



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA tel. 05094101 - fax 050941031
sito web: www.matteotti.it - email: prf019006@istruzione.it; prf019006@pec.istruzione.it

CTS - Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it - email: ctsmatteotti@matteotti.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 Maggio 2023

(Decreto legislativo 62 13/04/2017 art. 17 - comma 1)

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA. ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

Coordinatore: Prof. Sandro Rovella

CLASSE 5[^]B sala

A.S.2022-2023

I.P.S.A.R. "MATTEOTTI" PISA
15-05-2023
Prot. N. 5251..... CLIV-5.....

Il Dirigente Scolastico
Prof. Salvatore Caruso

	Docente	Materia insegnata	Firma docente
	Cimini Fabrizio	Italiano / Storia	<i>Fabrizio Cimini</i>
	Ferri Giovanna Luisa	Matematica	<i>G. Ferri</i>
	Barone Veronica	Inglese	<i>V. Barone</i>
	Panattoni Cheti	Francese	<i>Cheti Panattoni</i>
	Murgia Francesca	Spagnolo	<i>F. Murgia</i>
	Rovella Sandro	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	<i>Sandro Rovella</i>
	Rocco Angela	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>A. Rocco</i>
	Romano Francesco	Lab. Serv. Enogastr.- sett. sala	<i>F. Romano</i>
	Di Baccio Ilaria	Lab. Serv. Enogastr.- sett. cucina	<i>Ilaria Di Baccio</i>
	Rossi Luisella	Scienze Motorie e Sportive	<i>Luisella Rossi</i>
	Varsalona Claudia	Tedesco	<i>Claudia Varsalona</i>
	Salani Massimo	IRC	<i>M. Salani</i>
	Mannavola Rosa	Sostegno	<i>Rosa Mannavola</i>
	Sposito Davide	Sostegno	<i>Davide Sposito</i>
	Frilli Nicola	Sostegno	<i>Nicola Frilli</i>
	Di Cristina Giada	Sostegno	<i>Giada Di Cristina</i>

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero
2. La scuola e il suo contesto
3. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia
4. Competenze principali previste per enogastronomia
5. Codici ATECO
6. Quadro orario della classe
7. Prospetto dati della classe
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio
9. Presentazione della classe e suo excursus storico
10. Indicazioni sull'attività didattica
 - 10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso
 - 10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato
 - 10.3. Verifiche
 - 10.4. Attività di recupero
 - 10.5. Obiettivi trasversali conseguiti
11. Educazione Civica
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
13. Valutazione degli apprendimenti
 - 13.1. Criteri di valutazione
 - 13.2. Criteri di attribuzione dei crediti
14. Simulazione delle prove d'esame
- 15 Riferimenti agli studenti con L.104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)
16. Discipline
 - 16.1 Italiano
 - 16.2 Storia
 - 16.3 Matematica
 - 16.4 Inglese
 - 16.5 Francese
 - 16.6 Spagnolo
 - 16.7 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
 - 16.8 Scienze e cultura dell'alimentazione
 - 16.9 Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala
 - 16.10 Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
 - 16.11 Scienze Motorie
 - 16.12 IRC
 - 16.13 Tedesco

1. PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il P.E.Cu.P. (Profilo Educativo Culturale e Professionale) degli allievi delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le

indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica". Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - accanto a tali competenze generali - ha specifiche competenze tecnico- pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico - ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

2. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'IPSAR G. Matteotti si colloca nel panorama scolastico pisano come presenza qualificante nella valorizzazione della tradizione culturale ed enogastronomica locale e nella ricerca continua dell'innovazione. L'Istituto si presenta come punto di riferimento di un vasto bacino d'utenza che comprende oltre alla Provincia di Pisa anche porzioni di quelle di Lucca, Livorno e Firenze. Il contesto territoriale in cui è inserito l'Istituto ha una antica tradizione artistico-culturale e naturalistico - salutistico con la presenza di strutture balneari e centri termali. Le aziende turistico-ristorative rappresentano i principali partner con i quali la scuola si confronta costantemente per un costruttivo dialogo professionale legato all'occupazione e all'offerta enogastronomica e all'ospitalità alberghiera. Rispondendo all'esigenza di condividere e sviluppare degli obiettivi comuni legati al miglioramento dell'offerta formativa e alla riduzione della dispersione scolastica, la scuola ha promosso la costituzione di una rete scolastica composta da tutti gli Istituti di istruzione secondaria superiore di Pisa.

3. PROFILO IN USCITA PERCORSO SALA E VENDITA

Il diplomato nel percorso **Sala e Vendita** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, intervenendo nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

È in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta 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.

Egli è in grado di: organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

4. COMPETENZE PRINCIPALI SALA E VENDITA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

5. CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione e ai pubblici esercizi. 522-3 Camerieri ed

assimilati 522-31 Camerieri di albergo

522-32 Camerieri di ristorante

522-33 Camerieri di mensa e fast food

522-4 Baristi e assimilati 522-40 Baristi e assimilati

6. QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	4+2	4+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	3	3	3
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO)	3	3	3
IRC	1	1	1
D.T.A.	3+1*	3	4
LAB. CUCINA		2	2

SCIENZE MOTORIE	2	2	2
LAB. SALA	7+2*	6+1*	5+1*
TOTALE	32	32	32

COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA – 1 I IN QUARTA E 1 IN QUINTA

7. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da n. 24 (ventiquattro) alunni: 13 femmine e 11 maschi. Non ci sono ripetenti della classe 5[^].

Per altre informazioni si fa riferimento al fascicolo personale dello studenti

8. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Cimini Fabrizio	Italiano / Storia	4°- 5°
	Ferri Giovanna Luisa	Matematica	4°- 5°
	Barone Veronica	Inglese	3°- 4°- 5°
	Panattoni Cheti	Francese	3°- 4° - 5°
	Murgia Francesca	Spagnolo	4°- 5°
*	Rovella Sandro	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	3° - 4°- 5°
*	Rocco Angela	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5°
*	Romano Francesco	Lab. Serv. Enogastr.- sett. sala	3° - 4°- 5°
	Di Baccio Ilaria	Lab. Serv. Enogastr.- sett. cucina	5°
	Rossi Luisella	Scienze Motorie e Sportive	3° - 4° - 5°
	Varsalona Claudia	Tedesco	5°
	Salani Massimo	IRC	3° - 4° - 5°
	Mannavola Rosa	Sostegno	5°
	Sposito Davide	Sostegno	5°
	Frilli Nicola	Sostegno	4° - 5°
	Di Cristina Giada	Sostegno	5°

* Sono indicati con asterisco gli insegnanti designati a svolgere il ruolo di membro interno.

9. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO ESCURSUS STORICO

La classe 5^B sala è costituita da 24 alunni di cui 13 ragazze e 11 ragazzi, tutti provenienti dalla 4B sala. La continuità didattica è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano e Storia (4° e 5° anno), Matematica (4° e 5° anno), DTA, Scienze Motorie, Francese, Inglese, Spagnolo, Sala e IRC. Rispetto allo scorso sono cambiati i docenti di Alimentazione, Tedesco e Cucina.

Gli studenti hanno risentito in modo particolare delle restrizioni imposte dalla situazione pandemica nel corso del triennio (soprattutto durante la classe terza), iniziando questo ultimo anno con un livello di motivazione e di apprendimento in calo rispetto all'anno precedente.

All'interno del gruppo classe si distinguono personalità diverse e talvolta non in particolare sintonia: alcuni alunni hanno un carattere aperto, socievole e disponibile al dialogo sia con i compagni che con i docenti; altri, invece, hanno un atteggiamento più chiuso e poco incline al dialogo, con conseguenti difficoltà nel relazionarsi con compagni e docenti.

Il consiglio di classe ha condiviso strategie didattiche e profuso impegno per consolidare la formazione di base degli allievi, guidarli all'acquisizione di un metodo di studio efficace e stimolarli ad una partecipazione attiva alla vita scolastica. Gli alunni hanno complessivamente risposto in maniera mediamente positiva alle sollecitazioni, seppure nella diversità dei risultati raggiunti in relazione alla motivazione, all'interesse e all'impegno di ogni singolo studente.

Con riferimento a tale aspetto, possiamo distinguere tre gruppi:

- Pochi alunni si sono distinti per competenze e capacità di livello buono in tutte le discipline avendo seguito le lezioni con costanza, impegno e curiosità intellettuale. Dimostrano di saper utilizzare un lessico adeguato in relazione alle differenti discipline, un'apprezzabile capacità di analisi e di rielaborazione autonoma delle tematiche proposte. Nel corso del triennio sono riusciti a sviluppare una completa autonomia nella gestione delle attività assegnate.
- Altri hanno avuto un percorso non sempre costante in termini di partecipazione e puntualità nelle consegne, dimostrandosi propensi più all'ascolto che ad intervenire in modo costruttivo durante lo svolgimento delle lezioni. Tuttavia, nel corso di quest'anno, gli studenti di questo gruppo hanno comunque maturato maggiore consapevolezza e senso di responsabilità, anche in vista dell'Esame di Stato. Il loro livello di preparazione risulta nel complesso sufficiente: hanno una conoscenza delle tematiche affrontate poco approfondita, sono in grado di esporre i contenuti appresi, seppur in modo mnemonico e, talvolta, con qualche difficoltà espositiva e nei collegamenti interdisciplinari.
- Un esiguo gruppo, caratterizzato da una certa fragilità emotiva o da scarsa motivazione e atteggiamenti oppositivi, ha raggiunto con fatica gli obiettivi minimi prefissati in sede di programmazione iniziale, riesce in parte ad organizzare il proprio lavoro con un margine di autonomia piuttosto limitato, presenta ancora incertezze nell'esposizione scritta e orale e una modesta capacità di analisi. Il livello di conoscenze e competenze acquisite risulta pertanto non soddisfacente in alcune discipline.

Per le situazioni che hanno richiesto particolari adattamenti della didattica si rimanda al fascicolo riservato.

Le programmazioni di inizio anno sono state generalmente rispettate. Gli interventi di recupero delle lacune pregresse e di eventuale potenziamento sono stati effettuati sia in itinere, nel corso delle attività curriculari dei singoli docenti, che nel periodo di sospensione dell'attività didattica deliberato dal Collegio docenti. Inoltre, nel mese di maggio ci saranno dei corsi di potenziamento

delle competenze di base delle materie di italiano, inglese e matematica, organizzati nell'ambito dei fondi PNRR.

Per quanto riguarda il comportamento, la classe risulta eterogenea: alcuni alunni hanno mostrato un comportamento adeguato e corretto per tutto il percorso scolastico, anche in attività curriculari ed extracurriculari; altri non sempre hanno assunto un comportamento adeguato, mostrando svogliatezza, disinteresse e scarso rispetto delle regole.

ATTIVITÀ SVOLTE DAGLI ALUNNI

Gli alunni hanno trascorso il triennio finale del loro percorso scolastico in piena pandemia per Covid-19. Le conseguenti restrizioni hanno limitato le attività che avrebbero potuto svolgere in condizioni normali.

La classe ha partecipato alle seguenti attività :

- Open day al Matteotti: orientamento scolastico per le scuole medie
- Corsi PCTO con esperti esterni
- Nell'ambito del progetto 'La Legge che vorrei' visita di Palazzo Madama il Senato della Repubblica.
- Partecipazione Teatro Sant'Andrea la musica popolare.
- Seminario sulle dipendenze
- Progetto "Orientamento presso l'ufficio della Provincia di Pisa. Il curriculum dello studente e ricerca del primo impiego.
- Visita al Vittoriale degli Italiani;
- Visita al birrifico "Piccolo birrifico clandestino" di Livorno

10. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

10.1 Strumenti, mezzi e spazi del percorso

I docenti, nello svolgimento del proprio piano di lavoro disciplinare, hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità linguistiche ed espositive, logico cognitive, analitiche e sintetiche e argomentative per la maturazione di personalità autonome e responsabili. Pertanto, hanno fatto ricorso, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni guidate con la sollecitazione di

interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring, strategie didattiche che si sono rivelate efficaci e proficue. Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente:

- ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave;
- si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni;
- si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento;
- ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche;
- si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

Per quanto riguarda l'area cognitiva, il C. d. C. ha proposto continuamente attività di consolidamento di conoscenze, competenze e capacità, utilizzando lezioni frontali, soprattutto guidate, la metodologia del lavoro di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico 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, 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, invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso Classroom.

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.

Negli anni precedenti, durante la sospensione delle attività in presenza per l'emergenza Covid, il carico di lavoro da svolgere a casa è stato alleggerito, esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di giga o dall'uso di strumenti poco adeguati 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.

Anche in modalità DaD si è avuto come punto di riferimento costante lo sviluppo delle competenze espressive degli alunni, favorendo e sollecitando continuamente un'esposizione chiara e corretta degli argomenti.

10.2 Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato

MATERIE	Ore svolte fino al 14/05/2023	Ore da svolgere fino al 10/06/2023
Italiano	116	12
Storia	58	6
Matematica	58	6
Inglese	87	9
Francese	80	9
Spagnolo	80	9
DTA	112	12
Scienza e cultura dell'alimentazione	97	10
Sala	151	19
Cucina	48	6
Scienze motorie	56	6
IRC	23	4
Tedesco	80	9

10.3. Verifiche

- Le verifiche sono state di tipo formativo e sommativo. All'occorrenza sono state eseguite:
- prove scritte: aperte, strutturate, semi strutturate
- prove orali: colloqui orali, test, questionari
- prove pratiche
- materiale autonomamente prodotto.

10.4. Attività di recupero

Ogni docente ha previsto nella propria programmazione un congruo numero di verifiche: almeno due scritte, due orali e/o due pratiche.

10.5. Obiettivi trasversali conseguiti

Area socioaffettiva

- Consolidamento della capacità di autovalutazione
- Promozione della partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e alla attività didattica
- Consolidamento della capacità di mettere in pratica all'interno del gruppo classe quei valori universalmente condivisi, quali il rispetto delle opinioni altrui e la valorizzazione dei contributi e degli spazi di ogni singolo alunno.

Area cognitiva

- Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Capacità di applicare principi e regole
- Consolidamento delle competenze comunicative e dell'uso della terminologia specifica delle varie discipline
- Consolidamento delle capacità di lavoro autonomo
- Consolidamento delle capacità logiche e di rielaborazione personale e di collegamento dei contenuti didattici

Il lavoro didattico trasversale alle aree curriculari è stato soprattutto mirato a legare discipline diverse ad un unico filone tematico, definito nelle UDA svolte, in modo da creare uno sguardo più ampio e relazionato tra materie diverse. Tutto questo anche in previsione della prova orale dell'Esame di stato. Anche il modulo di Educazione Civica ha consentito di sviluppare riflessioni su più ambiti e da diversi punti di vista.

In particolare nella classe 5 è stata svolta l'Unità di Apprendimento dal titolo

**«VIENI, PROMUOVI IL TERRITORIO E ...CONDIVIDI
(progettare e realizzare un prodotto o servizio per la struttura ricettiva interattivo per la promozione del territorio e commercializzazione e la di servizi turistici di una struttura ricettiva)».**

11. Educazione Civica

EDUCAZIONE CIVICA (riferimenti normativi)

L'art. 2 della Legge 92/19 contempla l'obbligatorietà dell'istituzione dell'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole del secondo ciclo a partire dall'anno scolastico 2020/21. Il Decreto Ministeriale 35/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica ai sensi dell'articolo 3 della legge del 20 agosto 2019, n. 92) richiama e attua i contenuti della Legge 92/2019, riguardo la centralità della conoscenza della Costituzione italiana, il principio della

trasversalità del nuovo insegnamento, le finalità dello sviluppo della conoscenza e della comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società e della capacità di agire da cittadini responsabili. Cittadini responsabili, che partecipino pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Obiettivi generali di apprendimento:

Analizzare ed approfondire aspetti giuridico- istituzionali di base relativi all'ordinamento giuridico italiano, con particolare riferimento al suo assetto costituzionale e internazionale.

Sviluppare in tutti gli studenti competenze, e quindi comportamenti, di 'cittadinanza attiva' ispirati ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà, oltre che alle competenze chiave europee.

Conoscere i fondamenti dell'ordinamento italiano, europeo ed internazionale.

Conoscere gli elementi epistemologici dei tre nuclei tematici individuati dal D.M. 35/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica" ai quali ricondurre gli obiettivi specifici di apprendimento dell'insegnamento di Educazione civica individuati dai singoli Consigli di Classe.

Il curriculum dell'IPSAR Matteotti

Il Collegio dei Docenti del Matteotti ha promosso la costituzione di una Commissione di lavoro interna che formulasse delle proposte per definire i contenuti, le modalità di svolgimento e i criteri di valutazione della disciplina individuandone delle macroaree generali. Il Consiglio di Classe è sovrano nel determinare la suddivisione dei contenuti e l'articolazione del percorso tra primo e secondo quadrimestre.

Il monte ore annuale, fissato dalla normativa vigente, ammonta a 33 ore (come limite minimo), suddivise tra i vari docenti in proporzione alle ore settimanali di insegnamento.

Il coordinamento della disciplina è stato affidato ai docenti di materie giuridiche e aziendali: nel triennio dell'indirizzo economico del serale sono stati individuati come coordinatori i docenti di diritto; nel triennio dell'indirizzo alberghiero i coordinatori sono i docenti di DTA.

Tutte le attività didattiche poste in essere sono registrate mediante la verbalizzazione nel registro elettronico di classe.

La macroarea individuata dalla Commissione per la classe quinta è 'Cittadinanza attiva nello Stato, nel mondo e nel web'.

La valutazione

Secondo quanto previsto dalla legge n. 92/2019, l'insegnamento dell'Educazione civica dovrà essere oggetto di valutazione periodica e finale.

Il docente coordinatore formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti del Consiglio di Classe ai sensi della normativa vigente.

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione all'esame di Stato e all'attribuzione del credito scolastico.

Il documento riassuntivo delle attività svolte con indicazioni relative a orario, competenze, discipline si trova in appendice.

12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

PCTO Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare il libretto dell'ASL che attesta il percorso svolto oltre alla convenzione con l'azienda.

Gli attuali percorsi in alternanza scuola lavoro sono ridenominati “**percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**” e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

L'attività di Alternanza scuola-lavoro che il nostro Istituto offre si basa sull'individuazione dei fabbisogni formativi dei nostri studenti e sul collegamento tra l'esperienza in contesto lavorativo e il programma didattico.

Il Progetto di Alternanza si innesta in un percorso didattico nato in una prospettiva pluriennale le cui principali azioni tendono a:

- Favorire un efficace orientamento
- Valorizzare le vocazioni personali
- Sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro.

Il punto di forza del percorso didattico è di favorire e rafforzare il legame tra la scuola e il territorio. L'obiettivo è di disegnare e concretizzare il progetto in stretta collaborazione con le aziende, le associazioni, gli enti pubblici e privati, da cui provengono i fabbisogni formativi del territorio.

Coerentemente con le finalità dei percorsi di formazione in Alternanza scuola-lavoro definiti a livello regionale, con il progetto di alternanza scuola-lavoro intendiamo raggiungere i seguenti obiettivi:

RIFERITI AGLI STUDENTI:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Attuare modalità di apprendimento flessibili aderenti ai ritmi e agli stili cognitivi degli allievi;
- Realizzare un intreccio tra conoscenze di carattere teorico e applicazioni pratiche;
- Favorire l'acquisizione di conoscenze e di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Sollecitare la vocazione professionale.

RIFERITI AL SISTEMA:

- realizzare un organico collegamento del Nostro Istituto con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti nei processi formativi;
- sperimentare metodologie di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con la formazione in contesti di lavoro;
- realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
- rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo economico e sociale del territorio.

La tabella riepilogativa si trova in appendice

13. Valutazione degli apprendimenti

13.1. Criteri di valutazione

Si fa riferimento al PTOF e al documento di programmazione del Consiglio di classe.

13.2. Criteri di attribuzione dei crediti

- media dei voti con il decimale $> 0,50$ = attribuzione del punteggio più alto della fascia
- media dei voti con il decimale compreso tra 0,01 e 0,50 = attribuzione del punteggio più alto della fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:
 - assiduità nella frequenza scolastica;
 - giudizio positivo del percorso di alternanza scuola lavoro;
 - conseguimento di certificazioni linguistiche e/o di competenze digitali;
 - attestazioni di attività sportive agonistiche o di volontariato;
 - frequenza con valutazione pari a distinto o ottimo di I.R.C. o della disciplina alternativa.
 - Svolgimento di attività extra-scolastiche o lavorative attinenti all'indirizzo di studio frequentato.

14. Simulazione delle prove d'esame

Simulazione prima prova: 21/03 e 09/05

Simulazione seconda prova: 18/04

Simulazione orale: 08/06

15. Riferimenti agli studenti con L.104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)

Si fa riferimento al fascicolo personale dello studente

16. RELAZIONI E PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

16.1

DISCIPLINA: ITALIANO

Docente: Cimini Fabrizio

Libro di testo adottato: M. Sambugar – G. Sala, *Letteratura VIVA 3*, Rizzoli Education.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe risulta eterogenea per comportamento, capacità, interesse e impegno. A partire dalla classe quarta alcuni studenti hanno mostrato un percorso di crescita significativo, gli altri in misura minore. Una parte della classe ha mostrato un buon interesse nei confronti della materia, partecipando in maniera costruttiva al dialogo educativo. L'impegno, a scuola e a casa, è costante per pochi, saltuario per gli altri. Molti studenti presentano lacune significative nella scrittura, sicuramente influenzate dalla contingenza pandemica. Gli obiettivi risultano ampiamente raggiunti da alcuni, sufficientemente raggiunti dalla maggior parte.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 – GIOVANNI VERGA

- Il Naturalismo
- Il Verismo
- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica
- Opere:
 - Lettura integrale della novella "Rosso Malpelo"

- Letture da “I Malavoglia”: *la famiglia Malavoglia; la partenza di Ntoni; l’arrivo e l’addio di Ntoni.*

MODULO 2 – IL DECADENTISMO

- Il Decadentismo
- Il Simbolismo e l’Estetismo
- Lettura e analisi de *L’albatro* di Baudelaire

MODULO 3 – GIOVANNI PASCOLI

- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi delle seguenti liriche:
 - *X agosto*
 - *Il temporale*
 - *Il tuono*
 - *Il lampo*
 - *Il Gelsomino notturno*

MODULO 4 – GABRIELE D’ANNUNZIO

- Gabriele D’annunzio: la vita, il pensiero e la poetica
- Opere: *Il Piacere*. Lettura de “*Il ritratto di un esteta*”
- Lettura e analisi delle seguenti liriche:
 - *La pioggia nel pineto*
 - *La sabbia del tempo*

MODULO 5 – ITALO SVEVO

- Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica
- Opere: *La coscienza di Zeno*. Lettura dei seguenti brani:
 - *Prefazione*
 - *Preambolo*
 - *L’ultima sigaretta*
 - *La proposta di matrimonio*
 - *Una catastrofe inaudita*

MODULO 6 – LUIGI PIRANDELLO

- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica
- *L’umorismo*: la differenza tra comicità e umorismo
- Lettura delle seguenti novelle
 - *Il treno ha fischiato*

- *La patente*

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana
- Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano
- Conoscere gli strumenti di base per effettuare l'analisi di un testo letterario
- Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia
- Individuare i temi principali di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali
- Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati
- Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta
- Produrre semplici testi di varia tipologia
- Svolgere semplici attività di ricerca

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

L'uso del libro di testo è stato spesso sostituito dall'uso di dispense realizzate dal docente e messe a disposizione degli studenti nella Classroom. È stata privilegiata la lezione frontale dialogata che, partendo dalla lettura e spiegazione delle dispense, permette la riflessione e lo scambio di idee, in modo da sviluppare competenze trasversali quali quella legata all'esposizione orale e quella del rispetto dei tempi e del pensiero altrui. Si è fatto uso anche di video e schemi per approfondire alcuni argomenti, favorendo così gli studenti che privilegiano la memoria visiva come stile di apprendimento.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica e la Classroom virtuale di G-Suite.

I tempi sono:

N° 4 ore settimanali

N° 134 ore annuali

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state adottate diverse tipologie di verifica:

- verifiche scritte strutturate
- verifiche scritte semistrutturate
- interrogazioni orali

Per le valutazioni orali e per la media finale si è tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, delle difficoltà, delle situazioni di partenza e del percorso effettuato dagli studenti nel corso dell'anno scolastico.

ATTIVITÀ DI

RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

In seguito al 5 maggio verrà affrontato il modulo 7 e verrà effettuato un ripasso di tutto il programma.

MODULO 7 – GIUSEPPE UNGARETTI

- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica
- Lettura delle seguenti liriche
 - *I fiumi*
 - *Veglia*
 - *San Martino del Carso*
 - *Soldati*
 - *In memoria*
 - *Fratelli*

16.2

DISCIPLINA: STORIA

Docente: Cimini Fabrizio

Libro di testo adottato: Leone - Casalegno, *Storia aperta 3*, Rizzoli Education.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe risulta eterogenea per comportamento, capacità, interesse e impegno. A partire dalla classe quarta alcuni studenti hanno mostrato un percorso di crescita significativo, gli altri in misura minore. Buona parte della classe ha mostrato interesse nei confronti della materia, partecipando in maniera costruttiva al dialogo educativo. L'impegno, a scuola e a casa, è costante per pochi, saltuario per gli altri. Gli obiettivi risultano ampiamente raggiunti da alcuni, sufficientemente raggiunti dalla maggior parte.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 – L'ITALIA UNITA

- I problemi dell'Italia unita;
- La Destra storica e la "piemontesizzazione";
- La rivolta nel Sud: il brigantaggio e la "questione meridionale";
- La Terza guerra d'indipendenza e la "presa di Roma".

MODULO 2 – SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E SOCIETÀ DI MASSA

- La crisi di sovrapproduzione e l'emigrazione;
- Fonti di energia e nuove invenzioni;
- Nuovi sistemi di produzione: il taylorismo e il fordismo;
- La società di massa e la nascita del tempo libero.

MODULO 3 – L'IMPERIALISMO E LA NASCITA DEI PARTITI

- Dalla conferenza di Berlino alla spartizione dell'Africa;
- Il nazionalismo;
- Il razzismo;
- L'antisemitismo e l'"Affaire Dreyfus";
- Il socialismo e il comunismo.

MODULO 4 – LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le ragioni profonde della guerra;
- Da guerra di movimento a guerra di logoramento;
- L'Italia in guerra: il dibattito interno, il patto di Londra, l'alleanza con l'Intesa;
- La svolta del 1917 e la fine della guerra;
- Il dopoguerra e i trattati di pace.

MODULO 5 – LA RIVOLUZIONE RUSSA (CENNI)

- La Russia all'inizio del secolo;
- Le due rivoluzioni del 1917;
- Il governo bolscevico e la guerra civile;
- La nascita dell'Urss.

MODULO 6 – IL FASCISMO

- Il dopoguerra e il biennio rosso;
- Il fascismo: nascita e presa del potere;
- L'omicidio Matteotti e l'inizio della dittatura;
- La propaganda e la politica demografica;
- La politica economica ed estera.

MODULO 7 – LA CRISI DEL '29 E IL REGIME NAZISTA

- La crisi del '29;
- Roosevelt e il New Deal;
- La salita al potere di Hitler;
- La propaganda e la politica razziale;
- L'espansionismo nazista.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti studiati;
- conoscere alcune caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati;
- presentare ordinatamente le informazioni basilari su un periodo o un evento;
- cogliere i principali rapporti di causa e effetto e operare confronti tra epoche e società diverse;
- usare termini e concetti, almeno tra i più semplici, del linguaggio storiografico;
- leggere cartine e grafici, se necessario guidati.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

L'uso del libro di testo è stato spesso sostituito dall'uso di dispense realizzate dal docente e messe a disposizione degli studenti nella Classroom. È stata privilegiata la lezione frontale dialogata che, partendo dalla lettura e spiegazione delle dispense, permette la

riflessione e lo scambio di idee, in modo da sviluppare competenze trasversali quali quella legata all'esposizione orale e quella del rispetto dei tempi e del pensiero altrui. Si è fatto uso anche di video e schemi per approfondire alcuni argomenti, favorendo così gli studenti che privilegiano la memoria visiva come stile di apprendimento.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica e la Classroom virtuale di G-Suite.

I tempi sono:

N° 2 ore settimanali

N° 70 ore annuali

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state adottate diverse tipologie di verifica:

- verifiche scritte strutturate
- verifiche scritte semistrutturate
- interrogazioni orali

Per le valutazioni orali e per la media finale si è tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, delle difficoltà, delle situazioni di partenza e del percorso effettuato dagli studenti nel corso dell'anno scolastico.

ATTIVITÀ DI

RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

In seguito al 5 maggio verrà affrontato il modulo 8 e sarà effettuato il ripasso del programma.

MODULO 8 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- I podromi: la guerra civile spagnola;
- La guerra in Europa e in Oriente;
- L'Europa dei lager e della Shoah;
- La svolta della guerra;
- 8 settembre 1943: l'Italia allo sbando e la guerra di liberazione;
- I trattati di pace e la nascita dell'ONU

16.3

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof. Ferri Giovanna Luisa

MATEMATICA

Prof.ssa Giovanna Luisa Ferri

PROFILO DELLA CLASSE

Diversi allievi hanno tenuto comportamenti non del tutto adeguati durante le ore di matematica e ciò ha gravato sulle dinamiche relazionali del gruppo classe, ha reso difficile instaurare un buon clima di collaborazione all'interno della classe ed è stato senza dubbio determinante sugli esiti complessivi nella disciplina, dal momento che in diverse occasioni è stato difficile svolgere le lezioni o organizzare le esercitazioni. Altro aspetto abbastanza critico è stato senz'altro la difficoltà degli alunni al mantenimento della concentrazione e dell'attenzione per periodi relativamente lunghi, per

cui le lezioni sono state svolte in modo abbastanza frazionato, circostanza che ha ovviamente richiesto una quantità di tempo superiore a quella preventivabile.

I risultati delle verifiche e delle esercitazioni hanno evidenziato una generalizzata difficoltà degli alunni a raggiungere pienamente gli obiettivi fissati a causa di significative lacune nella preparazione di base e soprattutto di un impegno molto discontinuo, finalizzato nella maggior parte dei casi solo al momento delle verifiche, ma anche per le difficoltà ad approcciare gli esercizi, individuarne il percorso risolutivo e portarlo a conclusione in modo compiuto. Molto lavoro, perciò, è stato speso privilegiando la ripetizione e/o l'integrazione degli argomenti lacunosi.

In conclusione, gli obiettivi disciplinari previsti al termine di ogni modulo sono stati raggiunti solo da un piccolo gruppo di studenti.

METODOLOGIE

Le lezioni frontali sono state limitate e finalizzate all'acquisizione di un linguaggio specifico e di nozioni fondamentali. Si è ritenuto più costruttivo rinunciare alle dimostrazioni dei teoremi puntando invece sull'acquisizione della loro importanza concettuale al fine della risoluzione degli esercizi.

Nel corso dell'anno gli argomenti, finalizzati allo studio grafico di una funzione, sono stati trattati in maniera ciclica. Ogni volta che è stato introdotto un nuovo concetto si è prima proceduto con

una serie di esercitazioni mirate all'acquisizione delle capacità di applicazione; quindi, si sono inserite le nuove conoscenze nel procedimento per lo studio del grafico di funzione riprendendo così tutti i metodi e i concetti precedentemente utilizzati.

AUSILI DIDATTICI

Libro di testo: Moduli di matematica: U Limiti, V Derivate e studio di funzione Autori: Bergamini, Barozzi, Trifone Casa Ed. Zanichelli

Materiale caricato su classroom

Lim

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella valutazione è stato dato ampio rilievo alla parte applicativa rispetto a quella teorica, nei confronti della quale la maggior parte degli allievi ha mostrato difficoltà di approccio e di esposizione dei contenuti.

La valutazione si è basata su verifiche scritte strutturate e semistrutturate, su un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti dell'alunno (impegno, attenzione, motivazione allo studio), sulla capacità dello studente di instaurare un clima collaborativo e produttivo durante le attività, sulla discussione e approfondimento degli argomenti con l'ausilio degli esercizi proposti.

TEMPI E SPAZI

Aula scolastica

La continuità didattica per matematica è relativa agli ultimi due anni e le ore curricolari settimanali previste sia in quarta che in quinta sono 2.

Numero ore effettivamente svolte 54 più 9 ore ancora da svolgere.

CONTENUTI E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

MODULO N. 1 Funzione

Concetto di funzione

Funzione reale di variabile reale *razionali intere e fratte*: dominio, intersezione con gli assi, segno

Funzioni crescenti o decrescenti

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere dal grafico di una funzione il dominio, le intersezioni con gli assi, il segno, la crescita e la decrescenza.

Saper determinare dominio, segno ed intersezione con gli assi di una funzione razionale e rappresentarli nel piano cartesiano

MODULO N. 2 Limiti

Concetto di limite di funzione

Limite destro e limite sinistro

Funzioni continue

Algebra dei limiti e forme di indeterminazione

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere dal grafico i valori dei limiti di una funzione

Conoscere la definizione di funzione continua

Saper calcolare il limite di una funzione razionale intera o fratta e saper risolvere i vari casi di indeterminazione

MODULO N. 3 Discontinuità e asintoti

Cenni sulle funzioni discontinue e tipi di discontinuità

Asintoti

Grafico probabile di una funzione

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Conoscere i vari tipi di discontinuità

Saper classificare i vari tipi di discontinuità

Conoscere la definizione di asintoto

Saper determinare le equazioni degli asintoti di una funzione

Saper utilizzare tutti gli strumenti acquisiti (dominio, segno, zeri, punti di discontinuità, asintoti) per costruire il grafico probabile di una funzione razionale

MODULO N. 4 Derivata di una funzione

Definizione di derivata

Significato geometrico della derivata

Derivata di alcune funzioni elementari

Algebra delle derivate

Calcolo delle derivate di funzioni razionali intere e fratte

Massimi e minimi relativi e assoluti

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Conoscere la definizione di derivata di una funzione

Conoscere il significato geometrico della derivata

Saper ricavare le derivate di alcune funzioni elementari

Conoscere e saper applicare le regole di derivazione

Conoscere la definizione di punto di massimo e di minimo relativo e assoluto

Saper leggere da un grafico i punti di massimo, di minimo, la crescita e la decrescenza di una funzione

Saper determinare i punti stazionari di una funzione, gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e di minimo relativo con lo studio del segno della derivata prima

METÀ MAGGIO/GIUGNO

Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere il grafico di una funzione

Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte

16.4

LINGUA INGLESE

Prof.ssa Veronica Barone

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo: C. Morris, A. Smith - Mastering Service - ELI ed.
- Fotocopie e materiale prodotto dall'insegnante
- LIM^[L]_[SEP]
- Materiale tratto da Internet: Video, dialoghi e letture on line
- Dizionario bilingue

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Nel corso del triennio buona parte della classe ha partecipato alle attività didattiche con discreto interesse. Alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle discussioni emerse nel corso delle lezioni, dimostrando capacità di rielaborazione autonoma delle tematiche proposte, un corretto metodo di studio e puntualità nelle consegne.

Altri hanno dimostrato un impegno non sempre adeguato, in particolare nello svolgimento del lavoro a casa, nonché carenze nell'organizzazione nel metodo di studio. Le lacune ancora persistenti sono

quindi da addebitarsi soprattutto ad una scarsa concentrazione nello studio e ad una saltuaria partecipazione attiva al dialogo educativo.

Sin dall'inizio del triennio ho cercato di sottolineare l'importanza della lingua inglese come strumento di comunicazione necessario per il futuro inserimento in un mondo del lavoro sempre più aperto e dinamico, cercando di coinvolgere soprattutto coloro che richiedevano sollecitazioni costanti.

La classe, in relazione agli obiettivi programmati, si presenta con fasce di livello diversificate rispetto alla completezza e al grado di approfondimento delle conoscenze e alla capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti. Un piccolo gruppo si è impegnato con costanza nello studio della disciplina, possiede una buona competenza comunicativa ed è in grado di rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite. Alcuni studenti hanno raggiunto risultati mediamente discreti. Un esiguo gruppo, caratterizzato da una certa fragilità emotiva, presenta ancora difficoltà espressive sia nella produzione orale che scritta e il livello di apprendimento risulta pertanto non pienamente sufficiente.

OBIETTIVI SPECIFICI:

COMPETENZE

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere istruzioni specifiche in ambito lavorativo
- Individuare in messaggi, annunci e conversazioni informazioni chiave espresse in modo chiaro e semplice

CONOSCENZE

- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori

ABILITA'

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale
- Esprimersi e interagire in modo corretto e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza
- Produrre testi scritti ed orali, in modo sostanzialmente corretto, riguardanti esperienze e situazioni relative al settore dei servizi per la ristorazione
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

❖ MODULO N. 1 THE CATERING INDUSTRY

(Talking about restaurants – Promoting a business - Handling complaints)

The world of hospitality

Commercial and welfare catering

Customer service: The LAST method

Types of restaurant

The restaurant: location and layout
Services and facilities
Tips for starting a successful restaurant
Marketing strategies

❖ **MODULO N. 2 HEALTHY EATING**

(Talking about diets - Talking about the most famous Italian food products)

The Mediterranean diet
Alternative diets: macrobiotics, vegetarians and vegans
The Slow Food Movement
Italian cuisine
Regional menus: Tuscany - Sicily

❖ **MODULO N. 3 BANQUETING AND CATERING**

(Describing the role of a banqueting manager - Talking about the organization of an event)

What's banqueting?
The banqueting manager
Event management
Organising an event

❖ **MODULO N. 4 WORKING AT THE BAR**

(Describing cocktails - Taking orders at the bar and making suggestions)

Bar equipment
Bar service
Types of bars
Preparing cocktails
Tea drinking in Britain

❖ **MODULO N. 5 APPLYING FOR A JOB**

(Talking about duties and responsibilities in the catering industry - Writing a CV)

The duties of the waiting staff
How to become a bartender, sommelier or waiting staff
How to become a banqueting manager
How to write a curriculum vitae
Getting ready for an interview

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni sono state organizzate in modo da favorire il superamento delle difficoltà linguistico-espressive e il recupero di concetti chiave attraverso continui richiami agli argomenti trattati ma le risposte in termini di impegno e di risultati non sono state sempre all'altezza delle aspettative.

Il materiale presentato è stato analizzato attraverso esercizi di lettura per il reperimento delle idee importanti (skimming) e di particolari informazioni (scanning), cercando di favorire la memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo. In questa fase si traducevano le parole sconosciute, si fornivano sinonimi e si rivedevano le strutture grammaticali. Successivamente, si proponevano esercizi rivolti ad approfondire il contenuto del testo anche attraverso l'ascolto di dialoghi e video con la rappresentazione di realtà lavorative, cercando di stimolare la capacità di sintesi e di rielaborazione e produzione personale.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Aula scolastica e la Classroom virtuale di Google-Suite.

I tempi sono: 3 ore settimanali per un totale di 99 ore annuali

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali, con lo scopo di accertare i progressi degli studenti, valutare l'efficacia della programmazione stessa, individuare le difficoltà incontrate dagli alunni e coinvolgerli nel processo di valutazione valorizzando le loro risorse.

Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, completamento di tabelle, questionari V/F, esercizi a scelta multipla, esercizi sul lessico.

Nella valutazione delle prove, sia scritte che orali, si è tenuto conto oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività proposte.

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- correttezza espositiva sia per quanto riguarda i contenuti che la fonetica
- capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti
- capacità di utilizzo di strumenti multimediali

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Recupero e consolidamento delle tematiche affrontate nel corso dell'anno.

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe di francese è composto da 4 allievi ed è stato accorpato all'altra classe 5 sala. Gli studenti hanno dimostrato un impegno non sempre adeguato, in particolare nello svolgimento del lavoro a casa, nonché carenze nell'organizzazione nel metodo di studio. Non è mai mancato il rispetto e la partecipazione in classe per quasi tutti gli allievi. Si è preferito quindi privilegiare il lavoro didattico svolto in classe. I risultati conseguiti sono più che sufficienti, per una buoni, sia nell'espressione orale che nell'elaborazione scritta di argomenti conosciuti e studiati.

OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

COMPETENZE

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere istruzioni specifiche in ambito lavorativo
- Individuare in messaggi, annunci e conversazioni informazioni chiave espresse in modo chiaro e semplice

CONOSCENZE

- Principali strutture morfo-sintattiche livello B1-B2
- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori

ABILITA'

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale
- Esprimersi e interagire in modo sufficientemente corretto e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza
- Produrre testi scritti ed orali in modo semplice, comprensibile e sostanzialmente corretto riguardanti esperienze e situazioni relative al settore dei servizi per la ristorazione
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Le lezioni sono state organizzate in modo da favorire il superamento delle difficoltà linguistico-espressive e il recupero di concetti chiave.

Il materiale presentato è stato analizzato attraverso esercizi di lettura per il reperimento delle idee importanti e di particolari informazioni cercando di favorire la memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo, traducendo le parole sconosciute e rivedendo le strutture grammaticali. Successivamente, si proponevano esercizi rivolti ad approfondire il contenuto del testo anche attraverso l'ascolto di dialoghi e video.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte verifiche di vario genere, sono state utilizzate diverse tipologie fra cui comprensione di brani, approfondimento di tematiche svolte, questionari a risposta aperta, riassunti.

Nella valutazione delle prove, sia scritte che orali, si è tenuto conto oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività proposte.

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- correttezza espositiva sia per quanto riguarda i contenuti che la fonetica
- capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo: Duvallier "Gourmet Service" ELI ed.
- Fotocopie e materiale prodotto dall'insegnante
- LIM
- Materiale tratto da Internet: Video, dialoghi e letture on line
- Computer

CONTENUTI DISCIPLINARI

Modulo 1 Grammaire :

Breve ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e dei principali tempi verbali, condizionale, frasi ipotetiche, forma attiva e passiva. Pronomi relativi. Pronomi personali complemento.

Modulo 1 : Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, hyperphagie, obésité
- Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien
- Recettes macrobiotiques et végétariennes
- Les régimes alternatifs: le crudovorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés
- La santé vient en mangeant

Module 2: La conservation alimentaire

Les méthodes physiques
Les méthodes chimiques
Les méthodes biologiques

Module 3: La sécurité et l'alimentation

Santé et sécurité:

- HACCP
- Les 7 principes de l'HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.
- Les aliments biologiques
- Les OGM

Module 4: Postuler à un emploi

Les métiers de la restauration:

- Comment devenir barman
- Comment devenir serveur
- Comment devenir sommelier
- Comment devenir traiteur organisateur de réception

Trouver un travail:

- Comment rédiger un Curriculum vitae
- Comment rédiger une lettre de motivation
- Les offres d'emploi et les entretiens.

Integrazione con modelli originali Euro pass

Educazione civica: sviluppo sostenibile

Fonti energetiche rinnovabili

Confronto produzioni OGM / BIO

16.6

SPAGNOLO

Prof.ssa Murgia Francesca

PROFILO DELLA CLASSE

Frequentano le lezioni di Spagnolo come seconda lingua comunitaria 7 alunni. Nel corso del triennio hanno partecipato alle attività didattiche con discreto interesse, anche se solo alcuni di loro hanno partecipato attivamente alle discussioni emerse nel corso delle lezioni, dinamizzandole con una certa capacità di rielaborazione autonoma dei temi. Lo studio si è svolto totalmente a lezione, favorito anche dal numero esiguo di alunni.

Le lacune pregresse, tuttora persistenti sono, dovute soprattutto ad una scarsa concentrazione in classe e capacità di rielaborazione a casa e ad una saltuaria partecipazione attiva al dialogo educativo. Per questo motivo i livelli di conoscenza e uso della lingua sono diversificati, ma in alcuni di loro possono considerarsi mediamente discreti.

OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

COMPETENZE

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere istruzioni specifiche in ambito lavorativo
- Individuare in messaggi, annunci e conversazioni informazioni chiave espresse in modo chiaro e semplice

CONOSCENZE

- Principali strutture morfo-sintattiche livello A2 escolar
- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori

ABILITA'

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale
- Esprimersi e interagire in modo sufficientemente corretto e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza
- Produrre testi scritti ed orali in modo elementare, ma sostanzialmente corretto riguardanti esperienze e situazioni relative al settore dei servizi per la ristorazione
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

- Le lezioni sono state organizzate in modo da favorire il superamento delle difficoltà linguistico-espressive e il recupero di concetti chiave attraverso continui richiami agli argomenti trattati. I risultati non sono stati sempre all'altezza delle aspettative.
- Sono stati costantemente svolti esercizi di lettura, comprensione e ascolto di dialoghi e video, molti dei quali presentavano situazioni lavorative o argomenti da trattare o già trattati per stimolare la sintesi e/o la produzione personale.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

- Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali; durante l'ultimo anno solo verifiche di comprensione di testi con lo scopo di poter migliorare la capacità di esposizione/rielaborazione dei contenuti proposti.

- Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, questionari V/F, esercizi a scelta multipla, e qualche esercizio sul lessico.
- Nella valutazione delle prove ho tenuto conto anche dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata, della correttezza espositiva, della capacità di rielaborazione dei contenuti e dell'effettiva partecipazione alle attività proposte.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: M. Cervi, S. Montagna - ¡En la mesa! sala e vendita - Ed Loescher

Fotocopie e materiale caricato su Classroom

LIM

Video da Internet

TEMPI E SPAZI

Aula scolastica e la Classroom virtuale di Google-Suite.

Ore di lezione: 3 ore settimanali per un totale di 99 ore annuali

CONTENUTI DISCIPLINARI del triennio

UNIDAD 1: Alimentación

¿Qué comen los italianos y los españoles?

La dieta mediterránea y las costumbres alimenticias en general

UNIDAD 2: Restauración

Los restaurantes: grandes cadenas y temáticos (clasificación)

Servicios de comida: bufé, banquetes, catering, desayunos etc.

UNIDAD 3: Sala y bar

La brigada de sala; antes, durante y después del servicio

La brigada de bar-cafetería

La mise en place

Los utensilios, maquinarias y mobiliario

UNIDAD 4: ¡A comer!

Tipos de menús y composición

Preparación de platos y tipos de preparaciones

UNIDAD 5: ¡A beber!

Aromas y tragos

Vinos y cavas

Beber en España

UNIDAD 6: Trabajar en la restauración

Buscando empleo

De la entrevista al contrato

La promoción

El CV

16.7 DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Sandro Rovella

La principale finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti elementi per riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

A fine percorso l'allievo ha acquisito competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. In particolare, sarà in grado di applicare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Interpretare la richiesta, lo sviluppo e le nuove tendenze dei mercati;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, utilizzando la rete e gli strumenti informatici;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera;
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

CONOSCENZE

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Turismo sostenibile;
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- Il marketing pubblico, privato e integrato;
- L'analisi interna e esterna. Il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche;
- Le leve di marketing;
- Il piano di marketing;
- Strategia dell'impresa e scelte strategiche;

- Pianificazione e programmazione aziendale;
- Controllo di gestione;
- Business plan e Marketing plan;
- La disciplina generale sui contratti, gli elementi essenziali del contratto, i contratti delle strutture ricettive.

ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Redigere un business plan e un piano marketing di una impresa del settore turistico-alberghiero;

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Le varie unità formative sono state presentate in fase iniziale con la lezione frontale sfruttando come mediatore la LIM – stream classroom e successivamente approfondite attraverso esercitazioni mirate, cercando sempre di stimolare la discussione in classe, in modo da coinvolgerla attivamente e far emergere capacità critica.

Per molti argomenti la docente ha creato delle mappe concettuali/materiale di supporto, messe a disposizione attraverso la piattaforma Gsuite, in modo da supportare gli alunni nella fase di studio individuale.

Nel mese di Febbraio è stata dedicata una settimana al recupero per coloro che presentavano valutazioni negative nel primo quadrimestre e al resto della classe sono state assegnate esercitazioni per potenziare la preparazione. In ogni caso, quando si è reso necessario, sono stati svolti dei recuperi in itinere.

Per una migliore preparazione in vista dell'esame di Stato, alla classe è stato chiesto di realizzare dei lavori di approfondimento da svolgere in gruppo.

In altre occasioni si sono svolte sessioni di lettura e discussione in classe di articoli di giornali o la visione di meeting registrati con riferimento al settore turistico. Gli alunni hanno partecipato positivamente e hanno realizzato dei buoni elaborati dimostrando competenze in applicativi di supporto alle presentazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Oggetto della valutazione è l'apprendimento e il raggiungimento degli obiettivi disciplinari espressi in termini di conoscenze, competenze e abilità. Rientrano nella valutazione anche il comportamento (il rispetto delle persone, delle regole e dell'ambiente scolastico), e i fattori che influiscono sull'apprendimento (frequenza scolastica, partecipazione e impegno). Inoltre, la docente ha tenuto conto della situazione di partenza e della crescita graduale e l'interesse mostrato dall'allievo al percorso proposto durante l'intero anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI – LIBRI DI TESTO ED ALTRI MATERIALI

Per quanto attiene lo svolgimento del programma è stato seguito il libro di testo:

Gestire le imprese Ricettive Up Accoglienza turistica (S. Rascioni e F. Ferriello) – Rizzoli Education- Tramontana

Il testo è stato integrato con articoli di riviste di settore, video, dispense, schemi, diagrammi e mappe preparati dalla docente caricati su piattaforma Gsuite

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI (suddivisi in moduli):

MODULO 1 - IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Organismi e le fonti normative internazionali (*generalità*)
- Il mercato turistico nazionale
- Organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

MODULO 2 - IL MARKETING

GLI ASPETTI GENERALI

- Definizione marketing;
- Il concetto di valore: la piramide di Maslow;
- evoluzione del ruolo del marketing (ORIENTAMENTO ALLA PRODUZIONE/
ORIENTAMENTO ALLE VENDITE/ORIENTAMENTO AL
CLIENTE/ORIENTAMENTO AL MERCATO)
- Dal marketing 1.0 al marketing 4.0 (*generalità*)
- La differenza tra marketing operativo e marketing strategico
- Il marketing turistico, marketing territoriale e il destination marketing

IL MARKETING STRATEGICO

- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- Segmentazione
- Targeting
- Posizionamento
- Determinazione obiettivi strategici

IL MARKETING OPERATIVO

- Le 4 P del marketing: Prodotto, Prezzo, Promotion e Placement
- La politica di prodotto e il ciclo di vita del prodotto
- Le politiche di prezzo
- La determinazione del P per un prodotto della struttura ricettiva
- I canali distributivi
- Politica di comunicazione: Pubblicità di prodotto e istituzionale; i canali comunicativi con accenni ai media innovativi (internet/web); Le principali attività promozionali;

WEB MARKETING

- il web marketing
- I principali strumenti di web marketing: i siti web aziendali, portali di settore, i social media, i blog.

IL PIANO MARKETING

- il piano marketing: definizione, funzione e composizione

(*) Per una migliore comprensione sono stati ripresi i seguenti concetti sviluppati nel quarto anno:

- La contabilità gestionale
- La classificazione dei costi
- La configurazione di costo

- I principali metodi di calcolo dei costi: direct costing e full costing
- Break even analysis
- La determinazione e la rappresentazione del punto di equilibrio.

MODULO 3 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- L'analisi SWOT
- La vision e la mission dell'impresa (*nozioni*)

IL BUSINESS PLAN

- Il Business Model Canvas e Il Business Plan e il suo contenuto

MODULO 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

- Il contratto e gli elementi essenziali del contratto
- L'adempimento e l'inadempimento
- La responsabilità contrattuale, civile e penale (*aspetti generali*)
- Il contratto di albergo, il contratto di Banqueting, Contratto di Catering

Per i moduli 2, 3 sono state effettuate numerose esercitazioni di gruppo in classe.

16.8

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. Rocco Angela

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe, composta da 24 allievi, 13 femmine e 11 maschi, alla luce dei risultati delle prove di valutazione scritte e orali, tenutesi nell'arco dell'anno scolastico, risulta nel complesso di livello sufficiente.

L'attenzione e la partecipazione alle lezioni complessivamente sono abbastanza soddisfacenti, poiché caratterizzati da una certa continuità: lo studio a casa, per quanto regolare in alcuni studenti, si concentra nei periodi precedenti le verifiche, tutte programmate in anticipo.

Alcuni allievi hanno acquisito un buon metodo di studio e una buona capacità organizzativa degli impegni, si distingue per interesse, partecipazione, nonché sufficienti capacità espositive ed espressive. Un gruppo più numeroso si caratterizza per possedere un metodo di studio non

pienamente adeguato, che comporta un apprendimento mnemonico e alquanto faticoso e un'esposizione non sempre scorrevole e appropriata. Sono evidenti una certa difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti e una, non ancora raggiunta, autonomia nell'organizzazione degli argomenti trattati.

Il comportamento della classe risulta complessivamente adeguato all'ambiente scolastico.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Competenze:

- utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona,
- applicare in modo rigoroso e consapevole le norme dell'Igiene e della Sicurezza degli Alimenti,
- prevenire e gestire i rischi di infezioni alimentari connesse alla manipolazione e al consumo degli alimenti,
- predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche e patologiche.

Abilità:

- riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti,
- distinguere i principali tipi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari,
- saper mettere in pratica le buone prassi igieniche e rispettare le norme comuni di Igiene degli alimenti (HACCP),
- comprendere l'importanza della sicurezza alimentare,
- saper calcolare il Fabbisogno Energetico Totale giornaliero di un soggetto,
- saper leggere le tabelle dei LARN e della composizione nutrizionale degli alimenti,
- saper valutare il significato e la scelta della dieta nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

Conoscenze:

- la contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti,
- le principali malattie da contaminazioni biologiche legate agli alimenti,
- la qualità e la sicurezza degli alimenti e il sistema HACCP,
- conoscere gli Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile 2015/2030,
- gli alimenti di nuova generazione

- la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO D'INSEGNAMENTO-APPRENDIMENTO

Gli strumenti utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- libro di testo: "Alimenti e Turismo"-S. Rodato, ed. Zanichelli,
- fotocopie,
- altri manuali,
- schemi e mappe concettuali,
- materiale multimediale su Classroom di Gsuite.

I metodi utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- lezione alla Lavagna Interattiva Multimediale (LIM),
- lezione frontale,
- realizzazione di mappe concettuali e schemi esplicativi,
- discussione guidata (brain-storming),
- esercitazione in gruppi (cooperative-learning)
- cooperazione tra studenti (peer to peer).

TEMPI E SPAZI

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica e la Classroom virtuale di G-Suite.

I tempi sono:

N° 4 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 130 ore annuali

Le ore effettive di lezione ad oggi, maggio 2023, sono 96 (4 di Ed. Civica).

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Utilizzo:

N° 2 prove scritte con quesiti a risposta aperta, a quadrimestre.

N° 1-2 prove orali (interrogazioni) per quadrimestre.

La valutazione delle prove scritte si basa sulla conoscenza degli argomenti e sull'aderenza alla traccia, sulla capacità organizzativa e sull'elaborazione personale dei contenuti, sulle capacità espressive e sulla chiarezza espositiva. La valutazione è effettuata mediante una griglia

ministeriale corredata dei suddetti indicatori e da me dettagliata con opportuni descrittori.

La valutazione delle prove orali si basa sulla conoscenza degli argomenti e sulla capacità di esporli in modo chiaro e personale.

La valutazione complessiva e finale tiene conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno nello studio nonché della puntualità nel rispetto delle consegne.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Modulo n° 1: LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

- La qualità totale degli alimenti,
- rischi e pericoli di contaminazione degli alimenti ,
- la contaminazione fisica e chimica degli alimenti (sostanze usate in agricoltura, in allevamento, metalli pesanti, inquinanti ambientali, materiali dei contenitori e degli imballaggi per alimenti),
- i PCB e gli IPA,
- la contaminazione biologica: gli agenti biologici responsabili delle malattie trasmesse con gli alimenti e le modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (contaminazione primaria, secondaria, terziaria e quaternaria, diretta, indiretta e crociata).

Modulo n° 2: LE MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE: cenni sulle generalità.

- I batteri: generalità, classificazione, riproduzione e crescita, la spora batterica, le tossine; le condizioni che influenzano la crescita dei microrganismi,
- le principali malattie batteriche di origine alimentare: Salmonellosi, Stafilococchi, Botulismo, Colera,
- i funghi microscopici: le muffe e le micotossine,
- le parassitosi da Metazoi: la teniasi e l'anisakidosi.

Modulo n° 3: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE E IL SISTEMA HACCP

- La sicurezza alimentare e la filiera produttiva,
- tracciabilità e rintracciabilità della filiera produttiva,
- igiene dei servizi ristorativi; la "marcia in avanti" del flusso operativo,
- l'igiene degli ambienti: la detersione, la sanificazione, la disinfestazione,
- l'igiene del personale: le regole e la normativa per gli Osa,
- il sistema HACCP: le 5 fasi preliminari e i 7 principi,
- i controlli ufficiali,: i Ministeri coinvolti nei controlli sugli alimenti, il Ministero della Sanità, il Ministero dell'Economia e delle Finanze, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali,
- le certificazioni di qualità dei prodotti d'eccellenza (DOP, IGP, STG, PAT), i prodotti Biologici,
- cenni sulle frodi alimentari.

Modulo n° 4: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE

- Il significato e il calcolo del Fabbisogno Energetico Giornaliero e del Metabolismo Basale,
- la valutazione dello stato nutrizionale di un soggetto e il calcolo dei parametri antropometrici: l'IMC, il TM, la circonferenza della vita, le tabelle del peso teorico,
- la Dieta Equilibrata: la ripartizione delle calorie nei pasti, il fabbisogno proteico, il fabbisogno lipidico, il fabbisogno glucidico, il fabbisogno di acqua e di micronutrienti,
- le Linee guida per una sana alimentazione italiana e le indicazioni dei LARN,
- l'alimentazione in gravidanza e nell'età evolutiva: l'alimentazione del neonato, del bambino, dell'adolescente, l'alimentazione nell'età adulta, l'alimentazione nella terza età, l'alimentazione dello sportivo,
- la Piramide della dieta Mediterranea Sostenibile.

Modulo n° 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La dieta nel diabete,
- la dieta per il sovrappeso e l'obesità,
- la dieta per le malattie cardiovascolari: ipertensione, infarto, ictus,
- la dieta per le allergie e le intolleranze alimentari: la celiachia,
- la dieta per il cancro,
- i disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Modulo n° 7: PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Normativa sulla Sicurezza Alimentare: il Pacchetto Igiene e le Certificazioni di Qualità.

16.9

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA

Prof. Romano Francesco

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: FRANCESCO ROMANO

Libro di testo adottato: Sala e vendita, corso avanzato. Edizione mista. Calderini editore.

Obiettivi generali mediamente raggiunti

Conosco la classe dal terzo anno. Il gruppo ha risposto positivamente al programma proposto ottenendo complessivamente risultati mediamente sufficienti. La classe ha partecipato attivamente alla maggior parte delle attività pratiche e teoriche proposte. Si sottolinea, la notevole competenza pratica di alcuni allievi che grazie all'impegno scolastico e all'alternanza scuola lavoro hanno acquisito strumenti che permetteranno loro di approcciarsi con discreta sicurezza al mondo del lavoro.

Obiettivi specifici

La programmazione fa riferimento alle 11 competenze professionali relative all'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Vedi allegato.

Contenuti del programma svolto

MODULO n° 1 Il calcolo del drink e food cost

1. Il drink e il food cost.
2. I costi fissi e variabili.
3. La determinazione del prezzo di vendita.

MODULO n°2 Le bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche

1. La produzione e le tipologie dei distillati.
2. La produzione e le tipologie di liquori e di creme.
3. Le bevande analcoliche.
4. I prodotti home-made.

MODULO n° 3 L' Enologia

1. La produzione del vino: Dalla Vite all'invecchiamento.
2. L'enografia nazionale con particolare riferimento alla Regione Toscana.
3. Lo Champagne e lo Spumante.
4. I vini Speciali: Passiti, liquorosi e aromatizzati.
5. L'analisi Sensoriale del vino.
6. Tecnica di degustazione.
7. L'abbinamento cibo-vino e i criteri di accostamento.
8. I menù e la stagionalità.
9. La classificazione dei vini.
10. L'etichettatura.

MODULO n°4 Il Bar

1. L'utilizzo delle bevande al bar.
2. I cocktail di tendenza.
3. I criteri di creazione di cocktail secondo l'IBA.
4. Tecniche di miscelazione dei drink.
5. Le categorie di cocktail.

MODULO n°5 Elementi di organizzazione di eventi

1. La ristorazione e le varie tipologie.
2. Il catering e Banqueting.
3. Gli elementi organizzativi di un evento.
4. Il calcolo del preventivo.
5. I costi e i ricavi specifici.

MODULO n°6 La Birra

1. La Produzione della birra.
2. Le principali tipologie di Birra.
3. Il servizio e la spillatura della birra.

MODULO n°7 Il caffè e le bevande nervine.

1. L'origine del caffè e la sua coltivazione.
2. La pianta del caffè: dalla raccolta all'esportazione.
3. La tostatura.
4. La miscelazione.
5. La macchina del caffè e la macinatura.
6. Il caffè espresso.
7. La caffetteria.
8. Latte art.
9. Il tè e il cacao.

MODULO n°8 Elementi di comunicazione

1. Le tipologie di clienti.
2. Come comunicare con i clienti.
3. Tipologie di comunicazione efficace.

MODULO n°9 I prodotti tipici

1. La qualità
2. I marchi
3. I prodotti italiani (made in Italy)

Obiettivi minimi previsti

La programmazione per competenze è sviluppata nell'arco dei cinque anni del piano di studio, pertanto gli "obiettivi minimi" fanno riferimento a un livello minimo essenziale.

Di seguito sono indicati gli elementi fondamentali per ogni competenza.

Competenza n. 1

Riconoscere le principali strutture e le figure professionali correlate all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera.

Eseguire alcune tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.

Utilizzare in maniera sicura gli strumenti e le attrezzature professionali.

Utilizzare e curare gli strumenti e le attrezzature del settore.

Competenza n. 2

*Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base
Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera
Applicare metodologie di base di lavoro in équipe*

Competenza n. 3

Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature

Competenza n. 4

Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza

Competenza n. 5

Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.

Competenza n. 6

Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti.

Competenza n. 7

Individuare i prodotti di qualità del proprio territorio.

Competenza n. 8

Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.

Competenza n. 9

Applicare una comunicazione professionale con il cliente.

Competenza n. 10

Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi

Competenza n. 11

Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione

Strategie e Metodologie didattiche:

Lezioni frontali, lavori di gruppo, simulazioni, attività tecnico-pratica, role playing.

Tempi e spazi delle attività didattiche

6 ore settimanali: 3 ore in laboratorio e 3 ore in aula.

Criteri per le verifiche:

Le verifiche sono state effettuate in forma scritta e orale.

Attività di recupero/consolidamento/approfondimento

Recupero in itinere, Rallentamento didattico, Studio assistito in classe, Studio individuale

Dal 5 maggio al termine delle lezioni

Consolidamento e/o completamento dei principali argomenti programmati a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

16.10

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof.ssa Di Baccio Ilaria

DISCIPLINA CUCINA

Docente:DI BACCIO

MATERIALE DIDATTICO

Libro di testo adottato:FRANGINI-MASTERLAB SALA E VENDITA 4 E 5 -LE MONNIER

PDF SCARICABILI GRATUITAMENTE ON LINE DAL SITO WEB DELLA CAMERA DI COMMERCIO SULLA CUCINA PISANA:

1-ENOGASTRONOMIA NELLE TERRE DI PISA

https://www.terredipisa.it/wp-content/uploads/2021/09/TDP_enogastronomia-2021.pdf

2-DIETA MEDITERRANEA: LE RICETTE PISANE

https://www.pi.camcom.it/documenti/DietaMediterranea_BassaRisoluzione%20%20DEF.pdf

SITO WEB DELLA REGIONE TOSCANA CON ELENCO E DESCRIZIONE DEI DOP, IGP E PAT DELLA REGIONE TOSCANA:

1-PAT

http://prodtrad.regione.toscana.it/index.php?option=com_content&view=article&id=529&Itemid=126&act=:@&act2=Q&PROD_ART=P&COD_PROV=-&DENOMINAZIONE=&CLASSE=D

2-IGP

http://prodtrad.regione.toscana.it/index.php?option=com_content&view=article&id=526&Itemid=123&catid=10

3-DOP

http://prodtrad.regione.toscana.it/index.php?option=com_content&view=article&id=526&Itemid=123&catid=9

; Torta di riso di Massa e Carrara;Torta coi becchi lucchese;Brigidino di Lamporecchio

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La classe , ad eccezione di 3 alunni che hanno dimostrato in maniera costante interesse per gli argomenti trattati, attenzione e partecipazione durante le lezioni frontali, impegno e ottimi risultati nello svolgimenti dei compiti assegnati e di altri 5 alunni che hanno dimostrato un interesse ed impegno più che sufficiente, ha dimostrato scarso interesse agli argomenti, poco impegno nello svolgimenti dei compiti, mancanza di partecipazione attiva alle lezioni e comportamento immaturo, con continui richiami necessari da parte del docente affinché smettessero di distrarsi con il cellulare e di chiacchierare tra loro.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

I MARCHI DI QUALITA EUROPEI , I PAT, I DECO, I PRESIDI SLOW FOOD PAG 20 , 21 PRODOTTI BIOLOGIOCI E BIODINAMICI , DI FILIERA CORTA E DEL COMMERCIO

EQUO E SOLIDALE -MARCHIO FAIRTRADE PAG.24 E 25

La cucina italiana VALLE D'AOSTA, PIEMONTE pag.37 e 38

IL MENU: pag.75 le portate, le funzioni pag.76,la classificazione pag.76,le carte accessorie pag.83-84-85

Ricette principali della cucina pisana, i grani antichi, i formaggi , il tartufo, gli insaccati, il mucco pisano, il pane di Montegemoli, cecina, i dolci

I dop principali della Regione Toscana: cinto senese, pane toscano, pecorino delle Balze Volterrane, Zafferano di San Gimignano

Gli Igp principali della Regione Toscana: cantuccini toscani, farro della Garfagnana, finocchiona, lardo di colonnata, mortadella di Prato, panforte e ricciarelli di Siena

I pat della Regione Toscana:

Spuma di gota di maiale di San Miniato, Trippa e lampredotto, Fegatello di maiale macinato pisano

Aglione della Valdichiana, Ciliegia di Lari; Patata di Santa Maria a Monte

(La toska); Piattella pisana; Pomodoro pisanello; Amaretto Santacrocese; Brutto buono ai pinoli (Kinzica); Buccellato di Lucca; Castagnaccio toscano; cecina; Cenci; Cialde di Montecatini;

Cioccolato artigianale toscano; Gnudi; Pan di ramerino; Pane di Altopascio; Pane di Montegemoli; Pesche di Prato; Schiaccia briaca dell'Elba; Schiacciata con l'uva; Testarolo della Lunigiana; Torta co' bischeri; Torta di farro della Garfagnana

LACUCINA PISANA

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscenza dei prodotti a marchio più famosi della Regione Toscana e delle ricette tipiche della Provincia di Pisa, capacità di valorizzarli all'interno di varie tipologie di menu

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Lavoro a coppie, lezione frontale, lezione partecipata

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Da effettuare a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni: la cucina regionale di tutte le Regioni italiane pag.39,pag.41, 42, 43,45,46,47,49, 50,51

16.11

SCIENZE MOTORIE

Prof. Luisella Rossi

CONTENUTI: RESISTENZA Camminata veloce e relativo test Corsa progressivamente crescente in durata ed intensità, variazioni di ritmo. Esercizi con recuperi parziali Andature specifiche della corsa Test resistenza TEST FORZA :Irrobustimento Lavoro di irrobustimento e potenziamento dei distretti muscolari, arti inferiori, arti superiori, addominali, dorsali, con: Esercizi a carico naturale/piccoli attrezzi Esercizi individuali /a coppie/a gruppi Percorsi /circuiti

con o senza attrezzi Esercizi isometrici/isotonici Test verifica forza dei distretti muscolari
Mobilizzazione Lavoro di mobilizzazione e allungamento, arti inferiori, arti superiori,
addominali, dorsali, glutei.

MOBILITA ARTICOLARE: Esercizi mobilizzazione attiva / passiva Percezione del proprio
corpo Esercizi di stretching statico e dinamico Acrogym. Velocità Esercizi per il miglioramento
e il perfezionamento di velocità di esecuzione, velocità di reazione, velocità traslocazione Test
velocità di traslocazione Test rapidità degli Arti Inferiori

COORDINAZIONE: Attività ed esercizi con piccoli e grandi attrezzi eseguiti in varietà di
ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali diverse per recuperare, consolidare, potenziare
coordinazione dinamica generale, coordinazione segmentaria e coordinazione fine,
coordinazione oculo-manuale, oculo-podalica Sport Individuali: specialità atletica leggera, Di
squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio a cinque, tamburello pallamano, badminton.
GIOCHI di SQUADRA e INDIVIDUALI Caratteristiche tecniche, fondamentali tecnici,
principali tattiche di gioco, regolamento Teoria Cenni sui metodi di allenamento, conoscenza
generale dei regolamenti delle discipline sportive individuali e di squadra, regole di
comportamento nei confronti di compagni, avversari, arbitri e insegnanti. Il programma è stato
visionato e approvato dai rappresentanti degli studenti della classe.
Le lezioni si sono svolte frontalmente gli obiettivi minimi raggiunti con successo, programma
svolto completamente.

16.12

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Salani Massimo

Presentazione classe

La classe, dove quattro alunni non si avvalgono dell'IRC, è composta da molti studenti che
provengono dal biennio (seconda lingua tedesco) dove sono stato loro docente.

La continuità didattica quinquennale e per i restanti studenti per tutto il percorso triennale, mi ha
permesso di costruire un rapporto di conoscenza ed empatia, di franchezza e fermezza che ha
giocato un ruolo importante in chiave didattica.

Come tutte le classi quinte non è possibile dimenticare quanto successo a seguito delle stagioni
scorse causa pandemia covid-19: la didattica come le relazioni hanno penalizzato inevitabilmente
anche la classe 5 Sala e Vendita B. Al tempo stesso, in modalità del tutto diverse, la indispensabile
didattica a distanza non ha annullato, anche se gravemente compromesso, la relazione educativa
costruita negli anni scorsi.

Ho assistito e registrato una crescita personale e scolastica in molti di loro. Come sempre non
mancano alcune criticità per chi ha mostrato oggettive difficoltà in questi anni ad una

partecipazione attiva alle lezioni. Per alcuni viene meno anche l'impegno in vista dell'Esame di Stato, penalizzando anche il clima all'interno della classe stessa.

Sono presenti, tuttavia, un buon gruppo di alunni che, in modo positivo, in questo triennio finale, durante le lezioni con osservazioni e proposte operative stimolanti ha portato un valido contributo. Fatte le debite eccezioni, è proprio l'anno conclusivo che segnala una sorta di non completa consapevolezza per chi si prepara ad abbandonare il percorso scolastico ed entrare o rafforzare quello del mondo del lavoro. Sono dell'avviso che diversi hanno maturato le competenze e la determinazione per conseguire risultati significativi. Forse saranno anche numerosi quanti dovranno misurarsi nell'Esame di Stato con affanno e timore. Dal mio punto di vista, manca la classica fascia intermedia.

La strategia didattica che caratterizza il mio insegnamento per tutto il triennio si è caratterizzato proponendo tematiche sempre attinenti all'indirizzo di Sala e Vendita. Sia per l'insegnamento di Educazione Civica (svolte 5 ore) di che Religione Cattolica (svolte al 15 maggio 18 lezioni), gli argomenti individuati, pur nella diversità della ricezione e tenuto conto della collocazione dell'unità oraria (prima ora del lunedì), credo abbiano portato un contributo di acquisizione di conoscenze e di competenze che ritengo positive.

Nella consapevolezza che quest'anno scolastico è stato particolarmente ridotto anche per le lezioni non svolte a causa delle festività e delle elezioni amministrative (la scuola è sede di seggio), ritengo ampiamente sufficiente il percorso umano e scolastico che ho condiviso con le studentesse e gli studenti della classe 5 Sala e Vendita B.

Programma 2022-2023

Introduzione

Lo svolgimento del programma ha risentito di quanto segnalato poco sopra. Nello specifico, come giustamente condiviso con i colleghi della prima ora, la cura nelle procedure burocratiche, per altro essenziali, ha compresso l'unità oraria di lezione a non più di 40 minuti.

Utilizzando il quaderno appunti, l'uso della LIM presente in classe;

ricorrendo ai libri adottati e alla metodologia quale brainstorming; lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate; lezioni frontali; analisi guidata dei testi; schematizzazione dei contenuti;

verificando le competenze acquisite raccogliendo l'osservazione del docente durante la lezione e l'approccio dello studente alle tematiche proposte, misurando le competenze attraverso la produzione di elaborati (scritti), si è privilegiata soprattutto una valutazione qualitativa, che pone attenzione al profilo dello studente in quanto persona che si misura nel compito assegnato seguendo procedure e percorsi volti al raggiungimento del risultato prefissato,

riporto di seguito il Programma svolto e il Modulo iniziato che sarà concluso con la fine delle lezioni svolte

Programma 2022-2023 Moduli svolti IRC

MODULO Costituzione e Cittadinanza

I principi fondamentali della Costituzione Italiana si fondano sul *personalismo* che diventa una chiave di lettura di tutta la Carta Costituzionale.

Non solo: troviamo che la *Costituzione Italiana* ha “indirizzato” anche la *Dichiarazione universale dei diritti umani* (10 dicembre 1948). Infatti, i principi costituzionali e la chiave di lettura del personalismo si ritrovano a livello mondiale nella Dichiarazione. Ciampi e la Costituzione come “Bibbia laica”.

Dall’articolo 3 della Costituzione al tema dello scarto/spreco alimentare e la fame nel mondo

Tema: *la classe si è confrontata su temi quali “Il Giorno della Memoria e Il Giorno del Ricordo”.*

Tema: *dal personalismo alle buone pratiche: presa di consapevolezza del volontariato. Alcuni alunni hanno seguito le procedure per donare sangue. E qualcuno lo ha donato!*

MODULO Spreco alimentare (Fame nel mondo)

Per combattere la fame nel mondo e cercare di ridurre questo scandalo, la lotta contro lo spreco alimentare è doverosa e necessaria. Si conoscono strumenti e sono offerte strategie dove le religioni rivestono un ruolo fondamentale indicando ai fedeli cosa è possibile consumare e cosa è assolutamente vietato. Ma la nostra epoca è tutta segnata dalla cultura dello scarto. Non solo alimentare. Papa Francesco invita a rifiutare la cultura dello scarto che colpisce l’alimentazione

come ogni bene di consumo, senza risparmiare l'uomo stesso. Se "scartiamo" un uomo non avremo problemi a sprecare cibo. La cultura dello scarto, dunque, deve essere letto all'interno dell'aspetto antropologico, ponendo l'attenzione su chi è l'uomo, il valore della vita umana, il senso della esperienza terrena.

Tema: *il compito e il ruolo delle religioni*

MODULO *Il Creato e la Natura: la cura dell'acqua*

Dio creatore e l'uomo nel creato. Quasi tutte le religioni concordano nel riconoscere un Dio Creatore. Queste, come il cristianesimo, precisano che l'uomo non è il padrone del Creato. È un custode il cui compito è coltivare e preservare la Natura. Non siamo i proprietari ma gli affittuali e delle nostre azioni dovremo renderne conto a Lui e alle generazioni che seguiranno.

La presa di consapevolezza del problema dell'acqua. Uno scenario mondiale (esempi) e la prassi quotidiana (lo stile di vita standard). Lo spreco dell'acqua e le buone prassi rivolte al contenimento delle perdite, soprattutto in campo lavorativo e di indirizzo. Esempi concreti di risparmio dell'acqua (e non solo) strettamente legati all'indirizzo di Sala e Vendita.

Papa Francesco, *Laudato si*: La questione dell'acqua e la giustizia tra le generazioni.

Tema: *le guerre dell'acqua: dalle guerre per il controllo del petrolio a quelle dell'acqua, dall'oro nero all'oro blu. L'ecologia della pace.*

Programma 2022-2023 Modulo svolto Educazione Civica

MODULO *La Costituzione e don Milani*

Nell'anno 2023 ricorrono il 75° Anniversario dell'entrata in vigore della Costituzione e il 100° Anniversario della nascita di don Milani. Schegge di storia per presentare la stagione che segue la Costituzione e il ruolo di don Milani come educatore. Lo stile di don Milani e la sua attualità. Il suo sforzo di dare corpo agli Articoli della Costituzione, soprattutto il terzo e il nono. Presentazione di testi e commenti.

Verifica scritta e orale.

Programma 2022-2023 Modulo da svolgere

MODULO *Non solo una favola: Le Avventure di Pinocchio*

Nel XIX secolo alcuni libri hanno contribuito a forgiare l'identità del popolo italiano. Tra questi, "Le avventure di Pinocchio" che ricorre quest'anno il 140° Anniversario.

L'insegnamento di Carlo Collodi: i protagonisti della fiaba e il loro profilo educativo, statale, popolare e religioso.

L'attualità del tema è messa in evidenza dalla visione di un agile videoclip cui segue la discussione condivisa in classe come forma di valutazione.

Attività significative svolte nel triennio

2021-2022:

Giornata della Solidarietà

2022-2023:

Giorno della Memoria; Giorno del Ricordo; Incontro sul tema della bioetica con esperti di neonatologia e ostetricia; preparazione e donazione sangue

Prof. Massimo Salani
Docente di Religione Cattolica

16.3

II LINGUA– TEDESCO

Docente: Claudia Varsalona

Libro di testo adottato: Mahlzeit! Neu. Deutsch im Restaurant und Café
ediz. Loescher

Classe: 5 Sala sez. B

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe non è in continuità didattica, perché da questo anno scolastico ha cambiato docente di seconda lingua tedesco. Il livello generale della lingua è spendibile a livello professionale nell'utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente relativi ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, lavoro).

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Saper comunicare in attività basilari e di routine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.
- Comprensione ed utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente in ambito lavorativo (specifico del proprio settore) ed in ambiti di immediata rilevanza ad es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, parlare delle proprie abitudini alimentari, paragonare le proprie specialità a quelle di un altro paese, ecc...
- Capacità di esprimere e descrivere in termini semplici aspetti della propria vita, dell'ambiente circostante ed esprimere bisogni immediati.

CONTENUTI :

MODUL 1: Revisione dei contenuti e delle strutture linguistiche di base :

- Presente dei verbi regolari ed irregolari, verbi modali, la struttura della frase principale e delle secondarie, il futuro, il passivo, il passato prossimo dei verbi regolari ed irregolari, il Präteritum, la negazione e la struttura della frase interrogativa, le negative con il « nicht » e quelle con il « kein », la differenza tra moto a luogo e stato in luogo, la declinazione dell'aggettivo e quella dell'articolo determinativo e indeterminativo nei casi (Nominativ, Akkusativ, Dativ und Genitiv), verbi fraseologici e verbi che reggono il Dativ, oppure l'Akkusativ, i pronomi interrogativi (Wo ? Wohin ?, Wer ? Wem ? Wen ? uns...),

MODUL 2:

Kenntnisse:

Spezifische Ziele:

- Erwerb und Ausübung von Techniken und kommunikativen Strategien und Kenntnisse durch das Lernen und die Wiederholung von Dialogen und Role plays.
- Die Sprache des touristischen Bereiches verbessern und vertiefen

MODUL 3:

Kenntnisse:

Spezifische Ziele :

- Die verschiedenen Sprachregister kennen
- In verschiedenen Kontexten handeln können
- Typische Produkte unserer Region fördern

MODUL 4 : Politische Bildung :

- Liliana Segre,
- Hitler an die Macht,
- Widerstandsliteratur während des Zweiten Weltkrieges (Operation Walküre, Klaus Schenk Graf von Stauffenberg und die Flugblätter der Scholls Geschwister),
- « Mein Bruder war ein Flieger » ein Gedicht von B. Brecht

Kompetenzen

:

- Ein literarisches Thema vorstellen und über ein literarisches Werk sprechen können;
- Die italienische mit der deutschen Geschichte vergleichen können. Die Menschenrechte. Ein Bewusstsein dafür haben, wie die in den Verfassungen verankerten Menschenrechte anerkannt wurden.

MODUL 5 : Die besten Spezialitäten, die man probiert haben sollte

- Gerichte und Spezialitäten aus Berlin, München und Wien kennen.
- Nicht nur ein Rezept, sondern auch ein Gericht, ein Kuchen mit seiner Tradition und Geschichte beschreiben können.
- Die italienische Küche mit der der Deutschen vergleichen können.

Kompetenzen :

- Gruppenarbeiten : Ein Power Point mit Bildern und Beschreibungen zu diesem Thema vorstellen

MODUL 6: Curriculum Vitae das Vorstellungsgespräch

- Mein Curriculum Vitae erstellen können : Welche sind die Kompetenzen und die Fähigkeiten, die ich am meisten vorstellen sollte ?.
- Die besten Strategien für ein Vorstellungsgespräch.

Kompetenzen :

- Persönliche und soziale Eigenschaften wie Redlichkeit, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Schnelligkeit hervorheben.
- Probleme und Schwierigkeiten lösen können

Ad un livello minimo accettabile lo studente sarà in grado di:

Conoscere il lessico di base sugli argomenti professionali.

Utilizzare in modo adeguato le strutture di base della lingua straniera nella comunicazione scritta e orale.

Esprimersi in maniera semplice ma corretta sugli argomenti programmati.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi professionali con una corretta pronuncia. Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- attività autonome domestiche
- tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione
- trasparenza delle valutazioni
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Work space

TEMPIE SPAZI

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo o di altri documenti forniti per il lavoro sulle abilità di comprensione scritta e orale in L2.

CRITERI PER LE VERIFICHE

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, attività strutturate e semi-strutturate, descrizione, test grammaticali e composizioni; quella orale; brevi esposizioni su traccia o anche prove necessariamente integrate-simulazioni, Role-Plays, riassunti, commenti ad un testo, risposte ad una lettera, stesura di un messaggio relativo ad una chiamata, simulazioni di interazione con il cliente...

Nella valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la scioltezza, la flessibilità, l'autonomia e l'accuratezza relativa a pronuncia, ritmo, intonazione.

Nella produzione scritta hanno prevalso i criteri di appropriatezza e correttezza.

La valutazione è stata di due tipi:

Formativa: durante il corso dell'intero anno scolastico con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Sommativa: al termine di ogni quadrimestre per consentire di fare il punto sulla preparazione didattica dell'alunno e i suoi progressi.

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica (almeno due per quadrimestre) e sono state proposte prove di tipo soprattutto semi strutturato.

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto). Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno coinvolto in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente i progressi degli allievi e l'efficacia dell'insegnamento. Ciò ha permesso inoltre di calibrare meglio gli interventi didattici successivi.

Nelle verifiche periodiche scritte e orali si sono valutate sia la competenza comunicativa, cioè la capacità di usare la lingua sul piano ricettivo e produttivo, sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto, sia la correttezza fonologica (orale).

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Si ripasseranno gli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di Gespräche simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

La docente

Claudia Varsalona

10. Allegati

- Prospetto di Educazione Civica
- Tabella riepilogativa attività PCTO
- Testi delle simulazioni della Prima Prova scritta. (20/03/2023 e 09/05/2023)
- Testo della simulazione della Seconda Prova scritta (18/04/2023)
- Griglie di valutazione della 1^ prova
- Griglie di valutazione della 2^ prova

