulle indicazioni dettate dai (LARN) Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti.

13. Alimentazione degli adolescenti - Tecniche d'avanguardia dietro il bancone i mocktail , gli home made e le nuove tendenze al bar
Prof.re Giangreco A.
Il candidato esponga le nuove tendenze nell'ambito del bere miscelato con particolare attenzione al concetto di mocktail e home made per un bere alternativo. Tali innovazioni rappresentano una valida soluzione per contrastare il dilagante utilizzo di alcool tra gli adolescenti; a tal proposito lo studente illustri quali sono le caratteristiche dell'alimentazione in età adolescenziale.
14. I marchi di qualità - La gastronomia regionale - scegliere una regione e i suoi prodotti
Prof.ssa Arrigoni S.
Il candidato esponga le caratteristiche della gastronomia regionale in funzione del patrimonio enogastronomico italiano, soffermandosi in modo particolare sui marchi di qualità e sulla loro importanza; inoltre individui una regione italiana a sua scelta descrivendo un vino ed un prodotto tipico caratterizzato da un marchio di qualità.
15. Dieta in particolari condizioni patologiche (Obesità) - Le scelte alimentari in funzione della salute – consigliare la clientela
Prof.ssa Tavecchio I
Il candidato esponga le motivazioni che stanno alla base delle scelte alimentari legate alla salute, soffermandosi in modo particolare sulle indicazioni dietetiche in caso di obesità.

ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Con decreto legge 1 settembre 2008, n.137, convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008, n.169, ha inserito nel curriculum scolastico progetti e percorsi relativi a Cittadinanza e Costituzione. Tali progetti sono svolti con gli obiettivi individuati nel PTOF:
"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, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità." (p. 19)
All'art. 17, co. 9 del d.lgs. n.62 del 2017si stabilisce che parte del colloquio è dedicata alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.

Finalità e obiettivi

Compito della scuola è quello di sviluppare in tutti gli studenti, dalla primaria alle superiori, competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" 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. Spetta a tutti gli insegnanti far acquisire gli strumenti della cittadinanza.
L'acquisizione di competenze trasversali su Costituzione e Cittadinanza forma la coscienza civica e contribuisce alla crescita del cittadino, al rispetto delle regole, dell'altro, del pubblico e del privato, ad una sana convivenza civile oltre che alla presa di coscienza della società che ci circonda e delle istituzioni che ci rappresentano. Come indicato dal MIUR, è necessario formare un cittadino responsabile, partecipe e solidale. Il percorso di studio delle norme costituzionali in materia di Cittadinanza e Costituzione, aiuta nell'iter di formazione del cittadino consapevole.
I docenti del consiglio di classe hanno contribuito allo sviluppo di competenze di cittadinanza attraverso il potenziamento della dimensione civico-sociale delle discipline insegnate.
La valutazione delle competenze così maturate rientra nel voto di comportamento e nella valutazione di tutte le discipline per i passaggi di loro competenza.

TEMATICHE TRATTATE E APPROFONDITE

5r sala	educazione civica	15/09/2020	3^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Introduzione alla sicurezza alimentare
5r sala	educazione civica	16/09/2020	4^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Sanificazione dei locali
5r sala	educazione civica	21/09/2020	5^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Sanificazione delle mani
5r sala	educazione civica	22/09/2020	3^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : HACCP
5r sala	educazione civica	23/09/2020	5^ (1)	RAGUSA LUCIA	Prova pratica : HACCP in pratica
5r sala	educazione civica	24/09/2020	1^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : UDA "corretta e sana alimentazione" - le abitudini alimentari
5r sala	educazione civica	25/09/2020	5^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : il made in italy - sloow food, l'arca del gusto e le scelte gastronomiche
5r sala	educazione civica	28/09/2020	5^ (2)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : slow food - i presidi - l'arca del gusto - orti slow food
5r sala	educazione civica	29/09/2020	5^ (1)	RAGUSA LUCIA	Lezione : Spreco alimentare

5r sala	educazione civica	29/09/2020	6^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : giornata mondiale contro lo spreco - cause e buone pratiche per arginare il fenomeno.
5r sala	educazione civica	01/10/2020	3^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Introduzione al commercio equo e solidale
5r sala	educazione civica	01/10/2020	5^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Sicurezza sul posto di lavoro
5r sala	educazione civica	02/10/2020	6^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Mappa concettuale sicurezza alimentare e sul posto di lavoro
5r sala	educazione civica	06/10/2020	4^ (3)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : le scelte gastronomiche: come influenzano la professionalità dell'operatore di sala. - il made in italy e i marchi di qualità. UDA corretta e sana alimentazione. gli aspetti etici ed ecologici.
5r sala	educazione civica	09/10/2020	7^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Educazione civica : scelte alimentari e impatto ambientale - il potere di scelta dei consumatori.
5r sala	educazione civica	12/10/2020	6^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Commercio equo e solidale: il Solidale Italiano
5r sala	educazione civica	19/10/2020	5^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Contaminazioni alimentari
5r sala	educazione civica	19/10/2020	6^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Indicazioni per l'elaborato su un prodotto del commercio equo e solidale
5r sala	educazione civica	23/10/2020	2^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Batteri
5r sala	educazione civica	04/11/2020	1^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Alimentazione sostenibile: il progetto di Dio (Gen 1-2)
5r sala	educazione civica	11/11/2020	1^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Alimentazione sostenibile. Conseguenze dell'eccessivo consumo di carne: deforestazione
5r sala	educazione civica	19/11/2020	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Alimentazione sostenibile. Conseguenze dell'eccessivo consumo di carne: creazione di ceppi di batteri resistenti agli antibiotici
5r sala	educazione civica	26/11/2020	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Alimentazione sostenibile: la redenzione operata da Gesù
5r sala	educazione civica	30/11/2020	7^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Video Lezione : Covid 19 e alimentazione... quale relazione? riflessioni sulla situazione attuale e sulle possibili relazioni tra cibo - ambiente e uomo. (visione del documentario il virus è un boomerang? - dal programma inchiesta di rai3, Indovina chi viene a cena).
5r sala	educazione civica	03/12/2020	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : alimentazione sostenibile: la redenzione
5r sala	educazione civica	10/12/2020	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : presentazione elaborati sul commercio equo e solidale
5r sala	educazione civica	14/12/2020	7^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Video Lezione : Covid 19 e alimentazione... quale relazione? riflessioni sulla situazione attuale e sulle possibili relazioni tra cibo - uomo

					e ambiente. (visione del documentario Cosa mangeremo? - dal programma inchiesta di rai3, Indovina chi viene a cena). 2^parte
5r sala	educazione civica	16/12/2020	6^ (1)	LANDI VALERIO	Didattica a distanza : Educazione alimentare: principi della corretta alimentazione. Dieta variata - equibrata - moderata.
5r sala	educazione civica	22/12/2020	1^ (1)	LANDI VALERIO	Didattica a distanza : Sane abitudini sportive in associazione ad una corretta alimentazione.
5r sala	educazione civica	07/01/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : presentazione dei lavori sul commercio equo e solidale
5r sala	educazione civica	20/01/2021	6^ (1)	LANDI VALERIO	Didattica a distanza : Le regole ed il loro rispetto: significato e valore sportivo e sociale. Concetto di onestà, lealtà e giustizia come premesse per la libertà personale. Confronto con se stessi e la propria coscienza.
5r sala	educazione civica	26/01/2021	1^ (1)	LANDI VALERIO	Didattica a distanza : La moto e la strada: pericolosità e criticità. Norme di comportamento alla guida dei ciclomotori.
5r sala	educazione civica	27/01/2021	5^ (1)	SAGGIO CARMELO	Lezione : Visione della videointervista esclusiva di Walter Veltroni ad uno degli ultimi testimoni viventi della Shoah " Sami Modiano". Giornata della memoria 27 gennaio 1945
5r sala	educazione civica	28/01/2021	5^ (1)	GIANGRECO ANGELO	Didattica a distanza : " comprendere è impossibile, ma conoscere è necessario" per non dimenticare - giornata della memoria 27-01-21
5r sala	educazione civica	28/01/2021	7^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Didattica a distanza : Videolezione: La giornata della memoria.
5r sala	educazione civica	29/01/2021	7^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Lezione : Visiine video Segre.
5r sala	educazione civica	02/02/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: preambolo
5r sala	educazione civica	04/02/2021	3^ (2)	SAGGIO CARMELO	Lezione : I rapporti economici nella Costituzione. Visione del film "The big short"
5r sala	educazione civica	09/02/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: art. 3,4,5
5r sala	educazione civica	10/02/2021	5^ (1)	SAGGIO CARMELO	Lezione : Continuazione visione " The big short"
5r sala	educazione civica	16/02/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: articoli 5 - 12
5r sala	educazione civica	23/02/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: articoli 13 -16
5r sala	educazione civica	25/02/2021	2^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Tipologie dietetiche (Dieta mediterranea)
5r sala	educazione civica	02/03/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: art. 17-20
5r sala	educazione civica	03/03/2021	6^ (1)	RAGUSA LUCIA	Didattica a distanza : Tipologie dietetiche

5r sala	educazione civica	09/03/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: articoli 21-25
5r sala	educazione civica	15/03/2021	4^ (1)	PILEGGI GIULIANA	Didattica a distanza : El Freeganismo
5r sala	educazione civica	23/03/2021	3^ (1)	PILEGGI GIULIANA	Didattica a distanza : Capitulo dos articulo El Pais "El freeganismo"
5r sala	educazione civica	24/03/2021	1^ (1)	PILEGGI GIULIANA	Didattica a distanza : Articulo el Pais el freeganismo tercera parte
5r sala	educazione civica	25/03/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: articoli 21-24
5r sala	educazione civica	31/03/2021	7^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Educazione civica : Didattica a distanza e videolezione: Assegnazione della ricerca sulle mafie e discussione.
5r sala	educazione civica	08/04/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Didattica a distanza : Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: art.25, il diritto alle cure sanitarie. Approfondimento sui vaccini per il Covid
5r sala	educazione civica	12/04/2021	7^ (1)	RAGUSA LUCIA	Interrogazione e spiegazione : Alimentazione stadi fisiologici e diete Spiegazione: Obesità e Aterosclerosi
5r sala	educazione civica	13/04/2021	5^ (1)	ZAPPA MARIA	Lezione : Diritto alle cure mediche: la questione del vaccino contro il covid 19
5r sala	educazione civica	14/04/2021	6^ (1)	RAGUSA LUCIA	Interrogazione e spiegazione : Alimentazione in diversi stadi fisiologici - Tipologie dietetiche Spiegazione: Diabete, Malattie da carenza
5r sala	educazione civica	15/04/2021	2^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Alimentazione in diverse condizioni patologiche
5r sala	educazione civica	15/04/2021	4^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Didattica a distanza : L'idea di Europa unita.
5r sala	educazione civica	27/04/2021	6^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Didattica a distanza : Video presentazione degli elaborati di Educazione alla Cittadinanza: vittime delle Mafie.
5r sala	educazione civica	29/04/2021	2^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Problemi ambientali e Sviluppo sostenibile
5r sala	educazione civica	29/04/2021	6^ (2)	TAVECCHIO ILARIA	Lezione : Esoosiziine vittime della mafia.
5r sala	educazione civica	05/05/2021	6^ (1)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Filiera alimentare e impronta ecologica
5r sala	educazione civica	06/05/2021	7^ (1)	TAVECCHIO ILARIA	Lezione : Idea di Europa unita. Il processo di decolonizzazione. L'India
5r sala	educazione civica	10/05/2021	6^ (2)	TAVECCHIO ILARIA	Lezione : La repubblica italiana e la lotta alle mafie
5r sala	educazione civica	13/05/2021	2^ (2)	RAGUSA LUCIA	Spiegazione : Alimenti innovativi e consumo sostenibile.
5r sala	educazione civica	13/05/2021	5^ (1)	SAGGIO CARMELO	Spiegazione : Analisi art.costituzione 1,da 35 a 38 da 47 a 53

TOTALE 75 ORE

Anno scolastico 2020/2021 **Classe** 5 Sez R
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:** Lucia Ragusa

PROGRAMMA

UNITA' FORMATIVA 01. INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Filiera agro- alimentare e impronta ecologica
    - Filiera corta o "km 0"
    - Sviluppo sostenibile
    - Carta di Milano
    - Agenda 2030
    - 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
- Malnutrizione da carenza di nutrienti
  - Alcol etilico e alcolemia
  - Relazioni tra nutrienti e patologie
- 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

Il Docente

Lucia Ragusa

Anno scolastico 2020/2021 Classe **5** Sez. **R**
Indirizzo: **Enogastronomico - Articolazione: Servizi di Sala e Vendita**
Materia di insegnamento: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione** Docente: **Lucia Ragusa**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha quasi sempre manifestato nei confronti della disciplina un atteggiamento positivo e una partecipazione abbastanza attiva. Gli alunni, sin dal primo quadrimestre hanno mostrato un adeguato senso di responsabilità in quanto l'attenzione era quasi sempre costante e soddisfacente. All'inizio del secondo quadrimestre la classe si è mantenuta propositiva e responsabile, anche se è sopraggiunto un po' di affaticamento, probabilmente dettato dalla stanchezza del secondo periodo scolastico e anche dalla situazione sanitaria che stiamo vivendo in questo periodo. Nonostante questa condizione le assenze non sono aumentate e anche il rendimento è risultato proficuo e apprezzabile. Nel complesso gli obiettivi di apprendimento sono stati acquisiti e il rapporto con l'insegnante è stato quasi sempre costruttivo. Per quanto riguarda il profitto, il gruppo classe ha raggiunto una preparazione buona. Durante l'anno scolastico è stata svolta l'UDA Sana e Corretta Alimentazione – Agenda 2030. Per quanto concerne l'Educazione Civica è stata studiata la Normativa vigente in merito alla Sicurezza Alimentare, lo Spreco alimentare, l'Innovazione di filiera, 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

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)

DATA 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA LUCIA RAGUSA
_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe 5^ Sez. R

Indirizzo: ENOGASTRONOMICO **Articolazione:** (Sala e Vendita)

Materia di insegnamento: Lingua Inglese **Docente:** Verga Monica

PROGRAMMA SVOLTO

Module 5: Menus

Special menus:

Banqueting and special events menus

Religious menus

Module 6: Safety and Nutrition

Health and safety:

HACCP

HACCP principles

Critical control points and critical limits

Food transmitted infections and food poisoning

Risks and preventive measures to combat food contamination (1)

Risks and preventive measures to combat food contamination (2)

Diet and nutrition:

The eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Food intolerances and allergies

Alternative diets

Adolescence and sport diet

Eating disorders: Anorexia, Bulimia, Binge Eating

Data 15 maggio 2021

Prof.ssa Monica Verga

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. R Indirizzo **ENOGASTRONOMICO** Articolazione: (Sala e Vendita)
Materia di insegnamento: **INGLESE** Docente: **MONICA VERGA**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe, nel suo complesso ha mostrato una partecipazione e un interesse per la disciplina accettabili, sia in presenza sia in DaD. Solo due alunni si sono distinti, in negativo, per la scarsa partecipazione alle lezioni e uno studio saltuario, e uno in particolare per le numerosissime assenze e il totale disimpegno. Il livello di preparazione raggiunto è complessivamente sufficiente e due alunni, grazie all'impegno costante, hanno conseguito dei buoni risultati. Va sottolineata la motivazione dell'alunno DA che, nel corso del triennio, ha raggiunto una completa autonomia e discreti risultati. Il comportamento è stato sostanzialmente corretto.

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

RAGGIUNTI ? X SI
- IN PARTE
- NO

COME ? X Con qualche 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

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		x	
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)

DATA 20 APRILE 2021

PROF.SSA MONICA VERGA

_____

Anno scolastico 2020/2021
Classe: **5^** Sez. **R** Indirizzo Enogastronomico Articolazione: Sala e Vendita
Materia **LAB. SERVIZI ENOGASTONOMICI SALA E VENDITA**
Docente: **GIANGRECO ANGELO**

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUINTA

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO ADOPERATO: **SARO'MAITRE, SARO' BARMAN –**
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA
PER IL MONOENNIO DI SALA-BAR A CURA DI: PRATO M. PEDONE S. MOSCATIELLO G. ORSINI R.
GIUNTI T.V.P. EDITORE – SLOW FOOD EDITORE

RIPASSO ARGOMENTI DEL 4° ANNO (PROPEDEUTICI PER IL QUINTO ANNO)

MODULO 1 L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

- Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche e ricettive

MODULO 2 LA PRODUZIONE DEL VINO

- La produzione vitivinicola
- Le normative del settore vitivinicolo
- I vini speciali
- La produzione vitivinicola delle regioni italiane

MODULO 3 I SUPERALCOLICI

- La produzione dei distillati
- La classificazione dei distillati
- La produzione dei liquori e delle creme di liquore

MODULO 4 TECNICHE DI DEGUSTAZIONE

- La sommellerie
- L'abbinamento tra cibo e bevande

MODULO 6 LE BEVANDE MISCELATE

- I cocktails

PROGRAMMA SVOLTO QUINTO ANNO 2020-21

1° QUADRIMESTRE

UDA "corretta e sana alimentazione"
percorsi di costituzione e cittadinanza attiva

- ***LE ABITUDINI ALIMENTARI***
  I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTA GASTRONOMICHE

- Cibo e cultura
- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy
- Le diete alimentari
- Le scelte gastronomiche
- Fattori dietetici
- Fattori culturali

- **APPROFONDIMENTI LEGATI ALL'UDA**

- Biodiversità ed enogastronomia
- Slow Food e l'Arca del Gusto
- Concetto di Glocalizzazione e di Globalizzazione
- Concetto di eco sostenibilità e impatto ambientale
- Stili di vita sostenibile lotta allo spreco alimentare
- Salvare la cucina italiana e la sua identità
- Friday for future - dibattito e confronto di classe

U.F. IL BARTENDERING ESTREMO

- **LA TECNICA ACROBATICA: IL FLAIR**

- Il flairbartender
- Il flair bar
- Gli strumenti e la preparazione
- Le tecniche di free pouring
- Le ultime tendenze del bere miscelato

U.F. L'EVOLUZIONE DEL SERVIZIO DEL BAR

- **TECNICHE D'AVANGUARDIA DIETRO AL BANCONE**

- Gastronomia molecolare e molecular mixology
- Altre preparazioni d'avanguardia
- I prodotti di caffetteria livello avanzato

2° QUADRIMESTRE

U.F. PRINCIPI DI MARKETING ENOGASTRONOMICO

- ***PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA***

- Principi di marketing
- Gli strumenti di vendita

- ***COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA***

- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menu
- La carta dei vini

- ***COMUNICARE LA QUALITÀ***

- La qualità percepita
- Sistemi di qualità
- I prodotti di qualità
- Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile
- La qualità attraverso l'etichetta
- Alimenti e piatti tipici delle regioni d'Italia "ITALIA DA GUSTARE"

- ***COMUNICARE IL TERRITORIO***

- Conoscere il territorio
- Valorizzare il territorio
- I sistemi turistici locali
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

- ***L'OFFERTA BEVERAGE***

- Creare un nuovo cocktail
- La realizzazione di diversi tipi di cocktail

U.F. TECNICHE DI GESTIONE

- ***LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE***

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici
- Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze
- Le risorse umane
- Le principali normative di settore

- ***LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA***

- Il menu
- Determinare l'offerta enogastronomica
- Determinare i prezzi di vendita
- Beverage cost e gestione del bar

- ***LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI***

- Il valore strategico dell'approvvigionamento
- L'approvvigionamento di qualità
- La gestione del magazzino

- ***INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA***

- Le tecnologie informatiche
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche
- I software per il settore ristorativo
- Sistemi in rete.

ESERCITAZIONI PRATICHE LABORATORIO SALA E VENDITA:

Durante l'anno scolastico sono state effettuate diverse esercitazioni pratiche, esattamente nelle giornata di lunedì. viene riportata qui di seguito elenco dettagliato delle attività laboratoriali svolte:

Nuovi prodotti di caffetteria caldi tecnica Layers
- Calipso coffee + varianti
- Caffè mediterraneo + varianti
- Caffè all'amaretto
- I BICCHIERINI – tecniche di montatura del latte
- Il marocchino e le sue varianti

Nuovi prodotti di caffetteria freddi

- Shakerato caraibico
- Caffè freddo all'amaretto
- Caffè messicano
- China caffè

CUCINA DI SALA FLAMBÉ:
- primi piatti: Gramigna alla Trinacria con pesce spada e melanzane
- secondi piatti: suprema di pollo all'ananas flambé
- dessert: Delizie al cioccolato bianco in salsa di lamponi

COCKTAIL MOLECOLARI – "PROFESSIONE BARTENDER"

1° **incontro** TEMATICA: la sferificazione, le arie, tecniche avanzate di miscelazione.
- infuso molecolare - spritz destrutturato - mondrian martini - bellini con aria di pesca - blody mary e margarita con aria di sedano - martini al velluto di bitter

2° **incontro** TEMATICA: le gelatine, le spume, tecniche avanzate di miscelazione.
- daiquiri con spuma di mojito -black russian con irish chantilly cofee - spritz con chantilly all' arancia - boulivardier cocktail con spuma di campari - |french connection con meringa al cocco - negroni gelly – japaneese slipper gelly - cuba libre gelly

BEVANDE ANALCOLICHE E ALCOLICHE HOME MADE.

- liquori e sciroppi home made - liquore ai fiori di ibisco e melograno, al cioccolato, limoncello, sciroppo di lime, granatina, sciroppo di zenzero, sciroppo florida cocktail.

PROFESSIONE BAR CHEF: I MOCKTAIL E GLI HOME MADE

- American bar: I mocktail e i cocktail realizzati con i prodotti home made.

Tropicalstorm - Spritz menta e ananas - Cardamomo fizz - Dark Inside

- American bar: I mocktail e i cocktail realizzati con i prodotti home made. spumoso alla lavanda - chocolatekiss - whisky sour mediterraneo - caffè shakerato all'arancia - florida cocktail home made.

AMERICAN BAR:

- french connection, black and white russian, golden cadillac, golden dream
- barracuda, russian spring punch, whisky sour, pussy foot, porto flip, brandy egg nogg, white lady, sidecar
- vampiro – yellow bird – moscow mule – mai tai – hemingway special

ABBINAMENTO CIBO VINO – I SECONDI PIATTI DI PESCE E DESSERT

- Secondo piatto di pesce – Trancio di spada ai ferri
- Dessert – colomba pasquale
- Piccola pasticceria – pasta di mandorla

Degustazione di un vino rosato giovane (Puglia), vino moscato dolce (Trantino alto Adige), vino aromatico passito (Sicilia)

- Lizzano Negramaro rosato - Puglia
- Trentino moscato giallo vendemmia tardiva – Trentino alto A.
- Malvasia delle Lipari dolce aromatico – Sicilia

PROVA PRATICA FINALE ABBINAMENTO CIBO VINO - VERIFICA SCRITTA

- analisi sensoriale – abbinamento cibo vino
- CERASUOLO DI VITTORIA DOCG – VINO ROSSO DI VALTELLINA SUPERIORE DOCG
- ABBINAMENTO CON SALUMI E FORMAGGI

DEGUSTARE PRODOTTI DOP DEL TERRITORIO – FORMAGGI

- Il food pairing e l'abbinamento cibo-cibo.
- L'analisi sensoriale dei formaggi
- I principi di base del food pairing

15 Maggio 2021 prof.re Giangreco Angelo

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^ Sez. R Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: SALA e VENDITA

Relazione finale sulla classe

La classe 5^R dell'Indirizzo Enogastronomico articolazione Sala e Vendita è composta da 15 allievi (4 ragazze e 11 ragazzi), che hanno seguito l'intero ciclo di studi nella nostra scuola.
Nella classe sono presenti 5 alunni DSA e 2 alunni 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 1 alunno DA, seguito per 9 ore settimanali da una insegnante di sostegno.
La classe ha fatto registrare una frequenza regolare, tranne alcuni soggetti che hanno frequentato in maniera irregolare. Il gruppo ormai consolidato, nel complesso ha dimostrato buone attitudini per la materia con un buon interesse per essa, anche se a volte è stato necessario stimolare gli studenti in quanto, in alcune occasioni, si sono dimostrati poco coinvolti dalle attività proposte. Il comportamento della classe è sempre stato molto corretto ed educato con una partecipazione nel complesso responsabile. Durante i periodi di interruzione delle attività didattiche in presenza, a causa dell'emergenza sanitaria in corso, è stata necessaria l'attivazione della didattica a distanza da parte della scuola. In gli studenti hanno dimostrato fin da subito grande sensibilità, un atteggiamento maturo e collaborativo, puntuali nelle consegne degli elaborati e nel rispetto dei tempi. Hanno partecipato all'attività didattica in maniera costante e lodevole (almeno la maggior parte di essi). Le attività di laboratorio sono state garantite agli studenti attraverso l'attivazione di protocolli di sicurezza e nel rispetto delle norme igienico sanitario. Pertanto la programmazione pratica non ha subito importanti variazioni.
Durante questo periodo, gli alunni hanno intensificato il loro impegno, soprattutto in vista dell'esame di maturità. L'interesse per le materie professionalizzanti da parte degli studenti ha permesso il raggiungimento degli obiettivi minimi per tutti, senza particolari difficoltà. I livelli raggiunti sono abbastanza omogenei, si evidenzia che gli alunni che hanno dimostrato impegno e partecipazione sin dal primo giorno hanno raggiunto risultati apprezzabili, altri hanno intensificato il loro impegno solo nel secondo quadrimestre arrivando a raggiungere i requisiti necessari richiesti dalla disciplina. Nell'ambito del percorso di costituzione e cittadinanza attiva, è stata affrontata con gli studenti l'UDA "La corretta e sana alimentazione". Sono stati trattati. oltre agli aspetti nutrizionali caratterizzanti del corso di studi, tutti gli aspetti etici in correlazione al concetto di: *Eco sostenibilità – impatto ambientale e rispetto della biodiversità e lotta allo spreco alimentare.* L'impegno è stato positivo con una partecipazione attiva e propositiva da parte di tutta la classe. Altra conferma del buon livello raggiunto dalla maggioranza degli studenti dal punto di vista professionale è stata l'alternanza scuola lavoro 3° e 4° anno, dove si sono ottenuti risultati apprezzabili dal punto di vista tecnico- pratico, distinguendosi, per competenza e professionalità, come nel caso di uno studente selezionato per un esperienza di alternanza ad alti livelli.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

ABILITA'

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enoica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .

CONOSCENZE

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
- Caratteristiche dell' enografia estera.
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .
- Organizzazione e programmazione della produzione
- Software di settore

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

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 (dove presenti)			
Poco collaborativi			
Poco produttivi		X	
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)

Parti di programma "pratico e teorico" previste poi non svolte – argomenti:

U.F. 1 I VINI NEL MONDO

- l'europa del vino
- un mondo di vino
- la carta dei vini e il wine cost

U. F. 3 IL MONDO IN CUCINA

- la cucina dei paesi europei
- la cucina degli altri continenti

U.F.11. IL GELATO

- fresco, cremoso, di tutti i gusti

Analisi sensoriale dei vini europei ed extra europei
Motivazioni:

- ❑ programma troppo pesante
- ❑ mancanza di conoscenze e abilità pregresse negli studi
- X perdita di lezioni per motivi estranei al docente (emergenza sanitaria COVID-19)
- ❑ 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

Anno scolastico 2020/21

Classe: 5 Sez R Indirizzo: ENOGASTRONOMICO Articolazione: SALA E VENDITA

Materia di insegnamento: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA

Insegnante: VOLPE ROBERTO

PROGRAMMA SVOLTO

- **I MENU PER LA SALUTE**
  Problemi alimentari
  Allergie e intolleranze alimentari
  Menu particolari

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

- **PREPARARE IL CIBO**
  La percezione del cibo
  Gustare e degustare
  Le scelte nella creazione di un piatto
  La degustazione del cibo

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

- **PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA**
  Il personale in cucina
  Organizzare il lavoro
  Programmare il lavoro in cucina

- **UN SETTORE IN EVOLUZIONE**

  Hardware e software per la ristorazione

- **LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**

  Il decreto legislativo81/2008

- **I RISCHI SPECIFICI DEL SETTORE RISTORATIVO**

LIBRO DI TESTO: SARO' CHEF – CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA- GIUNTI T.V.P. EDITORE

Data 15 Maggio 2021

Prof.re Volpe Roberto

_____

Anno scolastico 2020/21

Classe: 5 Sez R Indirizzo: ENOGASTRONOMICO Articolazione: SALA E VENDITA

Materia di insegnamento: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA

Insegnante: VOLPE ROBERTO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Dal punto di vista didattico la classe è risultata tranquilla, attenta, gli alunni si sono mostrati abbastanza diligenti sia nel lavoro in classe che nel lavoro domestico. La classe nel suo insieme è risultata partecipe, interessata e curiosa mostrando sempre un atteggiamento critico nei confronti degli argomenti trattati. Da sottolineare la propensione della classe alla partecipazione alle attività pratiche di laboratorio. Nel periodo di attività didattica a distanza gli studenti hanno partecipato alle attività senza nessun problema. Nel complesso la classe si presenta discretamente, sono presenti alcuni elementi di spicco dotati di buona personalità e discrete capacità di critica.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE:

C.1 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
C.2 - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
C.3 - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
C.4 - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
C.5 - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ABILITÀ:

A.1. Individuare le componenti culturali della gastronomia
A.3. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali
A.2. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale
A.4. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
A.5. Organizzare degustazioni di prodotti
A.6. Riconoscere il ruolo del menu
A.7. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu
A.8. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti
A.9. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela

CONOSCENZE:

K.1. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
K.2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
K.3. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità
K.4. Criteri di elaborazione di menu e "carte".
K.5. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
K.6. Software di settore

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		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)
- ❑ Altro _____

DATA 15 MAGGIO 2021

PROF.RE VOLPE ROBERTO

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: **Quinta Sez. R Enogastronomico Indirizzo "Servizi di sala e vendita"**

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Docente: Saggio Carmelo

PROGRAMMA SVOLTO

Questa parte è stata svolta sul libro della **IV classe**

MODULO B: LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

L'analisi di bilancio d'esercizio

- Che cosa si intende per interpretazione del bilancio?
- Come si articola l'analisi per indici?
- L'analisi per indici
  1. Analisi della struttura del patrimonio dell'impresa
  2. Analisi della solidità dell'impresa
  3. Analisi della solvibilità dell'impresa
  4. Analisi della redditività dell'impresa
- Quali sono gli indici di redditività?
- Rielaborazione dello Stato patrimoniale
- Quali sono gli indici patrimoniali
- Equilibrio tra fonti di finanziamento e impieghi
- Come si valuta la struttura finanziaria dell'impresa?
- Margini di struttura e indici finanziari.
- Quando la struttura finanziaria dell'impresa è equilibrata?

MODULO E: I CONTRATTI DI LAVORO

Il contratto di lavoro

- Di quali collaboratori può avvalersi l'imprenditore?
- Quali sono i contratti di lavoro subordinato?
- Quali altri contratti di lavoro applicano frequentemente le imprese?
- Che cos'è il contratto di lavoro extra?
- Come si estingue il rapporto di lavoro?

La retribuzione dei lavoratori dipendenti

- Di cosa si occupa l'amministrazione del personale?
- Relativamente alla contabilità del personale quali sono i libri obbligatori per il datore di lavoro?
- Come può essere corrisposta la retribuzione?
- Quali sono gli elementi della retribuzione?
- Quali sono le forme di assicurazione sociale obbligatorie?
- Quali assicurazioni sono gestite dall'INPS?

Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

- In quale modo è strutturato il foglio paga?
- Come si applica l'imposizione fiscale sulle retribuzioni dei lavoratori?
- Che cosa sono le detrazioni fiscali?
- Come viene compilato il foglio paga?

Parte svolta sul libro della V classe

MODULO B : IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?
- Come si determinano gli obiettivi strategici? Le 5 P

Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

Il marketing plan

- Che cos'è il marketing plan?
- Com'è composto il marketing plan di una piccola impresa?
- Com'è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

Il budget

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario?

Il business plan

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme di igiene alimentare

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorartivo?

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive più - volume 2
A.A. Stefano Rascioni - Fabio Ferriello Editore: TRAMONTANA
(per la parte inerente " IL MERCATO DEL LAVORO")

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive up - volume 3
A.A. Stefano Rascioni - Fabio Ferriello Editore: TRAMONTANA

CONTENUTO ATTIVITA' DI RECUPERO
(Moduli – parti di programma)

- pianificazione
- Budget d'esercizio

MODALITÀ DI VERIFICA CARENZE

X 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
X PROVA ORALE

Data 15 maggio 2021

Prof.re *Carmelo Saggio*

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: **Quinta Sez. R: indirizzo: Enogastronomico Articolazione: Servizi di Sala e Vendita**

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Docente: Prof. Carmelo Saggio

Relazione finale sulla classe

La classe Quinta R indirizzo enogastronomico articolazione Servizi di sala e vendita, composta da 15 alunni, in cui sono presenti uno studente DA e sette studenti BES, risulta dotata di sufficienti e per alcuni discrete potenzialità, ha lavorato specie negli ultimi mesi in maniera proficua, pur con le notevoli difficoltà dovute all'emergenza *Covid-19* che ha determinato fra le tante situazioni negative la chiusura delle scuole, e la necessità della Scuola di modificare la fruizione della propria offerta didattico-formativa, da parte della classe studentesca, dalla forma tradizionale in presenza all'adozione di un modello di "Didattica a Distanza". Infatti l'impegno di una buona parte degli alunni è stato diligente impegnandosi in modo efficace nello studio personale, tranne alcune eccezioni, rappresentate da 2/3 alunni che hanno partecipato in maniera saltuaria alle videolezioni. È risultato lodevole, in questa difficile contingenza di emergenza sanitaria, per una parte della classe l'impegno domestico nello studio e l'approfondimento della disciplina, al contrario per una parte della classe è stato insufficiente e discontinuo l'impegno nello studio non permettendo loro di raggiungere risultati migliori di quelli ottenuti. Il programma didattico-disciplinare, rispetto alla programmazione iniziale, è stato rivisto e rimodulato nei suoi contenuti disciplinari, a causa della chiusura della Scuola che ha comportato il passaggio dalla didattica in presenza alla didattica a distanza, e poi la naturale e insita difficoltà della DaD, che ha rallentato lo svolgimento delle lezioni e l'assimilazione e consolidamento dei contenuti disciplinari da parte degli studenti. Nella valutazione si è tenuto conto dei parametri esplicitati nel PTOF della Scuola, rispetto ai quali vi è da sottolineare che per il periodo, in modalità DaD, è stata data rilevanza alla partecipazione alle attività online, all'impegno, all'interesse, alla serietà e alla lealtà nei comportamenti, specie con riferimento ai compiti assegnati da svolgere in autonomia. Si possono riscontrare e classificare tre fasce di alunni in base al loro rendimento nel profitto. Una la meno numerosa, si attesta su livelli più che buoni, con due/tre punte di eccellenza, ed ha palesato un notevole interesse e impegno verso i contenuti della materia, acquisendo una buona padronanza dei nuclei fondanti della disciplina, la seconda più numerosa che si attesta su un livello mediamente sufficiente, ma che verso la parte finale dell'anno ha fatto lievitare il proprio interesse scolastico, ed infine la terza, formata da otto alunni, che hanno avuto risultati di profitto appena sufficienti.

Il comportamento disciplinare degli alunni è stato corretto e rispettoso sia nei confronti dell'insegnante che nei rapporti all'interno del gruppo classe, e le lezioni si sono svolte in un clima sereno ed adeguato.

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 _____

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		X	
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 serietà e lealtà nei comportamenti

DATA 15 MAGGIO 2021 PROF.RE *CARMELO SAGGIO*

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5^Sez. R Indirizzo Enogastronomico Articolazione: (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_____

La Docente

Prof.ssa Tavecchio Ilaria

_____

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. R Indirizzo: **Enogastronomico** Art: **Sala e Vendita**
Materia di insegnamento: **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA** Docente: **Tavecchio Ilaria**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata, nel complesso, collaborativa, sia in presenza, che in collegamento tramite Google Meet. I ragazzi di 5R, 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, alcuni alunni sono apparsi poco coinvolti e spesso hanno consegnato in ritardo le esercitazioni scritte di italiano, solo dopo aver preso molteplici richiami, sia orali che scritti sul registro elettronico. 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 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 personali…).

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

RAGGIUNTI ? ☒ SI COME ? ☐ Con difficoltà
☐ 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
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato

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

ERBA 15 MAGGIO 2021 PROF.SSA TAVECCHIO ILARIA

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe:5 Sez. R Indirizzo Enogastronomico (Art. 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,

PROGRAMMA SVOLTO

I. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

- gli scenari economici e politici all'inizio del novecento
- la prima guerra mondiale
- dalla rivoluzione russa alla dittatura di stalin (sintesi)

II. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

- il regime fascista
- la crisi del '29 e il new deal
- il regime nazista
- la seconda guerra mondiale

II. IL MONDO DIVISO

- la guerra fredda
- la decolonizzazione
- l'età d'oro dell'economia mondiale
- l'italia del dopoguerra ai giorni nostri (sintesi)

III. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA

- dal novecento al nuovo secolo (sintesi)
- la civiltà nel mondo globale (sintesi)

Data 15 Maggio 2021

Il Docente

Prof.ssa Ilaria Tavecchio

_____

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 Sez. R Indirizzo: **Enogastronomico** Articolazione: **Sala e Vendita**
Materia di insegnamento: **Storia** Docente: **Tavecchio Ilaria**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata, nel complesso, collaborativa, sia in presenza, che in collegamento tramite Google Meet. I ragazzi di 5R, 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, alcuni alunni sono apparsi poco coinvolti e spesso hanno consegnato in ritardo le esercitazioni scritte di italiano, solo dopo aver preso molteplici richiami, sia orali che scritti sul registro elettronico. 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 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 personali…).

Obiettivi di Apprendimento: Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? ☒ SI COME ? ☐ Con difficoltà

☐ 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
- ❑ Mancanza di impegno in classe
- ❑ Mancanza di impegno a casa
- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato

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

DATA 15 MAGGIO 2021 PROF.SSA TAVECCHIO ILARIA

_____

Anno scolastico 2020/2021 Classe: 5 R Indirizzo Sala e Vendita

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
- L'equazione della retta tangente e della retta normale al grafico di una funzione in un punto dato
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- I massimi e i minimi delle funzioni

Data 15 Maggio 2021

La docente

Simona Arrigoni

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5 R Indirizzo: **Enogastronomico** Articolazione: **Sala e Vendita**
Materia di insegnamento: **MATEMATICA** Docente: **ARRIGONI SIMONA**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Rilevare la classe al quinto anno ha comportato una fase iniziale di adattamento reciproco, ma gli alunni si sono sempre dimostrati ben disposti nei confronti della docente, un po' meno nei confronti della disciplina. Per quanto riguarda la didattica, gli alunni sono stati partecipi al dialogo educativo; l'attenzione e la partecipazione alle lezioni in aula sono state buone, ma non altrettanto lo studio individuale a casa. Per quanto riguarda la didattica a distanza, la maggior parte degli studenti ha seguito in modo costante e assiduo le videolezioni su Google Meet con un atteggiamento corretto sotto il profilo del comportamento, ma perlopiù passivo. Inoltre non tutti gli studenti si sono dimostrati responsabili nei confronti degli impegni scolastici. Per quanto riguarda l'apprendimento, i diversi interventi di recupero (dettati dalla necessità di colmare di volta in volta le lacune evidenziate dai discenti) hanno permesso di ottenere in generale un miglioramento apprezzabile. Si è cercato di introdurre i nuovi argomenti in modo graduale e schematico, con frequenti ripetizioni privilegiando inizialmente l'aspetto qualitativo piuttosto che 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):
X Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare
❑ 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 15 Maggio 2021 Prof.ssa *Simona Arrigoni*
_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: **5**^ Sez. **R** Indirizzo **ENOGASTRONOMICO** Articolazione: **SALA e VENDITA**

Materia di insegnamento: **SCIENZE MOTORIE** Docente: **LANDI VALERIO**

PROGRAMMA SVOLTO

Per i periodi in presenza:

- Consolidamento ed affinamento degli schemi e dell'efficienza motoria attraverso lo sviluppo delle capacità e delle qualità motorie di base quali: **resistenza – forza – velocità - mobilità – allungamento muscolare - coordinazione – destrezza - equilibrio.**
- Potenziamento e consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico attraverso il gioco e l'aspetto ludico-sportivo. Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni.

AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA: CONTENUTI

- Gioco propedeutico ai giochi sportivi di squadra: palla avvelenata e palla rilanciata.
- Pallavolo: sviluppo tecnica individuale, conoscenza delle regole e gioco completo.
- Pallacanestro: sviluppo tecnica individuale attraverso esercizi con la palla.
- Calcio: sviluppo tecnica individuale e gioco di squadra.

Per i periodi in Didattica a distanza:

- Laboratorio di scacchi: - Il gioco – Le regole – Movimento dei pezzi – Tecniche e tattiche principali di gioco – Partite, Sfide e Tornei di Classe.

METODO DI LAVORO

- globale, analitico – globale.
- analisi verbale, individuazione errori, correzione.
- diversificazione delle modalità di lavoro: individuale, a gruppi, circuito, percorso.
- lezione frontale, lavoro di gruppo, lavoro individuale, discussione, altro.

Mezzi e strumenti utilizzati:

- strutture e spazi (nei limiti oggettivi dell'impiantistica e del materiale a disposizione).
- materiale vario e attrezzature disponibili (palloni vari tipi – cerchi - funicelle ecc.).
- libro di testo consigliato: "In perfetto equilibrio" – Del Nista/Parker/Tasselli – ED. D'Anna.

Griglia di valutazione:

- comprensione.
- conoscenza.
- capacità.
- competenza.
- osservazione personale.
- contributo personale alle attività svolte.
- rispetto delle consegne, regolare presenza, uso corretto del materiale e degli arredi.

Data, 15 MAGGIO 2021 IL Docente (Valerio Prof. LANDI)

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: **5** Sez. **R** Indirizzo **ENOGASTRONOMICO** Articolazione: **SALA e VENDITA**

Materia di insegnamento: **SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE** Docente: **Landi Valerio**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe composta da 15 Alunni, di cui 11 Maschi e 4 Femmine, ha lavorato con buona partecipazione ed impegno durante la parte dell'anno scolastico con normale presenza a Scuola ed anche nel lungo periodo di attività a distanza riportando risultati, di norma, sempre positivi e soddisfacenti, a parte il caso di qualche singolo alunno che, ad intermittenza, ha evidenziato periodi di scarsa motivazione, seppur risultando presenti alle lezioni. La disomogeneità tra gruppo maschile e femminile non ha influito sull'amalgama della classe e ciò ha consentito il determinarsi di un clima sereno e favorevole che ha agevolato le scelte operative sia in presenza che a distanza in questo particolare e difficile anno scolastico. Da parte di tutti gli allievi sono stati raggiunti gli obiettivi disciplinari minimi prefissati con la maggior parte dei ragazzi che ha evidenziato un buon livello di rendimento e di capacità operative.

Obiettivi di Apprendimento

GLI ALUNNI DEVONO DIMOSTRARE DI CONOSCERE LE PRINCIPALI REGOLE DEI GIOCHI DI SQUADRA E DEVONO SVILUPPARE LE CONOSCENZE FONDAMENTALI RELATIVE AD UNA PRATICA, CORRETTA E SICURA, DI UNA ATTIVITÀ MOTORIA O SPORTIVA.

Gli alunni devono dimostrare di saper affinare le proprie capacità fisico motorie:

A. CAPACITA' CONDIZIONALI

Resistenza: essere in grado di eseguire un lavoro senza interruzioni raggiungendo il minimo richiesto.

Forza: essere in grado di esprimere tensioni muscolari che consentano lo svolgimento di esercizi corretti; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.

Mobilità articolare: essere in grado di svolgere i principali esercizi di mobilizzazione attiva e passiva, raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.

Velocità: essere in grado di effettuare sequenze motorie ed attività con una sufficiente velocità.

B. CAPACITA' COORDINATIVE ED ESPRESSIVITA' CORPOREA

Essere in grado di svolgere semplici esercizi coordinativi, le principali andature tecniche in modo corretto ed efficace; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali; eseguire in modo accettabile le combinazioni proposte.

C. CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE

Essere in grado di eseguire i fondamentali individuali di almeno due giochi di squadra e gli elementi tecnici di base di una specialità individuale.

D. BENESSERE E SICUREZZA

Sa riferire in modo essenziale, comprensibile e con un linguaggio specifico accettabile gli argomenti svolti durante l'anno.

Partecipa alle attività proposte, mostrando impegno minimo. Evita di sottrarsi alle attività. Rispetta il numero di giustificazioni fissate. Porta il materiale di lavoro.

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

raggiunti □ XXX SI Come? □ Con difficoltà

□ IN PARTE □XXX Senza problemi

□ NO □ Altro _____

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

- X partecipazione all'attività didattica
- X impegno
- X progressione
- X conoscenze acquisite
- X abilità raggiunte: Coordinative, Motorie generali e Sportive
- X Altro:____Atteggiamento Comportamentale_____

ERBA 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE
(VALERIO LANDI)
_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. R

Indirizzo: **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Articolazione: Sala e Vendita

Materia di insegnamento: **SPAGNOLO**

PROGRAMMA SVOLTO

C5 redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

- Estilo directo e indirecto
- Repaso tiempos verbales: verbos regulares, pronominales e irregulares (alternancia vocálica, diptongación, irregularidad propia):

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

1. Slow food en España: historia y filosofia del movimiento
   Los Baluartes y el Arca del gusto. Como acceder al listado del Arca.
   Videos

2. Luis Sepúlveda – vida
   Analisis "Historia de un caracol que descubrió la importancia de la lentitud" – Relaciones entre el libro y la filosofía de Slow food.

3. Cocina a Km cero: filosofía y productos
   Los restaurantes a KM 0
   Videos:
   "El mercado KM 0 de Rebbio"

   Texto "La gente guapa come fruta fea"
   Artículo "El freeganismo así empecé a comer de la basura" El País

4. El comercio justo y sus diez principios.
   Trabajo individual sobre un producto del comercio justo

5. El sistema de AACCP (HACCP): principios y actuación de PCH (prácticas correctas de higiéne)

6. Destilados y licores: proceso de destilación
   El Orujo y la queimada
   La sidra
   Tequila, mezcal y ron

7. El vino: características, producción y cata
   El vino Español: comunidad autónoma de La Rioja.
   La batalla del vino de Haro

   El cava español

   El vino chileno: historia, características y producción
   Características geográficas de Chile

   Producción del Pisco Chileno y contraste con el Peruano

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)

1. España en el siglo XIX

2. La Guerra Civil Española (solo indicaciones principales)

3. Articulos de periodicos sobre:

- Consumo en tiempo de Covid
- Campañas de Amnistia Internacional

Textos:

"EN LA MESA" - ed Loescher

Fotocopias y material desgargado de internet

Longone al Segrino, 15 Maggio 2021

PROF.SSA GIULIANA PILEGGI

Anno scolastico 2020/2021
Classe: 5° Sez. R

Indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Articolazione SALA E VENDITA Materia di insegnamento: **SPAGNOLO**

Relazione finale sulla classe

Il rapporto con la classe è stato caratterizzato da reciproco rispetto e correttezza. Nonostante si sia creato un clima positivo nelle relazioni con gli alunni, non tutti hanno dimostrato un sufficiente senso di responsabilità nell'affrontare gli impegni scolastici.

I ragazzi, in generale, hanno mostrato attenzione durante le lezioni, hanno manifestato interesse per gli argomenti proposti ed una partecipazione attiva e spontanea.

La maggior parte della classe è riuscita a perseguire risultati accettabili in relazione agli obiettivi prefissati. Alcuni alunni hanno conseguito un buon livello di preparazione in virtù di un'applicazione seria e costante, nonché di forte motivazione.
Gli altri, che si sono applicati in modo discontinuo, hanno faticato a raggiungere i livelli essenziali e non hanno pertanto maturato tutti gli obiettivi prefissati sul piano delle capacità e dell'analisi critica, talvolta anche a causa di uno studio poco efficace ed approfondito; gli stessi denunciano una certa difficoltà nell'esposizione scritta e orale per il mancato consolidamento delle competenze linguistiche e della fragile acquisizione dei contenuti culturali.

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
C5 redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

ABILITA'

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.

raggiunte x SI Come? ☐ Con difficoltà
☐ IN PARTE ☐ Senza problemi
☐ NO x Altro con qualche difficoltà

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
X 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
- x competenze raggiunte
- ❑ Altro _____

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 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE
GIULIANA PILEGGI
_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. R Indirizzo: **Enogastronomico** Articolazione: Servizi di **Sala e Vendita**

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.

Percorso digitale "Identità Golose" dedicato ai PCTO

Visione delle seguenti interviste e dibattito:

- Identità naturali: Daniela Cicioni, cuoca vegan a Milano
- Identità naturali: Paolo Lopriore, ristorante Il Portico ad Appiano Gentile (CO)
- Identità naturali: Pietro Leemann, ristorante Joia a Milano

Data 15 maggio 2021

Prof.ssa M.Cristina Zappa

_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. R Indirizzo: **Enogastronomico** Articolazione Servizi di **Sala e Vendita**
Materia di insegnamento: **IRC** Docente: **M. Cristina Zappa**

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è attualmente composta da quindici alunni. Tutti si avvalgono dell'IRC. Gli alunni nel corso dell'anno scolastico hanno mostrato una discreta motivazione e hanno partecipato con 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

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)

DATA 15 MAGGIO 2021 PROF.SSA M. CRISTINA ZAPPA

_____

ELENCO LIBRI DI TESTO

MATERIA	AUTORE	TITOLO	VOL.	EDITORE
ITALIANO	Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti	le occasioni della letteratura 3 edizione nuovo esame di stato	3	PARAVIA
STORIA	De Vecchi Giorgio - Giovannetti Giorgio	La nostra avventura	3	MONDADORI
INGLESE	Catrin Elen Morris	Well done - Service	U	ELI
INGLESE	Vince Michael,Cerulli Grazia,Pigato Giorgia	New Inside Grammar Student's Book+ cd rom	U	MACMILLAN
MATEMATICA	Massimo Bergamini – Anna Trifone – Graziella Barozzi	Matematica.Azzurro5	U	ZANICHELLI
DIR. E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Stefano Rascioni – Fabio Ferriello	Gestire le Imprese Ricettive	3	TRAMONTANA
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIM.	Silvano Rodato	Alimentazione oggi – Scienza e cultura dell'alimentazione per i serv. enog. e sala e vendita	U	CLITT
SPAGNOLO	Marta Cervi – Simonetta Montagna	En la mensa	U	LOESCHER EDITORE
SPAGNOLO	Garzillo	Gramatica por funciones	U	CLITT
SPAGNOLO	Polettini, Perez Navarro Jose	¡Accion!	3	ZANICHELLI
RELIGIONE	Renato Manganotti-Nicola Incampo	Tiberiade	U	LA SCUOLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pier Luigi Del Nista- June Parker-Andrea Saselli.	Più che sportivo	U	G.D'ANNA
LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA	Mauro Prato- Sergio Pedone- Guido Moscatiello-Roberta Orsini	Sarò Maitre – Corso di Sala e Vendita per il quinto anno	U	GIUNTI
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	Romina Baratta-Marcello Comba-Danilo Guerra-Fausto Meli-Maurilio Tallone.	Sarò Chef – Corso di enogastronomia per articolazione sala e vendita	U	GIUNTI