



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

**GIACOMO MATTEOTTI**

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) – email: [pirh01000d@istruzione.it](mailto:pirh01000d@istruzione.it); [pirh01000d@pec.istruzione.it](mailto:pirh01000d@pec.istruzione.it)

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

IPSSAR "G.MATTEOTTI"- PISA -  
Prot. 0005092 del 12/05/2023  
IV-10 (Uscita)

**Anno scolastico 2022-2023**

**Documento del 15 maggio**

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA  
CLASSE V SEZ. B**



*Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"*

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

## INDICE

|  |                |
|--|----------------|
| 1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero  | pag. 3         |
| 2. La scuola e il suo contesto   | pag. 3         |
| 3. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia  | pag. 3         |
| 4. Competenze principali previste per enogastronomia   | pag. 4         |
| 5. Codici ATECO  | pag. 4         |
| 6. Quadro orario della classe  | pag. 5         |
| 7. Composizione del consiglio di classe  | pag. 6         |
| 8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio   | pag. 6         |
| 9. Presentazione della classe e suo excursus storico   | pag. 7         |
| 10. Sintesi del percorso formativo   | pag. 8         |
| 11. Indicazioni sull'attività didattica  | pag. 8         |
| 11.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso  | pag. 8         |
| 11.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura<br>del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato | pag. 9         |
| 11.3. Verifiche  | pag. 9         |
| 11.4. Criteri di valutazione   | pag. 9         |
| 11.5. Attività di recupero   | pag. 9         |
| 11.6. Criteri di attribuzione dei crediti  | pag. 9         |
| 11.7. Obiettivi trasversali conseguiti   | pag. 10        |
| 12. Educazione Civica  | pag. 10        |
| 13. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)   | pag. 12        |
| 14. Tabella riepilogativa ore svolte   | pag. 14        |
| 15. Uscite didattiche e altre attività della classe  | pag. 14        |
| 16. Riferimenti agli studenti con bisogni educativi speciali (BES)   | pag. 15        |
| <b>17. Discipline</b>  | <b>pag. 16</b> |
| 17.1 DTA   | pag. 16        |
| 17.2 LINGUA INGLESE  | pag. 23        |
| 17.3 LINGUA FRANCESE   | pag. 28        |
| 17.4 LA: ENOGASTRONOMIA  | pag. 32        |
| 17.5 MATEMATICA  | pag. 37        |
| 17.6 SCIENZE MOTORIE   | pag. 39        |
| 17.7 SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE  | pag. 41        |
| 17.8 ITALIANO  | pag. 43        |
| 17.9 STORIA  | pag. 47        |
| 18.0 IRC   | pag. 50        |
| 18.1 Lab. Servizi Sala   | pag. 52        |
| <b>ALLEGATI</b>  | <b>pag. 54</b> |
| - Griglie di valutazione   |                |
| - Simulazioni prove di esame   |                |

## **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.

### **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.

### **PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA**

Nel percorso **Enogastronomia** il diplomato ha una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che gli consente di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica.

In quest'ottica, il diplomato è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente.

Si diversificano i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela.

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.

Inoltre, è aperto a nuove professionalità basate sulla presentazione e sulla promozione delle creazioni culinarie anche utilizzando strumenti informatici (trasmissione in streaming e live streaming).

## **COMPETENZE PRINCIPALI**

### **ENOGASTRONOMIA**

- 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

## **CODICI ATECO**

### **I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

#### **56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

##### **56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile**

##### **56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione**

##### **56.10.3 Gelaterie e pasticcerie**

##### **56.10.3 Gelaterie e pasticcerie**

## C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

### C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

### NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

#### 522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

## 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<br>(FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO) | 3       | 3       | 3       |
| IRC   | 1       | 1       | 1       |
| D.T.A.  | 3+1*    | 3       | 4       |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE                                | 3+1*    | 2+1*    | 3+1*    |
| LAB. SALA   |         | 2       | 2       |
| LAB. CUCINA   | 7+2*    | 6+1*    | 5+1*    |
| SCIENZE MOTORIE   | 2       | 2       | 2       |

\*COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA – 1 IN QUARTA E 1 IN QUINTA

**Esame di Stato**  
**Documento del Consiglio di Classe**  
**a.s. 2022/2023**  
**Classe V Enogastronomia B**

- ◆ **Indirizzo:** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ◆ **Articolazione:** ENOGASTRONOMIA
- ◆ **Redatto:** 4 MAGGIO 2023. **Affisso all'albo:** 15 MAGGIO 2023
- ◆ **Docente coordinatore della classe:** Prof.ssa Sara Pacini

**Composizione del Consiglio di Classe:**

| DOCENTE   | MATERIA                                   | FIRMA                 |
|---|---|-----------------------|
| Angelillo Alberto                               | Sostegno                                  | Alberto Angelillo     |
| Avanzato Agnese Maria                           | Sostegno                                  | Agnese Maria Avanzato |
| Baldacci Barbara (supplente di Ferrari Daniela) | Lingua italiana, Storia, Ed. Civica       | Barbara Baldacci      |
| Baldacci Carlo                                  | Sc. Motorie, Ed. Civica                   | Carlo Baldacci        |
| Bianchi Alessandra                              | Matematica, Ed. Civica                    | Alessandra Bianchi    |
| Carloni Irene                                   | Sostegno                                  | Irene Carloni         |
| Cecchi Andrea                                   | Sc. Alimentazione, Ed. Civica             | Andrea Cecchi         |
| Colombo Dario                                   | La. Servizi di sala e vendita, Ed. Civica | Dario Colombo         |
| Giorgi Elisabetta                               | DTA, ED. Civica                           | Elisabetta Giorgi     |
| Masomi Marco                                    | IRC, Ed. Civica                           | Marco Masomi          |
| Meroni Giuseppe                                 | Lab. Servizi enogastronomia, Ed. Civica   | Giuseppe Meroni       |
| Pacini Sara                                     | Lingua Francese, Ed. Civica               | Sara Pacini           |
| Romani Silvia                                   | Sostegno                                  | Silvia Romani         |
| Vannucci Letizia                                | Lingua Inglese, Ed. Civica                | Letizia Vannucci      |

(\*) Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari interni.

**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**

La classe 5cB ha potuto usufruire della continuità didattica per i seguenti insegnamenti: Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive, Inglese, IRC, Francese, Scienza dell'Alimentazione, Scienze Motorie. Non c'è stata, invece, continuità didattica per i seguenti insegnamenti: Italiano e Storia, Matematica, Lab servizi di Sala e vendita., Lab. di enogastronomia.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**

Gli alunni che oggi compongono la 5 enogastronomia sez. B provengono dallo stesso gruppo classe formatosi nell'a.s. 2019/2020 come 3 enogastronomia B. Nel corso del triennio la classe ha subito delle variazioni. Al passaggio dalla terza alla quarta il numero degli studenti è passato da 21 a 15: due alunni non hanno mai frequentato, 4 non sono stati ammessi alla classe successiva. Al quarto anno si sono aggiunti tre alunni non promossi della quarta dell'anno precedente e allo scrutinio finale due non stati ammessi.

Attualmente la classe 5cB è formata da 14 alunni (uno si è ritirato prima del 15 marzo 2023), 12 studenti e 2 studentesse. Nella classe sono presenti due alunni stranieri di diversa nazionalità che hanno una discreta padronanza dell'uso della lingua italiana.

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

Dal punto di vista della socializzazione all'interno della classe sono presenti diversi gruppi che, però, non sono in conflitto tra loro e che all'occorrenza hanno dimostrato di saper collaborare e sostenere i compagni in difficoltà. Del resto, la situazione di emergenza vissuta a partire dal marzo 2020 con l'interruzione della frequenza non ha favorito il processo di conoscenza, di integrazione e di partecipazione attiva.

Il comportamento, negli anni precedenti, è stato spesso poco corretto, sia tra pari che nei confronti degli insegnanti. In questo anno scolastico la maggior parte della classe ha evidenziato una certa maturità nel seguire le discipline, una discreta attenzione, motivazione e un maggior rispetto del regolamento. Tuttavia, la classe dimostra una superficialità diffusa, salvo quei pochi studenti che presentano serietà, costanza e maturità.

In occasione delle uscite didattiche la condotta è stata adeguata al contesto manifestando interesse e partecipazione alle attività proposte.

All'inizio di questo anno scolastico la classe si presentava con una preparazione di base in Enogastronomia non per tutti soddisfacente, sia perché la didattica a distanza non ha consentito lo svolgimento delle attività pratiche e di stage, sia perché è venuto meno il raccordo con il mondo del lavoro finalizzato al rafforzamento delle competenze trasversali, nonché per il cambiamento del docente di indirizzo in tutti e tre gli anni.

Nel corrente anno scolastico la maggior parte degli studenti ha risposto positivamente alle iniziative proposte dal consiglio di classe dimostrando una buona capacità di recupero e colmando le lacune inizialmente rilevate.

Sul piano delle competenze culturali e professionali conseguite, la situazione risulta eterogenea. Un numero esiguo di alunni risulta in possesso di buone capacità di applicazione e rielaborazione dei contenuti, di collegamento tra le discipline ed è riuscito a raggiungere buoni

risultati nella maggioranza delle materie. Un secondo gruppo presenta una preparazione mediamente sufficiente. Per pochi alunni permangono, alla data di redazione del presente documento, delle insufficienze in alcune discipline, dovute a fragilità, ma anche superficialità nell'affrontare lo studio in modo costante, sistematico e approfondito.

In generale la percentuale media delle assenze della classe risulta adeguata, salvo alcune eccezioni.

## SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

| MATERIE                    | Ore svolte fino al 04 maggio 2022 | Ore da svolgere fino al 10 giugno 2022 |
|----------------------------|-----------------------------------|--|
| Italiano                   | 111                               | 14                                     |
| Storia                     | 55                                | 7                                      |
| Matematica                 | 52                                | 8                                      |
| Inglese                    | 70                                | 15                                     |
| Scienze Motorie            | 60                                | 14                                     |
| I.R.C.                     | 22                                | 5                                      |
| D.T.A.                     | 104                               | 16                                     |
| Lab. Enogastronomia        | 144                               | 18                                     |
| II Lingua–Francese         | 77                                | 22                                     |
| Scienza dell’Alimentazione | 109                               | 17                                     |
| Lab. Servizi di sala       | 40                                | 9                                      |

## INDICAZIONI SULL’ATTIVITÀ DIDATTICA

### **Strumenti, mezzi e spazi del percorso**

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, partecipate, interattive, brainstorming, analisi di documenti, lavori di gruppo, attività di laboratorio, ricerche, visione di film e documentari. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornale, materiale multimediale, computer, LIM, i laboratori di cucina, sala, informatica e la palestra.

**Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l’Esame di Stato.**

Tutti gli insegnanti provvederanno, nel periodo sopra menzionato, a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e a svolgere attività di consolidamento dei contenuti delle singole discipline.

Per la parte interdisciplinare del colloquio d'esame si programma una simulazione con due/tre candidati estratti a sorte alla presenza di tutta la classe.

### **Verifiche**

Le verifiche sono state formative, sommative e di diverse tipologie:

- Strutturate
- Semi-strutturate
- Non strutturate
- Pratiche/laboratoriali

Verifiche orali

### **Criteri di valutazione:**

si riferiscono a quelli del PTOF dell'Istituto:

- avere un congruo numero di verifiche
- seguire la scala di valutazione da 0 a 10
- avere un criterio oggettivo di riferimento per la proposta del voto finale allo scrutinio nella definizione degli obiettivi essenziali disciplinari.

### **Attività di recupero**

Per gli alunni con debiti e carenze sono state effettuate, in itinere, attività di recupero e sostegno con le seguenti modalità:

- pausa didattica
- ritorno sugli stessi argomenti con modalità diverse
- assegnazione di particolari esercitazioni di recupero a casa e in classe
- schematizzazione di contenuti per una migliore comprensione
- utilizzo di strumenti multimediali
- attività di potenziamento

### **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:

1. assiduità nella frequenza scolastica
2. giudizio ottimo del percorso di alternanza scuola lavoro
3. conseguimento di certificazioni linguistiche e/o di competenze digitali

4. attestazioni di attività sportive agonistiche o di volontariato
5. frequenza con valutazione pari a distinto o ottimo di I.R.C. o della disciplina alternativa
6. svolgimento di attività extra-scolastica o lavorativa attinente all'indirizzo di studio frequentato

### **Obiettivi trasversali conseguiti**

#### **AREA SOCIO-AFFETTIVA**

La classe nel suo complesso ha mediamente raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscenza di sé, dei propri limiti e delle proprie capacità
- Discreta capacità di autocritica
- Collaborazione nelle attività didattiche
- Conoscenza e rispetto dei diritti e i doveri delle varie componenti scolastiche, nel rispetto della diversità dei ruoli.
- Atteggiamento e comportamento corretto nello svolgimento delle attività professionalizzanti

#### **AREA COGNITIVA**

- Conoscenza-comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Applicazione di principi e regole
- Capacità pratica di operare per risolvere in autonomia
- Approfondimento dei contenuti più vicini alla cultura propria dell'area di indirizzo
- Sufficiente capacità di comprensione e sintesi di documenti di vario tipo
- Competenze logico-argomentative di tipo non approfondito
- Capacità di stabilire relazioni tra i contenuti disciplinari, solo se sollecitati

## **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.

## MODULI SVOLTI DALLE SINGOLE DISCIPLINE

| MATERIA    | ARGOMENTO   | ORE    |
|------------|---|--------|
| ITALIANO   | Lettura Analisi e Comprensione degli articoli e dei principi fondamentali della Costituzione. (Artt.1-12)   | 3ore   |
| STORIA     | Il processo storico e sociale che ha portato alla nascita della Carta costituzionale italiana.  | 3 ore  |
| MATEMATICA | Analisi dei dati del Referendum Istituzionale del 1946  | 2 ore  |
| INGLESE    | Sostenibilità ambientale: prodotti GMO  | 4 ore  |
| I.R.C.     | Articoli n 3, 7, 8 della Costituzione   | 2 ore  |
| D.T.A.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Istituzioni dello stato italiano</b> in particolare l’elezione del Parlamento e la formazione del Governo</li> <li>● <b>La sicurezza sul lavoro</b></li> <li>● <b>Visione del film “Il diritto di opporsi”</b> e dibattito sulla pena di morte</li> <li>● <b>I cambiamenti delle abitudini alimentari:</b> dieta equilibrata e attenzione alla salute</li> <li>● <b>Il marketing etico, valoriale, esperienziale</b></li> <li>● <b>Agenda 2030: salute e benessere</b>La classe ha partecipato, nell’ambito della Giornata della Solidarietà”, in data 27 aprile 2023, ad un seminario</li> </ul> | 10 ore |

|                             |  |       |
|-----------------------------|--|-------|
|                             | presso il CNR di Pisa sull'importanza di una sana e corretta alimentazione.  |       |
| <b>ENOGASTRONOMIA</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La differenza tra etica ed etica professionale</li> <li>- Comportamenti corretti in un laboratorio di cucina</li> <li>- Uso corretto degli smartphone in cucina</li> <li>- Effetti negativi dell'uso dei social sul cervello</li> </ul> | 6 ore |
| <b>II LINGUA - FRANCESE</b> | L'Union Européenne, ses Institutions.  | 4 ore |
| <b>SC. ALIMENTAZIONE</b>    | Seminario CNR su dieta e salute<br>HACCP<br>Sicurezza alimentare   | 7 ore |
| <b>SERVIZI SALA-BAR.</b>    | Agenda 2030: paragrafi ambiente e persone  | 4 ore |
| <b>SC. MOTORIE</b>          | Educazione Stradale  | 2 ore |

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

*Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate sul piano didattico in collaborazione col mondo dell'impresa. Realizza in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo e del settore turistico in generale sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.*

Si vuole così contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Ciascun studente della classe 5 enogastronomia B è stato impegnato in questo percorso per un totale minimo di 210 ore durante il secondo biennio e il quinto anno.

### **Obiettivi del progetto perseguiti:**

*L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso questo percorso degli strumenti capaci di coniugare i reali bisogni delle strutture ricettive con competenze maturate dagli studenti attraverso i percorsi preposti e si è configurato nella formazione di profili professionali, che hanno espletato le loro competenze all'interno della struttura tipologica in considerazione*

del proprio indirizzo professionale. Infatti, il progetto è stato di tipo multivalente in quanto ha formato e indirizzato gli addetti per ogni tipo di settore presente nella struttura turistica.

In particolare, l'allievo è stato in grado di verificare concretamente le tematiche affrontate durante il percorso formativo in aula/laboratorio, all'interno del settore organizzativo di riferimento, al fine di fornire un personale contribuito alla realtà operativa. Egli ha preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale. Le competenze acquisite risultano spendibili sia in Italia che all'estero.

*Gli obiettivi specifici e i criteri di successo del progetto* sono stati individuati in otto punti:

- 1) realizzare un progetto in cui la scuola sia integrata nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle aziende;
- 2) fornire alle aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;
- 3) permettere allo studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;
- 4) incrementare la capacità di relazione interpersonale;
- 5) sviluppare la capacità di autovalutazione;
- 6) valorizzare le competenze acquisite;
- 7) stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;
- 8) promuovere l'autostima e la capacità di auto orientamento;
- 9) potenziare le competenze in lingua inglese al fine di partecipare ad esperienze di alternanza scuola-lavoro all'estero.

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare **il libretto PCTO** che attesta il percorso svolto.

Al terzo anno, a causa delle restrizioni previste, solo pochi alunni hanno svolto attività di alternanza presso strutture del territorio, raggiungendo solo un numero minimo di ore necessarie all'ammissione agli esami finali del percorso di IeFP. Tutti gli alunni hanno conseguito la qualifica professionale di III Livello EQF di "Addetto ai servizi della ristorazione".

Durante il quarto anno tutti gli alunni hanno svolto attività di alternanza in strutture ristorative del territorio;

### **OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

Quasi tutti gli alunni si sono impegnati nell'attività di stage raggiungendo buone valutazioni, talvolta eccellenti.

Nel fascicolo di ogni alunno sono allegati i libretti personali di presenza dell'attività svolta in azienda e di stage interno alla scuola.

| TABELLA<br>RIEPILOGATIVA<br>ORE SVOLTE | Nome e<br>Cognome    | 3° anno          |               | 4° anno          |               | 5° anno          |            | TOT.<br>ORE   |
|--|----------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|------------|---------------|
|  |                      | Stage<br>azienda | Stage<br>int. | Stage<br>azienda | Stage<br>int. | Stage<br>azienda | Stage int. |               |
| 1                                      | Carresi Davide       | 29               | 62+<br>66pw   | 126              | 75            |                  |            | 292+<br>66 pw |
| 2                                      | Faldi Marco          | 105              | 57            | 182              | 84            |                  |            | 428           |
| 3                                      | Fassari Asia         | 201,15           | 17            | 193              |               |                  |            | 411,15        |
| 4                                      | Forconi<br>Francesco | 76               |               | 204              | 30            |                  |            | 310           |
| 5                                      | Gasparini<br>Andrea  | 72               | 16            | 149              | 44            |                  |            | 281           |
| 6                                      | Genna Salvator<br>e  | 158              | 48            |                  |               |                  |            | 206           |
| 7                                      | Male Hirsid          | 138              | 38            | 135,5            | 101           |                  |            | 412,5         |
| 8                                      | Mazzi Matteo         | 150              | 49            | 160              | 73            |                  |            | 432           |
| 9                                      | MouaribMarouan       | 163,5            | 111           | 244+<br>159      | 47            |                  |            | 724           |
| 10                                     | Pezzillo Cristian    | 150,5            |               | 48               | 14+5          |                  | 15+<br>16  | 248,5         |
| 11                                     | Ristori Teresa       | 88               | 104           | 25               |               |                  |            | 217           |
| 12                                     | Stefanini Mattia     | 153              | 37            | 175              | 74            |                  |            | 439           |
| 13                                     | Ticlayauri J. Paul   | 60               | 126           | 58               |               |                  |            | 244           |
| 14                                     | Vaccaro Luca         | 138              |               | 75               |               |                  |            | 213           |

## USCITE DIDATTICHE E ALTRE ATTIVITA' DELLA CLASSE

La classe, nell'ultimo triennio, fatta eccezione per il periodo di lockdown, ha partecipato alle seguenti attività didattiche:

- PRESENTAZIONE ITS GROSSETO (Orientamento)
- UNIVERSITA' DI FIRENZE (Orientamento)
- BIOETICA: incontro con la Dott.ssa Guerrini Neonatologa
- INCONTRO CON IL CAMPIONE PARALIMPICO DI CANOTTAGGIO
- CAMERA DI COMMERCIO/CENTRO PER L'IMPIEGO (Orientamento)
- INCONTRO SUL TEMA DELL'OBESITA'
- CNR - DIETOLOGIA E ALIMENTAZIONE
- PARCO AGRO-ALIMENTARE "FICO" – BOLOGNA
- INCONTRO CON LA PROF.SSA INNOCENTI SU FENOGLIO
- Incontri di Orientamento on line con le forze armate.

## **RIFERIMENTO AGLI STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI**

Nella classe sono presenti due alunni con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92; seguono rispettivamente un percorso didattico curricolare e un percorso didattico differenziato (per completezza si faccia riferimento alla relazione personale degli alunni allegata al presente documento).

Compongono la classe anche sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento certificati ai sensi della L.170/10 e un alunno con bisogni educativi speciali, bisogno rilevato dal Consiglio di Classe che ha ritenuto necessaria una programmazione individualizzata.

## SINGOLE DISCIPLINE

### DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

*Docente: Prof.ssa Elisabetta Giorgi*

**Libro di testo adottato: C. Rascioni-Ferriello “Gestire le imprese ricettive up” - Edizione Tramontana**

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

#### PARTECIPAZIONE E IMPEGNO

La classe è in continuità didattica dalla classe terza. Nonostante ciò, il livello di partenza della classe riscontrato all'inizio dell'anno scolastico, tranne per alcuni studenti più volenterosi e costanti nello studio, non è apparso del tutto adeguato. La maggior parte degli alunni ha, infatti, mostrato scarsa attitudine nei confronti della materia, ed una preparazione frammentaria e superficiale che unite ad un limitato impegno e ad una discontinua applicazione, nonché ad un modesto lavoro domestico, hanno imposto una continua ripetizione degli argomenti proposti, con notevoli rallentamenti nello svolgimento del programma.

La classe è caratterizzata per la eterogeneità dei comportamenti che possono essere così sintetizzati: per pochi alunni la partecipazione e l'impegno al corso di studi sono stati soddisfacenti, così come la capacità di lavoro autonomo, e discreta è la padronanza del linguaggio tecnico; un limitato gruppo di studenti, pur con qualche difficoltà, si è impegnato entro i limiti delle proprie capacità raggiungendo però una preparazione frammentaria e non sempre adeguata; infine una buona parte di alunni ha mostrato limitata volontà di apprendimento, studio discontinuo e scarsa partecipazione al dialogo educativo conseguendo un mediocre livello di acquisizione delle conoscenze.

Tutto ciò indubbiamente, ha ostacolato la maturazione di un atteggiamento produttivo, dando luogo ad un generale appiattimento a causa del quale anche gli studenti più motivati, talvolta, sono stati spinti ad un impegno minore nell'arco dell'anno. Pertanto la classe ha avuto bisogno di essere continuamente sollecitata per superare un atteggiamento superficiale nei confronti del dialogo educativo e per impegnarsi sia durante l'attività svolta in classe che nei compiti assegnati per casa. Fatte salve le capacità potenziali che si riconoscono a tutti, solo pochi hanno raggiunto una adeguata preparazione, mentre la maggioranza si attesta su un livello di mediocrità e non sa orientarsi negli argomenti trattati, anche se opportunamente guidata.

**Il metodo di studio** è stato mediamente mnemonico per la maggior parte degli alunni, tranne quei pochi più motivati che hanno mostrato una certa capacità di intuito e di analisi nonché autonomia nell'organizzazione e rielaborazione dei contenuti, pur con qualche difficoltà nella esposizione, a causa di una eccessiva sintesi nella trattazione degli argomenti, e nell'uso del linguaggio specifico della disciplina, nonostante le mappe fornite alla classe.

Nel complesso quindi i risultati raggiunti dalla classe non sono soddisfacenti, soprattutto considerando il fatto che gli studenti del terzo gruppo avrebbero potuto raggiungere risultati sufficienti sfruttando adeguatamente le potenzialità possedute.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

*Le finalità della disciplina sono quelle di far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: conoscere la legislazione di settore con riferimento alle forme giuridiche e amministrative previste per lo svolgimento di una attività d'impresa, alle norme sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, sulla prevenzione incendi e sulla sicurezza e igiene alimentare. In particolare sono state trattate le norme a cui sono sottoposti gli operatori della filiera alimentare al fine della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Particolare attenzione è stata riservata al marketing e alle sue tecniche ed alle problematiche da affrontare nella progettazione di nuove iniziative imprenditoriali o nella fissazione di nuovi obiettivi strategici da raggiungere, con compilazione del Business Plan. E' stato poi trattato un modulo relativo all'analisi dei costi dell'impresa ristorativa e alla fissazione del prezzo di vendita con le principali tecniche di Full e Direct costing tra cui il Food Cost preventivo con la compilazione della scheda ricetta.*

### **CONTENUTI DISCIPLINARI (suddivisi in moduli e unità didattiche)**

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO: LA FORMA GIURIDICA DELLE IMPRESE**

1. **L'imprenditore:** la nozione giuridica di imprenditore. Analisi dell'art. 2082 del codice civile: elementi essenziali.
  - L'impresa familiare.
  - Aspetti amministrativi e fiscali dell'imprenditore individuale/familiare.
  - L'azienda: nozione art.2555
  - I segni distintivi dell'azienda: la ditta, l'insegna ed il marchio.
  - Adempimenti burocratici per l'avvio di una impresa ristorativa
  
- **La società** come impresa collettiva
- La società come contratto. Definizione di società (art. 2247 codice civile) ed elementi essenziali.
- I tipi di società
- Il concetto di personalità giuridica ed autonomia patrimoniale perfetta ed imperfetta
- La società in nome collettivo: la costituzione, amministrazione della società, responsabilità illimitata, solidale, sussidiaria dei soci, la rilevanza delle vicende personali dei soci (morte, recesso ed esclusione), cause di scioglimento della società.
- La società in accomandita semplice: categorie di soci
- La società per azioni: la costituzione della Spa; i conferimenti ed il capitale sociale; la struttura organizzativa della Spa
- La società a responsabilità limitata e la società in accomandita per azioni (cenni)
- La società cooperativa (cenni)
- Le società unipersonali (cenni)

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO C): PIANIFICAZIONE,**

## **PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### *Lezione 1: La pianificazione e la programmazione*

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica;
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa;
- La vision e la mission dell'impresa;
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale;
- Il vantaggio competitivo;
- Le funzioni del controllo di gestione.

### *Lezione 2: Il budget*

- A) Che cosa è il budget;
- B) La differenza tra bilancio d'esercizio e budget;
- C) Come si articola il budget;
- D) Il budget degli investimenti;
- E) Il budget economico,
- F) Il controllo budgetario.

### *Lezione 3: Il business plan*

1. Il business plan
2. Il contenuto del business plan: parte descrittiva e parte quantitativa
3. La riclassificazione e l'analisi di bilancio per indici e margini
4. Fasi dell'analisi di bilancio e principali indici economici (ROE, ROI, ROS, ROD) e margini

## **UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO B): IL MARKETING**

### *Lezione 1: Aspetti generali.*

- Che cosa è il marketing.
- Gli orientamenti del marketing: dal marketing 1.0 al marketing 4.0
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo;
- Il marketing turistico.

### *Lezione 2: Il marketing strategico*

- Le fasi del marketing strategico;
- Le fonti informative
- Come si effettua l'analisi interna;
- Come si effettua l'analisi della concorrenza;
- Come si effettua l'analisi della domanda;
- La segmentazione;
- Il target;
- Il posizionamento;
- Come si determinano gli obiettivi strategici.

### *Lezione 3: Il marketing operativo*

- Le caratteristiche del prodotto ed il ciclo di vita;
- La leva del prezzo: prezzi allineati di penetrazione e di scrematura;

- I canali di distribuzione;
- Il contratto di franchising
- La comunicazione.
- Le nuove leve del marketing: people, process e physical evidence

#### Lezione 4: *Il web marketing*

- Il web marketing;
- Gli strumenti del web marketing.

#### Lezione 5: *Il marketing plan*

- Che cosa è il marketing plan;
- Il marketing plan di una piccola impresa;

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO: LA CONTABILITÀ ANALITICA**

- Il controllo della gestione
- La classificazione e rappresentazione dei costi: fissi e variabili; diretti e indiretti
- La formazione del costo di produzione: le configurazioni di costo
- Metodi del Full costing e Direct costing
- Il Food cost preventivo
- Il Break even point e il diagramma di redditività. Il BEP price
- La determinazione del prezzo: metodo del costo pieno, metodo della scheda ricetta (food cost preventivo), metodo del fattore, metodo del BEP (BEP price come prezzo di equilibrio)

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO D): LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

#### Lezione 2: *Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro*

- Cosa si intende per sicurezza del lavoro;
- Cosa dispone il Testo Unico sulla Sicurezza del Lavoro (D.lgs 81/2008);
- Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro;
- La normativa antincendio.

#### Lezione 3: *Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore (cenni)*

- Cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità alimentare: il pacchetto igiene
- Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare;
- L'etichetta;
- L'HACCP

#### Lezione 4: *I contratti delle imprese ristorative (Ancora da svolgere)*

- I contratti del settore ristorativo;
- La responsabilità del ristoratore;
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione;
- Le caratteristiche del contratto di catering;
- Le caratteristiche del contratto di banqueting.

## **UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO E): LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

### *Lezione 1: Le abitudini alimentari*

- Consumi alimentari e abitudini alimentari
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Tendenze in campo alimentare
- Economia del territorio
- Normativa di settore

### *Lezione 2: I marchi di qualità alimentare*

- Che cos'è un marchio;
- I marchi di qualità alimentare, in particolare i marchi dei vini;
- I prodotti a km 0.

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

#### **CONOSCENZE:**

- Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing
- Composizione di un Business plan
- Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: principali caratteristiche di ognuna
- Le più importanti normative di settore (pacchetto igiene, sicurezza)
- Lessico e fraseologia essenziale di settore
- Le principali classificazioni dei costi
- Principali abitudini alimentari ed economia del territorio (marchi di qualità)

#### **COMPETENZE:**

- Applicare la normativa in materia di impresa
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

#### **ABILITA':**

- Utilizzare le più conosciute tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan sintetico
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento

### **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
- Sono stati proposti, diagrammi e mappe come strumenti di analisi e di mnemotecnica.
- Ampio spazio per ulteriori spiegazioni. Tutti gli esercizi assegnati sono stati corretti e restituiti agli alunni con le opportune note esplicative.
- Per i ragazzi DSA presenti in classe sono stati previste le misure compensativi e dispensative indicate nei rispettivi PDP

### **TEMPI E SPAZI**

Le 4 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo integrato da fotocopie, appunti, schemi, mappe concettuali, diagrammi, fonti normative.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semi strutturate, che orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dal Consiglio di Classe, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive.

Le verifiche orali e scritte, hanno teso ad accertare le conoscenze, le abilità strumentali e le capacità di analisi, sintesi e di collegamento conseguite dall'alunno, nonché la capacità di esprimersi con una terminologia tecnica adeguata. Per preparare gli alunni ad affrontare il colloquio d'esame sono stati proposti agli stessi, analisi di testi di articoli di giornale tratti dal SOLE 24 ORE e documenti, per verificare l'acquisizione dei contenuti nonché la capacità di metterli in relazione per argomentare in maniera critica.

#### **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)

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.

È stata effettuata una simulazione della seconda prova scritta che ha coinvolto le seguenti discipline: Alimentazione, Cucina, DTA

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al completamento delle parti mancanti, al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico, alle simulazioni del colloquio.

#### *Educazione civica*

- Istituzioni dello stato italiano in particolare l'elezione del Parlamento e la formazione del Governo
- La sicurezza sul lavoro
- Agenda 2030: salute e benessereLa classe ha partecipato, nell'ambito della Giornata della Solidarietà", in data 27 aprile 2023, ad un seminario presso il CNR di Pisa sull'importanza di una sana e corretta alimentazione:

## LINGUA INGLESE

**Docente: Letizia Vannucci**

**Classe 5B Enogastronomia**

**a.s. 2022-2023**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “MASTERING - COOKING” C.E.Morris with A.Smith**

### **Obiettivi generali mediamente raggiunti**

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di leggere testi in lingua di diversa difficoltà, spesso specifici della loro figura professionale. A livello di produzione, il lavoro si è concentrato sul potenziamento della fluidità espressiva e della correttezza formale per alcuni e sul recupero della capacità di produrre frasi - sia scritte che orali - semplici, chiare e comprensibili per altri.

Una parte degli studenti è riuscita a migliorare il proprio livello di conoscenze e competenze linguistiche di partenza: un piccolo gruppo ha raggiunto un livello di comprensione e produzione scritta e orale buono; una parte degli studenti riesce a strutturare una frase ed a esprimere il proprio pensiero in maniera semplice ma corretta. Altri, invece, con un percorso meno lineare, hanno ancora bisogno di riflettere su come organizzare frasi e discorsi. A livello orale alcuni alunni si esprimono ancora con lentezza e difficoltà lessicali e sintattiche. Per questi gli obiettivi minimi sono ancora da raggiungere.

### **Obiettivi specifici**

Gli studenti conoscono (conoscenze):

- vocaboli ed espressioni di uso quotidiano
- vocaboli ed espressioni per fare collegamenti con altre discipline (soprattutto alimentazione)
- la terminologia tecnica specifica.
- fraseologia utile alla comunicazione in ambito professionale
- le strutture essenziali della lingua Inglese

Sono in grado di (competenze):

- comprendere testi scritti, coglierne i concetti principali e individuare le informazioni richieste, aiutandosi con il dizionario bilingue
- rispondere a domande scritte e orali in maniera semplice ma corretta, esprimendo il proprio punto di vista
- conversare su quanto appreso nelle letture proposte
- scrivere testi e parlare di argomenti utili alla loro vita quotidiana e professionale
- fare ricerche, cercare informazioni su testi in autonomia .

Hanno la capacità di:

- analizzare e valutare testi scritti e orali secondo indicazioni date
- inferire significati impliciti nei testi
- collegare altre conoscenze a quanto descritto in un testo

### **Obiettivi minimi raggiunti**

Tutti gli studenti

- conoscono i vocaboli di uso quotidiano e professionale più frequente
- comprendono frasi semplici orali in un contesto chiaro
- sanno ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate
- comprendono domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto
- producono messaggi semplici, scritti e/o orali

### **Metodi adottati e strumenti utilizzati nel percorso di insegnamento /apprendimento**

Le lezioni sono state per lo più partecipate; partendo dalla presentazione degli argomenti oggetto dei testi scritti, è stata proposta la lettura e la comprensione globale; è stata quindi sollecitata una discussione in lingua, che tenesse conto anche delle conoscenze tecniche acquisite nelle altre discipline (cucina, alimentazione). La comprensione è stata aiutata dall'uso di sinonimi e parafrasi da parte dell'insegnante e ricorrendo il meno possibile alla traduzione. Ma si è ricorso anche a spiegazioni in italiano, volte all'acquisizione di tecniche di comprensione e produzione o riflessioni sulla lingua.

Sono stati presentati video in lingua inglese da native speakers che potenziassero il lessico professionale e linguistico.

### **Verifiche e valutazioni**

Le verifiche scritte hanno previsto sia prove strutturate che semistrutturate, ma anche domande aperte; gli studenti hanno lavorato sulla comprensione del testo scritto, e molto spesso è stato richiesto loro di parlare in lingua sull'argomento trattato e studiato. Sono stati sempre esplicitati gli obiettivi da verificare ed è stato dato loro un punteggio e un peso secondo una griglia definita. Sono stati trasformati i punteggi grezzi in valutazioni/voto (conformi alla scala decimale esplicitata nel POF) sulla base del punteggio minimo per il livello di sufficienza e di criteri predefiniti per le votazioni superiori ed inferiori alla sufficienza. Le verifiche orali hanno valutato la capacità di esprimere in autonomia il proprio pensiero, tenendo sempre conto del livello di partenza e delle capacità di ogni singolo studente; per la valutazione si è seguito la griglia di valutazione individuata in sede di dipartimento .

Nelle prove scritte gli studenti con particolari situazioni hanno generalmente avuto un maggior tempo a disposizione, talvolta è stato ridotto quantitativamente il testo da leggere o le domande; le prove orali sono state sempre programmate con anticipo.

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

|   |
|---|
| <b>DESCRITTORI DI COMPETENZE E LIVELLI DI PADRONANZA – classi 3<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> - 5<sup>^</sup></b> |
|---|

| materia                        | indicatore   | Descrittore di competenza  |                                 |  |  | LIVELL |   |   |   |
|--------------------------------|--|--|---------------------------------|--|--|--------|---|---|---|
|                                |  |  |                                 |  |  | A      | B | C | D |
|                                | Ascolto<br>(comprensione orale)  | Comprende messaggi e istruzioni e interagisce.                           |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                |  | Riconosce il lessico relativo agli argomenti di settore.                 |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                |  | Rileva dettagli in testi orali: dialoghi, descrizioni, lessico tecnico.  |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                | Parlato<br>(produzione orale)  | Si esprime con corretta pronuncia ed intonazione.                        |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                |  | Produce descrizioni/rielaborazioni utilizzando anche il lessico tecnico. |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                |  | Fornisce messaggi ed istruzioni.   |                                 |  |  |        |   |   |   |
| Lettura (comprensione scritta) | Legge con giusta pronuncia ed intonazione testi anche di argomenti di settore e ne comprende il significato. |  |                                 |  |  |        |   |   |   |
| Scrittura (produzione scritta) | Scrive in modo autonomo utilizzando lessico e strutture grammaticali corrette e lessico di settore.          |  |                                 |  |  |        |   |   |   |
| <b>Legenda</b>                 | <b>A</b><br><b>livello avanzato</b>  | <b>B</b><br><b>livello intermedio</b>                                    | <b>C</b><br><b>livello base</b> | <b>D</b><br><b>livello iniziale</b>  |  |        |   |   |   |
|                                | voto: 9/10   | voto: 7/8  | voto: 6                         | voto: 5/4/3  |  |        |   |   |   |
|                                | <b>P'alunno dimostra di aver acquisito abilità e conoscenze ...</b>  |  |                                 |  |  |        |   |   |   |
|                                | <b>in modo completo e sicuro</b>   | <b>in modo adeguato</b>  | <b>in modo essenziale</b>       | <b>5: in modo parziale</b><br><b>4: in modo diffusa mente lacunoso</b><br><b>3: in modo gravemente lacunoso /assente</b> |  |        |   |   |   |

## **Contenuti:**

Il primo mese dell'anno scolastico è stato utilizzato per il ripasso delle principali strutture grammaticali, con particolare riferimento ai principali tempi verbali. Il recupero è stato proposto sia per mezzo di schede tecniche che direttamente sui testi. Si è proceduto quindi allo svolgimento del nuovo programma.

Dal libro di testo utilizzato: “*Mastering– cooking*” di C.E.Morris, Ed. Eli, sono state analizzate le seguenti letture, comprensive delle attività proposte, relative ai seguenti argomenti:

## **Programma svolto**

### **MODULO 0 – Grammar**

Breve ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e dei principali tempi verbali, forma attiva e passiva.

### **MODULO 5 – Foods and preparation**

Food stores and suppliers: Accenni per

- Sourcing suppliers
- Different kinds of suppliers

### **- MODULO 9-10 – Safety and nutrition**

Health and safety:

- HACCP
- HACCP principles (in fotocopia)
- Critical control points and critical limits
- Food transmitted infection and food poisoning
- Risks and preventive measures to combat food contamination 1-2

Diet and nutrition:

- The eatwell plate
  - The Mediterranean diet
  - Alternative diets: vegan, macrobiotic, vegetarian, raw
  - GMO and Organic food

### **- Section D – Career path ( da svolgersi nel mese di Maggio)**

Jobs descriptions:

- How to become a chef

Getting a job:

- How to write a Curriculum Vitae
- Download of a real cv/ resumé

Per la parte di Cittadinanza e Costituzione è stato proposto un articolo- “Sviluppo sostenibile : OGM “-all’interno del tema “Cittadinanza attiva nello Stato , nel mondo e nel web “

Sono state lette anche le seguenti letture tratte dal “*Culinary culture*” dossier:

Future foods

American holiday food

Borough Market London

In particolare la prima lettura “*Future food*” è stata argomento di discussione orale in classe

### **ATTIVITA DI RECUPERO/POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO**

-Recupero in itinere

-Pausa didattica alla fine del 1 quadr

-studio assistito in classe

-Studio individuale

### **Dal 5 Maggio al termine delle lezioni**

Dal 2 maggio la classe procederà con l’aiuto dell’insegnante al ripasso/interrogazione degli argomenti affrontati durante l’anno scolastico e si cercherà di consolidare l’oral practice con simulazioni reali in ambito professionale e con presentazione di documenti tipo-esame per poter esercitarsi con collegamenti disciplinari.

I sopraindicati argomenti sono stati letti ed approvati dagli studenti della classe il giorno 3 Maggio 2023

## II LINGUA– FRANCESE

**Docente: Pacini Sara**

**Libro di testo adottato: Gourmet, Ed. Eli, C. Duvallier**

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe è in continuità didattica dalla classe terza. Il livello di competenza linguistica degli alunni, sia scritta che orale, è risultato da subito piuttosto mediocre e nel corso di questi tre anni la maggior parte degli alunni ha dimostrato poca volontà nel migliorare, dimostrando poco impegno nella partecipazione alle lezioni, nell'interazione e nello svolgimento delle attività proposte. Pochi hanno mantenuto una buona motivazione allo studio, migliorando le proprie competenze sia scritte che orali e partecipando con continuità e interesse.

La disciplina di LINGUA FRANCESE contribuisce allo sviluppo delle seguenti Competenze Professionali in riferimento al livello QNQ della classe:

Cp. 1/ Cp. 3/ Cp. 4/ Cp. 6/ Cp. 7/ Cp.9.

### OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia;
- Esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale;
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo;
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo;
- Redigere sintesi di testi di argomenti settoriali;
- Approfondire la microlingua relativa al settore ristorativo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative;
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare interesse verso la comunicazione interculturale.

### MODULE 1: Révision des contenus et des structures grammaticales de base.

| <b>Module 2: Hygiène et sécurité</b>   |  |
|--|--|
| <b>COMPÉTENCES</b>   | <b>CONNAISSANCES</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Appliquer les règles HACCP et d'hygiène en cuisine</li><li>● Les règles de sécurité en cuisine</li><li>● Expliquer les risques sanitaires et les solutions possibles</li><li>● Expliquer le rôle des méthodes de conservation en cuisine</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● La méthode Haccp</li><li>● Hygiène des aliments</li><li>● Les contaminations</li><li>● Les infections alimentaires</li><li>● La chimie des aliments</li><li>● La bonne démarche en cuisine</li><li>● Eviter les risques en cuisine</li></ul> |

### MODULE 3 – HISTOIRE DE LA CUISINE

|  |   |
|--|---|
| Apprendre à : <ul style="list-style-type: none"><li>● Présenter les caractères essentiels de la cuisine d'une période historique</li><li>● Comprendre le sens d'un document historique concernant la cuisine</li><li>● Connaître les grands chefs de la cuisine française et leurs apports</li></ul> | CONNAISSANCES <ul style="list-style-type: none"><li>● Histoire et diffusion de la cuisine française</li><li>● Des Romains aux Gaulois</li><li>● La cuisine médiévale</li><li>● La Renaissance</li><li>● La Grande cuisine</li><li>● Le siècle des Lumières</li><li>● La naissance du tourisme</li><li>● Les grands chefs français</li></ul> |
|--|---|

### MODULE 4 – UN MENU TYPIQUE (Module qui comprend le travail pour l'UDA)

|  |  |
|--|--|
| Apprendre à : <ul style="list-style-type: none"><li>● Parler de la cuisine italienne</li><li>● Décrire une spécialité italienne</li><li>● Présenter une recette et ses variantes</li><li>● Connaître la cuisine toscane</li><li>● Connaître les produits locaux</li><li>● Savoir préparer un menu</li><li>● Savoir rédiger un menu</li></ul> | CONNAISSANCES <ul style="list-style-type: none"><li>● La cuisine Toscane</li><li>● Les produits du territoire toscan</li><li>● Un menu à rédiger</li><li>● Préparation du support</li><li>● Préparation d'un repas à base des produits locaux</li><li>● Savoir choisir les bons produits</li></ul> |
|--|--|

### MODULE5 : Civilisation et citoyenneté

La France

La géographie

La région Alsace

L'union Européenne

Les atouts d'une région

Grammaire relative

#### Compétences :

- Être à même de parler et argumenter à propos d'un lieu et de sa culture ;
- Savoir mettre en relief les différences politiques, géographiques, touristiques de la France et de l'Italie.

#### 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 sui 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 (Laboratorio linguistico, LIM e smart tv)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Workspace

## **TEMPIE SPAZI**

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

## **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, jeu de rôle, 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 Modulo o 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
- Pausa didattica
- Studio assistito in classe
- Studio individuale

#### **DAL 4 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di jeu de rôle e simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

## **MATERIA: Lab. Di Enogastronomia settore cucina**

**Docente: Merola Giuseppe**

**Libro di testo adottato:** CHEF CON MASTER LAB – Lab. dei serv.

enogastronomici Autore: Gianni Frangini Casa editrice: Le Monnier Scuola

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI.**

La classe è in continuità didattica dalla classe quarta. Gli alunni hanno ampliato ed approfondito le conoscenze e le competenze acquisite nella disciplina nel precedente corso di studi (primo biennio e terzo anno di qualifica), da un punto di vista specificamente gestionale, tutte le caratteristiche peculiari del settore ristorazione nella sua completezza.

### **OBIETTIVI SPECIFICI raggiunti:**

- Conoscono le caratteristiche delle varie forme di ristorazione commerciale ed industriale.
- Conoscono le componenti del menu sia da un punto di vista tecnico che contabile-amministrativo
- Conoscono le specifiche riguardanti l'aspetto strutturale dell'azienda ristorativa
- Sono in grado di adeguare l'impianto ristorativo nelle sue zone ed attrezzature alle finalità dell'azienda
- Conoscono le linee guida per un corretto stoccaggio, mantenimento e conservazione delle derrate alimentari
- Sono in grado di utilizzare ed inserire in un progetto organico le attrezzature per la cottura e produzione dei pasti
- Sono in grado di valutare qualitativamente gli alimenti ed essere a conoscenza dei corretti criteri di scelta dei canali di approvvigionamento
- Sono in grado di gestire le scorte
- Sono in grado di interpretare ed applicare al caso la normativa riguardante il sistema HACCP e la sicurezza sui luoghi di lavoro
- Sono in grado di organizzare, almeno relativamente ad uno specifico settore, l'azienda ristorativa
- Conoscono i processi di distribuzione dei pasti, in particolare quelli veicolati
- Sono a conoscenza del metodo di abbinamento dei cibi.
- Conoscono le caratteristiche peculiari di catering e il banqueting
- Sono capaci di programmare e coordinare l'attività ristorativa sia tra reparti che nei riguardi della clientela

### **CONTENUTI:**

#### **MODULO 1– IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO**

U.D. 1.1: Igiene degli alimenti

U.D. 1.2.: Igiene professionale

U.D. 1.3: Il sistema HACCP

#### **MODULO 2 .SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO**

U.D.2.1 La sicurezza sul lavoro

U.D.2.2. I rischi lavorativi nella ristorazione

#### **MODULO 3- ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE**

U.D.3.1: I prodotti alimentari e le certificazioni di qualità

U.D.3.2: I valori del cibo

U.D.4.3: La tutela dei prodotti di qualità

U.D.5.4: I prodotti ecologici e i nuovi alimenti ( le gamme alimentari)

#### **MODULO 4 Approvvigionamento**

U.D.4.1: Approvvigionamento e gestione della merce

U.D.4.2: L'organizzazione del reparto

U.D.4.3: La pianificazione degli acquisti

U.D.4.4: La determinazione dei costi e dei prezzi

#### **MODULO 5 – IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

U.D. 5.1: Funzioni e progettazione del menù

U.D. 5.2: Tipologie di menù

U.D.5.3 Regole tecniche e ortografiche

U.D.5.3 Grafica dei menù

#### **MODULO 6 - IL CATERING E IL BANQUETING**

U.D. 6.1 Il banqueting

- Normative di riferimento
- Gestione dei servizi di catering
- Catering e ristorazione collettiva
- L'organizzazione della produzione

U.D. 6.2 Il catering

- Definizione
- L'organizzazione del servizio

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

- La differenza tra etica ed etica professionale
- Comportamenti corretti in un laboratorio di cucina
- Uso corretto degli smartphone in cucina
- Effetti negativi dell'uso dei social sul cervello

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

- Conoscere la terminologia specifica di cucina
- Conoscere le principali forme di ristorazione
- Conoscere i reparti e le principali attrezzature di cucina
- Conoscere le principali tecniche di taglio, di preparazione e cottura
- Conoscere le più importanti tipologie di menù e le sue funzioni
- Conoscere e applicare le normative su haccp e sicurezza sui luoghi di lavoro

#### **STARTEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- Attività autonome domestiche
- Tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione

- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet
- Libro di testo

## **TEMPIE SPAZI**

Le 6 ore settimanali sono state così suddivise: 3 ore nel laboratorio di cucina, 1 ora teorica in copresenza con il docente di alimentazione con il quale sono stati svolti due degli argomenti in programma, 2 ore teoriche svolte in classe con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo o di altri documenti forniti per il lavoro e lo studio a casa.

Nella seconda parte dell'anno scolastico sono state effettuate n. 1 simulazione della seconda prova scritta secondo la normativa ministeriale:

- 18 aprile 2023

## **La valutazione è stata di due tipi:**

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

**Pratica:** osservazione durante il lavoro di cucina e presentazione finale di un piatto di cucina regionale. Per le verifiche sono stati utilizzati:

- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- colloqui orali – interrogazioni
- interventi spontanei durante le lezioni e le discussioni in classe
- relazioni sulle attività pratiche svolte all'esterno
- **prove pratiche**

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.O.F. di istituto.

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

## **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al completamento dell'ultimo argomento in programma e al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza teorico-pratica

soprattutto orale con attività di simulazioni in ambito professionale; ripasso delle principali tematiche teorico-pratiche

Il 12 maggio 2023 verrà conclusa l'UDA con un evento/valutazione finale con la preparazione di piatti su cui si è lavorato in classe anche con altre discipline.

## **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

### **Classe 5<sup>^</sup> CUCINA B**

Totale ore svolte per alunno minimo 210 durante il 3<sup>^</sup>, 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> anno.

Il percorso prevede attività svolte in azienda e attività svolte a scuola.

*All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare la documentazione che attesta il percorso svolto: la convenzione con l'azienda; 1 libretto personale che indica aziende e periodi; 2 un foglio delle presenze con le singole date; 3 valutazione sintetica fatta dal tutor aziendale sugli obiettivi raggiunti dall'alunno.*

L'alternanza è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate sul piano didattico in collaborazione col mondo dell'impresa.

L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo e del settore turistico in generale sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Obiettivi del progetto perseguiti:

L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso l'alternanza scuola-lavoro strumenti capaci di coniugare i reali bisogni delle strutture ricettive con competenze maturate dagli studenti attraverso i percorsi preposti e si è configurato nella formazione di profili professionali, che hanno espletato le loro competenze all'interno della struttura tipologica in considerazione del proprio indirizzo professionale. Infatti, il progetto è stato di tipo multivalente in quanto ha formato e indirizzato gli addetti per ogni tipo di settore presente nella struttura turistica.

In particolare l'allievo è stato in grado di verificare concretamente le tematiche affrontate durante il percorso formativo in aula/laboratorio, all'interno del settore organizzativo di riferimento, al fine di fornire un personale contributo alla realtà operativa. Egli ha preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale.

Gli obiettivi specifici e i criteri di successo del progetto sono stati individuati in otto punti:

- 1) realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende;
- 2) fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;
- 3) permettere allo Studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;

- 4) incrementare la capacità di relazione interpersonale;
- 5) sviluppare la capacità di autovalutazione;
- 6) valorizzare le competenze acquisite;
- 7) stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;
- 8) promuovere l'autostima e la capacità di auto orientamento.

Nell'ambito del percorso dell'alternanza scuola lavoro la classe, oltre a svolgere i periodi di stage presso le aziende come indicato nell'apposita tabella, ha svolto altre attività come:

- visite a manifestazioni di settore;
- seminari di orientamento post diploma (*creazione di un curriculum vitae*);

**DISCIPLINA  
MATEMATICA**

**Docente: Alessandra Bianchi**

**Libro di testo adottato:**

**Bergamini, Barozzi, Trifone. Moduli di Matematica: S-disequazioni e funzioni; U-limiti; V-derivate e studio di funzioni. Ed. Zanichelli.**

- 
- **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**
- Comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina
- Applicazione di principi e regole
- Collegamenti all'interno della disciplina
- Capacità pratica di operare e risolvere problemi anche se in modo non del tutto autonomo.
- La classe, in continuità didattica dalla quarta, ha, nella maggior parte dei casi, mostrato interesse e impegno adeguati, raggiungendo risultati mediamente sufficienti. Lo svolgimento del programma ha subito dei rallentamenti e dei tagli dovuti sia ad un numero di ore più esiguo di quello previsto (sospensione delle lezioni per festività o altro), sia per la necessità di attività di recupero e consolidamento.
- L'attività didattica ha privilegiato l'aspetto operativo più dell'aspetto teorico.
- **OBIETTIVI SPECIFICI:**
- Conoscenza del concetto di funzione e di limite di una funzione.
- Conoscenza del significato geometrico di derivata.
- Saper individuare dal grafico di una funzione: dominio, crescita, continuità, eventuali asintoti, segno, limiti significativi, eventuali punti di massimo e di minimo relativo e assoluto.
- Saper individuare dall'espressione analitica di una semplice funzione razionale intera o fratta: dominio, intersezioni con assi, segno, limiti significativi, asintoti orizzontali e verticali.
- 
- **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**
- **MOD.1:**
- Funzioni
- Il concetto di funzione.
- Dominio e punti di intersezione con gli assi cartesiani.
- Studio del segno di una semplice funzione razionale intera o fratta.
- 
- **MOD.2:**
- Limiti
- Concetto intuitivo di limite; limite destro e sinistro.
- Limite finito e infinito.
- Lettura dei limiti su un grafico assegnato.
- Algebra dei limiti e calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte
- **Casi di indeterminazione:**  $0/0$ ;  $\infty/\infty$ ;  $+\infty - \infty$
- Concetto intuitivo di funzione continua.
- Asintoti verticali e orizzontali.
- 
- **MOD.3:**
- Derivate
- Cenni al significato geometrico della derivata e al calcolo della derivata di una funzione razionale intera.

- Funzioni crescenti e decrescenti.
- Cenni al calcolo dei punti di massimo e minimo di una funzione.
- 
- **MODULO 4:**
- Grafici di funzioni: analisi di grafici assegnati
- 
- **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**
- Saper determinare dominio, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di una semplice funzione razionale intera o fratta.
- Saper determinare l'andamento di una funzione intera o fratta in un punto o all'infinito utilizzando il calcolo dei limiti.
- Conoscere il significato geometrico di derivata.
- Saper riconoscere da un grafico gli elementi essenziali di una semplice funzione: dominio, segno, asintoti orizzontali e verticali, crescita, limiti, punti di massimo e di minimo assoluti e relativi.
- 
- **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**
- Gli argomenti sono stati trattati evidenziando la necessità di introdurre nuovi strumenti matematici come le delimitazioni del grafico di funzioni, i limiti e le rappresentazioni grafiche. Diverso tempo è stato dedicato alle esercitazioni e alla revisione di argomenti trattati negli anni precedenti, utili al programma di quinta. Si è costantemente stimolata la partecipazione al fine di raggiungere una graduale comprensione delle tematiche affrontate. Argomenti impegnativi, soprattutto dal punto di vista teorico, sono stati introdotti in modo operativo, puntando sulla comprensione, sull'utilità di questi nuovi strumenti matematici e sulla loro applicazione.
- 
- **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**
- 2 ore settimanali in aula per un totale, ad oggi, di 52 ore. Ore rimanenti: 7/8.
- 
- **CRITERI PER LE VERIFICHE**
- Si è tenuto conto delle verifiche scritte, delle verifiche orali e di altri fattori quali il miglioramento rispetto alla situazione di partenza, la partecipazione all'attività didattica sia in presenza che a distanza, l'impegno e la serietà nello studio.
- **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**
- • Recupero in itinere
- • Rallentamento didattico
- • Studio assistito in classe
- • Studio individuale
- 
- **DAL 3 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**
- Sono previste attività di completamento della programmazione, di recupero e consolidamento.

## **SCIENZE MOTORIE**

Prof. Carlo Baldacci

Classe 5 Enog..B

Ore settimanali di lezione n. 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio n°60 +n°2 Ed. Civica --

Ore rimanenti: n°14

-

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

- La squadra è composta da n°15 alunni. di cui 2 femmine .13 maschi. La classe presenta due alunni diversamente abili ai sensi della L.104, (PEI per obiettivi minimi e differenziato).
- Gli obiettivi sono stati raggiunti rispetto a quelli preventivati. Il comportamento e l'interesse verso la disciplina si è attestato su di un livello buono. Il lavoro del docente si è svolto in un clima propositivo e recettivo, tenuto conto dei corretti atteggiamenti degli alunni sia sul piano didattico che disciplinare. I risultati ottenuti si ritengono più che buoni.

-

### **OBIETTIVI PREFISSATI**

-

#### **CONOSCENZE**

- Conoscere la tecnica individuale dei grandi attrezzi dell'Educazione Fisica, gli esercizi fondamentali della preparazione fisica, l'allenamento in circuito. Educare al Fair-play. Conoscenza del doping nello sport. Storia dello Sport: le Olimpiadi e le Paralimpiadi
- Conoscere gli elementi fondamentali di una lezione di educazione fisica (norme di comportamento) e le norme di sicurezza dell'ambiente palestra
- Conoscere le informazioni di base riferite alle qualità motorie in relazione allo "stare bene".

-

#### **COMPETENZE**

- Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività scelta. Gestire in modo autonomo la fase centrale della lezione. Saper scegliere opportunamente le esercitazioni per il mantenimento e l'incremento delle qualità motorie
- Saper gestire in modo autonomo situazioni di emergenza e piccoli infortuni
- Saper scegliere le sequenze motorie e le esercitazioni per il mantenimento e l'incremento della forma fisica

-

#### **CAPACITA'**

- Organizzare e condurre una lezione per i propri compagni di classe.
- Essere in grado di memorizzare informazioni e sequenze motorie;
- Sintetizzare le conoscenze acquisite e tramutarle in stili di vita permanenti

-

#### **METODI**

- Analitico, lezione frontale e partecipata

-

#### **STRUMENTI**

- Palestra con attrezzature specifiche della preparazione atletica.

-

#### **CONTENUTI**

- Esercitazioni specifiche per la mobilità, la flessibilità articolare e per l'allungamento muscolare (stretching) eseguite attivamente, passivamente sia in forma statica sia dinamica. Esercizi tecnici ai grandi attrezzi, esercizi con piccoli attrezzi, esercitazioni di preatletismo generale, esercitazioni a carico naturale di diverse entità, mai massimale, che hanno impegnato tutti i principali distretti muscolari degli arti superiori, inferiori e del tronco

-

#### **VERIFICHE**

- Verifica pratica su singoli esercizi a corpo libero e/o con attrezzi e/o su sequenze di esercizi;
- verifica orale sulla teoria degli argomenti svolti e delle capacità motorie.
- Due verifiche nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre.

-

#### **VALUTAZIONE FINALE**

- *Descrittori per la prova pratica/ orale: terminologia adeguata, correttezza dei contenuti esposti, correttezza nelle scelte tecniche, corretta esecuzione, corretta esposizione*

## **SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Andrea Cecchi**

La programmazione della classe 5 cucina sez. B, è stata svolta trattando i nuclei fondanti delle linee guida ministeriali. È stato dato ampio spazio alla trattazione dei moduli relativi alle contaminazioni, la sicurezza alimentare, la dietologia e le patologie correlate alla nutrizione. Durante l'ora di cocodocenza con la materia cucina, sono stati trattati i moduli relativi all'HACCP, la sostenibilità ed i nuovi prodotti alimentari. Queste tematiche hanno visto coinvolti attivamente quasi tutti gli alunni. Per quanto riguarda la simulazione della seconda prova, quest'ultima è stata effettuata il giorno 18 del mese di aprile.

### **OBIETTIVI:**

#### **CONOSCENZE:**

Parte della classe, ha mostrato all'inizio dell'anno, un non sempre adeguato interesse, che è comunque migliorato nell'arco dell'anno. Globalmente la preparazione di base è più che sufficiente. Pur rimanendo qualche criticità per qualche alunno. La maggior parte degli alunni possiede le conoscenze essenziali:

- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie
- Conoscere i principi fondamentali di igiene degli alimenti e di prevenzione delle contaminazioni
- Conoscere le principali malattie trasmesse da alimenti contaminati
- Conoscere i principali punti dell'HACCP

#### **COMPETENZE:**

Gli alunni sono in grado di: Applicare le conoscenze e le esperienze acquisite riguardo alla dietetica, l'igiene degli alimenti, la loro conservazione in contesti relativi al settore ristorativo.

#### **ABILITÀ:**

- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'uomo
- Riconoscere le caratteristiche delle più comuni tipologie dietetiche
- Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate alla alimentazione, nelle quali, l'intervento dietetico può essere terapeutico
- Mettere in relazione alcune patologie con abusi alimentari
- Applicare semplici conoscenze relative alla dietoterapia
- Associare agenti patogeni e relative malattie
- Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambiti ristorativi
- Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti
- Applicare norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari

#### **CONTENUTI:**

Contaminanti alimentari e loro classificazione. Tipi di contaminazione. Contaminazioni fisiche e contaminazioni da radionuclidi. Contaminazioni chimiche. Contaminazioni da metalli pesanti, da idrocarburi policiclici aromatici, da policlorobifenili. Contaminazioni biologiche e modalità di contaminazione. Prioni e malattie prioniche. I virus. I virus più pericolosi. I batteri, loro classificazioni e modalità di riproduzione. Le spore batteriche. La crescita batterica ed i fattori di crescita. Le tossine batteriche. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. I funghi. Lieviti e muffe. I protozoi ed i metazoi. Le infezioni alimentari: La salmonellosi, il colera, la listeriosi. Le intossicazioni alimentari: Il botulismo, lo stafilococco. Malattie di origine virale. L'epatite A. Le intossicazioni causate da muffe. Le infestazioni da vermi parassiti. Le teniasi, L'anisakidiosi. L'alimentazione equilibrata. Peso teorico ed indice di massa corporea. La valutazione dello stato nutrizionale. Il fabbisogno energetico individuale.

La ripartizione dei macronutrienti. La dieta equilibrata. I modelli alimentari. Stili alimentari e tipologie dietetiche. La dieta mediterranea. Le diete vegetariane. La dieta eubiotica. Obesità e sindrome metabolica. L' obesità. Metodi di stima dell'obesità. Classificazioni della obesità. Le patologie correlate alla obesità. Indicazioni dietetiche nella obesità.

Durante il mese di maggio, saranno svolti i seguenti contenuti:

Malattie cardiovascolari, ipertensione, diabete, allergie ed intolleranze.

Durante l'ora di cocodenza con la materia cucina sono stati svolti, nel corso dell' anno scolastico, i seguenti contenuti:

Igiene nella ristorazione. Il sistema HACCP. La fase preliminare dell'HACCP. I sette principi dell'HACCP. Alimenti di nuova gamma e gamme alimentari. Qualità alimentare e marchi legati alla qualità di origine, Agricoltura convenzionale, integrata, biologica, biodinamica. La "filiera corta".

**METODOLOGIA:** Durante il corso dell'anno scolastico, sono stati utilizzati diversi strumenti didattici:

-libro di testo: Alimentazione oggi, Silvano Rodato ed. Clitt.

-lezione frontale

-lezione partecipata

-Ricerche bibliografiche

-Ricerche su internet

-approfondimenti su tematiche specifiche

**ATTIVITA' PER IL RECUPERO E APPROFONDIMENTO:** A seguito degli obiettivi didattici, sono stati predisposti interventi di recupero curricolare in itinere.

**STRUMENTI PER LE VERIFICHE:** Verifiche scritte di varia tipologia ed orali. La scadenza delle verifiche ha seguito le esigenze degli studenti, è sempre stata data la possibilità di recuperare qualsiasi prova.

**CRITERI PER LA VALUTAZIONE:** In coerenza con il P.T.O.F.

## LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Ferrari Daniela/Baldacci Barbara

Libro di testo adottato: Letteratura Viva, Ed. Rizzoli, M. Sambugar, G. Salà

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe è in continuità didattica dalla quarta con la Prof. Ferrari Daniela. Alla fine del primo quadrimestre del quinto anno è subentrata la Prof. Baldacci Barbara. La classe si è presentata fin da subito molto unita e abbastanza disciplinata. Tutti gli studenti sono capaci di relazionarsi tra loro e con le docenti della materia in modo sereno e consono alle situazioni e all'ambiente. Riescono a comprendere senza problemi il messaggio centrale di un testo o di un discorso. In linea di massima, sanno esprimersi in maniera chiara anche se non molto articolata e piuttosto scarna a livello lessicale. A parte pochi studenti però, la maggior parte della classe ha dimostrato un impegno ed un'applicazione incostanti ed una scarsa attitudine per le materie umanistiche.

### OBIETTIVI SPECIFICI:

Saper riconoscere e produrre diversi tipi di testo

Sapersi esprimere, sia per iscritto che oralmente, rispettando regole grammaticali e sintattiche

Saper riconoscere e contestualizzare le principali correnti letterarie trattate e i loro esponenti principali

Conoscere gli aspetti fondamentali degli argomenti di letteratura trattati

### CONTENUTI:

#### **MODULO 1: Realismo, Naturalismo e Verismo.**

Il contesto storico e gli aspetti principali

#### **MODULO 2 : Il superamento del Positivismo. Origine e principi fondamentali del Decadentismo : Simbolismo ed Estetismo.**

Lettura « L'Albatro » di C. Baudelaire

Lettura « L'anima del vino » di C. Baudelaire

Lettura « Il vero volto di Dorian » tratto da Il ritratto di Dorian Gray di O. Wilde

#### **MODULO 3 : La poesia italiana del Primo Novecento. Il Decadentismo e la crisi della ragione**

**Giovanni Pascoli.** Vita Pensiero e Poetica

Lettura "E' dentro di noi un fanciullino" tratto da *Il Fanciullino*

Lettura di alcune liriche da *Myrica* "Novembre" "X Agosto" "Temporale" "Il Lampo"

Lettura da I Canti di Castelvetro "Nebbia"

Lettura “*La grande proletaria si è mossa*”

**Gabriele D’Annunzio.** Vita Pensiero e Poetica

Estetismo di D’annunzio: Lettura da *Il piacere* “*Il verso è tutto*” “*Ritratto di un esteta*”

Panismo: Lettura da *Laudi* *La pioggia nel pineto*

### **MODULO3:Le Avanguardie: Il Futurismo**

Temi e Caratteri principali della letteratura futurista

Lettura “Il Bombardamento di Adrianopoli”

Lettura “Manifesto della cucina futurista”

#### **MODULO 4 :La narrativa della crisi**

Caratteristiche del romanzo della crisi

**Italo Svevo.** Vita Opere Pensiero e Poetica.

Lecture di brani antologici tratti da *La coscienza di Zeno* “Prefazione e Preambolo” “Una catastrofe inaudita”

**Luigi Pirandello.** Vita Pensiero e Poetica.

Lettura da *L’Umorismo* *Il sentimento del contrario*

Lettura di brani antologici tratti da *Il fu Mattia Pascal*: “Premessa” “Io e l’ombra mia”

#### **MODULO5 :L’Ermetismo**

Caratteri principali dell’Ermetismo

**Giuseppe Ungaretti.** Vita Opere Pensiero e Fasi della sua Poetica

Lettura di poesie tratte da “L’allegria” *Mattina* *Soldati* *Veglia* *Fratelli*

Lettura da “Il dolore” *Non gridate più*

#### **MODULO 6: Il Neorealismo**

Aspetti principali del Neorealismo.

Lettura parziale del libro «Una questione privata» di B.Fenoglio

#### **MODULO 7: Riflessione sulla lingua e testo argomentativo**

Riepilogo sistematico di regole sintattiche e grammaticali con particolare riferimento all’uso dei connettivi ed alla consecutio temporum. Lettura analisi e commento sia orale che scritto di vari testi argomentativi

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

Esprimersi in maniera semplice ma corretta sugli argomenti studiati.

Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con linguaggio appropriato e grammaticalmente corretto

Conoscere e saper contestualizzare le principali correnti letterarie italiane del Novecento

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezione frontale partecipata
- Libro di testo

- Cooperative learning
- Visione di filmati reperiti in rete
- Attività ludiforme
- Ampio uso di schemi e mappe concettuali
- Dibattito
- Condivisione degli obiettivi
- Valutazione trasparente

## **TEMPI E SPAZI**

Le 4 ore settimanali si sono svolte quasi sempre facendo uso di schemi e mappe concettuali a supporto del libro di testo. Si è proposta la lettura di estratti da opere degli autori trattati inducendo gli alunni ad un dibattito guidato. Si è fatto spesso uso di filmati e/o immagini reperiti in rete, cercando di privilegiare, ove possibile, un apprendimento per scoperta.

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, esercitazioni grammaticali e soprattutto testi argomentativi. La valutazione delle prove scritte è stata fatta usando la griglia di valutazione dell'Istituto, preventivamente condivisa con la classe.

La competenza orale è stata appurata tramite verifiche sia formative (riepilogando anche brevemente gli argomenti delle ultime lezioni) sia sommative (al termine di ogni modulo)

Nella valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la correttezza dei concetti esposti, la proprietà di linguaggio, la padronanza lessicale.

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica e sono state proposte tracce di temi argomentativi. Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno cercato di coinvolgere in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti.

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto).

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

## **DAL 4 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza alfabetico-funzionale tramite dibattiti o esercitazioni scritte in vista della maturità. Ripasso delle principali regole grammaticali e sintattiche

# STORIA

**Docente: Ferrari Daniela/Baldacci Barbara**

**Libro di testo adottato: STORIA APERTA 3, ed. Rizzoli, Alba Rosa Leone,  
Giovanni Casalegno**

## **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe è in continuità didattica dalla quarta con la Prof. Ferrari Daniela; alla fine del primo quadrimestre del quinto anno è subentrata la Prof. Baldacci Barbara. La classe si è presentata fin da subito molto unita e abbastanza disciplinata. Tutti gli studenti sono capaci di relazionarsi tra loro e con i docenti in modo sereno e consono alle situazioni e all'ambiente. Riescono a comprendere senza problemi il messaggio centrale di un testo o di un discorso e a cogliere i principali nessi logici alla base degli eventi. In linea di massima, sanno esprimersi in maniera chiara anche se non molto articolata e piuttosto scarna a livello lessicale. A parte pochi studenti però, la maggior parte della classe ha dimostrato un impegno incostante e superficiale, sia in classe che nello studio a casa.

## **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- Conoscere i principali avvenimenti storici trattati
- Saper cogliere i rapporti di causa-effetto che regolano lo sviluppo di eventi ed avvenimenti
- Conoscere e saper orientare secondo un ordine cronologico le principali trasformazioni politiche e sociali che hanno generato gli avvenimenti studiati
- Saper elaborare una sintesi personale degli elementi acquisiti.

## **CONTENUTI:**

### **MODULO 1: La seconda rivoluzione industriale.**

Richiami sui contenuti principali. Conseguenze sociali, economiche, politiche e culturali

### **MODULO 2- L'età della mondializzazione e della società di massa**

La Belle Epoque. La società di massa

Dal colonialismo all'Imperialismo

Nuovi sistemi di alleanze in Europa

L'età Giolittiana in Italia

### **MODULO 3- La Prima Guerra Mondiale**

Le premesse del conflitto e il casus belli

L'Italia tra neutralisti e interventisti

Caratteri del conflitto e principali scontri bellici

Fine della Guerra e Conferenza di pace

### **MODULO 4- Il primo Dopoguerra**

La situazione politica in Russia

Gli Stati Uniti dalla crisi del 1929 al New Deal

Il biennio rosso in Europa

La Repubblica di Weimar in Germania

L'avvento del Fascismo in Italia

### **MODULO 5 - L'età dei Totalitarismi**

Il regime fascista in Italia

La crisi della Repubblica di Weimar in Germania e l'ascesa di Hitler. Il Nazismo

### **MODULO 6 - La Seconda Guerra Mondiale**

La politica aggressiva di Hitler e di Mussolini

La prima fase del conflitto 1939 - 1942 : caratteri del conflitto e principali operazioni militari

La seconda fase del conflitto 1943-1945 : Caduta del Fascismo in Italia L'armistizio di Cassibile L'Italia tra Alleati e Nazisti La Repubblica di Salò La Resistenza

Lo sbarco in Normandia

La fine del conflitto

### **MODULO 7 - La Guerra Fredda**

Nuovi assetti territoriali, politici, economici

Confronto tra Est e Ovest

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

Conoscere gli avvenimenti principali della Storia del Novecento

Individuare i rapporti di causa-effetto alla base dei principali avvenimenti

Saper orientare in ordine cronologico protagonisti e avvenimenti storici, inserendoli nel giusto contesto politico-sociale

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezione partecipata
- Dibattito in classe
- Uso di mappe concettuali e schemi
- Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- Tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione condivisi
- Trasparenza delle valutazioni
- Visione di filmati tratti da internet o da supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo

#### **TEMPIE SPAZI**

Le 2 ore settimanali si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo e di schemi e/o mappe concettuali fornite dall'insegnante

#### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Le verifiche sommative si sono svolte quasi esclusivamente in forma scritta, con domande aperte e i criteri predominanti di valutazione sono stati la correttezza dei concetti esposti e l'appropriatezza del linguaggio.

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica, alla fine di ogni modulo. Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno cercato di coinvolgere in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente l'efficacia

dell'insegnamento.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare e potenziare l'esposizione orale degli avvenimenti storici oggetto del programma.

## **classe 5 enogastronomia B - INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

*Docente:* prof. Marco Masoni, a.s. 2022-23

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per il secondo anno consecutivo, constatando durante l'anno che il gruppo degli studenti era più maturo e responsabile dell'anno precedente. Durante l'a.s. ho notato nella classe una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale. E' una classe che ha conseguito mediamente risultati più che buoni. Tutti gli alunni si sono avvalsi dell'insegnamento di Religione Cattolica.

Il gruppo degli studenti partecipanti alle lezioni durante l'anno scolastico ha inoltre evidenziato una buona educazione, partecipazione attiva e ha dimostrato, pur con qualche differenziazione, un alto livello di interesse e coinvolgimento sia negli argomenti che nelle metodologie proposte.

### **ATTIVITA' PROGRAMMATE NEL PERIODO COMPRESO TRA LA STESURA DEL DOCUMENTO FINALE E L'INIZIO DELL'ESAME DI STATO**

Saranno svolte attività come contributo per la preparazione dell'Esame di Stato, riepilogando il modulo su Alimentazione e Religioni e portando a termine il modulo "Cittadinanza e Costituzione".

### **METODI ADOTTATI**

- peer education
- brainstorming
- lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- lezioni frontali
- analisi guidata dei testi
- schematizzazione dei contenuti
- visione di interviste, documentari o film

### **STRUMENTI**

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

### **TEMPI**

È prevista un'ora settimanale, dunque 33 ore di Religione all'anno.  
Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 22 lezioni.  
Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 5 lezioni.

### **VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE**

Tutti gli alunni hanno mediamente conseguito risultati buoni. La valutazione, nel suo complesso, raccoglie l'osservazione del docente durante la lezione e l'approccio dello studente alle tematiche proposte, soprattutto a livello di interesse e partecipazione. Si è privilegiata una valutazione qualitativa, che privilegia un'attenzione per lo studente in quanto persona.

## **CLASSE 5B enogastronomia - Programma svolto**

### MODULO 1: perché fare religione a scuola

- L'insegnamento della religione a scuola: un fatto di cultura e non di catechismo.
- Presentazione del programma annuale
- Brainstorming sulla parola 'religione' e 'spiritualità'

### MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- le proteste femminili in Iran, che collegamento con la religione?
- la verticalità delle religioni monoteiste
- l'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, l'Uomo e la Donna, la tentazione e la responsabilità.
- La morte di Papa Benedetto XVI, impatto sulla società
- Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno.

### MODULO 3: il buddhismo

- cenni dottrinali e comportamentali della religione buddhista, differenze con l'induismo
- visione del film "Il Piccolo Buddha", con discussione in classe.

### MODULO 4: l'etica, la coscienza e la comunicazione

- differenze tra etica, coscienza, morale
- la coscienza di sé: scrittura di una 'lettera a se stesso'
- questionario di autovalutazione
- autostima, autonomia e creatività: analisi delle tre parole, relazioni e collegamento con riferimento a esperienze personali

### MODULO 5: la tragedia della Shoah

- come si arriva storicamente alla Shoah
- visione del film "Jo-Jo Rabbit", con discussione in classe

### MODULO 6: il cibo nelle principali religioni, cenni e ragioni

- introduzione generale.
- L'alimentazione nel Cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo (Kosher ecc.).
- L'alimentazione nell'islam: Ramadan, Halal / Haram ecc.
- L'alimentazione nell'induismo e nel buddhismo

### MODULO 7: cittadinanza e costituzione

- gli articoli della Costituzione Italiana in cui è coinvolta la religione, con particolare attenzione agli artt. 3, 7, 8, 19, 20: lettura, analisi, discussione
- importanza della partecipazione alla vita scolastica e sociale
- consapevolezza nella comunicazione (di tutti i tipi) con gli altri

Testi utilizzati: ***A Lauto convito***, EDB; ***A tavola con le religioni***, EDB

Strumenti: quaderno personale.

Lezione partecipata, brainstorming, circle time, peer education, cooperative learning.

**DISCIPLINA**  
**Lab. Enogastronomia Sala/Bar**

**Docente:**

**Colombo Dario**

**Libro di testo adottato:**

**OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe si presenta abbastanza coesa e gli alunni sono ben integrati nel gruppo di lavoro. Lo studio e l'impegno, nonostante la maturità, restano al di sotto delle loro possibilità, soltanto tre/quattro ragazzi sono coscienti del fatto di cosa li aspetta. La classe nel suo complesso ha raggiunto una sufficiente conoscenza degli obiettivi generali, nonostante gli elementi di disturbo che hanno continuato, per tutto il secondo quadrimestre, a disturbare e rallentare lo svolgimento delle lezioni.

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

Le finalità della disciplina sono quelle di far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

Saper riconoscere il sommelier e riconoscerne il ruolo, le proprie mansioni. Saper descrivere il processo di vinificazione ed imbottigliamento. Conoscere la legislazione europea, cosa dice e cosa prevede. Saper distinguere e comprendere le indicazioni ed i marchi di qualità

Saper Distinguere i vari processi di distillazione, le varie tipologie e le attrezzature. Distinguere Champagne da spumanti e Prosecco. Le sue lavorazioni e l'area di produzione. Saper servire lo Champagne. I vari distillati (Rhum, Gin, Vodka) le loro zone e i processi di produzione. I loro impieghi in cucina e nella ristorazione

Conoscere la fase di produzione della birra, conoscerne le materie prime e distinguere le varie tipologie di birra. Differenze tra sistema di catering e banqueting e il loro impiego nel settore della ristorazione

Saper far proprie le conoscenze del settore sala/bar e incorporarle nel proprio ambito lavorativo, per poter arricchire l'esperienza enogastronomica.

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)**

**Vino e vinificazione (ottobre, dicembre)**

Saper riconoscere il sommelier e riconoscerne il ruolo, le proprie mansioni. Saper descrivere il processo di vinificazione ed imbottigliamento. Conoscere la legislazione europea, cosa dice e cosa prevede. Saper distinguere e comprendere le indicazioni ed i marchi di qualità

### **La distillazione (gennaio, marzo)**

Saper Distinguere i vari processi di distillazione, le varie tipologie e le attrezzature. Distinguere Champagne da spumanti e Prosecco. Le sue lavorazioni e l'area di produzione. Saper servire lo Champagne. I vari distillati (Rhum, Gin, Vodka) le loro zone e i processi di produzione. I loro impieghi in cucina e nella ristorazione

### **Birra, Banqueting e Catering (febbraio, Marzo)**

Conoscere la fase di produzione della birra, conoscerne le materie prime e distinguere le varie tipologie di birra. Differenze tra sistema di catering e banqueting e il loro impiego nel settore della ristorazione

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Le ore si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo integrato da documenti digitali, e power point.

#### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

#### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, che orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dal Consiglio di Classe, considerando anche i livelli di partenza. Le verifiche orali e scritte, hanno teso ad accertare le conoscenze degli argomenti svolti durante le lezioni. 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.

#### **ATTIVITÀ**

##### **RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

- Recupero in itinere
- Pausa didattica alla fine del 1 quadrimestre
- studio assistito in classe
- Studio individuale

##### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Legislazione Europea,  
Marchi di qualità

Pisa, 03/05/2023

**ALLEGATI:**

Griglie di valutazione

Simulazioni delle prove di esame