



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281  
Sito web [www.ipsarvespucci.it](http://www.ipsarvespucci.it) - e-mail: [vespu.amm@tiscalinet.it](mailto:vespu.amm@tiscalinet.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

Prot.n. 1247/C27 del 30 maggio 2020

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5<sup>a</sup> AAT/FEN

*Anno Scolastico 2019/ 2020*

<b><u>INDICE</u></b>	
<b>A) <u>PARTE GENERALE</u></b>	pag. 2
PROFILO DELL'INDIRIZZO	pag. 2
COMPETENZE DI PROFILO	pag. 3
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag. 4
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
• IL CONSIGLIO DI CLASSE	
• COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
• PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup> )	
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>	pag. 9
<b>A.1 COMPETENZE EDUCATIVE</b>	pag. 10
<b>A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA</b>	pag. 17
<b>A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (Alternanza)</b>	pag. 23
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI</b>	pag. 26
<b>B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u></b>	pag. 32
<b><u>Area comune</u></b>	
ITALIANO	pag. 32
STORIA	pag. 37
LINGUA INGLESE	pag. 40
MATEMATICA	pag. 44
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag. 47
RELIGIONE	pag. 50
<b><u>Indirizzo Accoglienza turistica</u></b>	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag. 51
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag. 55
TECNICA DELLA COMUNICAZIONE E DELLA RELAZIONE	pag. 57
LINGUA SPAGNOLA	pag. 60
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	pag. 63
<b><u>Indirizzo Enogastronomia</u></b>	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag. 68
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag. 73
LINGUA SPAGNOLA	pag. 78
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag. 82
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag. 84
<b>C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u></b>	pag. 85
Simulazione di prove d'esame	pag. 85
<b>D) <u>ALLEGATI</u> (schede di valutazione stage, relazioni studenti con PDP, attribuzione argomenti per elaborato materie di indirizzo, elenco dei testi brevi di Italiano)</b>	

## A) PARTE GENERALE

### PROFILO DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato dell'Istituto 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 eno-gastronomici e per l'organizzazione e la 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 eno-gastronomici.
- 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.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

#### 1) ENOGASTRONOMIA

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle 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 menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle 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.

#### 2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e 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 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 menù coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle 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.

### 3) ACCOGLIENZA TURISTICA

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione *Accoglienza turistica* consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

### COMPETENZE di PROFILO

Le competenze di profilo (cfr. Linee Guida) sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline. *Per questo è possibile fare riferimento alle singole schede di materia più sotto riportate.*

Esse si individuano nelle seguenti azioni:

- 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 turistica
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei 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 e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

### OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico.

## QUADRO ORARIO RIMODULATO PER L'EMERGENZA COVID-19

Come da verbale del consiglio di classe n. 5 del 20 aprile 2020, svoltosi per via telematica e secondo le direttive del collegio docenti dell'8 aprile 2020, l'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato.

## VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni, dei progressi avvenuti, dell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, dello sviluppo di capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare le lacune.

Il consiglio di classe tiene conto, in conformità con quanto approvato dal collegio docenti del 24 settembre 2014, dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

- Valutazione sommativa scaturita da un congruo numero di prove finalizzate all'accertamento del raggiungimento delle competenze formative di profilo disciplinare
- Competenze formative espresse nel corso dell'anno scolastico

Il consiglio di classe tiene conto altresì dei criteri di valutazione relativi alle attività in DAD, approvati dal Collegio dei Docenti con delibera n.12/2020 del 19 maggio 2020.

La valutazione si realizza pienamente quando l'apporto di ogni singola disciplina definisce il percorso formativo dello studente; a tal proposito il Consiglio di Classe nella sua collegialità terrà conto di altri elementi afferenti alle competenze formative ed educative raggiunte sia in ambito curriculare sia in ambito extra curriculare.

In sede di scrutinio finale, esclusivamente per l'anno scolastico 2019/2020, il consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'esame di Stato dei candidati INTERNI ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020.

## LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

La didattica, come pratica educativa che coinvolge gli studenti nel lavorare intorno a un compito condiviso che abbia una sua rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica sia al di fuori di essa, richiede un adeguamento di scelte metodologiche, nelle quali il contesto laboratoriale assume un valore sempre più significativo. Le azioni didattiche stimolano e mettono in moto significativamente conoscenze e abilità atte ad arricchire le attitudini personali e professionali degli studenti. Una pratica che consenta di apprendere in modo *attivo, coinvolgente, significativo ed efficace*.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di

laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Sono stati ricevuti gli esercizi e i compiti assegnati ed inviate le correzioni attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita. La spiegazione degli argomenti si è avvalsa inoltre di audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe VAa/Fen è una classe articolata: 7 alunni seguono l'indirizzo di Accoglienza Turistica e 14 Enogastronomia.

Alcune discipline sono pertanto comuni, altre di indirizzo per la singola componente.

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Continuità didattica</u></b>
Religione	MARCO DELLA MALVA	No (5° anno)
Italiano	OLIVIERI MARINA	Sì
Storia	OLIVIERI MARINA	Sì
Inglese	ISABELLA BESIO	Sì
2° Lingua Spagnolo	SILVIA BRIANZA	No (5° anno)
Matematica	MASSIMO CANINO	No (5° anno)
Scienze motorie	MASSIMILIANO CAPITANIO	Sì
<b><u>ENOGASTRONOMIA</u></b>		
Diritto e Tecnica Amministrativa	LUIGI CARCAGNI'	No (4° e 5° anno)
Alimentazione	ANNALISA DI CATALDO	Sì
Laboratorio di Enogastronomia	STEFANO ISELLA	Sì
Laboratorio di Sala e Vendita	ANTONIO GAGLIARDI	Sì
<b><u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b>		
Diritto e Tecnica Amministrativa	MARINA CALVANESE	No (5° anno)
Alimentazione	MARIA CONCETTA BONAVENTURA	Sì
Laboratorio di Accoglienza Turistica	AURORA CANDELA	No (5° anno)
Tecniche di comunicazione	LUCIA MAZITTELLI	Sì

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE****CLASSE VAAT**

1. ANDERSON ESTEFANY OTILIA
2. BONOMO GIULIA
3. DE TOMMASO DANIELA
4. DREKA ALESSANDRO
5. MOHAMMED REHMAN
6. PARISI ANDREA
7. SANDOVAL CKAYLE JENEILL

**CLASSE VFEN**

1. BENTIVOGLIO GIORGIA
2. BERETTA PIETRO FRANCESCO
3. BIANCHI MICHELE
4. BOCEDA CHRISTIAN
5. COGLIATI ANDREA
6. CURCIO MARZIA
7. DRAGONI MARCO
8. GENCHI ELISABETTA
9. LEONOR MART KENNETH
10. RISPOLI MARIA
11. ROMANJUK KEVIN
12. ROSCIO RICCARDO
13. SCOPPETTONE FEDERICO
14. ZIGRINO CLAUDIO

**Alunni BES**

Il Consiglio di Classe VFEN, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n. 6 PDP coperti dalla privacy, che saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria. Non sono invece presenti alunni BES nella classe VAAT.

**SITUAZIONE IN INGRESSO** (riferimento ad Allegato A – OM Esami Stato 2^Ciclo del 16/05/2020)

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

<i>Studenti</i>	<i>Credito classe terza</i>	<i>Credito classe terza rivalutato</i>	<i>Credito classe quarta</i>	<i>Credito classe quarta rivalutato</i>	<i>TOTALE CREDITO ingresso</i>
ANDERSON ESTEFANY OTILIA	9	14	11	17	31
BONOMO GIULIA	9	14	10	15	29
DE TOMMASO DANIELA	9	14	9	14	28
DREKA ALESSANDRO	9	14	10	15	29
MOHAMMED REHMAN	11	17	11	17	34
PARISI ANDREA	11	17	11	17	34
SANDOVAL CKAYLE JENEILL	11	17	11	17	34

**ENOGASTRONOMIA**

<i>Studenti</i>	<i>Credito classe terza</i>	<i>Credito classe terza rivalutato</i>	<i>Credito classe quarta</i>	<i>Credito classe quarta rivalutato</i>	<b>TOTALE CREDITO ingresso</b>
BENTIVOGLIO GIORGIA	10	15	10	15	30
BERETTA PIETRO FRANCESCO	8	12	9	14	26
BIANCHI MICHELE	11	17	12	18	35
BOCEDA CHRISTIAN	8	12	9	14	26
COGLIATI ANDREA	10	15	10	15	30
CURCIO MARZIA	8	12	9	14	26
DRAGONI MARCO	9	14	10	15	29
GENCHI ELISABETTA	9	14	10	15	29
LEONOR MART KENNETH	9	14	9	14	28
RISPOLI MARIA	9	14	10	15	29
ROMANJUK KEVIN	9	14	10	15	29
ROSCIO RICCARDO	8	12	9	14	26
SCOPPETTONE FEDERICO	10	15	10	15	30
ZIGRINO CLAUDIO	9	14	10	15	29

### **DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª**

Nell'anno scolastico 2018/19 alla classe 4° A Accoglienza turistica erano iscritti 11 alunni, un'alunna si è trasferita ad altra scuola al termine dell'anno scolastico, 4 alunni hanno riportato la sospensione del giudizio e, come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze. Allo scrutinio differito 3 alunni non sono stati ammessi alla classe successiva.

Alla classe 4ª F enogastronomia erano iscritti 11 alunni; 5 alunni hanno riportato la sospensione del giudizio e, come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze. Allo scrutinio differito 1 alunno non è stato ammesso alla classe successiva.

Per le discipline di "diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" e di "matematica" la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

Nella classe 5ª F Enogastronomia sono stati inseriti 4 alunni ripetenti.

### **STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª**

#### **Attività di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre (classe 5ª)**

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre modalità alternative:

1. corsi di recupero della durata di sei ore per materia;
2. recupero in itinere;
3. studio individuale.

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e/o orali) per accertare l'avvenuto recupero. Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre anche in DaD; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato.

## A.1 COMPETENZE EDUCATIVE

Per quanto riguarda l'attribuzione del voto di condotta, il consiglio di classe ha valutato i livelli degli indicatori relativi agli obiettivi qui di seguito riportati (come da approvazione Collegio Docenti del 24 settembre 2014):

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetta <b>costantemente</b> gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio.</li> <li>Ha <b>SEMPRE</b> un atteggiamento e un linguaggio consoni all'ambiente scolastico.</li> </ul>	<b>10</b>
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizza in <b>MODO RESPONSABILE</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conosce e rispetta <b>SEMPRE</b> i regolamenti, ne <b>FAVORISCE</b> la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare (con particolare riguardo alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni).</li> <li><b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frequenta con <b>ASSIDUITÀ'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li><b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione).</li> <li><b>E' sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate.</li> </ul>	
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' attento/a e collabora in <b>MODO PROPOSITIVO</b> durante le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetta autonomamente gli impegni assunti e svolge sempre i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ascolta e Interviene in <b>MODO APPROPRIATO e ATTIVO</b> durante le lezioni per chiedere ulteriori spiegazioni o approfondimenti</li> <li>E' attento alle proposte di approfondimento e di arricchimento culturale</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprime e sostiene in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire <b>esercitando empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b></li> </ul>	
COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio</li> <li>Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	9
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizza in <b>MODO APPROPRIATO</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conosce e rispetta i regolamenti; osserva le disposizioni relative alle norme della sicurezza, al divieto di fumo, di utilizzo cellulari e apparecchiature idonee alla registrazione di immagini e suoni</li> <li><b>ASSENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frequenta con <b>REGOLARITÀ'</b> le lezioni e rispetta gli orari</li> <li><b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate Posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li><b>E' presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> </ul>	9
	Riconoscimento del valore	Partecipazione al dialogo educativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' attento/a e <b>SEGUE CON INTERESSE</b> le attività didattiche</li> </ul>	

	dell'attività didattica e formativa	Impegno nello studio e rispetto delle consegne	(lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) ● Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	● Interviene in <b>MODO PERTINENTE</b> durante le lezioni.	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	● Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando <b>un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress</b>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>GENERALMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti; <b>non ha sempre</b> un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità per chi si trova in difficoltà e, se sollecitato, si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio</li> <li>● Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico</li> </ul>	8
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza in <b>MODO NON SEMPRE IDONEO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CONOSCE</b> i regolamenti e li rispetti quasi sempre</li> <li>● <b>PRESENZA DI UNO O PIÙ' RICHIAMI VERBALI DOCUMENTATI</b></li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta <b>NON SEMPRE IN MODO REGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>● <b>NON SEMPRE RISPETTA IL REGOLAMENTO DI ISTITUTO</b> circa le <b>entrate posticipate e le uscite anticipate</b> e le modalità di richiesta di giustificazione</li> <li>● <b>Non è sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>● <b>Non rispetta sempre le consegne</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)</li> </ul>	8

	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Non segue sempre con interesse</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● Rispetta gli impegni assunti e svolge i compiti assegnati.</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Durante l'attività didattica <b>INTERVIENE SE SOLLECITATO</b></li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Non sempre sostiene</b> e motiva il proprio ragionamento e il proprio agire, con <b>adeguato autocontrollo</b>.</li> </ul>	

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>RARAMENTE</b> rispetta gli altri e i loro diritti e ha un atteggiamento di collaborazione e di disponibilità;</li> <li>● Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO NON SEMPRE ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico.</li> </ul>	7
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza in <b>MODO INADEGUATO</b> i materiali e le strutture della scuola</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CONOSCE</b> ma non sempre rispetta i regolamenti</li> <li>● <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti senza sospensioni o con sospensioni di un max di 3 giorni)</li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>● <b>RISPETTA SALTUARIAMENTE IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione)</li> <li>● Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti)</li> </ul>
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo  Impegno nello studio e rispetto delle consegne	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica</li> <li>● Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati</li> </ul>
<b>Comunicare</b>	Sviluppo delle capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica</li> </ul>
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire</li> <li>● <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui</li> </ul>

COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA	OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI L'alunno/a	VOTO
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di sé stessi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● E' <b>SCORRETTO</b> nelle relazioni tra pari e nelle relazioni con l'adulto;</li> <li>● Ha <b>ATTEGGIAMENTO E LINGUAGGIO NON ACCETTABILI</b> nel contesto scolastico.</li> </ul>	
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizza <b>CON TRASCURATEZZA</b> i materiali e le strutture della scuola, a volte danneggiandoli.</li> </ul>	
		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>NON RISPETTA</b> i regolamenti</li> <li>● <b>NON OSSERVA le disposizioni della sicurezza.</b></li> <li>● <b>PRESENZA DI SEGNALAZIONI DISCIPLINARI</b> (uno o più richiami scritti e/o con sospensioni fino a 14 giorni).</li> </ul>	
<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione di un ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del	Frequenza e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frequenta <b>IN MODO IRREGOLARE</b> le lezioni (assenze, ritardi e uscite numerosi)</li> <li>● <b>NON RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate,</li> </ul>	

	progetto educativo		<p>le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Effettua <b>assenze strategiche</b> in occasione di verifiche concordate</li> <li>● <b>Rispetta le consegne solo se sollecitato</b> (firme avvisi, rispetto scadenze di consegna documenti).</li> </ul>	6
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	<p>Partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Impegno nello studio e rispetto delle consegne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Dimostra solo in alcune occasioni/ambiti interesse</b> per le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza)</li> <li>● <b>Crea disturbo</b> durante l'attività didattica</li> <li>● Frequentemente non rispetta le scadenze e i compiti assegnati</li> </ul>	
<b>Comunicare</b>	Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>NON INTERVIENE</b> in modo propositivo durante l'attività didattica</li> </ul>	
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Spesso non esprime e non sostiene le proprie ragioni né le motivazioni del proprio agire</li> <li>● <b>DIMOSTRA scarsa capacità</b> di immedesimarsi negli altri e nei problemi circostanti e di capire il punto di vista altrui</li> </ul>	

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DAL GRUPPO CLASSE:**

COMPETENZE EDUCATIVE/SOCIALI	OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLO medio raggiunto
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	Acquisizione della coscienza civica e della consapevolezza dei valori di cittadinanza	Rispetto delle persone e di se stessi	Rispetta gli altri e i loro diritti ed ha un atteggiamento di <b>collaborazione</b> e di <b>disponibilità</b> per chi si trova in difficoltà e spesso si adopera per la soluzione di situazioni conflittuali e di svantaggio. Ha <b>UN ATTEGGIAMENTO E UN LINGUAGGIO ADEGUATI</b> all'ambiente scolastico.
	Consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica	Uso delle strutture della scuola	Utilizza in <b>MODO APPROPRIATO</b> i materiali e le strutture della scuola, riconosciuti come patrimonio collettivo da rispettare, contribuendo alla tutela del bene comune.

		Rispetto dei regolamenti dettati dall'organizzazione scolastica	Conosce e rispetta <b>SEMPRE</b> i regolamenti, ne <b>FAVORISCE</b> la circolazione in termini di conoscenza, aiuta i compagni a farli rispettare.
--	--	---	--

<b>Collaborare e partecipare</b>	Acquisizione del ruolo attivo e consapevole nella realizzazione del progetto educativo	Frequenza e puntualità	Frequenta con <b>ASSIDUITÀ'</b> le lezioni e rispetta gli orari <b>RISPETTA IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO</b> (le entrate posticipate, le uscite anticipate e le modalità di richiesta di giustificazione). <b>E' sempre presente alle lezioni</b> in occasione di verifiche concordate. <b>E' sempre presente alle lezioni</b> online concordate.
	Riconoscimento del valore dell'attività didattica e formativa	Partecipazione al dialogo educativo Impegno nello studio e rispetto delle consegne	E' generalmente attento e <b>SEGUE CON INTERESSE</b> le attività didattiche (lezioni in classe, visite di istruzione, alternanza) anche in DAD. Rispetta gli impegni assunti e con regolarità svolge i compiti assegnati.
<b>Comunicare</b>	Sviluppo della capacità di dialogo e della comunicazione positiva	Interventi durante l'attività didattica	Interviene in <b>MODO PERTINENTE</b> durante le lezioni.
		Capacità di esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero	Sostiene e motiva il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire dimostrando <b>un buon livello di empatia, gestione delle emozioni e dello stress.</b>

## A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza sono quelle competenze minime che permettono alla persona di inserirsi positivamente nel contesto sociale e lavorativo, quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale. Esse prevedono un insieme di abilità che, in ambito personale e professionale, consentono di affrontare le situazioni e i cambiamenti della vita quotidiana.

Rientrano nelle finalità del Consiglio di Classe il perseguimento del successo formativo diffuso, l'offerta di pari opportunità, nello sviluppo e nel consolidamento delle competenze di profilo comune e professionale e di quelle di cittadinanza.

Esse si prefiggono l'obiettivo di garantire ai giovani studenti una formazione che trasformi la molteplicità di saperi in un sapere unitario, ricco di motivazioni, orientato allo sviluppo del pensiero critico, libero e creativo, al rigore, alla collaborazione, alla partecipazione, all'agire in modo autonomo e responsabile. Una formazione che sostiene la cultura del lavoro nella sua accezione più ampia: operazioni, procedure, simboli, linguaggi, ma anche identità e senso di appartenenza a una comunità professionale che rifletta una visione etica della realtà e che risponda a esigenze non solo individuali ma collettive. Ne consegue l'intento di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei "servizi", che è anche alla base del successo delle imprese della filiera turistico - ristorativa italiana, basata sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali. Le competenze chiave di cittadinanza sono perseguite sia attraverso specifici progetti sia mediante contributi delle singole discipline.

### PROGETTI REALIZZATI DALL'ISTITUTO

Il nostro istituto propone diversi progetti nell'ambito della cittadinanza attiva e inclusività, illustrati nel PTOF alle pagine 43 e 44.

### PROGETTI A CUI LA CLASSE HA ADERITO

La classe ha aderito al **Progetto sportivo** di avviamento alla pratica sportiva e all'attività motoria in ambiente naturale e ha inoltre partecipato il 18 febbraio alla presentazione da parte di **OR.ME ORTICA MEMORIA** del murale I PERSEGUITATI nell'aula magna dell'istituto Molinari e avrebbe dovuto proseguire nel progetto di realizzazione ma le attività didattiche in presenza sono state sospese alla fine del mese.

Il 28 maggio la classe ha assistito all'evento organizzato dalla fondazione Corriere della Sera e Amici di Scuola **La Costituzione spiegata ai ragazzi** con Gherardo Colombo, Luigi Ferrarella e Piergaetano Marchetti.

### ATTIVITÀ SVOLTE DA SINGOLI STUDENTI

Bianchi, Bonomo	Educatore tra Pari
First certificate: Parisi e Sandoval PET: Mohamed	Certificazioni linguistiche
Cogliati	Laboratorio teatrale
Intera classe	Progetto sportivo di avviamento alla pratica sportiva e all'attività motoria in ambiente naturale

## CONTRIBUTI DISCIPLINARI

Le competenze chiave di cittadinanza per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l'apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l'operatività propria delle discipline che, nell'attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all'interno del consiglio di classe.

DISCIPLINE COMUNI	ATTIVITÀ'/PROGETTI/TEMATICHE
ITALIANO	Le attività svolte durante le lezioni di italiano hanno sistematicamente perseguito il conseguimento delle competenze di cittadinanza oltre che quelle specifiche disciplinari. Si cita ad esempio una delle prime letture di quest'anno scolastico <i>Rosso Malpelo</i> di G. Verga; inquadrando la novella nel contesto storico dell'Ottocento italiano si è ovviamente parlato del lavoro e dello sfruttamento minorile. Altro esempio è costituito invece dall'ultimo documento letto, anche se in stralci, il discorso di Montale del 12 dicembre 1975 in occasione del premio Nobel <i>E' ancora possibile la poesia?</i> e la discussione sulla nostra società che ne è seguita e sul valore della letteratura nella formazione di un cittadino adulto e responsabile
STORIA	Anche per questa disciplina, sembra quasi superfluo segnalare che quest'anno il percorso di studio sul Novecento, il secolo dei diritti come è stato definito da alcuni storici, si basa sulla progressiva affermazione e conquista dei diritti che costituiscono il concetto stesso di cittadinanza. A titolo esemplificativo si riportano alcuni argomenti salienti, l'assemblea costituente e la Costituzione Italiana, l'O.N.U. e la nascita dell'U.E. Durante le lezioni si è dato inoltre spazio alla <b>Giornata delle vittime innocenti della mafia</b> e gli alunni hanno partecipato alla presentazione del murale dei perseguitati, realizzato da OR.ME.
LINGUA INGLESE	Sviluppare un atteggiamento positivo e di apertura verso la cultura, l'arte, le tradizioni di un paese diverso dal proprio, superando gli stereotipi.
LINGUA SPAGNOLA (5AAT)	Sviluppare un atteggiamento positivo e di apertura verso la cultura, l'arte, le tradizioni di un paese diverso dal proprio, superando gli stereotipi.
LINGUA SPAGNOLA (5FEN)	Sviluppare un atteggiamento positivo e di apertura verso la cultura e le tradizioni di un paese diverso dal proprio, superando gli stereotipi. <i>El menú equilibrado</i> <i>La higiene en la cocina</i>
MATEMATICA	Utilizzo delle capacità logiche sviluppate, mediante l'applicazione del pensiero matematico e razionale, per la risoluzione di problemi in situazioni di vita quotidiana.

<b>DISCIPLINE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA</b>	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Contestualizzazione delle conoscenze al fine di creare reali competenze di analisi del contesto economico in termini di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sicurezza del lavoro, nuove linee guida INAIL per contrastare la diffusione del Covid19</li> <li>- diritto alla privacy e Il regolamento generale per la protezione dei dati personali n. 2016/679 (GDPR)</li> <li>- Codice del consumo</li> <li>- rapporto verità/informazione anche attraverso la visione dei film “I cento passi” e “Felicia Impastato”</li> </ul>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Sviluppare consapevolezza e atteggiamento positivo rispetto alle tematiche della sicurezza alimentare e del lavoro. Sicurezza igienica Libro Bianco sulla sicurezza alimentare e pacchetto igiene, Art. 32 della Costituzione e piramide alimentare transculturale, Art 38 della Costituzione e asma dei panettieri; Dieta Sostenibile.
<b>DISCIPLINE INDIRIZZO ACCOGLIENZA</b>	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Sicurezza e Salute sul lavoro: le norme
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Diritto alla salute, prevenzione attraverso scelte consapevoli dei comportamenti alimentari e di stili di vita; benessere nei luoghi di lavoro.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Il marketing etico
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	L’Unesco l’agenda 2030 e il turismo - The Heart Day

### COMPETENZE PERSEGUITE E LIVELLI RAGGIUNTI

#### Competenza n. 1: **IMPARARE AD IMPARARE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa organizzare il proprio apprendimento, in funzione dei vincoli oggettivi, delle consegne, dei tempi, delle proprie strategie e delle risorse.	Osservare e cercare con attenzione aspetti rilevanti, distinguendoli dai dettagli in merito a situazioni o oggetti specifici	L’allievo rileva dati e compie osservazioni pertinenti, pone domande valide
	Riflettere sui propri comportamenti, valutando il proprio operato nei processi di acquisizione della conoscenza	L’allievo valuta le proprie azioni e attitudini, riconosce il valore formativo dell’errore, riflette sulle proprie esperienze, ma non è sempre in grado di modificare il proprio metodo di lavoro
	Avere iniziativa di studio autonomo	L’allievo organizza il lavoro, talvolta guidato, e compie tentativi sporadici di acquisire informazioni
	Utilizzare le attrezzature per l’apprendimento	L’allievo utilizza correttamente e accuratamente attrezzature e dispositivi per svolgere il compito assegnato

Competenza n. 2 **COMUNICARE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (relativi ai medi livelli raggiunti)
Lo studente comprende messaggi di tipologie e complessità differenti, nelle varie forme comunicative, e utilizza efficacemente i diversi linguaggi	Interpretare, comprendere il significato di un messaggio, individuare i significati anche impliciti	L'allievo interpreta il messaggio e ne comprende quasi sempre il significato
	Costruire un discorso pertinente, coerente e coeso	L'allievo costruisce un testo pertinente, sostanzialmente coerente e coeso
	Usare una terminologia appropriata	L'allievo usa quasi sempre i termini specifici in tutte le occasioni
	Usare la comunicazione non verbale in base al contesto	L'allievo utilizza quasi sempre la comunicazione non verbale, adeguandola al contesto

Competenza n. 3 **COLLABORARE E PARTECIPARE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente sa interagire positivamente con gli altri	Partecipare e condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune
	Saper discutere	L'allievo partecipa al dibattito
	Rispettare e prendere in considerazione i diversi punti di vista	L'allievo accetta opinioni, interessi e punti di vista altrui
	Saper affrontare nuove situazioni, contesti diversi e problemi non previsti	L'allievo sa affrontare nuove situazioni solo quando non si discostano troppo da quelle già conosciute

Competenza n. 4 **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente, consapevole dei propri diritti e doveri, ha acquisito una coscienza civica e agisce di conseguenza	Rispettare le persone	L'allievo rispetta gli altri e collabora autonomamente e attivamente
	Rispettare le strutture	L'allievo utilizza sempre le strutture in modo responsabile
	Rispettare le regole	L'allievo conosce i regolamenti scolastici e ne favorisce il rispetto

Competenza n. 5 **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente possiede gli strumenti che gli permettono di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro tempo	Elaborare idee o proposte, basate su fatti conosciuti e dati reali	L'allievo elabora nuove idee
	Generare nuove ipotesi	L'allievo elabora ipotesi semplici
Lo studente ha consapevolezza della complessità	Acquisire consapevolezza che il mondo in cui viviamo è complesso e le relazioni non sempre sono semplici	L'allievo riconosce sistemi semplici, qualche volta anche quelli complessi, contestualizzandoli in una realtà più ampia

Competenza n. 6 **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente acquisisce e interpreta criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti e opinioni	Riconoscere ragionamenti errati, valutare l'attendibilità delle fonti	L'allievo riconosce dati e ragionamenti erronei ma non sempre sa dettagliare l'osservazione
Essere consapevoli dei limiti di ogni visione personale	Avere consapevolezza dei propri pregiudizi e dei valori	L'allievo ha consapevolezza dei propri pregiudizi, ricerca quasi sempre una correttezza di giudizio riconoscendo i valori fondanti delle azioni e delle scelte proprie e altrui

Competenza n. 7 **RISOLVERE I PROBLEMI**

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRITTORI (relativi ai livelli medi raggiunti)
L'allievo affronta situazioni problematiche e contribuisce a risolverle	Valutare la fattibilità, individuare le variabili e i limiti possibili	L'allievo, se guidato, considera le variabili esistenti e gli elementi di incertezza e giunge a soluzioni
	Utilizzare le risorse e gli strumenti per la risoluzione del problema	L'allievo utilizza adeguatamente le risorse

Competenza n. 8 **PROGETTARE**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b> (relativi ai livelli medi raggiunti)
Lo studente è capace di utilizzare le conoscenze apprese per fissare obiettivi raggiungibili, misurabili e significativi	Prevedere gli esiti di situazioni e azioni	L'allievo prevede obiettivi significativi e realistici
	Programmare le risorse, le azioni e i tempi per realizzare il progetto	L'allievo programma tutte le fasi del progetto
	Difendere e avvalorare il proprio progetto	L'allievo presenta il proprio progetto

**A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO) a.s. 2017/2018 – a.s. 2018/2019– a.s. 2019/2020**

***Finalità***

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino e mettano a confronto sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Potenziare l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e formative, il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti nei processi formativi;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

***Modalità di effettuazione e valutazione***

L'alternanza scuola-lavoro si è svolta in tre anni scolastici diversi (2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020).

Le aziende selezionate sono state aziende alberghiere e ristorative, bar e pasticcerie situate a Milano, zone limitrofe e, in alcuni casi, fuori regione.

La durata è stata di 4 settimane in corso d'anno per le classi III e IV e di 3 settimane per la V, per un totale complessivo di 440 ore.

In fase di realizzazione, i docenti tutor hanno effettuato un'attività di monitoraggio degli studenti e delle aziende, per una valutazione dello sviluppo del progetto.

In fase conclusiva la valutazione delle competenze acquisite si è basata sulla scheda di valutazione redatta dal tutor aziendale e sull'analisi della relazione svolta dall'alunno al rientro in aula.

**ACCOGLIENZA TURISTICA: Percorso Triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE	PERCEZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA VALIDITÀ DEL PROGETTO DA PARTE DELLO STUDENTE
<p>La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni)</p> <p>Progetti:</p> <p><i>A.s.2019/2020 Sperimentiamo il mondo del lavoro.</i></p> <p><i>A.s.2018/2019 Sperimentiamo il mondo del lavoro</i></p> <p><i>A.s.2017/2018 Scuola e lavoro sempre più vicini all'accoglienza</i></p>	<p>I soggetti coinvolti sono stati gli hotel e società organizzatrice di eventi:</p> <p>Hotel Crowne Plaza Hotel Four Season Hotel Lloyd Hotel Regency Grand Hotel et de Milan Hotel Michelangelo Hotel Madison Hotel Canova Hotel Excelsior Galia Hotel Pierre Rdf Communication Italian way</p>	<p>Affiancamento nella realizzazione delle attività alberghiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accoglienza e registrazione ospiti</li> <li>- Gestione della clientela</li> <li>- Lavori di back office</li> </ul> <p>Redazione del diario delle attività sulla piattaforma scuola e territorio e della relazione finale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni</li> <li>- Conoscere e fare esperienza delle tecniche di accoglienza e gestione di un cliente</li> <li>- Sapere documentare il proprio lavoro. Riferire fatti, descrivere situazioni</li> <li>- Progettare e proporre in autonomia un'attività nelle diverse strutture ospitanti</li> <li>- capacità di adeguarsi alle regole e ai ruoli di uno specifico contesto, assumendo atteggiamenti corretti.</li> <li>- capacità di comunicare efficacemente,</li> <li>- capacità di lavorare in gruppo,</li> <li>- capacità di assumere responsabilità</li> <li>- capacità di ritornare sugli aspetti teorici partendo dall'esperienza pratica</li> </ul>	<p>Attraverso il questionario compilato sulla piattaforma scuola e territorio del registro Classe Viva</p>

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola hanno svolto le seguenti iniziative:

**A.s. 2018/2019**

*Fiera Smau Milano City*

*Fruttamami 2019*

*Alimenta l'amore per la vita*

*Convegno la salute nel piatto*

**A.s 2017/2018**

*Job day Ciceroni del Touring*

**Tabella riepilogativa delle aziende che hanno accolto gli studenti di ACCOGLIENZA TURISTICA**

Alunno	3° anno	4° anno	5° anno
Anderson Estefany Otilia	Italianway De Cristoforis	Hotel Canova	Hotel Madison
Bonomo Giulia	Hotel regency	RDF Communication SRLS	Hotel Lloyd
De Tommaso	Hotel Michelangelo	Grand Hotel et de Milan	Grand Hotel et de Milan
Dreka Alessandro	Hotel Four Season	Hotel Four Season	Italian way Piazza Duca d'Aosta
Mohammed Rehman	Hotel Pierre Milano	Excelsior Hotel Galia	Excelsior Hotel Galia
Parisi Andrea	Hotel Mythos	Hotel Crowne Milano City	Hotel Four Season
Sandoval Ckayle Jeneill	Hotel Canova	Hotel Pierre Milan	Italian Way Goldoni

**ENOGASTRONOMIA: Percorso Triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento****Competenze valutate**

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza. Tutor dell'alternanza scuola: Prof. Stefano ISELLA

I compiti di realtà oggetto di valutazione sono stati i seguenti:

- Portare a termine i compiti assegnati e rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti
- Organizzare autonomamente il proprio lavoro e attivare spirito d'iniziativa verso nuove situazioni
- Lavorare comunicando e interagendo con gli altri anche in lingua straniera
- Comprendere e rispettare regole e ruoli in ambito lavorativo

Per dettagli si fa riferimento alle schede di valutazione alternanza di ogni singolo alunno.

Si allegano a questo documento di classe le schede di sintesi di valutazione delle aziende e degli allievi per i tre anni scolastici scheda di valutazione del singolo alunno.

**Tabella riepilogativa delle aziende che hanno accolto gli studenti di ENOGASTRONOMIA**

STUDENTI	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
BENTIVOGLIO GIORGIA	Pasticceria Ungaro	La castello snc	Pasticceria Caminadella
BERETTA PIETRO FRANCESCO	Ristorante Martini	Grand Hotel Visconti	Ristorante Trussardi
BIANCHI MICHELE	Ristorante Martini	Emarr Hotel resort	Ristorante da Giacomo
BOCEDA CHRISTIAN	Cà Turati	Ristorante Beergarden	Ristorante Al Cantinone
COGLIATI ANDREA	Osteria con vista	Birrificio di Lambrate	Angus and more
CURCIO MARZIA	Pasticceria Grassi	Martesana Milano srl	Pasticceria Cortinovis
DRAGONI MARCO	In Coldana Lodi	Pasticceria La Lombarda	Pasticceria La Lombarda
GENCHI ELISABETTA	Pasticceria Gervasoni	La Castello snc	Grand Hotel et de Milan
LEONOR MART KENNETH	Osteria con vista	Ristorante Trussardi	Four Season Hotel
RISPOLI MARIA	Ristorante Zaza Ramen	Dry Milano	Ristorante Melara
ROMANJUK KEVIN	Ristorante Joia	Maio Restaurant	Angus and more
ROSCIO RICCARDO	Ristorante Due Spade	Ristorante Due Spade	Ristorante Da Giacomo Arengario
SCOPPETTONE FEDERICO	Birrificio di Lambrate	Cà Turati	Grand Hotel Visconti
ZIGRINO CLAUDIO	Ristorante Al Cantinone	Ristorante Sette Cucina Urbana	Grand Hotel et de Milan

#### A.4 Percorsi pluridisciplinari

##### ● Percorsi/tematiche pluridisciplinari

#### ACCOGLIENZA TURISTICA

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Diritti dei cittadini e conquiste sociali</u>	Lavori di gruppo Visione filmati Spettacolo teatrale	Italiano Storia Inglese Accoglienza

##### Contributi disciplinari specifici:

Italiano: lettura e analisi di *La patente* di L. Pirandello

Storia: la vittoria della democrazia; l'istruzione in Italia

Inglese: Nelson Mandela

Accoglienza Turistica: il turismo per tutti, il turismo accessibile, il turista con esigenze speciali

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Itinerari turistici</u>	Lezione partecipata Problem solving	Italiano Storia Accoglienza turistica DTA Inglese

##### Contributi disciplinari specifici:

Italiano: Trieste vista da Italo Svevo

Storia: le trincee italiane nella prima guerra mondiale

Accoglienza Turistica: differenza itinerario sintetico e analitico, I sentieri della Grande Guerra, itinerari Trieste, Itinerari turistici in Spagna

DTA: l'itinerario: tipologie e terminologia tecnica - il target - il calcolo del prezzo di vendita - le strategie di comunicazione da utilizzare per la promozione

Inglese: itinerari nelle città di Trieste e Parma

Spagnolo: itinerarios turísticos por algunas ciudades españolas

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Turismo responsabile e sostenibile</u>	Lezione partecipata Problem solving	Accoglienza turistica DTA Inglese Spagnolo Tecniche della comunicazione e della relazione

Contributi disciplinari specifici:

Accoglienza turistica: turismo responsabile, sostenibile, ecosostenibile, UNESCO, FAI agenda 2030, itinerari sostenibili in Lombardia

DTA: il marketing turistico – il marketing integrato/territoriale – il turismo sostenibile – il turismo responsabile

Inglese: presentation of the murals in the area of Ortica, Environmental, social and cultural impacts of tourism, sustainable tourism and eco-tourism, UNESCO heritage sites, sustainable itineraries in Lombardy

Spagnolo: el camino de Santiago, turismo rural

Tecniche della comunicazione: il marketing etico

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il lavoro</u>	Lezione partecipata Webinar	Storia Accoglienza turistica DTA Inglese Spagnolo Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: lettura e analisi di *Rosso Malpelo* di G. Verga

Storia: scioperi, sindacati e corporativismo in Italia

Accoglienza turistica: le professioni turistiche, (la guida turistica, il PCO professional Congress Organizer ecc.) la sicurezza al front office

DTA: Il lavoro sotto l'aspetto giuridico ed economico - la normativa sulla sicurezza e salute sul luogo di lavoro

Inglese: My CV, job interview

Spagnolo: las profesiones del turismo y la hostelería; la figura profesional del guía

Alimentazione: prevenzione malattie e infortuni; benessere nei luoghi di lavoro.

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>La valorizzazione del territorio</u>	Lezione partecipata Problem solving Uscite didattiche	Italiano Storia Accoglienza turistica DTA Spagnolo Tecniche della comunicazione e della relazione

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: *I limoni* di E. Montale

Storia: i Murales di OR.ME

Accoglienza turistica: il territorio, marketing turistico e marketing territoriale, le tipologie di turismo (enogastronomico, sostenibile, responsabile, business, leisure); i diversi target di clientela, i fattori di attrazione di una destinazione turistica

DTA: il marketing turistico – il marketing integrato/territoriale – il turismo sostenibile – il turismo responsabile – l'Analisi SWOT di un territorio – i fattori di attrazione di una destinazione turistica – il piano di marketing territoriale.

Spagnolo: las diferentes tipologías de turismo en España

Tecniche della comunicazione: il marketing per il turismo

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Il turismo enogastronomico</u>	Lezione partecipata Problem solving	Accoglienza turistica DTA Spagnolo Alimentazione

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: L. Sepulveda, *L'uomo che cercava l'orizzonte*

Accoglienza turistica: turismo enogastronomico in Spagna, itinerari enogastronomici e pacchetti alberghieri

DTA: Il marketing turistico – marketing integrato/territoriale – Analisi SWOT di un territorio – fattori di attrazione di una destinazione turistica – il marketing plan territoriale.

Spagnolo: el turismo gastronómico en España; platos típicos españoles

Alimentazione: legame tra piatti tipici e territorio; apporto nutrizionale dei principali piatti tipici.

TEMATICHE	Tipo attività	Discipline coinvolte
<u>Il marketing</u>	Lezione partecipata Problem solving	Accoglienza turistica DTA Matematica

Contributi disciplinari specifici:

Accoglienza turistica: il marketing turistico, marketing territoriale, il marketing in hotel, il web marketing e il marketing esperienziale, marketing plan di un hotel

DTA: il marketing: aspetti generali - il marketing strategico - il marketing operativo - il web marketing - il marketing plan

Matematica: Lettura del grafico di una funzione o studio di una funzione data, che rappresenti una situazione reale, interpretando i dati mediante i metodi propri della disciplina per valutare adeguatamente le informazioni richieste.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Il turismo accessibile</b>	Lezione partecipata	<b>Accoglienza turistica</b> <b>Alimentazione</b>

Contributi disciplinari specifici:

Accoglienza turistica: il turismo per tutti, il turismo accessibile e il turista con le esigenze speciali

Alimentazione: dieta per intolleranze e allergie; dieta vegetariana e vegana; dieta del diabetico, dell'anziano e dieta delle persone con problemi di sovrappeso e obesità.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Il pacchetto turistico</b>	Lezione partecipata Problem solving	<b>Accoglienza turistica</b> <b>Spagnolo</b> <b>DTA</b>

Contributi disciplinari specifici:

Accoglienza turistica: il prodotto turistico, i pacchetti turistici e la normativa sui pacchetti - danno da vacanza rovinata, calcolo del costo del pacchetto con mark-up, la politica dei prezzi

DTA: Il marketing turistico – il prodotto turistico – i rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto – il calcolo del prezzo – la politica dei prezzi

Spagnolo: las agencias de viajes; productos y servicios turísticos; la figura profesional del guía

Matematica: Lettura del grafico di una funzione o studio di una funzione data, che rappresenta una situazione reale, interpretando i dati mediante i metodi propri della disciplina per valutare adeguatamente le informazioni richieste.

<b>TEMATICHE</b>	<b>Tipo attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Salute e benessere</b>	Lezione partecipata	<b>Italiano</b> <b>Accoglienza turistica</b> <b>Alimentazione</b>

Contributi disciplinari specifici:

Italiano: *L'ultima sigaretta* da "La coscienza di Zeno" di Italo Svevo

Accoglienza turistica: Turismo e benessere, Pacchetti alberghieri benessere

Alimentazione : alimentazione equilibrata , dieta mediterranea e mantenimento dello stato di salute.

## ENOGASTRONOMIA

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<b>Diritti dei cittadini e conquiste sociali</b>	Lezione partecipata Lettura e analisi documenti Lavori di gruppo Visione filmati	<b>Italiano</b> <b>Storia</b> <b>Inglese</b> <b>Alimentazione</b>

### Contributi disciplinari specifici:

Italiano: lettura e analisi di *La patente* di L. Pirandello

Storia: la vittoria della democrazia; l'istruzione in Italia

Inglese: Nelson Mandela - l'evoluzione della lotta contro l'apartheid per il riconoscimento dei diritti civili dei neri in Sud-Africa. Estratti da momenti della sua vita, ascesa politica e prigionia. Parti di suoi discorsi. Piramide alimentare, diete, diete religiose, dieta sostenibile.

Alimentazione: la piramide alimentare transculturale, art.32 della Costituzione: diritto alla salute; le diete in particolari condizioni fisiologiche, patologiche e diete religiose; la gestione delle mense; Dieta sostenibile.

Spagnolo: la dieta sin gluten

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<b><u>Storia della cucina</u></b>	Lettura di testi Analisi di siti di settore	<b>Italiano</b> <b>Storia</b> <b>Alimentazione</b> <b>Inglese</b>

### Contributi disciplinari specifici:

Italiano: Il manifesto della cucina futurista; L. Sepulveda, *L'uomo che cercava l'orizzonte*

Storia: la ricostruzione e il boom economico

Alimentazione: la Dieta Mediterranea, l'evoluzione dei consumi e degli studi nutrizionali

Inglese: the Mediterranean diet - a healthy lifestyle, its main principles and advantages

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<b><u>Il lavoro</u></b>	<b>Lezione partecipata</b> <b>Stesura Europass CV</b> <b>Simulazione colloquio lavoro</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b> <b>Alimentazione</b> <b>Spagnolo</b> <b>Inglese</b>

### Contributi disciplinari specifici:

Italiano: lettura e analisi di *Rosso Malpelo* di G. Verga

Storia: scioperi, sindacati e corporativismo in Italia

Alimentazione: qualità e qualità igienica, HACCP

Inglese: competenze professionali del cuoco, Europass CV, colloquio di lavoro

Spagnolo: la higiene en la cocina

TEMATICHE	Tipo di attività	Discipline coinvolte
<u>Piatti tipici</u>	Lezione partecipata Videoricette Stesura volantino promozionale	Spagnolo Alimentazione Inglese Enogastronomia

Contributi disciplinari specifici:

Alimentazione: qualità, marchi di qualità, alimenti destinati a esigenze particolari

Spagnolo: algunos platos típicos españoles y algunos platos típicos italianos

Inglese: una ricetta a scelta tra quelle della tradizione regionale italiana, ricetta preparata a casa

Enogastronomia: menù regionali, menù tradizionali

#### ● INIZIATIVE COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE

Durante l'anno scolastico si sono svolte le seguenti attività:

a) Uscite didattiche

Visita al Binario 21 in data 22/01/20

b) Interventi di esperti

La classe VAat ha partecipato in data 02/12/19 ad un incontro sulla Prevenzione dei tumori

Incontro con i formatori dell'agenzia per il lavoro GI Group in data 14/01/20

c) Altre attività

Spettacolo teatrale: "Gorla, fermata Gorla" presso il Teatro della cooperativa in data 20/11/19

Spettacolo teatrale in lingua spagnola "Siempre Frida y el día de los muertos" in data 09/12/19

Spettacolo teatrale "Voci e volti della città" prodotto dal nostro laboratorio teatrale in data 16/12/19

Partecipazione il 18 febbraio alla presentazione del murale sui perseguitati del progetto OR.ME

Spettacolo teatrale in lingua inglese "Ubuntu: the life of Nelson Mandela" in data 13/02/20

#### PROGETTO SPORTIVO

Le lezioni di educazione fisica delle classi quinte sono organizzate per moduli in orario extrascolastico. Le attività programmate (canottaggio, vela, scherma, tennis, arrampicata...) offrono agli studenti una formazione motoria e sportiva innovativa e qualificata, attraverso nuove esperienze in ambiente naturale, seguiti da tecnici esperti nelle diverse attività.

**C) PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE****AREA COMUNE****MATERIA: ITALIANO**

DOCENTE

Marina Olivieri

LIBRO DI TESTO in adozione: Roncoroni, Cappellini, Sada- *La mia letteratura* – Mondadori education**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe articolata 5A at / F en è composta da 14 alunni, 10 maschi e 4 femmine, di Enogastronomia e 7 alunni, 3 maschi e 4 femmine, di accoglienza.

Fin dalla terza, si è rivelata disponibile al dialogo educativo, riuscendo a rispondere come gruppo di lavoro alle diverse richieste didattiche. Nell'ultimo anno scolastico l'attenzione è nettamente migliorata e tutti gli alunni hanno partecipato attivamente, soprattutto dopo la chiusura delle scuole e l'inizio della didattica a distanza. La classe si è dimostrata collaborativa, matura e responsabile. L'interesse, in particolare verso la letteratura e verso le domande di senso a cui risponde, è nettamente aumentato e ha indotto i ragazzi a partecipare attivamente e propositivamente alle lezioni.

Un nutrito gruppo di alunni, sia ragazzi che ragazze, si sono distinti per capacità critiche e per interventi originali. Un altro gruppo ha sempre seguito, pur non distinguendosi, e un'altra parte della classe, benché ridotta, ha incontrato difficoltà per la parziale acquisizione delle competenze pregresse o per Disturbi Specifici dell'Apprendimento o per disagi personali.

La maggioranza della classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi programmati, gli altri alunni in modo globalmente sufficiente.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
3) 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 dei colleghi.	Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con correttezza in relazione ai diversi contesti e scopi.	Intermedio 7
	Comunica nelle diverse situazioni	Intermedio 7
	Redige tipologie di testi in ambiti professionali.	Intermedio 7
	Usa il lessico settoriale.	
	Produce testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.	Intermedio 7 Intermedio 7
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Ha coscienza degli aspetti basilari della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.	Intermedio 7
	Cerca, seleziona e usa fonti e documenti in modo autonomo.	Base 6
	Riconosce gli aspetti basilari della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.	Intermedio 7

#### PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

##### MODULO TECNICHE ESPRESSIVE

Il testo espositivo e argomentativo.

Analisi e commento di testi letterari.

Analisi e commento di testi non letterari.

Tipologia A, B e C come da esame di stato.

##### MODULO STORICO-CULTURALE: DAL POSITIVISMO AL DECADENTISMO

Il Naturalismo e il Verismo

E. Zola: *Gervaise e l'acquavite*

Giovanni Verga: vita e opere, il ciclo dei Vinti e *I Malavoglia*, *Mastro-don Gesualdo*

*Prefazione a "L'amante di Gramigna"*

*La lupa*

*Rosso Malpelo*

Il Decadentismo e la poetica simbolista

Gabriele d'Annunzio: vita e opere

Da *Alcyone*:

*La sera fiesolana*

*La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli: vita e opere

La poetica del *Fanciullino*

Da *Myricae*:

*Lavandare*

*Novembre*

*X Agosto*

Da *Canti di Castelvecchio*:

*La mia sera*

## MODULO GENERE: IL ROMANZO

L'evoluzione del romanzo tra Ottocento e Novecento

Un brano tratto dal *Piacere* di G. D'Annunzio

Italo Svevo: vita e opere

I romanzi

Da *La coscienza di Zeno*:

*L'ultima sigaretta*

*Il funerale mancato*

*Un'esplosione enorme*

Luigi Pirandello: vita e opere

Un brano da *L'umorismo*

*La patente*

*Il treno ha fischiato*

*Così è, se vi pare*

Da *Il fu Mattia Pascal*:

*La nascita di Adriano Meis*

Da *Uno, nessuno e centomila*:

*Un piccolo difetto*

*Un paradossale lieto fine*

Il Neorealismo

Lettura integrale di *Uomini e no* di E. Vittorini

Lettura integrale di *Il sentiero dei nidi di ragno* di I. Calvino

La letteratura della memoria

P. Levi, *Questo è l'inferno* da "Se questo è un uomo"

La letteratura impegnata

L. Sciascia, *Il lungo viaggio*

Il genere giallo

L. Sciascia, *Il giorno della civetta*

A. Manzini, *L'amore ai tempi del coronavirus*

La narrativa oltre confine:

L. Sepulveda, un autore internazionale  
*L'uomo che cercava l'orizzonte*

Ogni alunno, proveniente dalla classe IVAat/Fen, ha inoltre letto integralmente *Fontamara* di I. Silone o *Il giardino dei Finzi-Contini* di G. Bassani

MODULO GENERE: La poesia nel Novecento

Il futurismo

F. T. Marinetti: *Manifesto del Futurismo*

A. Palazzeschi *Lasciatemi divertire*

Il Futurismo e la guerra

Giuseppe Ungaretti:

Da *Il porto sepolto*:

*I fiumi*

*Veglia*

*Soldati*

Salvatore Quasimodo

Da *Giorno dopo giorno*

*Alle fronde dei salici*

*Uomo del mio tempo*

Eugenio Montale: vita e opere

Da *Ossi di seppia*

*I limoni*

*Non chiederci la parola*

*Merigiare pallido e assorto*

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

Da *Satura*

*Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

METODOLOGIA

L'insegnante ha applicato la programmazione decisa nell'ambito del Coordinamento di materia. La didattica è stata arricchita da numerose uscite didattiche e occasioni di apprendimento esterne all'ambito scolastico: lo spettacolo teatrale "Gorla, fermata Gorla" di Renato Sarti, lo spettacolo prodotto dal nostro laboratorio teatrale sui Murales dell'Ortica, la presentazione del nuovo Murale "I perseguitati". Ulteriori attività erano programmate nei mesi successivi ma sono state annullate in seguito all'emergenza sanitaria. La progettazione didattica è stata in linea con il periodo fino al 21/02/20, in seguito è proseguita attraverso la piattaforma Classroom, e video lezioni sulla piattaforma Meet, gli alunni hanno sempre partecipato alle lezioni e consegnato i compiti richiesti condividendo con l'insegnante le loro difficoltà dovute a questa nuova metodologia di didattica.

Le lezioni hanno sollecitato la partecipazione attiva e critica degli alunni, tendendo al loro massimo coinvolgimento. I metodi di insegnamento adottati sono stati prevalentemente la lezione frontale, con lettura e analisi dei testi, e la lezione partecipata. Gli alunni sono stati stimolati a intervenire in modo organico e a preparare delle relazioni orali, che hanno costituito un importante e articolato strumento di verifica e un'utile preparazione per il colloquio dell'Esame di Stato.

## STRUMENTI

Libro di testo, pc e proiettore per Powerpoint o audiovisivi, fotocopie, documentari e mappe reperiti in internet.

## STRUMENTI DI VERIFICA

Durante l'anno sono state somministrate diverse tipologie di verifiche sia scritte che orali, dall'analisi del testo letterario e non, alla classica interrogazione, dalla relazione alla recensione, dal classico tema all'articolo o saggio breve. La classe ha lavorato per il conseguimento delle competenze che sarebbero state testate nella prima prova d'esame; la chiusura delle scuole non ha interrotto il percorso che ha continuato con le esercitazioni pubblicate di volta in volta su classroom a cui sono seguite puntuali correzioni e revisioni. Anche l'esposizione orale è stata curata con precisi momenti in collegamento on line o mediante lavori in gruppi ristretti.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione parte dai dati delle verifiche e delle interrogazioni e valuta il processo formativo, tenendo conto del livello di partenza, dei progressi, della continuità e serietà dell'impegno, della partecipazione, oltre che delle conoscenze e competenze acquisite.

Per le prove scritte è stata adottata la griglia di valutazione concordata nel gruppo di materia.

Nelle prove orali, si sono valutate soprattutto la correttezza delle informazioni acquisite, la capacità espositiva, la proprietà lessicale, la capacità argomentativa.

Nella valutazione degli alunni BES si è tenuto conto dei criteri definiti dai PDP.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è agli atti della scuola

**MATERIA: STORIA**

DOCENTE

Marina Olivieri

LIBRO DI TESTO in adozione

G. DE VECCHI-G. GIOVANNETTI, *La nostra avventura*, vol.3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte

47, al 15 maggio, su 66

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Durante la terza e la quarta, buona parte della classe ha incontrato difficoltà nel percorso di studio e nell'utilizzo del libro di testo per un'insufficiente motivazione accompagnata da una scarsa competenza di analisi e di sintesi, compensata solo in parte dall'utilizzo delle mappe concettuali. In quarta è stato proposto alla classe il laboratorio teatrale "Il teatro della memoria" affiancato ad alcuni incontri con rappresentanti dell'ANPI Ortica che hanno saputo generare un forte interesse per la storia della Resistenza. Nell'ultimo anno gli studenti si sono dimostrati più motivati nello studio e capaci nell'interpretazione dei documenti.

Si sottolinea quindi che l'interesse verso la Storia è andato via via aumentando e un buon numero di alunni ha manifestato curiosità e volontà di approfondire quanto studiato, cercando di collegare quanto appreso sempre di più al presente. La classe ha assistito quest'anno nel primo quadrimestre allo spettacolo del laboratorio teatrale che partendo dalla Resistenza ha gettato uno sguardo sull'Italia Repubblicana nel periodo della ricostruzione e nel mese di gennaio ha visitato il Binario 21. Altre iniziative sono purtroppo state annullate dalla situazione attuale.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE**

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati.	Base 7
	Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.	Base 7
	Comprende un testo storiografico.	Base 6

## PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI

### MODULO I *L'Europa agli esordi del XX secolo*

L'Imperialismo (sintesi di quanto svolto l'anno precedente)  
L'Italia giolittiana

### MODULO II *La prima guerra mondiale*

Le cause di lungo periodo  
1914: il fallimento della guerra lampo  
L'Italia dalla neutralità all'intervento  
1915-1916 la guerra di posizione  
La svolta del 1917 e la fine del conflitto  
La rivoluzione sovietica  
La conferenza di pace e la società delle Nazioni

### MODULO III *L'età dei totalitarismi*

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo  
Il regime fascista in Italia  
Gli Stati Uniti e la crisi del '29  
La crisi della Germania e il nazismo  
L'Unione Sovietica di Stalin

### MODULO IV *La seconda guerra mondiale*

Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone  
Il successo della guerra lampo  
La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale  
L'inizio della controffensiva alleata  
La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia  
La vittoria degli Alleati  
La Resistenza e la guerra dei civili  
L'annullamento delle coscienze: la Shoah

### MODULO V *Il mondo diviso*

La guerra fredda: due superpotenze a confronto  
La nascita dell'ONU  
La divisione dell'Europa  
L'idea di un'Europa unita  
L'Italia repubblicana

Cenni al boom economico, agli anni di piombo, alla decolonizzazione, all'Europa dopo il crollo del muro di Berlino, alla guerra della ex Jugoslavia, alle guerre del Golfo e al crollo delle Torri Gemelle.

## METODOLOGIA

Le lezioni hanno teso al massimo coinvolgimento, spronando la partecipazione attiva e critica degli alunni.

I metodi di insegnamento prevalentemente adottati sono stati la lezione frontale, con lettura e analisi di documenti, accompagnata il più possibile da slide o spezzoni di documentari dell'epoca, la lezione partecipata e le relazioni svolte

dagli alunni, che rappresentano un articolato strumento di verifica e un'utile preparazione per il colloquio durante l'Esame di Stato. Dopo il 24 febbraio le lezioni sono riprese con lezioni DaD sincrone con la piattaforma Google Meet e asincrone mediante videolezioni prodotte dall'ISEC; è stata inoltre assegnata la visione di diversi documentari disponibili su RAI STORIA o RAI SCUOLA.

#### STRUMENTI

Libro di testo, audiovisivi, spezzoni di documentari dell'epoca.

#### STRUMENTI DI VERIFICA

Durante l'anno sono state somministrate diverse prove sia orali sia scritte, dalla trattazione breve di un argomento alla relazione presentata alla classe, dalla classica interrogazione alla trattazione scritta di un argomento.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

Nelle interrogazioni orali e nei testi scritti sono stati presi in considerazione i seguenti punti:

- saper utilizzare grafici e cartine;
- saper cogliere le connessioni tra orientamenti politici, economia, cultura e società;
- saper individuare l'interazione dei diversi soggetti storici;
- saper distinguere le relazioni che intercorrono tra i diversi aspetti di un fenomeno storico;
- riconoscere le diverse cause e le diverse conseguenze di un evento;
- operare confronti tra istituzioni, situazioni, fenomeni diversi cogliendo differenze e analogie;
- riconoscere l'esistenza di interpretazioni diverse di un avvenimento;
- esporre le conoscenze in modo chiaro e ordinato utilizzando il lessico disciplinare.

La valutazione finale tiene conto dei dati delle verifiche e delle interrogazioni e valuta il processo formativo, prendendo in considerazione il livello di partenza, i progressi, la continuità e serietà dell'impegno, la partecipazione, oltre che le conoscenze e competenze acquisite.

Nella valutazione degli alunni DVA e BES si è tenuto anche conto dei criteri definiti dai PDP.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è agli atti della scuola.

**MATERIA: LINGUA INGLESE****DOCENTE: Isabella Besio**

LIBRO DI TESTO in adozione: LIGHT THE FIRE Ed. Rizzoli

**Relazione sulla classe articolata:**

Ho lavorato con questa classe dal terzo anno e posso dire di aver notato come una buona parte degli studenti abbia raggiunto un modesto livello di competenza comunicativa. Pochi hanno invece acquisito una capacità espositiva fluente e articolata. Quasi tutti allievi hanno partecipato con discreto interesse al programma, frequentando in modo regolare e con partecipazione verso gli argomenti proposti. Alcuni elementi tuttavia faticano ancora ad esporre in modo autonomo e sono in grado di rispondere a semplici domande sugli argomenti trattati anche se in modo talvolta impreciso e con pronuncia non sempre corretta. Altri alunni, a causa di disturbi specifici dell'apprendimento, manifestano una comunicazione orale e scritta piuttosto debole. Il grado di coinvolgimento e rielaborazione dell'argomento socio-culturale, è stato medio-basso, benché apprezzata invece la visione dello spettacolo in lingua.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

**Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.**

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Interagisce in quasi tutte le transazioni per ottenere beni e servizi  Progetta un evento di settore  Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento.	Intermedio 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi	Descrive le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi del paese.	Intermedio 7
3) 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 dei colleghi.	Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale.  Comprende e produce testi e messaggi relativi al proprio settore	Intermedio 7  Intermedio 7

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Redige un menù con piatti tipici delle varie diete.  Redige un menù tipico	Intermedio 7  Intermedio 7
---	--	----------------------------------

#### PROGRAMMA PER CONTENUTI CLASSE 5 A AT

Dal libro di testo On the road Zanichelli, sono stati svolti i seguenti argomenti :

Marketing and promotion (66,67,69,72,73, 74,)

Language of advertising: sketches to promote hotels/restaurants using "attractive slogans"

video Milano-Cortina

Environmental, social and cultural impact of tourism p.46 - 52

Negative effects of tourism on the environment - material from the teacher

Eco tourism / sustainable tourism

How to reduce our carbon footprint: 5 ways (from going 0 waste website ) -

UNESCO: video - One of Unesco's tasks: protection of world culture and natural heritage sites

The Earth day

The great barrier reef marine park , video: How dead is the GBR <https://youtu.be/BO44JIAEIXM>

Individual or group works:

- leaflet to advertise an hotel
- stesura Internship report and comparison with the previous work experiences
- stesura dell'EUROPASS CV
- itinerario sostenibile in Lombardia
- itinerario Parma
- itinerario Trieste

Grammar:

Forma in -ING del verbo e vari usi e funzioni (appunti dell'insegnante)

dal testo Venture - Oxford

Unit 4 Job interviews pag.34 - 39

Grammar reference: Present perfect / Pres. Perf. Continuous

Language check p. 38

Professional skills p. 39 e 159

Job interviews- key words in job interviews: materiale dell'insegnante

On the road:-

Aggettivi derivanti da verbo con suffisso -ing o -ed p.75

ATTIVITÀ EXTRA insieme alla classe 5 F eno :

Visione dello spettacolo teatrale in lingua inglese: Ubuntu. the life of Nelson Mandela

Materiale correlato: lettura integrale del testo dello spettacolo

attività proposte dall'asse.ne Mater Lingua in preparazione allo spettacolo: songs Stand by me,

Human, videos about Mandela's biography and Mandela's speeches

presentazione murali dell'Ortica (progetto Orme)

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI CLASSE 5 F ENO**

Visione dello spettacolo *Ubuntu- the life of Nelson Mandela* in lingua inglese al Teatro Pime. (Mater Lingua)

How to write an INTERNSHIP REPORT: relazione del periodo di ASL

How to write recipes in English. Piatto "personale", redatto dallo studente in inglese

How to write my EUROPASS C

#### Module 8 MENUS AND MEALS

Unit 1) Menu basics / breakfast, lunch and dinner menus/ Designing menus

Unit 2) Banquets and buffets / Special menus /wine lists

#### Module 9 FOOD AND HEALTH

Unit 1) A healthy lifestyle: nutrients, food constituents and their function (pag.240 ).

Food and health (pag.241 ).

The food pyramid and food groups (pag.243/4).

the Eatwell plate (pag.246 ),

Unit 2) The Mediterranean diet (pag.250 ).

Advantages of Mediterranean diet (pag.251 ).

Special diets for food allergies and intolerances (pag. 252 ).

Celiac disease (pag.254 ).

More about celiac disease (pag.259 ).

Alternative diets (Macrobiotics, the Zone diet, Vegetarian diets, Vegans, Fruitarians, Raw foodists) p.255/7

#### Mod. 11 Think globally, eat locally

Unit 2 Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet p. 302-303

- GMO's p. 304

- Slow food and 0 km food p. 305-6

#### Mod. 12 Working in catering

Unit 1 Job application

- Writing a CV p. 323

- Materiale fornito dall'insegnante su: language of CV and 8 questions for a job interview

Dal libro di testo "VENTURE 2", Oxford:

Unit 4 Job interviews p. 34-35-38-9

- Grammar reference p. 158

- uso del Present perfect Continuous con for / since (in risposta a domande con How long...?)

- Professional skills (Active vocabulary) p. 159

### **METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro a coppie, esercitazioni in classe.

### **STRUMENTI**

Libro di testo, fotocopie, PC per esercitazioni di ascolto, schemi alla lavagna.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche scritte: risposte a quesiti a risposta singola, esercizi a riempimento, completamento di frasi, traduzione di frasi, lettura e comprensione di brani.

Verifiche orali: interrogazioni sulle tematiche svolte in classe sia brevi che più approfondite.

**CRITERI DI VALUTAZIONE** si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'accuratezza nell'uso della lingua e della complessiva competenza manifestata. Nelle prove orali, oltre ai criteri sopra esposti, è stata considerata la capacità comunicativa e la fluency. La valutazione delle verifiche strutturate, invece, è stata raggiunta calcolando il punteggio corrispondente ad ogni esercizio. Nella valutazione complessiva finale sono stati inoltre considerati: i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza; la qualità della partecipazione alle attività scolastiche e l'impegno nello studio individuale in classe e a casa.

**MATERIA: MATEMATICA****DOCENTE** Massimo Canino**LIBRO DI TESTO:** *ELEMENTI DI MATEMATICA* – VOL. A. BERGAMINI/TRIFONE/BAROZZI. ZANICHELLI**ORE DI LEZIONE** effettivamente svolte (al 15 maggio) 42 ore in presenza a scuola - 5 ore in videolezione DaD sincrona - 10 ore in videolezione DaD asincrona**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho avuto le due classi solo nell'ultimo anno scolastico. Le lezioni sono avvenute in un clima sereno e collaborativo, grazie al buon rapporto tra la classe e il docente e anche tra gli alunni. Gli alunni hanno mostrato interesse verso la materia, anche se non ci sono state iniziative personali di richiesta di approfondimenti.

**PROGRAMMA**

<b>UNITÀ' DI APPRENDIMENTO N° 1</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b> <b>LE FUNZIONI: CLASSIFICAZIONE, DOMINIO, CODOMINIO, SEGNO E INTERSEZIONI</b>	
<b>COMPITO/PRODOTTO:</b> Teoria ed esercizi su funzioni algebriche e trascendenti esponenziali e logaritmiche, relativamente al dominio, al segno e alle intersezioni con gli assi cartesiani	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ COGNITIVE E PRATICHE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Definizione di funzione reale di variabile reale</li> <li>● Variabile dipendente e variabile indipendente</li> <li>● Dominio o insieme di partenza, codominio o insieme di arrivo</li> <li>● Funzione crescente, decrescente</li> <li>● intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>● Segno di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper stabilire se una relazione è una funzione secondo la definizione</li> <li>● Saper determinare il dominio di una funzione a variabile reale</li> <li>● Saper riconoscere se una curva in un riferimento cartesiano è una funzione</li> <li>● Saper riconoscere nel grafico di una funzione le caratteristiche studiate</li> <li>● Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>● Sapere studiare il segno di una funzione</li> </ul>

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO N° 2	
DENOMINAZIONE LIMITI E ASINTOTI	
COMPITO/PRODOTTO: Teoria ed esercizi sui limiti di funzione. Studio degli asintoti di una funzione	
CONOSCENZE	ABILITÀ COGNITIVE E PRATICHE
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Intervalli limitati ed illimitati</li> <li>● Intorno di un punto finito e all'infinito</li> </ul> <p><u>Da questo punto in poi in modalità DaD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Limite finito e infinito di <math>f(x)</math> per <math>x</math> tendente a un valore finito o infinito</li> <li>● Limite destro e limite sinistro</li> <li>● Operazioni con i limiti</li> <li>● Forme indeterminate</li> <li>● Calcolo dei limiti</li> <li>● Limiti e asintoti orizzontali, verticali, obliqui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere il significato di limite di una funzione</li> </ul> <p><u>Da questo punto in poi in modalità DaD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper calcolare semplici limiti di funzioni algebriche razionali e funzioni esponenziali, applicando opportuni procedimenti algebrici per eliminare le forme di indeterminazione</li> <li>● Saper determinare le equazioni degli eventuali asintoti di una funzione algebrica razionale (verticali, orizzontali e obliqui)</li> </ul>

<b>UNITÀ' DI APPRENDIMENTO N° 3</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b> <b>DERIVATA PRIMA. PUNTI DI MASSIMO E MINIMO RELATIVI. CRESCENZA/DECRESCENZA.</b> <b>STUDIO DI FUNZIONE</b>	
<b>COMPITO/PRODOTTO:</b> Teoria ed esercizi sulle derivate prime di funzioni algebriche razionali. Determinazione dei punti di minimo e massimo relativi , della crescita/decrecenza di una funzione e studio della funzione	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ COGNITIVE E PRATICHE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Derivata prima di una funzione in un punto e suo significato geometrico</li> <li>● Derivata prima delle funzioni algebriche razionali (le regole)</li> <li>● Determinazione dei punti di massimo e minimo relativi</li> <li>● Determinazione degli intervalli di crescita/decrecenza di una funzione mediante il grafico dei segni della derivata prima</li> <li>● Studio di funzioni algebriche razionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere il significato geometrico della derivata prima in un punto come coefficiente angolare della retta tangente</li> <li>● Conoscere le derivate delle funzioni algebriche razionali</li> <li>● Saper calcolare le derivate</li> <li>● Riconoscere la relazione fra una funzione e la sua derivata prima in termini di crescita/decrecenza</li> <li>● Saper stabilire la relazione tra punti di minimo o di massimo relativi e derivata prima nulla</li> <li>● Saper disegnare con buona approssimazione il grafico di una funzione avvalendosi degli strumenti analitici studiati</li> </ul>

#### **METODOLOGIA**

Lezioni frontali in presenza, lezioni DaD sincrone con la piattaforma Google Meet e asincrone mediante videolezioni prodotte dal docente e pubblicate su classroom di G-Suite.

**STRUMENTI:** libro di testo, videolezioni e appunti.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** verifiche scritte con domande aperte

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** conoscenza dei contenuti e acquisizione delle competenze; utilizzo del linguaggio matematico; capacità di fare collegamenti.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE****DOCENTE:** Massimiliano Capitanio**LIBRO DI TESTO in adozione:** nessuno**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha mantenuto un buon comportamento e una partecipazione sempre attiva e proficua alle lezioni, nonostante la frequenza non sia stata sempre regolare da parte di tutti gli allievi. Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, evidenziate nelle varie discipline svolte.

L'impegno e l'atteggiamento serio nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni, hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per la maggior parte di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di cimentarsi in nuove attività abbinato ad un sincero interesse nei confronti delle nuove discipline. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative, migliorando così ulteriormente le proprie capacità motorie.

Nella seconda parte dell'anno per esigenze dettate dalla diffusione del Covid-19 e relativo distanziamento sociale si è ricorso alla Didattica a Distanza: grazie all'utilizzo delle piattaforme Classeviva e Classroom alcuni punti del programma sono stati trattati attraverso la somministrazione di video, videolezioni e schede di lavoro o studio. In particolare, in relazione alla straordinaria situazione, sono stati proposti e approfonditi films di natura sportiva a sfondo storico sociale e lo studio sulla programmazione, sviluppo e attuazione di un programma individuale di lavoro motorio "a casa".

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le "prestazioni" del corpo:  Praticare e sperimentare attività motorie e sportive applicando le tecniche fondamentali apprese in forma globale e analitica.	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Riuscire ad eseguire i fondamentali individuali e di squadra degli sport trattati ed essere in grado di organizzare attività sportive legate al turismo	Avanzato

<p>3) 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 dei colleghi.</p>	<p>Saper eseguire posture corrette soprattutto in presenza di carichi</p>	<p>Intermedio</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Eseguire in modo corretto le attività proposte in ambiente naturale</p>	<p>Avanzato</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.</p>	<p>Intermedio</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Valutazione e autovalutazione nelle attività motorie e sportive.</p> <p>Eseguire in cooperazione un corretto gioco di squadra</p> <p>Eseguire strategie di gioco e tattiche di tre giochi di squadra</p> <p>Utilizzare le abilità motorie, adattandole alle diverse situazioni, anche in modo personale, valutando le proprie e le altrui prestazioni.</p>	<p>Avanzato</p>

#### PROGRAMMA PER CONTENUTI

Fitness (cardiofitness, potenziamento muscolare)

Tennis

Arrampicata Sportiva

Vela

Canoa

Sup

Scherma

Arti Marziali (taekwondo, kick boxing, Kraw maga)

Calcetto

Beach volley

Basket

Volley

Sperimentare strategie e tattiche di gioco.

Fair play

Regolamenti delle varie discipline

### **METODOLOGIA**

Apprendimento in forma induttiva-deduttiva, progressivamente dal metodo globale all'analitico con ritorno al globale arricchito: l'allievo utilizza le informazioni tecniche adattandole alle proprie risposte motorie per realizzare un'azione efficace alla risoluzione del problema e gestire correttamente la nuova proposta motoria.

Lezione frontale e lavoro di gruppo

Videolezioni, video, schede multimediali (DAD)

### **STRUMENTI**

Utilizzo del proprio corpo e/o parti di esso come strumento principale.

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi e palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforme Classroom e Classeviva (DAD)

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Sono state effettuate veloci verifiche al termine delle singole attività al fine di stabilire quale livello gli alunni hanno raggiunto. Si sono considerati il valore dei risultati ottenuti, il livello di partenza, le capacità individuali, l'osservazione sistematica delle attività, la frequenza e la partecipazione. Infine si sono svolte verifiche sommative per ogni uscita didattica per mezzo di prove pratiche atti ad accettare la conoscenza e la competenza dei contenuti della materia.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella formulazione della valutazione finale si è tenuto conto non solo del risultato oggettivo delle prove a cui gli allievi sono stati sottoposti, ma anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: RELIGIONE**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone;</li> <li>● Interpretare la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa;</li> <li>● Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo;</li> <li>● Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli insegnamenti di Gesù Cristo;</li> <li>● Fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile;</li> <li>● Sapere confrontarsi con la dimensione della multiculturalità anche in chiave religiosa;</li> <li>● Riconoscere nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio;</li> <li>● Discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dispense</li> <li>● Video</li> <li>● Libro di testo</li> <li>● -Web</li> </ul>

## **INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

### **PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

#### **MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: Calvanese Marina

LIBRO DI TESTO in adozione: Rascioni – Ferriello “Gestire le imprese ricettive 3”, ed. Tramontana

C. De Luca – M.T. Fantozzi “Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica.” Secondo biennio NE Vol. Unico – ed. Liviana

#### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha manifestato complessivamente un discreto interesse per le attività didattiche proposte partecipando in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, anche se alcuni studenti nella prima parte dell’anno scolastico sono stati continuamente sollecitati.

Il clima instaurato durante le lezioni è stato generalmente improntato al rispetto reciproco e il rapporto con l’insegnante è stato corretto e collaborativo.

Durante l’anno scolastico si sono resi necessari numerosi momenti finalizzati al recupero e a colmare le gravi e diffuse lacune presenti nella preparazione della classe, nonché diversi interventi tesi al miglioramento del metodo di studio non sempre efficace e in alcuni casi prevalentemente mnemonico.

L’adesione alle proposte didattiche da parte degli studenti è stata in linea generale adeguata alle aspettative.

La maggioranza della classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi programmati, qualcuno in modo globalmente sufficiente, per uno studio di tipo mnemonico che non ha favorito la rielaborazione critica dei contenuti e delle conoscenze.

Durante il periodo di sospensione per l’emergenza sanitaria per Covid-19 l’attività didattica è continuata mediante interventi a distanza finalizzati soprattutto al recupero e al consolidamento di conoscenze e competenze acquisite dagli studenti. In questa fase, rispetto all’inizio dell’anno scolastico, gli studenti sono risultati maggiormente propositivi, mostrando un maggiore senso di responsabilità e rispondendo puntualmente alle attività richieste, pertanto si è potuto continuare la trattazione di ulteriori contenuti previsti dalla programmazione iniziale.

#### **COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti in contesti noti (competenza trasversale)	Intermedio
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	<p>Compila in autonomia il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.</p> <p>Commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistico ricettiva sulla base dei principali indicatori.</p> <p>Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa.</p>	<p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p>
3) 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 dei colleghi.	Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti	Base
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>Individua le caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa</p> <p>Formula in maniera autonoma un semplice piano di marketing.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p>Intermedio</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Base</p>
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici.	Base

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Individua le principali caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.	Base
	Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.	Intermedio
	Illustra schematicamente l'idea imprenditoriale e formula semplici preventivi.	Intermedio
	Individua i rischi connessi a un'attività turistico/ristorativa.	Intermedio
	Stabilisce la convenienza economica dell'organizzazione di un'attività.	Intermedio
	Sa determinare il prezzo di un prodotto/servizio.	

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

### (LIBRO IV)

#### 1) BILANCIO D'ESERCIZIO (Ripasso/ consolidamento prerequisiti)

- Funzione informativa del bilancio
- Principi di bilancio
- Struttura e contenuto del bilancio
- Criteri di valutazione
- Analisi per indici: indici della struttura patrimoniale; indici dell'equilibrio finanziario; indici di redditività: ROI e ROE.

#### 2) LA STRUTTURA FINANZIARIA DI UN'IMPRESA

- La stima del fabbisogno finanziario
- Le fonti di finanziamento
- L'equilibrio tra le fonti e gli impieghi
- Da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

#### 3) ANALISI DELLE FONTI DI FINANZIAMENTO

- Le fonti interne
- Le fonti esterne

#### 4) LA GESTIONE ECONOMICA

- Analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi comuni o indiretti
- Gli oneri figurativi e l'economicità della gestione
- La graduale formazione del costo di produzione: costo primo, costo complessivo, costo economico tecnico
- Il Break even point (analisi del punto di equilibrio)
- Il diagramma di redditività

- La politica dei prezzi
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing: determinazione prezzo e quantità al Bep (punto di pareggio) – Revenue Management

(LIBRO V)

#### 5) IL FENOMENO TURISTICO

Il turista – forme di turismo – tendenze del turismo – il turismo sostenibile e responsabile – gli effetti del turismo sull'economia – il turismo accessibile – le dinamiche del mercato turistico – le minacce e opportunità del mercato turistico

#### 6) IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing turistico
- Il Marketing strategico
- Il Marketing operativo
- L'itinerario – Il pacchetto turistico: come calcolare il prezzo
- Il web marketing
- Il marketing plan
- Il marketing emozionale o dell'esperienza

#### 6) PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (DaD)

- La pianificazione e la programmazione
- Il Budget
- Il Business plan

#### 7) LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO (DaD)

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro: che cosa s'intende per sicurezza del lavoro – che cosa dispone il TUSL
- I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto: contratti di allotment e vuoto per pieno

#### METODOLOGIA

Lezione frontale tradizionale; lezione dialogica; studio di casi aziendali, esercitazioni tecnico-pratiche, assegnazione di esercizi da svolgere a casa con correzioni collettive in classe, DaD.

STRUMENTI: Libro di testo, dispense del docente, fotocopie, schemi riassuntivi e mappe concettuali.

#### STRUMENTI DI VERIFICA

Le verifiche scritte (domande a risposta aperta, sintesi, soluzioni di problemi, esercizi di vario tipo) e orali (colloqui, interrogazioni brevi, interventi, prove scritte valide per l'orale) sono state effettuate su ciascun modulo o gruppi coerenti di moduli.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta sulla base dei seguenti elementi tassonomici: conoscenza, comprensione, applicazione, esposizione, capacità di rielaborazione autonoma e critica, attenzione, interesse e partecipazione alle attività proposte.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: Scienze degli Alimenti**

DOCENTE: Maria Bonaventura

LIBRO DI TESTO Scienza e Cultura dell'Alimentazione A. Machado ed. Poseidonia

ORE DI LEZIONE effettivamente svolte al 15 maggio di cui 28 ore in presenza + 11 ore DaD

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE Ho avuto la classe, che è composta da sette alunni, in continuità didattica nell'ultimo triennio. Le lezioni sono avvenute in clima sereno e collaborativo grazie al buon rapporto interpersonale tra gli alunni e tra la classe e la docente. Pur non spiccando iniziative personali di richiesta di approfondimenti, tutti gli alunni hanno mostrato una crescita nell'autonomia di lavoro e nella capacità critica.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità) Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.		
3) 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 dei colleghi.		
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce i marchi di qualità; Individua e valorizza i piatti tipici	Intermedio
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.		
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Conosce l'importanza di una dieta equilibrata; riconosce alimenti e preparazioni adatte alle diverse	Intermedio

<p>necessità dietetiche della clientela; si relaziona con il personale addetto alla ristorazione, per la segnalazione di patologie che richiedono menù speciali.</p>
--

#### PROGRAMMA PER CONTENUTI

- Evoluzione del concetto di salute; fattori di rischio modificabili e non modificabili.
- Alimentazione e tumori: cenni di cancerogenesi, possibili cause dei tumori, sostanze cancerogene negli alimenti, sostanze ad azione preventiva della cancerogenesi.
- Malattia/infortunio; concetto di rischio e pericolo; attuazione della prevenzione.
- Ipertensione e consigli alimentari per l'iperteso.
- Diabete: definizione, indice glicemico degli alimenti, consigli alimentari e di stili di vita del diabetico.
- Iperlipidemie e prevenzione attraverso l'alimentazione.
- Obesità: rischi per la salute e alimentazione.
- Allergie e intolleranze alimentari.
- Dieta Mediterranea.
- Dieta vegetariana e vegana METODOLOGIA Lezioni frontali, discussione su articoli, visione di video.

STRUMENTI: libro di testo, fotocopie di articoli da riviste del settore.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche scritte con domande aperte; interrogazioni orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE: conoscenza dei contenuti, utilizzo di linguaggio appropriato e di linguaggio specifico della materia; capacità di fare collegamenti.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E DELLA RELAZIONE**

DOCENTE LUCIA MAZZITELLI

LIBRO DI TESTO TECNICHE DI COMUNICAZIONE NELL'IMPRESA TURISTICO ALBERGHIERA, F. CAMISA, MONDADORI EDUCATION.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE la classe V A di Accoglienza Turistica, è una classe formata da un numero esiguo di studenti poiché articolata in due curricula diversi. Conosco la classe dal quarto anno e poiché rappresentata da studenti curiosi e creativi, reputo di aver potuto lavorare insieme a loro in modo produttivo nel corso di questi due anni scolastici. La classe si presenta come molto diversificata per i tempi e le modalità di apprendimento, tuttavia i ragazzi mostrano volontà di mostrare le proprie risorse personali e impegno nel potenziamento delle stesse. Dopo l'interruzione delle lezioni a causa dell'emergenza sanitaria, ho iniziato il percorso di didattica a distanza seppur con i dovuti limiti sul piano relazionale e didattico.

COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	1. progettare e realizzare prodotti di comunicazione fruibili attraverso differenti canali, scegliendo strumenti e materiali in relazione ai contesti d'uso e alle tecniche di produzione; 2. utilizzare pacchetti informatici dedicati; 5. progettare, realizzare e pubblicare contenuti per il web;	Livello 8

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>	<p>Progettare, realizzare e presentare prodotti grafici, fotografici e video sulla base dell'analisi dei contenuti, del tipo di interazione con l'utenza e delle finalità comunicative;</p> <p>Dato un committente e un target di destinatari, progettare una campagna di comunicazione utilizzando i mezzi più adeguati in funzione degli obiettivi concordati. Elaborare presentazioni multimediali del prodotto realizzato;</p> <p>Promuovere le attività e i prodotti di un'azienda attraverso l'utilizzo di social network;</p> <p>Realizzare una presentazione multimediale con contributi di grafica animata dato uno specifico prodotto grafico, analizzarne e descriverne le caratteristiche tecniche e le lavorazioni compiute per la sua realizzazione;</p>	<p>Livello 8</p>
<p>3) 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 dei colleghi.</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti;</p> <p>Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi;</p> <p>Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali;</p>	<p>Livello 8</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali dei processi comunicativi</p> <p>Stabilire collegamenti tra web-marketing e turismo</p>	<p>Livello 8</p>

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

### IL MARKETING. (PAGG. 32-47 DEL LIBRO DI TESTO):

- § definizione di marketing e filosofie del marketing;
- § il comportamento dei consumatori;
- § le 7 p del marketing;
- § il ciclo di vita del prodotto;

### IL WEB MARKETING (PAGG. 54-70):

- § il consumatore nell'era del web 2.0;
- § l'importanza del sito web,
- § strategie di web marketing e l'utilizzo del seo e sem;
- § l'e-commerce;
- § web marketing e social media;

### LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE:

- § Il volantino
- § Il dépliant
- § La brochure
- § Il catalogo

### IL MARKETING DI RELAZIONE (PAGG. 118-122; 130):

- § strumenti di direct marketing (email marketing),
- § il customer relationship management

### COMUNICARE CON GLI EVENTI (PAGG.142-144)

- § Gli eventi finalizzati al marketing territoriale
- § Gli eventi per il marketing aziendale
- § La pianificazione e realizzazione di un evento

### IL MARKETING ETICO (PAGG.152;156; 176-178):

- § Il green marketing
- § Il marchio "addio pizzo" e le aziende impiegate in temi etici
- § Il marchio "fair trade"

### IL MARKETING TURISTICO (PAGG. 188;202)

- § Persone e ambiente;
- § la promozione del territorio

### MARKETING DELL'IMPRESA TURISTICA: PIANO DI COMUNICAZIONE, MARKETING TERRITORIALE (PAGG. 188-190; 202)

#### METODOLOGIA: LEZIONE FRONTALE

#### STRUMENTI LIBRI DI TESTO, DISPENSE E STRUMENTI MULTIMEDIALI

#### STRUMENTI DI VERIFICA VERIFICHE SCRITTE ED ORALI, ESERCITAZIONI

CRITERI DI VALUTAZIONE gli apprendimenti sono stati valutati attraverso criteri concernenti le abilità linguistico-lessicali oltre che di conoscenza dell'argomento e di concettualizzazione, rielaborazione e integrazione delle conoscenze. tenendo in considerazione le risorse di ogni allievo, i parametri di verifica, hanno prediletto la pertinenza e capacità di sintesi nell'esposizione e utilizzo di un linguaggio appropriato.

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA****DOCENTE** Silvia Brianza**LIBRO DI TESTO**Laura Pierozzi, *¡Buen viaje!. Curso de Español para el turismo*, Zanichelli (tercera edición)Pilar Sanagustín Viu, *Ya está*, Lang, vol. 2**ORE DI LEZIONE** 52 lezioni in presenza + 9 videolezioni effettivamente svolte (alla data del 30/05)**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Il gruppo classe, complessivamente, ha risposto in modo positivo alle proposte didattiche, partecipando attivamente alle lezioni e dimostrando interesse. Le consegne scolastiche sono state svolte in modo regolare.

Per quanto riguarda il profitto, gli studenti hanno raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Partecipa all'organizzazione di eventi diversi, congressi, conferenze, fiere ed itinerari con apporti personali, pertinenti e adeguati alle richieste ricevute	Intermedio: 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Propone soluzioni turistiche alternative ai percorsi e alle sistemazioni tradizionali.  Illustra al cliente i vantaggi del turismo ecologico e rispettoso delle tradizioni locali e ambientali.	Intermedio: 7

<p>3) 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 dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico).</p> <p>Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p><b>1.</b> Promuove i siti turistici più prestigiosi in Spagna e le relative strutture ricettive.</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p><b>2.</b> Illustra al cliente l'applicazione delle normative vigenti nell'ambito della sicurezza degli aeroporti nazionali e internazionali e delle strutture ricettive.</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>		

### Gramática

- Ripasso delle principali strutture grammaticali studiate gli anni precedenti
- *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni

### Turismo y vacaciones

- La organización turística en España (p. 131)
  - § Productos y servicios turísticos
  - § Las empresas turísticas
    - ü Las agencias de viajes
    - ü La oficina de turismo
- Los alojamientos turísticos en España (pp. 32-34)
- Los cruceros (p. 175)

### **El turismo en España**

- Las diferentes tipologías de turismo en España (pp. 128-130 + p. 77)
  - § turismo de sol y playa
  - § turismo cultural
  - § turismo lingüístico
  - § turismo religioso
  - § turismo gastronómico
  - § turismo rural

### **Itinerarios turísticos por España**

- El Camino de Santiago (appunti) (svolto in modalità DaD)
- Andalucía (pp. 212-214) (appunti) (svolto in modalità DaD)
  - § Sevilla
  - § Córdoba
  - § Granada
- Madrid (pp. 224-226 + appunti) (svolto in modalità DaD)
- Barcelona (pp. 236-237) (svolto in modalità DaD)
- El modernismo catalán (p. 238-239) (svolto in modalità DaD)
- Valencia (appunti) (svolto in modalità DaD)

### **El mundo del trabajo**

- Las profesiones del turismo y la hostelería (p. 178 + p. 189) (svolto in modalità DaD)
- La figura profesional del guía: guía acompañante y guía turístico (p. 158) (svolto in modalità DaD)

### **Algunos platos típicos españoles**

N.B. Le pagine indicate fanno riferimento al libro di testo *¡Buen viaje!*.

### **METODOLOGIA**

- In presenza: lezione partecipata, lavori di gruppo
- A distanza: lezione interattiva; piattaforma *Classroom*, utilizzata per la condivisione di presentazioni e schede in formato digitale sul lessico e sugli argomenti relativi alla microlingua di settore (enogastronomia); assegnazione di lavori agli studenti e relativa correzione individuale o durante le videolezioni.

### **STRUMENTI**

- Libri di testo e appunti del docente
- Strumenti messi a disposizione dalla *GSuite for education*: piattaforma digitale *Classroom*, *Meet*, *Calendar*, *Gmail*.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Verifiche scritte semistrutturate
- Verifiche orali: interrogazioni

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Conoscenza dei contenuti
- Comprensione della lingua
- Partecipazione e impegno

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: Accoglienza Turistica**

DOCENTE: Aurora Candela

LIBRO DI TESTO in adozione: MONICA MAINARDI, RITA CASCONI, MAURO ZANELLO, Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha dimostrato fin dall'inizio dell'anno una partecipazione e impegno adeguato, mostrando di possedere una sufficiente padronanza di contenuti ed un adeguato metodo di studio.

La progettazione didattica è stata in linea con il periodo fino al 21/02/20, in seguito è proseguita attraverso la piattaforma Classroom, e video lezioni sulla piattaforma Meet, gli alunni hanno sempre partecipato alle lezioni e consegnato i compiti richiesti condividendo con l'insegnante le loro difficoltà dovute a questa nuova metodologia di didattica.

Nel mese di ottobre la classe ha svolto con risultati soddisfacenti al PCTO; durante l'anno, fino a prima dell'interruzione ha partecipato agli eventi interni alla scuola, come il ricevimento genitori, Open day e Cena di Natale dimostrando in queste occasioni di avere buone capacità organizzative, professionali e di tutoraggio nei confronti dei compagni delle classe inferiori.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze di profilo	Prestazioni/abilità	Livello corrispondente
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<p>2. Lo studente è in grado di definire un insieme di azioni finalizzate ad individuare, soddisfare la domanda di mercato, in ambito di struttura ricettiva o prodotto turistico dati (es. pacchetto di viaggio) e in un contesto definito</p> <p>7. Saper agire in un sistema di qualità in base a standard di servizio definiti</p>	<p>(8)</p> <p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia, sa analizzare gli elementi del mktg mix relativi ad un prodotto turistico, anche destinato a particolari tipologie di clientela con particolare riguardo alla clientela con esigenze speciali (ricettività- pacchetto viaggio), definendone i prezzi.</p>

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>	<p>3. Attuare un'azione di mkt. Utilizzando le nuove tecnologie (nello specifico un sito web) in maniera efficace</p> <p>5. Rilevare i bisogni di ciascun cliente, individuando la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali.</p>	<p>(7)</p> <p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia sa individuare le caratteristiche e la struttura di un sito web,</p>
<p>3) 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 dei colleghi.</p>	<p>Lo studente è in grado di definire un insieme di azioni finalizzate ad individuare, soddisfare la domanda di mercato, in ambito di struttura ricettiva o prodotto turistico dati (es. pacchetto di viaggio) e in un contesto definito</p> <p>5. Rilevare i bisogni di ciascun cliente, individuando la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali</p> <p>6. Promuovere servizi e prodotti destinati alla clientela con esigenze speciali</p>	<p>(9)</p> <p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, è in grado di elaborare pacchetti turistici, elaborare promozioni di vendita degli stessi, scegliere i canali distributivi più idonei.</p>

<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>5. Rilevare i bisogni di ciascun cliente, individuando la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali</p> <p>6. Promuovere servizi e prodotti destinati alla clientela con esigenze speciali</p>	<p>(8)</p> <p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia,</p> <p>è in grado di riconoscere le varie tipologie di clientela ed i servizi più indicati per ognuna di esse, è inoltre in grado di riconoscere i bisogni specifici di ciascun cliente, cogliendo gli aspetti relazionali che definiscono un prodotto di qualità.</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>1. E' in grado di applicare la normativa vigente relativa ai contratti di vendita dei servizi turistici</p>	<p>7-8</p> <p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia, è in grado di elaborare un pacchetto di viaggio e di dare informazioni relative alle condizioni contrattuali</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>4. Redigere un piano di marketing per una piccola azienda ricettiva, determinandone gli obiettivi (volume vendite, quote mercato, profitti)</p>	<p>(7)</p> <p>In situazioni note e ricorrenti e rispetto a semplici casi,</p> <p>è in grado di redigere la parte introduttiva di un piano di marketing, sa operare un'analisi SWOT</p>

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

### Modulo 1

- I servizi di accoglienza
- I servizi extra in hotel
- I pacchetti alberghieri

### Modulo 2

- Le tipologie di clientela
- La clientela leisure
- La clientela business
- La clientela bleisure

### Modulo 3

- I gruppi
- Le strutture ricettive per gruppi
- Le tipologie di gruppi
- I viaggi incentive

### Modulo 4

- Lavorare nel turismo: le professioni turistiche
- Sicurezza al front office

### Modulo 5

- Il turismo congressuale
- Le sedi congressuali
- Gli operatori congressuali
- La gestione di un servizio di accoglienza in un convegno

### Modulo 6

- Il turismo per tutti
- Il turismo accessibile
- Il turista con esigenze speciali

### Modulo 7

- Il marketing: concetti fondamentali
- Il marketing in albergo
- Il web marketing gli strumenti di web marketing - - l'importanza di internet
- Il sito web dell'albergo
- La web reputation
- Il piano di marketing
- La gestione delle vendite
- Il revenue management
- Le tecniche di pricing

### Modulo 11

- Intermediazione on line
- I rapporti tra gli alberghi e i portali di prenotazione

### Modulo 12

- Il sistema di qualità

#### Modulo 13

- Il turismo sostenibile
- L'ecoturismo
- Turismo responsabile
- Il turismo lento
- La Spagna sostenibile
- Il cammino di Santiago
- Unesco - agenda 2030
- Itinerari sostenibili
- Il Fai

#### Modulo 14

- I pacchetti turistici
- I tour operator
- Il prodotto turistico
- La normativa dei pacchetti turistici
- Danno da vacanza rovinata
- come si crea un pacchetto turistico

- pacchetto accessibile
- pacchetto meta sostenibile
- pacchetto vacanza in Spagna

#### COMPRESENZA CON INGLESE

- turismo sostenibile
- ecoturismo
- UNESCO

#### ITINERARI

Itinerari in Spagna

Itinerari sostenibili della Lombardia

Itinerari turismo lento

Itinerario bene fai o UNESCO

Itinerari sentieri della Pace – Itinerari che ripercorrono luoghi della Grande Guerra

METODOLOGIA: lezioni frontali, lezioni in laboratorio, cooperative learning.

STRUMENTI: libro di testo, slide powerpoint, visione di filmati, laboratorio di informatica

STRUMENTI DI VERIFICA: fino a prima dell'interruzione della didattica in presenza, sono state utilizzate simulazioni scritte della seconda prova d'esame della parte relativa alla parte di accoglienza e

La PROGRAMMAZIONE completa di materia è presente agli atti della scuola.

## **INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

### **MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DOCENTE:** Prof. Luigi Carcagnì

**LIBRO DI TESTO in adozione:** TRAMONTANA, "Gestire le Imprese Ricettive" (Rascioni/Ferriello).

Diritto e Tecnica Amministrativa Dell'Impresa Turistica (secondo biennio) Ed. Liviana (De Luca/Fantozzi).

#### **ORE DI LEZIONE effettivamente svolte:**

n. 72 aula fino al 21.02.2020;

n. 30 didattica a distanza fino al 15.05.2020

#### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

L'insegnamento della materia è stato affidato al medesimo docente dalla quarta classe. La maggioranza degli alunni, eccetto quattro elementi inseriti all'inizio del presente anno scolastico, non ha dovuto adattarsi a nuovi metodi ed obiettivi e quindi ha potuto, sin da subito, costruire un rapporto immediato e spontaneo per la condivisione del percorso educativo. Seppur in presenza di una classe eterogenea per attitudini, capacità e strumenti di base posseduti, le attività proposte durante l'anno scolastico sono state seguite con buon interesse e partecipazione, con spirito collaborativo e produttivo sia individualmente che in piccoli gruppi di lavoro, malgrado non sempre tutti gli studenti abbiano profuso l'impegno dovuto a casa. Una buona parte della classe ha raggiunto, con discreti risultati, gli obiettivi prefissati dalla programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico. Un'ulteriore fascia è inseribile nei livelli minimi mentre, per una piccola parte, le conoscenze risultano sporadiche e si nota difficoltà di contestualizzazione. Nella quasi totalità gli studenti hanno comunque dimostrato piena consapevolezza dei loro limiti e desiderio di migliorare la loro preparazione.

L'abilità comunicativa, con particolare riguardo al settore di specializzazione, è stata stimolata costantemente fornendo loro un bagaglio abbastanza ampio di termini specialistici e tra le strategie formative principali dell'insegnamento di questa disciplina, è stata utilizzata quella di renderla viva e dinamica, strettamente collegata all'evoluzione della società e dell'azienda turistico-ristorativa. Si è cercato di coinvolgere il gruppo classe nell'analisi di avvenimenti appresi dai vari canali d'informazione, con l'obiettivo di potenziare le capacità di collegamento del dato teorico con la realtà operativa aziendale. La loro curiosità e apertura al dialogo educativo è stata soddisfacente.

All'interruzione delle attività didattiche in presenza ha fatto tempestivamente seguito l'attivazione della didattica a distanza: inizialmente attraverso un'apposita pagina facebook e in seguito attraverso la piattaforma G Suite sono state realizzate videolezioni di approfondimento e consolidamento oltre alla normale prosecuzione del programma scolastico

Gli studenti anche durante il periodo di DAD hanno partecipato con impegno alle attività proposte.

#### **METODOLOGIA**

Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi:

1. Lezioni frontali

2. Esercitazioni in classe
3. Schematizzazione dei concetti fondamentali.
4. Analisi di situazioni reali.
5. Didattica a distanza con l'utilizzo della piattaforma G Suite

L'attività di recupero è stata sistematica e puntuale sia in presenza che per mezzo della didattica a distanza ed ha cercato di coinvolgere in vario modo tutti gli alunni, sollecitando anche un lavoro di supporto reciproco.

## STRUMENTI

Libro di testo, appunti, dispensa fornita dal dipartimento di materia, materiale fornito dal docente.

## STRUMENTI DI VERIFICA

Esercizi, domande in forma scritta, test in formato elettronico, interrogazioni.

Le verifiche scritte e orali sono state frequenti: tutti gli alunni sono stati invitati a svolgere e spiegare gli esercizi alla lavagna ed è stata effettuata una verifica scritta per ogni modulo svolto in presenza.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa ha tenuto conto della capacità di comprendere ed analizzare il testo problematico, le conoscenze acquisite, la capacità di individuare connessioni e relazioni, le capacità di deduzione e di esposizione. La valutazione sommativa tiene conto dei progressi in itinere rispetto ai livelli iniziali, alla partecipazione, alla serietà ed all'impegno dimostrati a scuola e a casa.

La **PROGRAMMAZIONE** è stata ridotta a causa dell'emergenza COVID19, in particolare non è stata svolta l'unità didattica sulla "Gestione del personale" presente agli atti della scuola.

## COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

Competenze generali di profilo	Contenuti	Prestazione/abilità	Valutazione livello corrispondente
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Il sistema gestionale aziendale nella sua unitarietà e nei suoi sottosistemi.	Guidato rispetta e applica procedure e processi definiti in contesti noti. <u>(Competenza trasversale)</u>	<b>Livello base (6)</b>

<p><b>2.</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p>	<p>Il bilancio d'esercizio civilistico.</p> <p>Le condizioni di equilibrio finanziario, economico e patrimoniale: l'analisi per indici.</p> <p>Le principali forme di finanziamento: - le caratteristiche dei finanziamenti; - la composizione delle fonti di finanziamento.</p>	<p>Compila in autonomia il bilancio d'esercizio secondo le norme civilistiche.</p> <p>Rispetto a casi semplici, commenta la situazione patrimoniale, finanziaria ed economica di una struttura turistica sulla base dei principali indicatori.</p> <p>Individua le fonti di finanziamento a disposizione di un'azienda turistico/ristorativa</p>	<p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello intermedio (7)</b></p>
<p><b>3.</b> 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 dei colleghi.</p>	<p>Il sistema gestionale aziendale nella sua unitarietà e nei suoi sottosistemi.</p>	<p>Utilizza tecniche basilari di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti conosciuti. <u>(Competenza trasversale)</u></p>	<p><b>Livello base (6)</b></p>
<p><b>4.</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analisi del territorio</p> <p>Le strategie di marketing</p> <p>Il marketing plan</p> <p>Le prospettive di sviluppo turistico.</p>	<p>Individua le caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.</p> <p>Individua i principali canali di comunicazione d'impresa.</p> <p>Formula in maniera autonoma un semplice piano di marketing.</p> <p>Comprende l'importanza dello sviluppo turistico.</p>	<p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello base (6)</b></p> <p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello base (6)</b></p>

<p>5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Le norme obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>- la sicurezza alimentare</li> </ul> <p>I contratti di settore</p>	<p>Conosce le principali norme che regolano la produzione dei servizi turistici e le implicazioni giuridiche che ne derivano.</p> <p>Riconosce le caratteristiche dei diversi contratti di settore.</p>	<p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello intermedio (7)</b></p>
<p>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>L'analisi SWOT</p> <p>Scelta delle fonti di finanziamento.</p> <p>Il business plan</p> <p>La gestione economica</p>	<p>Individua le caratteristiche del contesto esterno e interno in cui opera l'azienda.</p> <p>Determina il fabbisogno finanziario e individua le fonti di finanziamento.</p> <p>Se guidato formula semplici preventivi.</p> <p>Individua i rischi connessi a un'attività ristorativa.</p> <p>Sa determinare il prezzo di un prodotto /servizio.</p>	<p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello intermedio (7)</b></p> <p><b>Livello base (6)</b></p> <p><b>Livello base (6)</b></p> <p><b>Livello base (6)</b></p>

## PROGRAMMAZIONE PER CONTENUTI

### BILANCIO D'ESERCIZIO

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni e esterni
- Criteri di valutazione
- Redazione schemi SP, CE codice civile: caratteristiche dello SP, CE e nota integrativa. Principi di redazione di bilancio
- Riclassificazione ed analisi di bilancio
- I finanziamenti: caratteristiche delle fonti interne e esterne.

### GESTIONE ECONOMICA

- Contabilità direzionale e analisi dei costi; tipologie di costi: costi fissi e variabili, costi diretti e indiretti. Configurazione del costo: costo diretto, costo complessivo, costo economico tecnico
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita: full costing, direct costing; determinazione prezzo e quantità al Bep

### PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

- Pianificazione e programmazione
- Business plan: fasi della progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale

- Budget: la struttura e il contenuto del budget; il budget economico di un'impresa ristorativa; importanza del controllo budgetario

## **MARKETING**

Concetto ed evoluzione del concetto di marketing

- Marketing turistico territoriale
- Marketing strategico
- Marketing operativo: gli elementi del marketing mix
- Il web marketing
- Piano di marketing

## **LEGISLAZIONE TURISTICA**

Le norme obbligatorie

- Le norme sulla costituzione dell'impresa - DAD
- Norme nazionali e comunitarie: norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore - DAD
- La legge sulla privacy - DAD
- I contratti delle imprese ristorative e la responsabilità degli operatori

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI****MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****DOCENTE:** ANNALISA DI CATALDO**LIBRO DI TESTO in adozione:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA**ORE DI LEZIONE** effettivamente svolte fino al 23/02/2020: 55 e altre in DAD**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe per la disciplina in oggetto ha goduto della continuità didattica negli ultimi due anni. Gli studenti sin dall'inizio hanno mostrato interesse e partecipazione, ma una ridotta applicazione nello studio domestico. Il numero ridotto ha comunque consentito di lavorare in serenità e di procedere con più momenti di confronto migliorando l'acquisizione di competenze. In quinta si sono aggiunti 4 studenti. Nel corso del primo quadrimestre si è perfezionato il metodo di lavoro e ciò è risultato molto utile per affrontare la DAD. La maggior parte degli studenti ha partecipato attivamente alle attività proposte in classe, alcuni con fatica per difficoltà oggettive, pochi per problematiche organizzative e scarso impegno. Questo andamento si è mantenuto anche nella DAD, tuttavia questo periodo è stato connotato da un ottimo spirito di comunità che ha permesso di portare avanti i programmi, con buoni risultati in autonomia e capacità di approfondimento e collegamento interdisciplinare per la maggior parte di loro.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<p>Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono</p> <p>Data una procedura e un contesto descrive il comportamento più idoneo a garantire la salubrità e qualità</p> <p>Dato un menu e dei prodotti identifica le materie prime qualitativamente migliori</p>	<p>AVANZATO spiega il concetto di qualità globale ed elenca i fattori che concorrono alla sua determinazione</p> <p>Sceglie materie prime ed attrezzature in funzione delle preparazioni e organizza la postazione di lavoro</p> <p>Comprende l'importanza del sistema di autocontrollo, elenca le fasi ed è in grado di applicare le procedure in contesti non noti;</p> <p>in condizioni di criticità, individua le procedure correttive necessarie e propone miglioramenti al sistema</p>

<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p>		
<p>3) 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 dei colleghi.</p>		
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Relazona sui tratti specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste</p> <p>Riconosce piatti o preparazioni gastronomiche atte/non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste</p> <p>Propone un menù per una comunità religiosa data</p> <p>Espone sugli aspetti normativi che regolamentano la produzione e pubblicizzazione dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Individua le nuove tendenze di filiera e distingue tra loro le diverse categorie</p> <p><b><u>Individua pro e contro per ciascun prodotto</u></b></p>	<p>BASE conosce i principali fattori che influenzano le scelte alimentari e che determinano il valore simbolico del cibo nelle diverse culture</p> <p>conosce le abitudini alimentari essenziali (alimenti permessi e non, riti legati al cibo) nelle diverse religioni monoteiste e rispetta i divieti.</p> <p>Conosce e classifica, secondo i criteri dati, le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Espone sui contaminanti biologici</p> <p>Collega i rischi ai relativi pericoli</p>	<p>INTERMEDIO descrive con un linguaggio semplice, ma corretto, le modalità di trasmissione dei microrganismi attraverso gli alimenti e conosce le principali infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.</p>

<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Calcola il FEG e lo ripartisce tra i vari principi nutritivi, nei pasti e nelle razioni settimanali</p> <p>Espone su un'alimentazione sana ed equilibrata, espone sulle esigenze dietetiche degli individui nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Descrive l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata riveste ai fini della prevenzione e cura di diverse patologie</p> <p>Data una tipologia dietetica evidenzia punti di forza e di debolezza rispetto agli aspetti nutrizionali e ambientali</p> <p>Espone sulle diverse patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconosce alimenti e preparazioni atte/non atte alle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p><b><u>Dato un certo numero di vincoli (ingredienti, stagionalità, tipo di clientela) redige un menù nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione</u></b></p>	<p>INTERMEDIO calcola il FEG e ripartisce le calorie tra i macronutrienti e i pasti; individui, in un elenco di alimenti, quelli più adatti a soddisfare i fabbisogni calcolati. Calcola il valore calorico-nutrizionale di menu.</p> <p>Conosce le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche; individua i criteri per la scelta degli alimenti più idonei</p> <p>dato uno stile di vita sa riconoscere gli eventuali fattori di rischio che concorrono all'insorgenza di una malattia cronico degenerativa</p> <p>Utilizza un linguaggio semplice, ma tecnicamente corretto</p>
--	--	---

## PROGRAMMA SVOLTO

### QUALITÀ E IGIENE DEGLI ALIMENTI

#### **Food Security e Food Safety, il ruolo della FAO e dell'EFSA**

**Qualità totale** e fattori che la compongono.

I marchi di tutela: **DOP, IGP, STG, biologico**.

Concetti di certificazioni volontarie.

Il **Libro Bianco** sulla sicurezza alimentare, il pacchetto igiene, i manuali di buona prassi igienica.

Il **sistema HACCP**, definizione, operazioni preliminari, i 7 principi, concetti di pericolo e rischio, punti critici di controllo.

**Caso pratico:** *diagramma di flusso, fasi di preparazione, pericoli generici e misure preventive per ragù alla bolognese e pollo alla cacciatora.*

## IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

### Contaminazione biologica degli alimenti

**Infezioni virali**, Virus dell'epatite A

**Malattie prioniche** (BSE).

Condizioni di crescita dei microrganismi;

Terminologia delle **MTA**, caratteristiche principali (alimenti) delle malattie causate da agenti biologici.

**Tossinfezioni alimentari**, salmonellosi, int. da *Stafilococcus aureus*, da *Bacillus cereus*, Listeriosi (*Listeria monocytogenes* come m.o. psicofilo), da *Cl. perfringens* e *botulinum*.

**Parassitosi**, teniasi e anisakidosi.

Individuazione nel diagramma di flusso di **pericoli biologici**.

### Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Contaminazioni **chimiche**, micotossine, metalli pesanti, fitofarmaci e zoofarmaci, detergenti. Formazione di sostanze tossiche per **errata manipolazione o cottura** (acroleina, benzopirene).

Contaminazioni **fisiche**: corpi estranei, radiazioni.

## LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

**Fondamenti di bioenergetica**: bilancio energetico e voci del FEG; valutazione dello stato nutrizionale (peso ideale), modello bicompartimentale e misure antropometriche, calcolo e interpretazione dell'IMC e del tipo morfologico.

Strumenti utili per una dieta equilibrata: le linee guida per una sana alimentazione, i LARN, le piramidi alimentari.

*Casi pratici*: *La razione alimentare nei lager nazisti*; definizione del proprio IMC, del peso ideale e del FEG.

**Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**, definizioni, fabbisogni e indicazioni dietetiche per:

- età evolutiva, neonato e lattante (importanza dell'allattamento al seno; regole di conduzione dell'alimentazione complementare), bambino, adolescente (errori alimentari frequenti)
- adulto
- donna in gravidanza e nutrice
- terza età, scelta degli alimenti e cotture.

*Caso pratico*: *definizione di un menu*.

**Da questo punto si è proseguito in modalità DAD**

### Diete e stili alimentari

- Dieta Mediterranea
- Dieta Sostenibile, come si valuta l'impatto ambientale delle produzioni agroalimentari.
- Diete Vegetariane
- Dieta e sport
- Diete: Macrobiotica, Eubiotica e Nordica.

### L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- tipologie di ristorazione;
- ristorazione di servizio: gestione, legame;
- criteri per la formulazione dei menù nelle mense scolastiche

## LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

### Malattie CardioVascolari, MCV

fattori di rischio e prevenzione del rischio;

ipertensione ipercolesterolemia e aterosclerosi (definizione, conseguenze, consigli dietetici)

### Malattie del metabolismo:

- sindrome metabolica, come si riconosce;
- Diabete mellito: cos'è, tipologie, controllo della glicemia, indice glicemico, dietoterapia;
- obesità: IMC, classificazione, malattie correlate, dietoterapia.

**Reazioni avverse al cibo:**

- allergie;
- intolleranze (intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, favismo, celiachia);
- intolleranze e ristorazione collettiva.

**Alimentazione e tumori:** definizioni, fattori scatenanti, sostanze protettive (functional foods: fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici).

**L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE****Cibo e religioni, cenni**

- Le regole alimentari nella religione Ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.

**STRUMENTI**

Libro di testo, appunti, mappe, pubblicazioni scientifiche, siti web, video.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

Interrogazioni brevi e lunghe, esercizi e domande da svolgere a casa, domande aperte, tema.

Per gli alunni **DSA** sono stati usati tutti gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dal PDP e, in particolare, sono state approntate verifiche guidate e tempi più lunghi all'occorrenza.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Tutte le prove sono state valutate secondo i seguenti criteri:

comprensione della richiesta, conoscenza dell'argomento, utilizzo del linguaggio specifico, utilizzo delle conoscenze e dei dati forniti per risolvere casi. Nella DAD sono stati utilizzati i criteri di valutazione definiti dal CD.

**Nella valutazione degli alunni DSA si è tenuto anche conto dei criteri definiti dal PDP.**

**MATERIA: LINGUA SPAGNOLA****DOCENTE** Silvia Brianza**LIBRI DI TESTO:**Susana Orozco Gonzáles, Giada Riccobono, *Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, HoepliPilar Sanagustin Viu, *Ya está*, vol. 2, Pearson/Lang**ORE DI LEZIONE:** 52 lezioni effettivamente svolte in presenza + 10 videolezioni in DaD alla data del 30/05**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Il gruppo classe, complessivamente, ha risposto in modo positivo alle proposte didattiche, partecipando attivamente alle lezioni e dimostrando interesse. Le consegne scolastiche sono state svolte in modo regolare.

Per quanto riguarda il profitto, gli studenti hanno raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

<b>Competenze di profilo</b>	<b>Prestazioni/abilità</b>	<b>Livello corrispondente</b>
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Traspone in lingua le attività per l'organizzazione dell'evento	Intermedio: 7
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Descrive le tecniche di lavorazione e preparazione della cucina di avanguardia più rappresentative del Paese	Intermedio: 7

<p>3) 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 dei colleghi.</p>	<p>Ricerca informazioni in testi di media estensione riferiti al presente e al passato (recente e storico)</p> <p>Sceglie le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Elabora un menù per promuovere le eccellenze della gastronomia spagnola</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Elabora un menù adeguato per clienti con problemi alimentari.</p>	<p>Intermedio: 7</p>
<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>		

## PROGRAMMA PER CONTENUTI

### Gramática

- Ripasso delle principali strutture grammaticali studiate gli anni precedenti
- *Presente de subjuntivo* dei verbi regolari e irregolari: forma e funzioni

### La alimentación

- El menú equilibrado (p. 4) (svolto in modalità DaD)
- La pirámide alimentaria de la dieta mediterránea (p. 5) (svolto in modalità DaD)
- La dieta:
  - La alimentación de los deportistas (pp. 8-9) (completato in modalità DaD)
  - La cocina vegetariana (p. 47) (completato in modalità DaD)
  - La cocina sin gluten y la celiaquía (appunti) (completato in modalità DaD)
- La gastronomía española: características (appunti)
- Las costumbres alimenticias de los españoles: las comidas en España (appunti)

### Los embutidos

- El jamón: clasificación, corte (p. 11, p.13)
- El jamón ibérico (p. 13)
- El crudo de Parma (p. 19)

### El queso

- El queso: introducción, servicios y cortes (p. 21, p. 25)
- Los quesos españoles (p. 22)
- El *Pamigiano Reggiano* (appunti)

### La huerta

- Las verduras: cortes (p. 39) (svolto in modalità DaD)
- Los pimientos más consumidos en España (p. 46) (svolto in modalità DaD)
- El gazpacho (p. 40) (svolto in modalità DaD)
- La *peperonata* (p. 46 -traduzione in spagnolo-) (svolto in modalità DaD)
- Las berenjenas a la parmesana (p. 52 -traduzione in spagnolo-) (svolto in modalità DaD)
- El pisto manchego (appunti) (svolto in modalità DaD)
- La tortilla de patatas (pp. 40-41 / appunti ) (svolto in modalità DaD)

### Las legumbres

- Las legumbres en España (p. 30) (svolto in modalità DaD)
- La fabada asturiana (appunti) (svolto in modalità DaD)
- El cocido maragado (appunti) (svolto in modalità DaD)

### El arroz

- El arroz: variedades y tiempo de cocción del arroz (testo degli esercizi di comprensione orale nn. 8-9 p. 34) (svolto in modalità DaD)
- La paella (pp. 34-36) (svolto in modalità DaD)
  - la paella valenciana
  - la paella de marisco
  - la paella mixta

### La pasta

- Tipos de pasta según la forma (p. 37) (svolto in modalità DaD)
- Espaguetis a la carbonara (svolto in modalità DaD)

### La seguridad en la cocina

- Normas higiénicas en la cocina (pp. 85 + appunti) (svolto in modalità DaD)

N.B. Le pagine indicate fanno riferimento al libro di testo *Nuevo ¡En su punto!*.

### METODOLOGIA

- In presenza: lezione partecipata, lavori di gruppo
- A distanza: lezione interattiva; piattaforma *Classroom*, utilizzata per la condivisione di presentazioni e schede in formato digitale sul lessico e sugli argomenti relativi alla microlingua di settore (enogastronomia); assegnazione di lavori agli studenti e relativa correzione individuale o durante le videolezioni.

### STRUMENTI

- Libri di testo e appunti del docente
- Strumenti messi a disposizione dalla *GSuite for education*: piattaforma digitale *Classroom, Meet, Calendar, Gmail*

**STRUMENTI DI VERIFICA**

- Verifiche scritte semistrutturate
- Verifiche orali: interrogazioni
- Compiti svolti

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Conoscenza dei contenuti
- Comprensione della lingua
- Partecipazione e impegno

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA****DOCENTE:** Gagliardi Antonio**LIBRO DI TESTO** A. Sala e Vendita, corso avanzato ed. Calderini**ORE DI LEZIONE** effettivamente svolte fino al 21 Maggio 46 di cui 33 ore in presenza + 13 ore DaD**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho insegnato nella classe nell'ultimo biennio, composta da 11 studenti nel 4° anno e 14 studenti nel 5°.

Nonostante l'interruzione della didattica in presenza, gli obiettivi didattici sono stati raggiunti, ma è stato necessario apportare alcune modifiche alla programmazione curricolare, per adattare l'insegnamento alla didattica on-line e facilitare l'apprendimento dei discenti, al fine di perseguire il raggiungimento delle competenze.

Le lezioni si sono svolte in un clima sereno e una buona partecipazione da parte di tutta la classe, nel secondo periodo didattico distanza alcuni alunni non hanno avuto un impegno costante, dimostrando scarso impegno per lo svolgimento dei compiti, alcuni non consegnati ed altri consegnati con molto ritardo.

Ciò nonostante hanno raggiunto livelli di apprendimento sufficienti, altri alunni invece per capacità, interesse ed impegno hanno raggiunto un livello di apprendimento notevole.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

Prestazioni/abilità coerenti con la programmazione per competenze del dipartimento di materia, selezionate in relazione ai livelli raggiunti mediamente dalla classe.

**Competenze di profilo****Prestazioni/abilità****Livello corrispondente**

1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

L'allievo predispone menu coerenti con il contesto

L'allievo predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche

8

2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi

Conosce i metodi di produzione dei vini, i criteri di abbinamento cibo/vino, la conservazione e le temperature di servizio

7

3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche

Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale, per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento dei colleghi.

Utilizza tecniche di comunicazione funzionali al settore di pertinenza in ambiti conosciuti, usando un lessico e la terminologia adeguata.

4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Il discente è in grado di proporre varie preparazioni, promuove e valorizza i prodotti tipici inclusi i vini del territorio ed usando la fraseologia del settore.

6

5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Opera nel pieno rispetto delle normative vigenti della sicurezza e della HACCP

8

6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Valuta le richieste di mercato, adeguando con strategia le proposte enogastronomiche.

7

#### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

L'organigramma del personale di sala e relative mansioni.

Progettare diverse tipologie di menù, rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela, le dinamiche di mercato.

Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino, le differenti tecniche di vinificazione e spumantizzazione, le temperature di mescita, la conservazione dei vini, i criteri di abbinamento cibo/vino.

Realizzazione di ricette della cucina di sala.

Il rispetto delle normative vigenti di sicurezza sul lavoro e delle normative igienico/sanitarie di ambiente e della HACCP.

#### **METODOLOGIA**

Lezioni frontali, video lezioni on line registrate ed in videoconferenza dal 27 di Marzo

**STRUMENTI:** libro di testo, lezioni di laboratorio di sala e bar video registrate.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** verifiche scritte con domande aperte; verifiche orali, verifiche video registrate durante il periodo di didattica a distanza.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** conoscenza dei contenuti, utilizzo della terminologia specifica del settore, utilizzo dei dati forniti durante le spiegazioni, eventuali ricerche per approfondire gli argomenti, abilità pratiche di laboratorio acquisite e dimostrate nei video compiti.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA****DOCENTE**

Stefano Isella

**LIBRO DI TESTO in adozione**

La nuova cucina professionale, Edizioni ALMA,

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte****BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Il numero degli allievi iscritti alla 5 F en è di 14 unità.

Tutti gli allievi della classe 5 sez. F di enogastronomia, ha completato il percorso scolastico previsto (alternanza scuola lavoro) con 440 ore presso aziende operative del settore del territorio lombardo.

La preparazione pratica è di ottimo livello con un ottimo livello di preparazione professionale.

La classe nel corso del triennio nella mia materia ha sempre dimostrato interesse per situazioni sia scolastiche che extrascolastiche che riguardavano il settore enogastronomico.

La classe ha svolto una simulazione di seconda prova con risultati buoni.

**COMPETENZE RAGGIUNTE SULLA CLASSE (livelli in termini di abilità)**

- Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Conosce e applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza a tutela della salute e dell'igiene.
- Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti.
- E in grado di organizzare il servizio, attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Organizza il lavoro del personale del settore cucina.
- Conosce il lessico di settore.
- Progettare il menu compatibili con le risorse e alimenti a disposizione.
- Progettare menu per tipologia ed eventi, di clientela e di tipologia di ristorazione.
- Realizzare piatti con i prodotti del territorio, e apportare alla ricetta originale variazioni personali

**STRUMENTI**

- Libro di testo, La nuova cucina professionale.
- Tutta l'attrezzatura di laboratorio grande e piccola.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

- Simulazione di menù, verifiche pratiche, simulazione terza prova scritta e pratica d'esame.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Griglia per la terza prova come da allegato, ogni lezione pratica lo studente è soggetto a valutazione secondo i criteri espressi nella griglia delle competenze in uscita.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

### **C) SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME DI STATO**

Nel corso dell'anno scolastico non si sono potute svolgere le simulazioni programmate; si è svolta una simulazione di colloquio d'esame per ogni classe:

Classe 5Fen in data 27 maggio

Classe 5Aat in data 28 maggio

### **D) ALLEGATI**

- Schede di valutazione stage
- Relazioni studenti con PDP
- Attribuzione argomenti per elaborato materie di indirizzo
- Elenco dei testi brevi di Italiano

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Religione		
Italiano		
Storia		
Inglese		
Spagnolo		
Diritto e Tecnica Amministrativa ACCOGLIENZA		
Diritto e Tecnica Amministrativa ENOGASTRONOMIA		
Alimentazione ACCOGLIENZA		
Alimentazione ENOGASTRONOMIA		
Matematica		
Laboratorio di Enogastronomia		
Laboratorio di Sala e Vendita		
Laboratorio di accoglienza turistica		
Tecnica della Comunicazione		
Scienze motorie		
Sostegno		

**COORDINATORI DI CLASSE prof. LUIGI CARCAGNI' e prof.ssa MARINA OLIVIERI**

<b>Rappresentanti di classe degli studenti</b>	<b>Nome</b>	<b>Firma</b>