prot. n. 0007572 del 15/05/2021

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe: 5 N

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA - CUCINA

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CLASSE 5N - A.S. 2020-21

PROFILO ATTESO IN USCITA
DEI PERCORSI DEL SETTORE

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

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

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

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

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

È in grado di:

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

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’articolazione “Enogastronomia” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CLASSE 5N - A.S. 2020-21

RELAZIONE FINALE

La classe V N è composta da 19 studenti, 14 maschi e 5 femmine. L'attuale gruppo classe si è formato il terzo anno quando si sono uniti due gruppi provenienti rispettivamente dalla classe 2N e 2P. Quest'anno si sono inseriti due studenti provenienti dai percorsi di formazione regionale.

A partire dal terzo anno la classe ha beneficiato della continuità didattica nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Spagnolo, Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Scienze motorie e IRC. Per gli insegnamenti di inglese, matematica, laboratorio di sala e vendita e laboratorio di enogastronomia, si sono alternati due docenti nel corso del triennio.

Nella classe sono presenti tre studenti DA che sono stati affiancati durante tutto l'anno scolastico da due insegnanti di sostegno, una per l'area umanistica, una per l'area scientifica; il CdC ritiene opportuno che almeno una delle due docenti sia presente durante lo svolgimento della prova d'esame. Non ci sono alunni DSA.

La didattica quest'anno si è svolta a fasi alterne tra presenza e DAD. La DDI è stata svolta secondo il Piano per la didattica a distanza in vigore nel nostro Istituto come delibera del Collegio docenti del 3/11/2020. La delibera ha previsto 32 ore settimanali in modalità sincrona della durata di 60 minuti, comprensivi di 10 minuti di intervallo. Le valutazioni sono state ponderate in relazione alle competenze legate all'impegno e alla partecipazione attiva mostrati durante le lezioni, on line e in presenza, all'interesse verso le attività programmate e all'assiduità nella frequenza. Le prove si sono svolte in modalità sia orale sia scritta, sia nei giorni di didattica in presenza sia nei giorni in DAD.

La quasi totalità degli alunni ha maturato, nel corso degli anni, una maggiore consapevolezza rispetto al proprio punto di partenza all'inizio del triennio. Lo studio e la partecipazione al lavoro svolto in classe sono stati tendenzialmente costanti e abbastanza produttivi e il metodo di studio si è rivelato quasi sempre adeguato alle richieste. Tutto ciò ha permesso a un gruppo di alunni, più motivati e partecipi, di raggiungere risultati soddisfacenti grazie a un impegno serio e a un costante lavoro personale; un secondo gruppo di alunni ha raggiunto risultati sufficienti, scaturiti spesso però dalla difficoltà nel mantenere impegni e studio costanti durante il corso dell'anno. Per questi alunni persistono ancora difficoltà nella produzione sia scritta sia orale, soprattutto qualora sia loro richiesto uno sforzo di rielaborazione personale e un approfondimento delle tematiche svolte in classe.

Il rapporto con gli insegnanti è stato tutto sommato corretto e rispettoso e gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento consono al regolamento scolastico. Le attività didattiche si sono svolte in un clima sereno e costruttivo, con qualche eccezione legata alla difficoltà di mantenere alta l'attenzione per lunghi periodi di tempo. Gli alunni sono ben integrati fra loro e il clima in classe è stato collaborativo e sereno.

Per quanto riguarda le competenze professionali sviluppate nelle discipline tecnico-pratiche, la maggior parte degli alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione. Purtroppo in questo anno scolastico gli studenti non hanno potuto consolidare l'esperienza di P.C.T.O. vissuta negli anni precedenti. Quest'anno il Consiglio di Classe ha provveduto a svolgere on line questa attività proponendo la visione in aula di alcuni filmati realizzati all'interno del progetto "Identità golose" che sono stati commentati in classe, per una durata di circa 15 ore.

ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI INTEGRATIVE

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

ATTIVITÀ CURRICOLARI INTEGRATIVE

- 17-20 Ottobre 2018: partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (10 ore)
- Dalla fine di gennaio alla fine di febbraio 2019: corso sulla sicurezza (8 ore) per tutti gli studenti in asincrono
- 21 Febbraio 2019: corso di formazione sull'HACCP (4 ore).
- 6 Marzo 2019: partecipazione agli incontri formativi della manifestazione "Ristorexpo" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (6 ore).
- 18 Ottobre 2019: partecipazione agli incontri e alle conferenze di "Young – Salone dell'orientamento" presso il centro fieristico Lario Fiere di Erba (5 ore).
- 18 dicembre 2020: preparazione di una cena da asporto a favore di alcune famiglie in collaborazione con l'associazione "Mani Aperte" che gestisce una Mensa di solidarietà a Erba.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI INTEGRATIVE

- 19 Dicembre 2018 - Cena didattica di Natale dedicata alle famiglie degli studenti
- 3-4-5-6 Marzo 2019: Servizio in collaborazione con il centro fieristico Lario Fiere di Erba per la manifestazione "Ristorexpo", nell'ambito del Progetto "Fare per pensare".

Nel corso dell'anno scolastico 2020-2021 la classe, a causa della pandemia, non ha preso parte ad alcuna attività extracurricolare integrativa.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

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

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

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

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

In itinere:

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

Post-alternanza:

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

PERIODO DI USCITA IN AZIENDA

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

- nell'a.s. 2018/2019 dal 29/04/2019 al 19/05/2019 per un totale di 120 ore.
- nell'a.s. 2019/2020 al 28/10/2019 al 25/11/2019 per un totale di 160 ore.
- nell'a.s. 2020/2021 dal 26/10/2020 al 14/11/2020 *

*L'ultimo anno di PCTO è stato interrotto a causa dell'emergenza sanitaria Covid 19. Sono stati svolti solo i primi due/tre gironi. Nei mesi di aprile e maggio è stato attivato un percorso di PCTO in modalità asincrona sulla piattaforma digitale di "Identità Golose". Gli studenti hanno avuto modo di vedere e commentare sotto la guida dei docenti, le testimonianze, le realtà e le eccellenze che contraddistinguono la ristorazione italiana.

Tipologia di incontro/Tematica	Durata	Docente
INCONTRI ON THE ROAD		
Oldani-Knam	31’	Militello
Niko Romito	31’	Militello
Risi e risotti futuri	29’	Livio
Massimo Bottura	41’	Livio
Enrico Cerea	25’	Livio
Anthony Genovese	24’	Zappa
Joe Bastianich	25’	Zappa
Massimiliano Alajmo	45’	Pileggi
Riccardo Camanini	25’	Militello
Carlo Cracco 2	31’	Militello
Philippe Leveille	20’	Militello
Giorgio Locatelli	39’	Landi
Il futuro della trattoria	34’	Ligato
Antonia Klugmann	45’	Pileggi
IDENTITA’ DI PASTA		
Cristiano Tomei	31’	Militello
Andrea Berton	32’	Landi
Carlo Cracco	28’	Landi
Matias Perdomo	34’	Zappa
IDENTITA’ DI PIZZA		
Renato Bosco	21’	Ligato
Luca Pezzetta	28’	Ligato
Franco Pepe	25’	Landi
Simone Padoan	38’	Militello
PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA		
Gianni Zaghetto	28’	Militello
Nicola Oliveri	32’	Militello
IDENTITA’ DI GELATO		
Stefano Guizzetti	29’	Livio
Marco Pedron	31’	Livio
IDENTITÀ NATURALI		
Pietro Leeman	32’	Cattaneo
Paolo Lopriore	22’	Cattaneo
DOSSIER DESSERT		
Gianluca Fusto	16’	Ligato
Moreno Cedroni Luca Abbadir	35’	Ligato

Anno scolastico 2020/2021

Classe 5 Sez. N Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Materia di insegnamento: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: MARCO LIVIO

TESTI ANALIZZATI E COMMENTATI

- SIMBOLISMO
  - Baudelaire. Da *Fiori del male*: *Corrispondenze* e *Albatro*.

- GIOVANNI VERGA
  - Da *I Malavoglia*: *Prefazione*, *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*, *La conclusione del romanzo*.
  - Da *Novelle rusticane*: *La roba*.

- GIOVANNI PASCOLI
  - Dal *Fanciullino*: *Una poetica decadente.*
  - Da *Myricae*: *Arano*, *X Agosto*, *L'assiuolo*, *Il lampo*.
  - Dai *Canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno*.

- GABRIELE D'ANNUNZIO
  - Dalle *Laudi*: *La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*.

- IL FUTURISMO
  - Marinetti: *Il manifesto del Futurismo*.

- ITALO SVEVO
  - Da *La coscienza di Zeno*: *Prefazione*, *Il fumo*, *La morte del padre, La proposta di matrimonio, La profezia di una apocalisse cosmica.*

- LUIGI PIRANDELLO
  - Da *L'umorismo*: *Un'arte che scompone il reale*.
  - Da *Il fu Mattia Pascal*: *La costruzione della nuova identità*.
  - Da *Uno, nessuno e centomila*: *Il mio naso*, *Nessun nome*.
  - Da Novelle per un anno: *La patente*, *Il treno ha fischiato*, *Ciaula scopre la luna.*

- GIUSEPPE UNGARETTI
  - Da *L'allegria*: *In memoria*, *Fratelli*, *Veglia*, *I fiumi*.

- EUGENIO MONTALE
  - Da *Ossi di seppia*: *Non chiederci la parola*, *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*.

ARGOMENTI ELABORATI

ALUNNO	TUTOR	ELABORATO
1	ANNUNZIATA	Le biotecnologie tradizionali hanno fornito tecniche di produzione di nuovi alimenti e preparazioni, come l'utilizzo dei lieviti o la selezione di piante di riso, mais e altro. Oggi in molti Paesi sono coltivati Organismi Geneticamente Modificati. Cosa differenzia le biotecnologie moderne da quelle classiche e come si ottengono gli OGM? Su questi prodotti ci sono pareri contrastanti: quali sono i vantaggi e gli svantaggi degli alimenti OGM? Il candidato esprima la propria opinione in merito, motivando e proponendo applicazioni riguardo al settore ristorativo.
2	ANNUNZIATA	L'alimentazione e lo sviluppo sostenibile promuovono un'attenta selezione dei cibi che vengono portati sulle tavole della popolazione, considerando valori come la stagionalità dei prodotti e adottando una dieta che contribuisca a migliorare le condizioni del pianeta. Un ruolo importante nella sostenibilità ambientale e alimentare può essere svolta dalla ristorazione. Illustra quali possono essere le possibilità in questo settore.
3	ANNUNZIATA	Le intolleranze alimentari fanno parte di un più vasto gruppo di disturbi definiti come reazioni avverse al cibo. Si differenziano dalle allergie per i meccanismi che le generano. La più comune intolleranza è quella al lattosio. Dopo averne descritto caratteristiche e sintomi, il candidato illustri una strategia per differenziare le linee di lavorazione e superare le problematiche che si pongono, all'interno di una cucina.
4	CATTANEO	Dopo aver definito il concetto di qualità, attraverso i singoli elementi che compongono la *qualità totale*, il candidato illustri il tema delle certificazioni e del sistema delle norme, utilizzando anche esempi presi dal mondo della ristorazione.
5	CATTANEO	Il controllo igienico è un fattore determinante per la sicurezza alimentare del consumatore. Il candidato esamini il sistema HACCP e la sua applicazione, specificando, con esempi, le procedure di analisi dei pericoli, l'individuazione dei punti critici di controllo e le procedure di monitoraggio sulle operazioni abituali dei servizi di ristorazione.
6	CATTANEO	L'obesità rappresenta un problema che impatta sui sistemi sanitari di molti Paesi nel mondo ed è ormai considerata una vera e propria pandemia. Il candidato, dopo aver illustrato le cause di tale patologia, analizzi e si soffermi anche sul ruolo della ristorazione, con particolare riguardo a quella a basso costo e veloce, e suggerisca delle proposte alternative più sane ed equilibrate.
7	LIGATO	L'alimentazione nell'età evolutiva, in particolare nella seconda infanzia (3 – 6 anni), riveste un ruolo determinante per una crescita equilibrata e per la prevenzione di alcune malattie in età adulta. Il candidato, dopo aver illustrato gli aspetti alimentari e nutrizionali della dieta in questa fase di età, indichi il ruolo e l'importanza della ristorazione scolastica in questo contesto.
8	LIGATO	Durante la gravidanza, la donna deve seguire una alimentazione particolarmente equilibrata in rapporto ai bisogni dell'organismo materno e di quelli dello sviluppo dell'embrione. Il candidato illustri quali sono i bisogni quantitativi e qualitativi della futura madre e le scelte alimentari più idonee. La futura mamma è un cliente speciale in un ristorante: quali dovrebbero essere le attenzioni che bisognerà prestarle?
9	LIGATO	Le piramidi alimentari rappresentano dei modelli per la corretta assunzione degli alimenti, proposti dai nutrizionisti a partire dagli anni '90 negli USA e poi diffusisi in tutto il mondo. Il candidato illustri, in particolare, il modello della nuova piramide della Dieta Mediterranea e proponga un menù equilibrato in linea con tale modello.

10	LIVIO	Sono 1.6 miliardi le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno (dati FAO): un terzo della produzione alimentare globale. Quali sono le cause dello spreco alimentare, in quali segmenti della filiera avviene, quali conseguenze ha questo fenomeno sul Pianeta? Il candidato, dopo aver analizzato la tematica, proponga un menù antispreco, impiegando alimenti o parti di alimenti, in modo da offrire loro una nuova possibilità di utilizzo.
11	LIVIO	La sicurezza degli alimenti dipende dal corretto processo produttivo, lungo tutta la filiera alimentare. Il "pacchetto igiene" mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana, uniformando la legislazione di tutti i paesi UE. Il candidato illustri l'argomento, con particolare attenzione alle implicazioni per il settore della ristorazione.
12	LIVIO	La pratica sportiva richiede che l'atleta abbia necessità energetiche superiori al normale, commisurate agli specifici bisogni ed al tipo di attività fisica. Il candidato illustri quali sono le indicazioni da seguire per formulare la dieta di uno sportivo e come potrebbero essere soddisfatte le sue esigenze all'interno di una mensa di un centro polisportivo.
13	MILITELLO	Il candidato spieghi quali sono le indicazioni per una corretta alimentazione nell'adolescenza, quale ruolo può avere la pubblicità e quali sono i principali errori che i giovani commettono, con particolare attenzione alle scelte nell'ambito della ristorazione veloce.
14	MILITELLO	Una alimentazione ben bilanciata rappresenta la cura essenziale del diabete. Seguire correttamente un'alimentazione variata, mantenendo i limiti di quantità e qualità dei cibi prescritti, è tutt'altro che agevole soprattutto in alcune circostanze come ad esempio al ristorante. Il candidato scriva un breve vademecum operativo che comprenda alimenti, bevande e tecniche di cottura, utile ad una brigata di cucina, per garantire una proposta di menù, adeguata ad un soggetto diabetico.
15	MILITELLO	L'Unione Europea ha stabilito l'obbligatorietà del sistema di autocontrollo HACCP nella prevenzione della contaminazione degli alimenti. Il candidato illustri l'origine e le caratteristiche di tale metodo e spieghi quali sono le fasi di pianificazione preliminare dell'HACCP. A titolo di esempio, realizzi un diagramma di flusso per la preparazione di un piatto a sua scelta.
16	PILEGGI	La vecchiaia è una fase della vita che richiede una particolare attenzione all'alimentazione. Il candidato, dopo aver descritto le condizioni che possono generare situazioni problematiche in questa fase di vita, illustri l'alimentazione nella terza età, specificando le indicazioni dietetiche, i rischi di malnutrizione e gli accorgimenti di cui si deve tenere conto nella predisposizione dei menù nelle case di riposo.
17	PILEGGI	Pulizia, disinfezione e disinfestazione delle strutture alberghiere e ristorative: il candidato illustri le finalità, i passaggi fondamentali di tali operazioni e le caratteristiche che devono avere i prodotti per la detersione e per la disinfezione.
18	PILEGGI	Il cambiamento degli stili di vita e degli interessi dei consumatori ha spinto l'industria alimentare a proporre sempre nuovi alimenti che favoriscano il mantenimento della salute e/o la prevenzione delle malattie. Tra questi ci sono gli alimenti funzionali. Il candidato illustri, mediante esempi, le loro caratteristiche ed il loro ruolo in ambito nutrizionale. Proponga inoltre delle possibili applicazioni dei *functional foods* in campo enogastronomico.
19	MILITELLO	Le malattie cardiovascolari rappresentano una delle principali cause di morte tra gli adulti dei Paesi industrializzati. Il candidato spieghi quali sono i fattori di rischio, gli stili di vita che concorrono all'insorgenza di tali patologie e quelli che possono prevenirle. Inoltre proponga alcune indicazioni dietetiche, tenendo conto anche dei suggerimenti della Dieta Mediterranea.
EST.	MILITELLO	Dieta vegetariana: dopo aver tracciato le linee essenziali di questo modello dietetico, il candidato commenti i vantaggi e gli svantaggi della sua utilizzazione. Si soffermi, inoltre, su alcuni schemi dietetici tra i più moderni, come la

		"nutriterapia" e/o le "monodiete" e rediga un menù a tema da proporre in un ristorante d'albergo.

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20/08/2019 n. 92 ha inserito nel curriculum scolastico progetti e percorsi relativi a Educazione civica. Tali progetti sono svolti con gli obiettivi individuati nel PTOF:
"Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità." (p. 19)
All'art. 17, co. 9 del d.lgs. n.62 del 2017 si stabilisce che parte del colloquio è dedicata alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito di Educazione civica.

Finalità e obiettivi

Compito della scuola è quello di sviluppare in tutti gli studenti, dalla primaria alle superiori, competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. La conoscenza, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Spetta a tutti gli insegnanti far acquisire gli strumenti della cittadinanza.

L'acquisizione di competenze trasversali su Educazione civica forma la coscienza civica e contribuisce alla crescita del cittadino, al rispetto delle regole, dell'altro, del pubblico e del privato, a una sana convivenza civile oltre che alla presa di coscienza della società che ci circonda e delle istituzioni che ci rappresentano. Come indicato dal MIUR, è necessario formare un cittadino responsabile, partecipe e solidale. Il percorso di studio delle norme costituzionali in materia di Educazione civica aiuta nell'iter di formazione del cittadino consapevole.

Inoltre i docenti del consiglio di classe hanno contribuito allo sviluppo di competenze di cittadinanza attraverso il potenziamento della dimensione civico-sociale delle discipline insegnate.

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

Attività

1. Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari
   - Riflessioni sulla giornata contro lo spreco alimentare – Esercizi su HACCP
   - Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile;
   - Agenda 2030 – analisi degli obiettivi ONU per il 2030;
   - Sostenibilità e pratiche agricole;
   - Presentazione degli approfondimenti degli obiettivi dell'Agenda 2030;
   - Biodiversità sostenibilità gastronomia;
   - OGM: pro e contro;
   - L'obesità;
   - Dietoterapia – il diabete;
   - Alimentazione e cancro;
   - Alimentazione, cancro e sindrome metabolica

2. Costituzione, Istituzioni dello Stato Italiano, dell'UE e degli Organismi Internazionali
   - Discussione sul referendum costituzionale;
   - "L'inchiesta in Sicilia": confronto e approfondimento sulle tematiche del lavoro minorile;
   - Discussione sulla crisi di governo;
   - Analisi e commento art. 1, e da art.35 ad art. 38, art. 47 ed art.53 della Costituzione. Con visione del film "The big short".
   - Commercio equo e solidale (IRC)
   - Alimentazione sostenibile: il progetto di Dio e la risposta dell'uomo;
   - Eccessivo consumo di carne: deforestazione e desertificazione, creazione di ceppi di batteri resistenti agli antibiotici;
   - Condivisione e sobrietà nelle scelte alimentari;
   - L'elaborazione dell'idea di razza che ha generato i genocidi;
   - Art. 25 Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: il diritto alle cure mediche;
   - Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: artt. 1-3 – 4 – 12 – 13 – 15 16 – 22;
   - Diritto alle cure sanitarie.
   - Productos del comercio justo (ESP);
   - UK Institutions (English)
   - Educazione alimentare: dieta variata – equilibrata – moderata;
   - Le regole ed il rispetto nell'ambito sportivo e sociale;
   - Norme di comportamento alla guida dei ciclomotori.
   - La propaganda durante la guerra civile spagnola: alcuni confronti con il periodo fascista e con l'attualità.

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: MARCO LIVIO

PROGRAMMA SVOLTO

- LA CULTURA DEL SECONDO OTTOCENTO

- Positivismo ed evoluzionismo
- Darwinismo sociale e Verismo
- Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo
- Baudelaire. Lettura e commento: *Corrispondenze* e *Albatro*.

- GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- Le tecniche narrative e la visione della vita
- *I Malavoglia*: caratteristiche dell'opera.
- Lettura e commento: *Prefazione*, *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*, *La conclusione del romanzo*.
- Le novelle. Lettura e commento: *La roba*.

- GIOVANNI PASCOLI

- La vita e la poetica
- Temi, motivi e simboli
- L'ideologia del fanciullino. Lettura e commento: *Una poetica decadente*.
- *Myricae*. Lettura e commento: *Arano*, *X Agosto*, *L'assiuolo*, *Il lampo*.
- *Canti di Castelvecchio*. Lettura e commento: *Il gelsomino notturno*.

- GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e la poetica
- Estetismo e superomismo
- *Il piacere*: caratteristiche generali dell'opera.
- Le *Laudi*: temi, poetica e stile.
- Lettura e commento: *La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*.

- IL FUTURISMO

- Caratteristiche del movimento
- Marinetti. Lettura e commento: *Il manifesto del Futurismo*.

- ITALO SVEVO

- La vita e la poetica
- La figura dell'inetto
- *La coscienza di Zeno*: caratteristiche narrative, la struttura, la psicoanalisi.
- Lettura e commento: *Prefazione*, *Il fumo*, *La morte del padre*, *La proposta di matrimonio, La profezia di una apocalisse cosmica.*

- LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica
- La poetica dell'umorismo. Lettura e commento: *Un'arte che scompone il reale*.
- *Il fu Mattia Pascal*: caratteristiche dell'opera.
- Lettura e commento: *La costruzione della nuova identità*.
- *Uno, nessuno e centomila*: caratteristiche dell'opera.
- Lettura e commento: *Il mio naso*, *Nessun nome*.
- Novelle. Lettura e commento: *La patente*, *Il treno ha fischiato*, *Ciaula scopre la luna*.
- Il Teatro: *Così è (se vi pare)*.

- GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- *L'allegria*. Lettura e commento: *In memoria*, *Fratelli*, *Veglia*, *I fiumi*.

- EUGENIO MONTALE

- La vita e la poetica
- *Ossi di seppia*. Lettura e commento: *Non chiederci la parola*, *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*.

Longone al Segrino, 15 maggio 2021

Il Docente

Marco Livio

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: MARCO LIVIO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

L'atteggiamento generale della classe nei confronti della vita scolastica e in particolare delle materie umanistiche è stato nel corso dell'anno discreto, con un certo interesse concentrato però su alcuni argomenti specifici.
Per quanto riguarda la letteratura la classe ha avuto un atteggiamento disponibile, mostrandosi spesso attenta a cogliere gli aspetti dei singoli autori provando anche a rapportarli a situazioni più "moderne" e vicine alla propria esistenza.
In relazione al rendimento e al raggiungimento degli obiettivi programmati, si può notare come non ci siano stati particolari problemi ma la qualità è sempre stata di poco sopra la sufficienza. Lo studio individuale è risultato buono ma concentrato solo in prossimità di interrogazioni e verifiche.
In generale quindi la classe ha sempre dimostrato un atteggiamento corretto e disponibile nell'apprendimento, con una partecipazione limitata nonostante l'attenzione, e ha presentato alcune difficoltà nel mantenere un impegno e una costanza tali da poter permettere il raggiungimento di obiettivi al di là di una piena sufficienza. In generale si deve sottolineare come, dal punto di vista della letteratura, praticamente tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati all'inizio dell'anno.
Il lavoro durante la "didattica a distanza" è continuato sulla letteratura, prediligendo l'analisi e il commento di testi, con qualche difficoltà da parte del docente nel mantenere l'attenzione e nell'approfondire alcune tematiche desunte dai testi.
Sulla produzione scritta si è lavorato poco e quasi esclusivamente durante la prima parte dell'anno. Si è poi deciso di concentrarsi di più sull'orale e sulle esposizioni in vista della prova dell'Esame di Stato.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE:
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

ABILITA':
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.
- Saper individuare nei testi letterari gli aspetti formali e tematici di maggior rilievo.
- Porre in relazione i testi analizzati con le informazioni sull'autore, gli orientamenti di poetica e il contesto storico.
- Confrontare fra loro due o più componimenti sulla base di affinità tematiche o stilistiche.
- Cogliere le diverse interpretazioni di uno stesso tema in autori diversi.

- Proporre un'interpretazione del significato di una poesia, riconoscendo i differenti temi e cogliendo la relazione significante/significato.
- Esprimere oralmente le proprie osservazioni con chiarezza espositiva, utilizzando il linguaggio adeguato alle diverse situazioni comunicative.
- Produrre testi di diversa tipologia dotati di pertinenza, coesione interna, coerenza e correttezza espressiva.
- Riconoscere la tesi e le argomentazioni di un autore, riflettere su di essere ed esprimere un giudizio personale.
- Scrivere testi a prevalenza argomentativi, organizzati con coerenza e ordine logico, relativi alle problematiche affrontate in classe.
- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

CONOSCENZE:
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.
- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.

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

X SI
☐ IN PARTE
☐ NO

Come? ☐ Con difficoltà
X Senza problemi

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

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

Longone al Segrino, 15 maggio 2021

FIRMA DEL DOCENTE MARCO LIVIO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: STORIA

Docente: MARCO LIVIO

PROGRAMMA SVOLTO

- L'ITALIA UNITA

- Il nuovo stato unitario
- La rivolta del sud: il brigantaggio
- Il completamento dell'unità territoriale
- Il governo della Sinistra storica
- Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo

- LA CIVILTA' DI MASSA

- Il fordismo e la catena di montaggio
- Gli anni della *Belle époque*
- La nascita del tempo libero

- GLI SCENARI ECONOMICI E POLITICI ALL'INIZIO DEL '900

- L'età giolittiana in Italia
- Lo scenario dell'area balcanica

- LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- L'Europa verso la catastrofe
- Le cause di lungo periodo della guerra
- Una lunga guerra di trincea
- L'Italia dalla neutralità all'intervento
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- L'eredità della guerra
- I trattati di pace

- DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA DITTATURA DI STALIN

- La Russia prima della guerra
- Dalla guerra alla rivoluzione
- I bolscevichi al potere e la guerra civile
- L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche
- La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss

- IL REGIME FASCISTA

- La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"
- Il fascismo al potere
- Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
- Un regime totalitario
- La politica economica ed estera

- LA CRISI DEL ’29 E IL NEW DEAL

- Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti
- La crisi economica del 1929
- La risposta alla crisi: il *New Deal*

- IL REGIME NAZISTA

- La Germania dalla sconfitta alla crisi
- Il nazismo al potere
- Il totalitarismo nazista
- La politica economica ed estera della Germania
- L’Europa delle dittature e la guerra civile spagnola

- LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Le premesse della guerra
- La guerra, dall’Europa all’Oriente
- La guerra si estende a tutto il mondo
- L’Europa dominata da Hitler e la *Shoah*
- La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
- 1943: l’Italia divisa
- La Resistenza e la liberazione

- IL DOPOGUERRA

- Le eredità della guerra
- Le origini della guerra fredda
- 1946-1948: Repubblica italiana e Costituzione

Longone al Segrino, 15 maggio 2021

Il Docente

Marco Livio

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: STORIA

Docente: MARCO LIVIO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe nel suo complesso ha mostrato un buon atteggiamento nei confronti della vita scolastica: non ci sono state infatti particolari difficoltà nello svolgere le ore di lezione che trascorrevano con una discreta attenzione e una certa capacità di intervento. Durante le attività di didattica a distanza però la situazione risultava spesso più "affaticata" con difficoltà da parte del docente nello stimolare gli alunni al ragionamento e all'analisi.
Un buon gruppo di studenti si è dimostrato attento e partecipe alle lezioni di storia, intervenendo con osservazioni interessanti, richieste di particolari approfondimenti e anche con tentativi di collegamento tra quanto studiato e ciò che avviene nel mondo contemporaneo. L'altra parte della classe si è sempre mostrata corretta nelle lezioni, ma poco partecipe e poco attenta a uno studio costante e sistematico, che si concentrava solo in occasione delle verifiche.
Il programma di storia svolto dall'insegnante ha avuto un'andatura costante, e mirava a focalizzare l'attenzione degli studenti su poche questioni veramente importanti per seguire il corso degli eventi storici tra Ottocento e Novecento. Si è dato ampio spazio alla trattazione della Prima guerra mondiale, del periodo delle dittature e della Seconda guerra mondiale e a tutte le loro conseguenze politiche, culturali e sociali, che talvolta incontriamo ancora nel mondo d'oggi. La seconda metà del Novecento non è stata affrontata, poiché quest'anno la didattica a distanza ha rallentato molto l'andamento delle lezioni e soprattutto la possibilità di approfondire i concetti più importanti.
Alla fine dell'anno tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi minimi relativi all'ambito delle conoscenze. Ci si trova di fronte a una classe con risultati ampiamente sufficienti, anche se mancano eccellenze.
Le prove di verifica sono state quasi esclusivamente a carattere scritto, privilegiando le domande a risposta aperta, stimolando il ragionamento e la capacità di collegare tra loro i vari fatti storici.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE:

- Consolidamento delle competenze acquisite negli anni precedenti finalizzato al conseguimento di un sapere più strutturato in cui le grandi coordinate del quadro storico-cronologico dei processi di trasformazione sono collegate, in senso sincronico e diacronico, ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita anche in riferimento alla specificità del settore di indirizzo.

ABILITA':

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare le problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione tecnico scientifica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico istituzionali
- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi anche in relazione all'indirizzo di studio e al campo professionale.

- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.

CONOSCENZE:

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX secolo e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.
- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, l'internazionalizzazione dei mercati, l'evoluzione della struttura demografica.
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Strumenti della divulgazione storica.
- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.

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

X SI
☐ IN PARTE
☐ NO

Come? ☐ Con difficoltà
X Senza problemi

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

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

Longone al Segrino, 15 maggio 2021

FIRMA DEL DOCENTE MARCO LIVIO

Anno scolastico 2020/21

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Articolazione Enogastronomia.

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: REGINA CATTANEO

PROGRAMMA SVOLTO

U. F. 1 – TUTELA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI

- Autocontrollo e sistema HACCP:
  - Origine, finalità e caratteristiche del sistema HACCP
  - Le cinque fasi preliminari
  - I 7 principi e la loro applicazione

- Sanificazione:
  - I biofilm
  - Pulizia o detersione: finalità, passaggi e caratteristiche dei detergenti
  - Disinfezione: finalità, caratteristiche dei disinfettanti
  - Disinfestazione
  - Igiene degli operatori e formazione del personale (cenni)

- Certificazione di qualità e normativa igienico – sanitaria:
  - Qualità totale e proprietà che concorrono a determinarla
  - Norme UNI EN ISO e marchi di qualità
  - La sicurezza degli alimenti attraverso i documenti e le normative europee (Reg. 178/02 e Pacchetto igiene)
  - I controlli: scopi – azioni – attori
  - Frodi alimentari e ruolo dei NAS

U. F. 2 – SOSTENIBILITA' ALIMENTARE /AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI

- Concetto di sostenibilità alimentare/ ambientale (attraverso alcuni esempi che sono stati presentati come lavori di approfondimento a gruppi)
  - Carta di Milano
  - Coesistenza fame/ obesità
  - Spreco alimentare
  - Agricoltura sostenibile
  - Linee guida MIUR 2017
  - Agenda 2030 ONU
  - Doppia Piramide Alimentare/ Ambientale

- Nuovi prodotti alimentari:
  - Alimenti alleggeriti e fortificati
  - Alimenti funzionali
  - Novel food
  - OGM
  - Alimenti integrali
  - Alimenti biologici

- Alimenti dietetici
- Definizione di nutrigenomica e nutraceutica

U. F. 3 – ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Alimentazione qualitativamente equilibrata:
  - Dieta: significato e scopi
  - regole e accorgimenti
  - i cinque gruppi alimentari e le sostituzioni
  - la Piramide della dieta mediterranea moderna
  - Dieta Mediterranea
  - Diete Vegetariane

- Alimentazione quantitativamente equilibrata:
  - condizioni oggettive e soggettive
  - il bilancio energetico
  - l'indice di massa corporea e la valutazione dello stato nutrizionale
  - il peso ideale
  - la bioenergetica
  - il fabbisogno energetico
  - il Metabolismo Basale
  - la Termogenesi indotta dalla dieta
  - ATP
  - il Fabbisogno energetico totale
  - indicazioni per la costruzione di una dieta
  - fabbisogno di principi nutritivi calorici e non calorici e loro funzioni
  - LARN significato e concetto di "porzione"
  - Linee guida per una sana alimentazione

U. F. 4 – ALIMENTAZIONE IN PARTICOLARI CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Alimentazione in età evolutiva:
- Periodi dell'età evolutiva e bisogni generali
- Alimentazione del neonato e stili di allattamento:
  a. importanza dell'allattamento naturale
  b. confronto tra latte materno e latte vaccino: differenze quantitative qualitative
  c. allattamento artificiale
- Lo svezzamento: regole generali e fasi fondamentali
- L'alimentazione del bambino nella seconda e terza infanzia
- L'alimentazione dell'adolescente

- Alimentazione in gravidanza e in allattamento:
  - rischi di ipoalimentazione o iperalimentazione
  - peso e gravidanza
  - fabbisogno di nutrienti
  - le regole della dieta in gravidanza, comportamenti e cosa evitare
  - bisogni nutritivi in allattamento e regole dietetiche in allattamento

- Alimentazione nella terza età:
  - modificazioni fisiologiche e riflessi sull'alimentazione o bisogni nutrizionali
  - le regole per la dieta in età senile

- Alimentazione nello sport

U. F. 5 – ALIMENTAZIONE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE (DIETOTERAPIA)

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

- Malattie cardiovascolari (aterosclerosi, ipertensione, ipercolesterolemia)
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche

- Diabete
  - La glicemia e i fattori che la controllano
  - Definizione, eziologia, classificazioni e indicazioni dietetiche

- Alimentazione e cancro
  - Definizione ed eziologia
  - Fattori di rischio
  - Dieta preventiva

- Principali malattie dell'apparato digerente
  - Definizione ed eziologia
  - Dietoterapia

- Reazione avverse agli alimenti non tossiche
  - Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche e indefinite
  - Allergie: meccanismo d'azione
  - Celiachia

U. F. 6 – SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

- Tipi di contaminazioni alimentari (fisiche, chimiche biologiche) e modalità di contaminazione

- Principali malattie da contaminazione biologica:
  - Tossinfezioni alimentari da: Staphylococcus aureus, Salmonelle, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes
  - Parassitosi: anisakidosi

Data: 15 maggio 2021

La docente
Regina Cattaneo

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Articolazione Enogastronomia.

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: REGINA CATTANEO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è formata da 19 studenti, 5 ragazze e 14 ragazzi. Nella classe sono presenti tre alunni DA che seguono una programmazione semplificata. Per questi alunni sono state messe in atto le misure previste dal Piano di Lavoro del CdC in termini di strumenti compensativi e misure dispensative.
Da quest'anno scolastico si sono aggiunti due studenti provenienti dai percorsi IeFP. I ragazzi si sono ben inseriti nella classe, non hanno evidenziato particolari difficoltà nel riallineamento del metodo e dei contenuti ed hanno rappresentato, per i compagni, uno stimolo ed un esempio per l'impegno e la motivazione.

In generale la classe ha sempre partecipato al dialogo educativo sia in presenza che a distanza, con una frequenza regolare delle lezioni.

La maggior parte degli studenti ha manifestato un discreto interesse verso i temi affrontati durante l'anno. Gli alunni hanno aderito volentieri alle proposte di approfondimento sui temi della sostenibilità ambientale e dello spreco alimentare, riferibili anche all'ambito dell'Educazione Civica.

I risultati sono nel complesso positivi. Tutti gli studenti hanno acquisito i contenuti fondamentali della disciplina e, in qualche caso, sono stati raggiunti dei buoni livelli di abilità e competenza. Bisogna tuttavia evidenziare che una parte degli alunni ha manifestato delle difficoltà nella rielaborazione e nella capacità di argomentare, limitandosi a temi specifici e con uno stile di esposizione un po' superficiale.

Le strategie e gli strumenti sono stati adattati alle diverse modalità di svolgimento delle attività scolastiche, con l'obiettivo di stimolare gli studenti a sviluppare uno spirito critico ed una capacità di ricerca personale.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- COMPETENZE
  - ✓ C1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
  - ✓ C2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
  - ✓ C3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
  - ✓ C4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.
  - ✓ C5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- ✓ C6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- ✓ C7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

- ABILITA'
  - ✓ A1 - Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari
  - ✓ A3-Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti
  - ✓ A5 -Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
  - ✓ A6 - Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico
  - ✓ A7- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti
  - ✓ A9 - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
  - ✓ A10 - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
  - ✓ A11 - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
  - ✓ A12 - Redigere un piano di HACCP
  - ✓ A14- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
  - ✓ A15 - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale

- CONOSCENZE
  - ✓ K1-Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
  - ✓ K5 - Principi di alimentazione equilibrata
  - ✓ K6 - Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
  - ✓ K9 - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
  - ✓ K10 - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione
  - ✓ K11 - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
  - ✓ K12 -Certificazioni di qualità e sistema HACCP
  - ✓ K14 - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni

- OBIETTIVI RAGGIUNTI E NON RAGGIUNTI

Gli obiettivi didattici si devono ritenere raggiunti da parte di tutti gli studenti.
Rispetto alla programmazione, presentata all'inizio dell'anno scolastico, non è stato possibile sviluppare in modo adeguato i seguenti obiettivi:

- ✓ A13 - Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- ✓ K13 - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Le motivazioni sono riconducibili agli adattamenti della didattica per l'emergenza pandemica, ma anche perché non rientrano tra i nuclei fondanti della disciplina.

METODOLOGIE

Sono state utilizzate le seguenti metodologie di apprendimento/insegnamento sia in presenza che a distanza:

- lezione frontale
- discussione guidata e brainstorming
- cooperative learning
- lavori di gruppo
- problem solving

STRUMENTI UTILIZZATI

- libro di testo (Rodato – Alimentazione oggi – CLITT)
- presentazioni PPT
- appunti e schemi

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE
Sono state utilizzate diverse tipologie di verifica:

- Scritte
  - prove di competenza
  - questionari
  - elaborazione di un tema relativo al percorso professionale
  - analisi e riflessione su documenti

- Orali:
  - colloqui con analisi e riflessione su documenti riguardanti la Scienza e Cultura dell'Alimentazione in previsione del colloquio dell'Esame di Stato
  - presentazione di lavori di gruppo
  - esposizione argomentata di temi riguardanti la disciplina e il settore professionale

La valutazione è stata svolta mediante rubriche valutative elaborate dalla docente e sulla base della griglia allegata all'OM 53/2021. Si è inoltre tenuto conto degli aspetti formativi e delle competenze trasversali. Tali rubriche sono state utilizzate anche per l'autovalutazione, al termine delle prove orali.

15 maggio 2021

La docente
Regina Cattaneo

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Docente: MILITELLO CARMELO

PROGRAMMA SVOLTO

DALL'ALIMENTO AL PIATTO

- La qualità degli alimenti
- Allergie e intolleranze alimentari

LA CREAZIONE DEL PIATTO

- Preparare il cibo
- La presentazione del piatto

LA SCIENZA IN CUCINA

- La cottura a bassa temperatura
- La cottura sottovuoto
- La sferificazione

IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

- Le strutture ricettive e di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva

BANCHETTI E BUFFET

- Organizzazione di eventi

IL SISTEMA HACCP

- La sicurezza alimentare.
- Applicazione pratica di un piano HACCP

LA SICUREZZA SUL LAVORO

- La normativa sulla sicurezza alimentare.
- I rischi specifici nel settore ristorativo.

Data 17/04/2021

Il Docente

MILITELLO CARMELO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo: Enogastronomico

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Docente prof. MILITELLO CARMELO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5N si è dimostrata attiva e partecipe verso la mia materia e, soprattutto nella parte pratica, gli allievi hanno mostrando particolare interesse e curiosità di apprendimento. La partecipazione alle lezioni in termini di presenze è stata continua sia in presenza che a distanza. L'interesse della classe è sempre stato attivo, con riferimenti e approfondimenti continui sull'attualità; alla fine dell'anno tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi relativi alle conoscenze ed abilità specifiche, e la maggior parte della classe ha conseguito risultati discreti, qualcuno anche più soddisfacenti, dimostrando buone capacità di rielaborazione ed una promettente capacità di giudizio.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

ABILITA'

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

CONOSCENZE

- Caratteristiche di prodotti del territorio.
- Tecniche di catering e banqueting.
- Tipologie di intolleranze alimentari.
- Sistema HACCP.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
- Software di settore.

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI ☐ IN PARTE ☐ NO

COME ? ☐ Con difficoltà X Senza problemi ☐ Altro _____

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

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

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

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

DATA 17/04/2021

FIRMA DEL DOCENTE
MILITELLO CARMELO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo Enogastronomico

Materia di insegnamento: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI _ SALA E VENDITA _

PROGRAMMA SVOLTO

➢ L'ARTE DI ASSAGGIARE IL VINO

- Che cosa serve per degustare
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto olfattivo
- Valutazione generale del vino
- Altre sensazioni

➢ ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

- L'abbinamento fra cibo e vino
- Le tecniche di abbinamento
- La degustazione del cibo
- Le schede AIS
- Incompatibilità e matrimoni
- A ogni pietanza il vino giusto

➢ ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO

- Il curriculum vitae
- La lettera di accompagnamento
- Il colloquio di lavoro
- I giorni precedenti al rimo girono di lavoro
- Il primo giorno di lavoro
- Come comportarsi all'interno del nuovo gruppo di lavoro

➢ LA GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE

- Le forme di gestione più diffuse
- Alcune normative da rispettare
- Le risorse umane
- Gli acquisti
- Il magazzino

- AVVIARE E GESTIRE UN BAR

  - Valutare le proprie capacità ed attitudini
  - Il business plan

Esercitazioni pratiche di laboratorio Cucina flambè; Degustazione vino secondo il metodo A.I.S.; Abbinamento tra cibo e vino.

15 maggio 2021

Il docente
ANNUNZIATA ANGELO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo: Enogastronomico

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

Docente: prof. Annunziata Angelo

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5 N composta da 19 alunni, si conferma l'organico anche alla fine dell'anno scolastico.
L'attività didattica si è svolta in un clima sufficientemente tranquillo. La classe si divide in due parti, un gruppo (la maggior parte) ha dimostrato interesse al dialogo educativo raggiungendo buoni livelli, l'altra parte della classe sia per la disciplina che per il lavoro a casa ha raggiunto risultati sufficienti.
La maggior parte degli studenti ha dimostro delle piccole difficoltà nell'organizzare le conoscenze e le informazioni dal punto di vista teorico, ma interesse e partecipazione nelle attività di pratica, hanno reso possibile così il raggiungimento degli obbiettivi del programma senza problemi.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
COMPETENZE

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

ABILITA'

- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
- Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.
- Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.

CONOSCENZE

- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
- Tecniche di catering e banqueting.
- Caratteristiche organolettiche del vino.
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail
- Software di settore.

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI ☐ IN PARTE ☐ NO

COME ? ☐ Con difficoltà X Senza problemi ☐ Altro _____

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

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

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

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

DATA 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE
ANNUNZIATA ANGELO

Anno scolastico 2020/ 2021

Insegnante: Claudia Ligato

Classe 5^ Sez. N Indirizzo: ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: Inglese

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI:

Revisione dei principali argomenti di grammatica.

Dal testo in adozione *Well done! Cooking* Unit 4, 5, 6
Gli argomenti di grammatica sono stati approfonditi sul testo *New Inside Grammar***.**

GRAMMAR:
Tense revision: present and past (simple and continuous), Present perfect, Present perfect continuous, Present perfect simple vs present perfect continuous, Simple Past, Past Continous.

VOCABULARY:
Physical methods, Chemical methods, Physic-chemical methods, Water cooking techniques, Techniques for cooking with fat, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques, New cooking techniques, Recipes, Pastry recipes, Menu planning, Banqueting and special events menus, Religious Menus, Safety procedures and nutrition, HACCP, Food transmitted infections and food poisoning, Risks and preventive measures, The eatwell plate, Organic food and GMOs, The Mediterranean diet, Teenagers and diet, Sport diets, Food intolerances and allergies, Eating disorders, Alternative diets (macrobiotics and vegetarian and vegan.

COMMUNICATION:
Talking about how to order food and drink, Giving instructions and polite orders, Expressing preferences, likes and dislikes, Talking about habits and routines, Asking about frequency and quantity in your diet.

CULTURE AND SKILLS/APPROACHING LITERATURE:
Scelta di argomenti presenti nel libro di testo.

Data 15/05/ 2021

La Docente
Prof.ssa Ligato Claudia

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMICO

Materia di insegnamento: Inglese

Docente: Ligato Claudia

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è formata da 19 alunni, 14 maschi e 5 femmine.

Nel primo quadrimestre la classe ha dimostrato interesse, partecipando attivamente alle attività proposte. Nel secondo quadrimestre sia in modalità didattica sia in presenza, gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento accettabile, anche se talvolta qualche alunno veniva spesso sollecitato per la mancata consegna dei compiti.

L'autonomia di lavoro è complessivamente positiva e adeguata alle richieste e la preparazione nel complesso può considerarsi soddisfacente, anche se permangono lacune pregresse per alcuni studenti, i quali presentano carenze di natura linguistica ed espressiva, ma anche assenza di sistematicità nello studio. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati raggiunti per la quasi totalità della classe, ottenendo esiti complessivamente positivi.
Per quanto concerne il comportamento, la classe ha mostrato un atteggiamento disciplinato, e ciò ha portato ad un clima favorevole all'apprendimento e al sano funzionamento del percorso didattico.

Nel complesso la classe si presenta ben predisposta e motivata a seguire le lezioni, anche se non mancano momenti di distrazione che a volte impediscono il regolare svolgimento delle attività sia in classe sia in DAD. La programmazione risulta regolare.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

RAGGIUNTI ? X SI ☐ IN PARTE ☐ NO

COME ? X Con difficoltà ☐ Senza problemi ☐ Altro _____

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

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

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

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

LA VALUTAZIONE GLOBALE TIENE IN CONSIDERAZIONE:

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

DATA 15/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE CLAUDIA LIGATO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Articolazione CUCINA

Materia di insegnamento: SPAGNOLO

PROGRAMMA SVOLTO

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

- Estilo directo e indirecto
- Repaso tiempos verbales: verbos regulares, pronominales e irregulares

C2 - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

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

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

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

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

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

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

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

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

6. La fruta: Texto "La gente guapa no come fruta fea"
   Fruta seca: definición y uso en cocina
   Fruta tropical: aguacate, plátano canario, mango y papaya
   Producción de fruta tropical en Canarias (video)
   Fruta de la costa tropical de Malaga

   Los zumos de fruta: producción y rasgos principales

   Mermeladas y dulce de membrillo
   La sangría

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

1. España en el siglo XIX

2. La Guerra Civil Española

3. Articulos de periodicos sobre:

- Consumo en tiempo de Covid
- Campañas de Amnistia Internacional
- Temporal Filomena « La tempesta atrapa Madrid »

Textos:

"Al gusto" - ed Loescher - "Acción 3" – ed. Zanichelli

Fotocopias y material descargado de internet

Longone al Segrino, 15/05/2021

La docente
Prof.ssa Giuliana Pileggi

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N

Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Articolazione CUCINA

Materia di insegnamento: SPAGNOLO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

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

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

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

COMPETENZE

C1 padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
C2 integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
C3 valorizzare e promuovere le tradizioni locali-nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
C4 individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
C5 redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

ABILITA'

A8 Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.
A9 Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.

A10 Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.
A11 Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
A12 Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
A13 Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
A14 Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico -alberghiera e la ristorazione.
A15 Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici-alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
A16 Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
A17 Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONOSCENZE

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

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

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

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

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

- ❑ il metodo di studio
- ☑ partecipazione all'attività didattica
- ☑ impegno
- ❑ progressione
- ☑ conoscenze acquisite
- x competenze raggiunte
- ❑ Altro _____

Parti di programma previste poi non svolte – argomenti:

//////////////////////////

Motivazioni:

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

DATA 15/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE __GIULIANA PILEGGI_____

Anno scolastico 2020/2021

Classe 5^N Indirizzo Enogastronomico

Materia di insegnamento Matematica

PROGRAMMA SVOLTO

Ripasso

- Equazioni numeriche di primo grado intere e fratte
- Equazioni numeriche di secondo grado intere e fratte
- Sistemi di equazioni lineari
- Disequazioni lineari intere e fratte; sistemi di disequazioni lineari
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte; sistemi di disequazioni di secondo grado
- Esercizi applicativi

Funzioni reali di variabile reale

- Concetto di funzione reale di una variabile reale
- Insieme di esistenza di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Eventuali intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani
- Rappresentazione grafica delle informazioni ottenute di una funzione
- Esercizi applicativi

Limite di una funzione continua

- Limite delle funzioni di una variabile: metodi risolutivi e interpretazione geometrica dei risultati
- Limite destro e limite sinistro di una funzione
- Operazioni sui limiti
- Forme indeterminate (o di indecisione): $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $+\infty - \infty$
- Asintoti di una funzione: orizzontale, verticale, obliquo
- Esercizi applicativi

Derivate delle funzioni di una variabile

- Definizioni
- Significato geometrico della derivata
- Derivate di funzioni elementari
- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente
- Derivata di funzioni composte
- Applicazione del teorema di De L'Hopital per la risoluzione di limiti: rapporto tra due infinitesimi o tra due infiniti
- Esercizi applicativi

Applicazioni delle derivate

- Massimi e minimi di una funzione
- Studio di una funzione
- Esercizi applicativi

Erba, 30/04/2021

La docente

Daniela Baragiotta

Anno scolastico 2020/2021

Classe 5^ N Indirizzo Enogastronomico

Materia di insegnamento: Matematica

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Ho avuto la continuità didattica con questa classe negli ultimi due anni e con circa la metà degli studenti anche nel primo biennio, fatta ovviamente eccezione per i due ragazzi inseritisi solo quest'anno. Ritengo che questa opportunità rappresenti un punto di forza sia per quanto riguarda l'aspetto didattico sia da un punto di vista umano, specie nella costruzione e nell'evoluzione dei rapporti interpersonali. A tal proposito posso affermare di non aver mai avuto alcun problema con i ragazzi che, anzi, spesso si sono dimostrati sensibili e capaci di comprendere e correggere alcuni loro atteggiamenti.

La matematica in questo Istituto rappresenta una sorta di "buco nero", sia per una mancanza di interesse e propensione sia per un impegno poco continuo e proficuo, e per un'idea dilagante circa l'assoluta inutilità dei processi caratterizzanti questa disciplina. E anche in questa classe non sono molti gli studenti che hanno apprezzato e studiato seriamente e in modo critico la matematica. Ho apprezzato gli sforzi compiuti da alcuni di loro. Al contrario sono dispiaciuta nel rilevare la quasi totale mancanza di impegno e di voglia di mettersi in gioco di altri, che si sono arresi prima ancora di iniziare.

Il comportamento in presenza e a distanza è sempre stato educato e corretto.

Pur riconoscendo il carattere formativo della matematica, ho ritenuto opportuno sviluppare tutti gli argomenti introdotti esclusivamente dal punto di vista applicativo e illustrarli con numerosi esempi; il filo conduttore dei contenuti trattati è stato lo studio di funzioni, affinché i ragazzi potessero interpretare geometricamente i risultati ottenuti con il calcolo algebrico e differenziale.

Definizioni, concetti, teoremi e proprietà sono stati introdotti in modo formale, ma durante le verifiche orali ho accettato che venissero esposti facendo ricorso anche a considerazioni intuitive e con linguaggio non rigoroso, purché efficaci e corretti.

Le verifiche scritte e orali sono state programmate in accordo con gli studenti, al fine di agevolarli con lo studio e gli impegni delle altre materie.

Con la didattica a distanza abbiamo dato spazio a interrogazioni volte a evidenziare non tanto le conoscenze, quanto le abilità e le competenze.

Obiettivi di Apprendimento

Conoscenze

Conoscere le funzioni: definizione, dominio codominio, classificazione

Conoscere il concetto di limite, il significato di limite, le operazioni sui limiti, i limiti di funzioni algebriche razionali e le forme indeterminate

Conoscere la definizione di funzione continua e gli asintoti di una funzione

Conoscere la definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico, la retta tangente al grafico di una funzione, la derivata delle funzioni elementari; regole di derivazione

Funzioni crescenti e decrescenti e derivate; punti stazionari, massimi e minimi

Abilità

Saper calcolare il dominio di funzioni razionali intere e fratte di funzioni irrazionali e logaritmiche

Saper calcolare limiti di funzioni razionali fratte irrazionali e logaritmiche esponenziali.

Semplici casi di forme indeterminate

Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari, di un prodotto, di una frazione, di una potenza di funzione

Saper calcolare massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione.

Saper rappresentare qualitativamente il grafico di una funzione.

Competenze

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

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

La valutazione globale tiene in considerazione

- ✓ il metodo di studio
- ✓ partecipazione all'attività didattica
- ✓ impegno
- ✓ progressione
- ✓ conoscenze acquisite

ERBA, 04/05/2021

FIRMA DEL DOCENTE

DANIELA BARAGIOTTA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Enogastronomico - Indirizzo "Cucina"

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA SVOLTO

Questa parte è stata svolta sul libro della IV classe

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

L'analisi di bilancio d'esercizio

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

MODULO E: I CONTRATTI DI LAVORO

Il contratto di lavoro

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

La retribuzione dei lavoratori dipendenti

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

Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

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

Parte svolta sul libro della V classe

MODULO B : IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

Il marketing strategico

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

Il marketing operativo

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

Il web marketing

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

Il marketing plan

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

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

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

Il budget

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

Il business plan

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

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme di igiene alimentare

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

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

- pianificazione
- Budget d'esercizio

MODALITÀ DI VERIFICA CARENZE

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

Data 15/05/2021

Il docente

Carmelo Saggio

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N: indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione: Cucina

Docente: Prof. Carmelo Saggio

Materia di insegnamento: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

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

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

Obiettivi di Apprendimento

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

raggiunti x SI Come? □ Con difficoltà

□ IN PARTE X Senza problemi

□ NO □ Altro _____

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio
X partecipazione all'attività didattica
X impegno
X progressione
X conoscenze acquisite
X serietà e lealtà nei comportamenti

DATA 15/05/2021 FIRMA DEL DOCENTE *CARMELO SAGGIO*

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Materia di insegnamento: SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

Per i periodi in presenza:

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

AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA: CONTENUTI

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

Per i periodi in Didattica a distanza:

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

METODO DI LAVORO

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

Mezzi e strumenti utilizzati:

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

Griglia di valutazione:

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

Data, 30.04.2021 Il Docente (Valerio Prof. LANDI)

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Materia di insegnamento: SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe composta da 19 Alunni, di cui 14 Maschi e 5 Femmine, ha lavorato con buona partecipazione ed impegno durante la prima parte dell'anno scolastico con normale presenza a Scuola, soprattutto nelle discipline sportive ma anche nelle attività di base dimostrando un buon livello di disponibilità e motivazione riportando risultati, di norma, sempre positivi e soddisfacenti che, poi, sono stati confermati, a livello di partecipazione ed iniziativa, anche nella parte dell'anno scolastico contraddistinta dall'emergenza COVID-19 con DAD e video-lezioni.
La disomogeneità del gruppo determinata dal numero elevato dei maschi rispetto alle femmine non ha influito negativamente sull'amalgama dell'intera classe e la rotazione nelle scelte operative, sia in presenza che a distanza, non ne ha risentito grazie ad una significativa disponibilità di tutto il gruppo classe nel suo insieme.
Da parte di tutti gli allievi sono stati raggiunti gli obiettivi disciplinari minimi prefissati con la maggior parte dei ragazzi che ha evidenziato un buon livello di rendimento e di capacità operative.

Obiettivi di Apprendimento

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

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

A. CAPACITA' CONDIZIONALI
   Resistenza: essere in grado di eseguire un lavoro senza interruzioni raggiungendo il minimo richiesto.
   Forza: essere in grado di esprimere tensioni muscolari che consentano lo svolgimento di esercizi corretti; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.
   Mobilità articolare: essere in grado di svolgere i principali esercizi di mobilizzazione attiva e passiva, raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.
   Velocità: essere in grado di effettuare sequenze motorie ed attività con una sufficiente velocità.
B. CAPACITA' COORDINATIVE ED ESPRESSIVITA' CORPOREA
   Essere in grado di svolgere semplici esercizi coordinativi, le principali andature tecniche in modo corretto ed efficace; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali; eseguire in modo accettabile le combinazioni proposte.
C. CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE
   Essere in grado di eseguire i fondamentali individuali di almeno due giochi di squadra e gli elementi tecnici di base di una specialità individuale.
D. BENESSERE E SICUREZZA
   Sa riferire in modo essenziale, comprensibile e con un linguaggio specifico accettabile gli argomenti svolti durante l'anno.
   Partecipa alle attività proposte, mostrando impegno minimo. Evita di sottrarsi alle attività. Rispetta il numero di giustificazioni fissate. Porta il materiale di lavoro.

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

raggiunti ☐ X SI ☐ IN PARTE ☐ NO

Come? ☐ Con difficoltà ☐X Senza problemi ☐ Altro _____

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

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

DATA , 30.04.2021

FIRMA DEL DOCENTE
(LANDI VALERIO)

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazione Enogastronomia

Materia di insegnamento: Insegnamento della Religione Cattolica

Docente: M. Cristina Zappa

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 1- Il commercio equo e solidale

. Natura e finalità del commercio equo e solidale

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

. Il Solidale Italiano

UdA pluridisciplinare- Corretta e sana alimentazione

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

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

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

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

Unità 2- Questioni di antropologia e di morale fondamentale

. La dignità della persona umana

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

. La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani:

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

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

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

Percorso digitale “Identità Golose” dedicato ai PCTO

Visione delle seguenti interviste e dibattito:

- Incontri On The Road: Anthony Genovese

- Incontri On The Road: Joe Bastianich

- Identità di pasta: Matias Perdomo

Data 15 maggio 2021

Il Docente

M.Cristina Zappa

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. N Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazione Enogastronomia
Materia di insegnamento: IRC
Docente: M. Cristina Zappa

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

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

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

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

ASPETTI RELAZIONALI E DI COMUNICAZIONE

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

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

- ❑ Altro _____

DATA 15 MAGGIO 2021 FIRMA DEL DOCENTE M. CRISTINA ZAPPA

ELENCO LIBRI DI TESTO

MATERIA	AUTORE	TITOLO	VOL	EDITORE
ITALIANO	Baldi - Giusso-Razetti	Le occasioni della letteratura	3	Paravia
STORIA	De Vecchi - Giovannetti	La nostra avventura - edizione rossa.	3	B. Mondadori
INGLESE	Vince – Cerulli - Pigato	New inside grammar student's book+cd rom	U	MacMillan
INGLESE	Morris Catrin	Well done! Cooking	U	Eli
MATEMATICA	Bergamini - Trifone – Barozzi	Matematica.azzurro 5 - con maths in English	5	Zanichelli
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Rascioni – Ferriello	Gestire le imprese ricettive	3	Tramontana
SCIENZE E CULTURE DEGLI ALIMENTI	Rodato Silvano	Alimentazione oggi - volume U per il quinto anno	2	CLITT
SPAGNOLO	Garzillo Liliana	Gramática por funciones - vol u	U	CLITT
SPAGNOLO	Polettini - Perez Navarro	¡Acción! Vol 3 multimediale	3	Zanichelli
SPAGNOLO	Cervi – Montagna	Al gusto	U	Loescher editore
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Nista – Parker - Tasselli	Più che sportivo	U	D’Anna
LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA	AA.VV.	Sarò maitre 4/5	U	Giunti
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	AA VV	Sarò chef 3°	U	Giunti
RELIGIONE	Manganotti - Incampo	Tiberiade edizione plus	U	La Scuola editrice