prot. n. 0007571 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 P

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione cucina

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CORSO

CLASSE 5P - A.s. 2020/21

PROFILO ATTESO IN USCITA

DEI PERCORSI DEL SETTORE

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

- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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 nelle relative articolazioni "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

CORSO ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5P - a.s. 2020-21

RELAZIONE FINALE

La classe VP è composta da 18 studenti, 9 maschi e 9 femmine, 1 proveniente dalla VQ dello scorso anno, due alunne provenienti da esami di passaggio da ENAIP di Cantù e CFP di Monte Olimpino Como. Anche nello scorso anno scolastico abbiamo avuto l'inserimento di alunni da altre strutture scolastiche. Tali inserimenti non hanno creato particolari problemi alla classe e gli alunni nuovi si sono ben integrati. A partire dal terzo anno la classe ha beneficiato della continuità didattica nelle seguenti discipline: italiano e storia, francese, inglese, scienza e cultura dell'alimentazione, scienze motorie e IRC. Per gli insegnamenti di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio di sala e vendita , matematica, si sono alternati due docenti nel corso del triennio.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato; essi hanno diritto all'utilizzo delle misure compensative e dispensative in sede di Esame di Stato. Due alunne DA sono affiancate durante tutto l'anno scolastico da due insegnanti di sostegno, uno per l'area umanistica, uno per l'area scientifica. Una alunna segue una programmazione differenziata ; l'alunna è affiancata anche da una educatrice . Il CdC ritiene opportuno che le due docenti siano presenti durante lo svolgimento delle prove d'esame.

La didattica quest'anno si è svolta a fasi alterne in DAD . La DDI è stata svolta secondo il PIANO PER LA DIDATTICA A DISTANZA in vigore, piano al quale l'Istituto si è attenuto come delibera del Collegio docenti del 3/11/2020 a seguito della pubblicazione della Nota n.1934 del Capo di Dipartimento del Ministero dell'Istruzione Max Bruschi in data 26 Ottobre 2020. La delibera ha previsto 32 ore in modalità sincrona della durata di 60 minuti, comprensivi di 10 minuti di intervallo. Le valutazioni sono state svolte tramite video lezioni su G-Suite Istituzionale e sono state ponderate in relazione alle competenze legate all'impiego e alla partecipazione attiva mostrati durante le video lezioni, l'interesse verso le attività programmate e la serietà nelle frequenze delle lezioni, alla puntualità e allo svolgimento dei compiti assegnati e svolti in dominio G.Suite.

La quasi totalità degli alunni ha maturato, nel corso degli anni, una maggiore consapevolezza. Lo studio e la partecipazione al lavoro svolto in classe sono stati costanti e produttivi ed il metodo di studio abbastanza adeguato alle richieste. Tutto ciò ha permesso ad un gruppo di alunni, più motivati e partecipi, di raggiungere buoni risultati grazie ad un impegno serio e costante e all'accuratezza del lavoro personale; un secondo gruppo di alunni, grazie all'impegno crescente ed una più attiva partecipazione alle attività didattiche, ha raggiunto risultati più che sufficienti.

Si segnala comunque la presenza di alcuni studenti particolarmente fragili: essi lavorano ancora con un metodo di studio prevalentemente mnemonico, poco efficace, e presentano problemi nell'esprimersi in modo a volte chiaro e lineare nella produzione sia scritta sia orale, soprattutto qualora sia loro richiesto uno sforzo di rielaborazione personale; manifestano alcune difficoltà diffuse dovute, in alcuni casi, anche ad un lavoro personale poco costante .

Il rapporto con gli insegnanti è sempre stato 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. Gli alunni sono ben integrati fra loro e il clima in classe è stato collaborativo e sereno. Anche in questa fase difficile con didattica a distanza quasi tutti gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto.

Per quanto riguarda le competenze professionali sviluppate nelle discipline tecnico-pratiche, la maggior parte degli alunni ha raggiunto un buon livello di preparazione. Purtroppo gli studenti non hanno potuto vivere l'esperienza di P.C.T.O. vissute negli anni precedenti. Quest'anno il Consiglio di Classe ha provveduto a svolgere on line questa attività proposta in un numero di circa 15 ore distribuite fra i docenti che hanno messo a disposizione le loro ore curricolari e nella fattispecie il Progetto è "Identità golose on the road, Milano"

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) 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).

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI INTEGRATIVE

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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

La Formazione in azienda è stata finalizzata all'acquisizione delle seguenti competenze:

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

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 Sala e 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

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

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

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

Attivita' di PCTO ON LINE SVOLTE NEL CORSO DELL'A.S.2020.2021

TIPOLOGIA DI INCONTRO/TEMATICA	DURATA	DATA	ORA	DOCENTE
INCONTRI ON THE ROAD				
OLDANI-KNAM	'31			VOLPE
NIKO ROMITO	'31			VOLPE
RISI E RISOTTI FUTURI	'29			CANUTO
MASSIMO BOTTURA	'41			LIONE
ENRICO CEREA	'25			CROCI
ANTHONY GENOVESE	'24			MAMMOLENTI
JOE BASTIANICH	'25			MAMMOLENTI
MASSIMILIANO ALAJMO	'45			SANGIORGIO
RICCARDO CAMANINI	'25			VOLPE
CARLO CRACCO 2	'31			VOLPE
PHILIPPE LEVEILLE	'20			VOLPE
GIORGIO LOCATELLI	'39			SANGIORGIO
IL FUTURO DELLA TRATTORIA	'34			SANGIORGIO
ANTONIA KLUGMANN	'45			SANGIORGIO
IDENTITA' DI PASTA				
CRISTIANO TOMEI	'31			VOLPE
ANDREA BERTON	'32			CANUTO
CARLO CRACCO	'28			CROCI
MATIAS PERDOMO	'34			ZAPPA
IDENTITA' DI PIZZA				
RENATO BOSCO	'21			PALUMBO
LUCA PEZZETTA	'28			PALUMBO
FRANCO PEPE	'25			PALUMBO
SIMONE PADOAN	'38			VOLPE
PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA				
GIANNI ZAGHETTO	'28			VOLPE
NICOLA OLIVERI	'32			VOLPE
IDENTITA' DI GELATO				
STEFANO GUIZZETTI	'29			CROCI
MARCO PEDRON	'31			ZAPPA
IDENTITA' NATURALI				
PIETRO LEEMAN	'32			ZAPPA
PAOLO LOPRIORE	'22			MAMMOLENTI
DOSSIER DESSERT				
GIANLUCA FUSTO	'16			MAMMOLENTI
MORENO CEDRONI LUCA ABBADIR	'35			MAMMOLENTI

TESTI DI ITALIANO

G. Verga

Rosso Malpelo pag. 101 (da Vita dei campi)

Il mondo arcaico e l'irruzione della storia pag.124 (da I Malavoglia)

La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno pag.132

La roba pag.137 (dalle Novelle rusticane)

La morte di mastro – don Gesualdo pag.147 (da Mastro-don Gesualdo)

C. Baudelaire

Corrispondenze pag.192 (da I fiori del male)

L'albatro pag.194

A.Rimbaud

Vocali pag.204 (dalle Poesie)

G. Pascoli

Arano pag.302 (da Mirycae)

X Agosto pag.304

L'assiuolo pag.307

Temporale pag. 311

Il lampo pag.315

Il gelsomino notturno pag.324 (dai Canti di Castelvecchio)

La mia sera pag. 334

G. D'Annunzio

La pioggia nel pineto pag.261 (da Alcyone)

Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti pag. 238 (da Il piacere)

F. T. Marinetti

Bombardamento pag.358 (da Zang tumb tuuum)

G. Gozzano

La signorina Felicita ovvero la felicità pag.382 (da I colloqui)

L. Pirandello

Il treno ha fischiato pag.497 (dalle Novelle per un anno)

La costruzione della nuova identità e la sua crisi pag.511 (da Il fu Mattia Pascal)

"Nessun nome" pag. 531 (da Uno, nessuno e centomila)

G. Ungaretti

Fratelli pag.694 (da L'allegria)

Veglia pag. 695

I fiumi pag. 697

Soldati pag. 704

I.Svevo

Il fumo pag.436 (da La coscienza di Zeno)

La morte del padre pag.441

ALUNNO	**ARGOMENTO ASSEGNATO CONCERNENETELE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI IL CORSO DI STUDIO**	**TRACCIA ELABORATO**	**DOCENTE DI RIFERIMENTO**
1	DIETA MEDITERRANEA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Una sana e corretta alimentazione rappresenta un punto di forza fondamentale nella prevenzione delle patologie cardiovascolari. Il candidato, dopo aver spiegato il concetto di prevenzione, le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari e i fattori di rischio ad esse correlate, descriva le indicazioni dietetiche e di stile di vita per un'adeguata prevenzione nutrizionale. Il candidato illustri inoltre, il modello della nuova Piramide Alimentare Mediterranea, spiegandone la struttura e la distribuzione degli alimenti.	Lione Daniela
2	IGIENE PROFESSIONALE E SANIFICAZIONE	I rischi di tossinfezioni alimentari sono legati, oltre ad una scorretta manipolazione degli alimenti, ad una inadeguata pulizia e sanificazione. Il candidato spieghi le operazioni, le finalità e i metodi maggiormente utilizzati nella fase di sanificazione dei piani di lavoro.	Volpe Roberto
3	TIPOLOGIE DIETETICHE	La dieta vegetariana è una tipologia dietetica che trova sempre più interesse nella popolazione. Il candidato descriva le caratteristiche nutrizionali legate a tale regime alimentare, evidenziando i punti di forza e di debolezza che può presentare.	Canuto Silvia
4	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NELLA PRIMA INFANZIA	Il candidato spieghi la dieta nella fase della prima infanzia. Successivamente illustri l'importanza dell'acquisto dei prodotti a Km 0, per garantire la qualità nutrizionale in questa delicate fase della vita.	Volpe Roberto

5	IGIENE E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE: LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI	Infezioni e tossinfezioni alimentari: il candidato, dopo aver spiegato le differenze tra i due concetti, ne illustri alcune tra le più comuni, indicando l'agente eziologico che le determina, le sorgenti e i veicoli di infezione e, infine, le misure di profilassi più indicate.	Volpe Roberto
6	PIRAMIDE ALIMENTARE MEDITERRANEA	Il candidato illustri il modello della nuova Piramide Alimentare Mediterranea, spiegandone la struttura e la distribuzione degli alimenti. Metta inoltre in relazione tale modello con la dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata per gli adulti. Inoltre ponga l'attenzione sull'importanza della stagionalità dei prodotti.	Verga Monica
7	LE ALLERGIE ALIMENTARI ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	Le allergie sono un fenomeno in continuo aumento nella nostra società. Il candidato, dopo aver descritto tale fenomeno di reazione avversa agli alimenti, sottolinei l'importanza dell'etichettatura dei prodotti alimentari secondo il regolamento della comunità europea 1169/2011	Palumbo Leonardo
9	DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE : L'OBESITA' E LA RISTORAZIONE VELOCE	L'obesità: patologia e possibili cause. Il candidato ponga l'attenzione sulla tipologia di ristorazione commerciale con particolare riguardo a quella a basso costo e veloce.	Lione Daniela
10	DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE: IL DIABETE	Il Diabete mellito è una patologia cronico-degenerativa caratterizzata da un'alterazione del metabolismo glucidico. Il candidato descriva le caratteristiche della patologia con particolare riferimento alle indicazioni dietetiche e di stile di vita atti a prevenire i principali fattori di rischio della malattia.	Verga Monica

		Inoltre suggerisca ingredienti o sostanze alternative allo zucchero e i vantaggi e i rischi legati al loro utilizzo.	
11	I MARCHI DI QUALITA' E LA RINTRACCIABILITA' DI UN ALIMENTO	Il candidato illustri il significato di qualità alimentare indicando in particolare gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento. Dopo aver illustrato quali sono gli organismi che controllano ufficialmente la qualità alimentare parli del il significato del marchio DOP, considerando il ruolo che ha il sistema di "rintracciabilità" dell'alimento.	Palumbo Leonardo
12	ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ ADULTA	Il candidato esponga le caratteristiche dell'alimentazione in età adulta, ponendo particolare attenzione al concetto di corretta e sana alimentazione spiegando la filosofia di slow food attraverso il Km0, l'arca del gusto e la salvaguardia della biodiversità.	Canuto Silvia
13	IL SISTEMA HACCP E I SUOI PRINCIPI	Il Regolamento CE n.852/2004 obbliga, gli OSA (Operatori del Settore Alimentare), a elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP. Il candidato illustri i principi su cui si basa tale sistema in riferimento al ciclo produttivo del reparto cucina.	Verga Monica
14	DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE : L'OBESITA' INFANTILE	Dopo una breve introduzione sul tema dell'obesità, il candidato spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, quali patologie sono correlate a questo fenomeno pandemico. Vengano inoltre indicati i metodi di cottura conformi a contrastare tale patologia.	Croci Ivana
15	DIETA NELLA PRIMA INFANZIA 0-6 MESI	Il candidato, dopo aver illustrato l'importanza dell'allattamento al seno come modalità nutrizionale più naturale e consigliata rispetto a quello	Lione Daniela

		artificiale, ponga a confronto il latte materno e il latte in polvere.	
16	L'ALIMENTAZIONE DELL'ANZIANO	Il candidato spieghi quali fattori possono influire negativamente sull'alimentazione delle persone anziane e quali rischi di malnutrizione possono correre. Illustri inoltre le indicazioni dietetiche per anziani in buona salute, indicando come la dieta possa influire positivamente sull'allungamento della vita e delle condizioni di salute di queste persone. Vengano inoltre illustrate le tecniche di catering utilizzate nelle strutture per anziani.	Croci Ivana
17	ALIMENTAZIONE NELLA PRIMA INFANZIA: LO SVEZZAMENTO	La dieta del bambino nella fase di svezzamento. Il candidato, dopo aver illustrato le raccomandazioni principali da seguire durante l'alimentazione complementare, sottolinei l'importa dell'utilizzo delle tecniche di conservazione atte a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti omogeneizzati.	Lione Daniela
18	INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI: LA CELIACHIA	Il candidato spieghi le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a cause, meccanismo d'azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, con particolare attenzione alla celiachia e ai menu alternativi.	Canuto Silvia

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 2017si 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 e forma la coscienza civica e contribuisce alla crescita del cittadino, al rispetto delle regole, dell'altro, del pubblico e del privato, ad una sana convivenza civile oltre che alla presa di coscienza della società che ci circonda e delle istituzioni che ci rappresentano. Come indicato dal MIUR, è necessario formare un cittadino responsabile, partecipe e solidale. Il percorso di studio delle norme costituzionali in materia di 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:

- Produzioni e eccellenze territoriali e agroalimentari; Lavoro con associazioni di categoria produzioni a impatto 0, economia circolare, scelte alimentari e loro impatto (per es il km 0) Agenda 2030 (scienza e cultura dell'alimentazione)

2. Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;

3. Costituzione, Istituzioni dello Stato Italiano, dell'UE e degli Organismi Internazionali

- Commercio equo e solidale (IRC)
- Alimentazione sostenibile: un percorso biblico (IRC)
- Il significato antropologico, sociale e teologico del lavoro (IRC)
- La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (IRC)
- Shoah (italiano/storia)

4. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.

- I problemi alimentari. La dieta mediterranea (scienza cultura dell'alimentazione)

5. Formazione di base in materia di protezione civile

- HACCP - Sicurezza sul lavoro – NAS (scienza cultura dell'alimentazione)
- Le misure adottate in Francia per la ristorazione e l'accoglienza alberghiera e ristorativa (francese)
- Igiene professionale, salute in cucina, sistema HACCP (lab cucina)

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P Indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione cucina**

Materia di insegnamento: Italiano

DOCENTE: CROCI IVANA

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI

Potenziamento delle abilità di scrittura

Tecniche e strumenti per l'analisi del testo.

DAL SECONDO OTTOCENTO AL PRIMO DOPOGUERRA

L'età postunitaria

Le istituzioni culturali

Gli intellettuali

La Scapigliatura

Scrittori europei nell'età del Naturalismo

Gli scrittori italiani nell'età del Verismo

Giovanni Verga: la vita, le prime opere, la poetica e la tecnica narrativa, la visione della realtà e la concezione della letteratura.

Vita dei campi, Il ciclo dei Vinti, I Malavoglia, le Novelle rusticane, Mastro-don Gesualdo

Testi

AUTORE	TITOLO	OPERA/RACCOLTA
G. Verga	*Rosso Malpelo pag. 101* *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia pag.124* *La conclusione del romanzo:*	*Vita dei campi* *I Malavoglia*

	l'addio al mondo pre-moderno pag.132 *La roba pag.137* *La morte di mastro – don Gesualdo pag.147*	*Novelle rusticane* *Mastro-don Gesualdo*

Il Decadentismo 1880 – 1900

Società e cultura

La visione del mondo decadente, la poetica del Decadentismo, temi e miti della letteratura decadente: gli eroi decadenti.

Charles Baudelaire, **Arthur Rimbaud**.

Giovanni Pascoli. La vita, la visione del mondo, la poetica, l'ideologia politica, i temi della poesia pascoliana, le soluzioni formali, Myricae, I Canti di Castelvecchio.

Gabriele D'Annunzio. La vita, l'estetismo e la sua crisi, D'Annunzio e Nietzsche, il superuomo e l'esteta, le Laudi, Alcyone.

Testi

AUTORE	TITOLO	OPERA/RACCOLTA
C. Baudelaire	*Corrispondenze pag.192* *L'albatro pag.194*	*I fiori del male*
A. Rimbaud	*Vocali pag.204*	*Poesie*
G. Pascoli	*Arano pag.302* *X Agosto pag.304* *L'assiuolo pag.307* *Temporale pag. 311* *Il lampo pag.315*	*Myricae*

	Il gelsomino notturno pag.324 *La mia sera pag. 334*	*Canti di Castelvecchio*
G. D'Annunzio	*La pioggia nel pineto pag.261* *Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti pag. 238*	*Alcyone* *Il piacere*

Il primo Novecento 1901 -1918.

Ideologie e nuova mentalità, le caratteristiche della produzione letteraria, la stagione delle Avanguardie, i Futuristi, il Manifesto tecnico della letteratura futurista (in fotocopia)

Filippo Tommaso Marinetti

I Crepuscolari. **Guido Gozzano**

Italo Svevo. La vita, la cultura, Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno.

Luigi Pirandello. La vita, la visione del mondo, la poetica, le novelle. Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila, la rivoluzione teatrale e il "grottesco", la fase del metateatro, Sei personaggi in cerca d'autore.

Giuseppe Ungaretti. La vita, L'Allegria.

Testi

AUTORE	**TITOLO**	**OPERA/RACCOLTA**
F. T.Marinetti	*Bombardamento pag.358*	*Zang Tumb Tuuum*
G. Gozzano	*La signorina Felicita ovvero la felicità pag.382*	*I colloqui*
L.Pirandello	*Il treno ha fischiato pag.497* *La costruzione della nuova*	*Novelle per un anno* *Il fu Mattia Pascal*

	identità e la sua crisi pag.511 *"Nessun nome" pag. 531*	*Uno, nessuno e centomila*
G. Ungaretti	*Fratelli pag.694* *Veglia pag. 695* *I fiumi pag. 697* *Soldati pag. 704*	*L'Allegria*
I. Svevo	*Il fumo pag.436* *La morte del padre pag.441*	*La coscienza di Zeno*

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

IVANA CROCI

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P Indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione cucina**

Materia di insegnamento: Italiano

DOCENTE: CROCI IVANA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe, acquisita in terza, ha subito cambiamenti di rilievo nel corso del triennio per quanto riguarda la sua composizione a causa di alcune mancate ammissioni alla classe successiva in terza, dell'interruzione degli studi da parte di alcuni alunni avvenuta lo scorso anno e dell'inserimento di alcuni ragazzi provenienti da altri istituti; da ultimo, quest'anno è entrato a far parte del gruppo un alunno proveniente dalla 5Q dell'anno scorso e altre due provenienti da altri istituti mentre un'altra si è trasferita altrove.

Un graduale processo di maturazione ha favorito, nel tempo, la costruzione di un rapporto sostanzialmente corretto, basato sul reciproco rispetto e sul dialogo favorendo l'aspetto didattico e l'apprendimento.

Il gruppo, abbastanza coeso dal punto di vista relazionale, ha dimostrato, in generale, senso di responsabilità nell'affrontare gli impegni scolastici, eccezion fatta per pochi alunni che talvolta hanno effettuato diverse assenze, specie in occasione di interrogazioni e verifiche. Si è cercato, in considerazione delle difficoltà dovute alla DAD, di andare incontro ai ragazzi programmando e concordando le interrogazioni per tutti, con risultati in generale soddisfacenti, in diversi casi anche brillanti.

I ragazzi, nel complesso, hanno manifestato discreto interesse per gli argomenti proposti, anche se la partecipazione avrebbe potuto essere più attiva e spontanea, specie da parte di alcuni.

Buona parte della classe è riuscita a perseguire risultati soddisfacenti in relazione agli obiettivi prefissati in virtù di un'applicazione seria e costante, nonché di motivazione e di competenze di base abbastanza sicure; un piccolo gruppo ha conseguito livelli di preparazione accettabili; infine pochi, la cui applicazione è stata discontinua, hanno faticato a raggiungere anche 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 un metodo di studio poco efficace; gli stessi denunciano pertanto una certa difficoltà nell'esposizione scritta e orale per il mancato consolidamento delle competenze linguistiche e della fragile acquisizione dei contenuti culturali.

I moduli di italiano hanno riguardato autori del secondo Ottocento e del primo Novecento. L'approccio ai medesimi è stato condotto in modo che gli allievi potessero cogliere, pur nella specificità ed individualità

delle risposte di ciascuno di essi, il loro essere espressione e testimonianza di un tessuto storico, sociale e culturale più vasto. Sono stati perciò inquadrati dapprima storicamente, per poi metterne in luce la poetica attraverso la lettura diretta dei testi, svolta sempre insieme, di cui sono stati indagati gli aspetti stilistico-formali e interpretativi in relazione ai quali sono state assegnate esercitazioni domestiche allo scopo di rinforzare le relative abilità.

Si sono sempre evitati i dati di pura erudizione e l'apprendimento mnemonico acritico, allo scopo di potenziare la capacità di comprendere e operare collegamenti concettuali.

Sono state effettuate verifiche sotto forma perlopiù di interrogazioni orali, specie nel secondo quadrimestre, dando sempre l'opportunità di recuperare *in itinere* quelle con esito negativo; per la prova scritta sono stati proposti temi di carattere generale, storico e letterario.

Ai fini della valutazione si è tenuto in considerazione anche il livello di partenza, i progressi effettuati, la partecipazione alle attività didattiche, l'impegno e la serietà dimostrati nel corso dell'intero anno scolastico.

COMPETENZE

Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.

Individuare e utilizzare strumenti di comunicazione e *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi di riferimento.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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.

Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.

Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.

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 esse ed esprimere un giudizio personale.

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.

Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali.

Elementi di identità e di diversità fra la cultura italiana e le culture di altri paesi con riferimento al periodo studiato.

Software per la comunicazione professionale.

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.

Obiettivi di Apprendimento

STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

RAGGIUNTI ? □ SI COME ? X Con qualche difficoltà

X IN PARTE ☐ Senza problemi

☐ NO ☐ Altro

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

X Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare

- ❑ Mancanza di impegno in classe

X Mancanza di impegno a casa

- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

LONGONE AL SEGRINO,15 MAGGIO 2021

Anno scolastico 2020/21

Classe: 5 Sez. P Indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione cucina**

Materia di insegnamento: Storia

DOCENTE: CROCI IVANA

PROGRAMMA SVOLTO

Argomenti svolti in sintesi: storia del secondo Ottocento

Cap. 12 L'Italia unita (in sintesi)

Il governo della Destra storica

Il completamento dell'Unità

La Sinistra al governo

La "questione sociale" e l'emigrazione

Crispi e la crisi di fine secolo.

Cap.13 La seconda rivoluzione industriale (in sintesi)

Una crisi economica che segna un cambiamento

Le innovazioni nella produzione industriale

L'organizzazione scientifica del lavoro

Cap. 14 L'imperialismo (in sintesi)

L'espansione dell'Occidente

Le conquiste coloniali in Africa e in Asia

Gli Stati Uniti nel secondo Ottocento

Cap. 15 La società di massa e la *Belle époque* (in sintesi)

Seconda rivoluzione industriale e società di massa

Il tempo libero e l'istruzione di massa.

Cap.1 Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa

Le potenze europee fra Otto e Novecento

L'età giolittiana in Italia

Lo scenario dell'area balcanica

Cap.2 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 e la situazione politica nel dopoguerra

I mandati in Medio Oriente e l'Asia

Cap.3 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

Cap.4 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

Cap.5 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*

Cap.6 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

L'imperialismo giapponese

Cap.7 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

Anno scolastico 2020/21

Classe: 5 Sez. P Indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione cucina**

Materia di insegnamento: Storia

DOCENTE: CROCI IVANA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

L'atteggiamento della maggior parte degli alunni nei confronti dello studio della storia è sempre stato positivo, anche se la partecipazione non è sempre stata attiva e spontanea da parte di tutti.

Alla fine dell'anno quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi relativi alle conoscenze, la maggior parte della classe ha conseguito risultati soddisfacenti, qualcuno anche più brillanti, dimostrando buone capacità di rielaborazione. Alcuni, invece, a causa di un impegno saltuario e di un inadeguato metodo di studio, hanno faticato a raggiungere i livelli essenziali e dimostrano difficoltà ad operare collegamenti, confronti e attualizzazioni degli argomenti studiati.

Rispetto al metodo, si è privilegiata la lezione frontale; sono stati svolti in sintesi i moduli relativi alla seconda metà dell'Ottocento per garantire la comprensione delle condizioni sociali, politiche ed economiche presenti alla vigilia del primo conflitto mondiale per poi procedere nella trattazione approfondita degli eventi storici caratterizzanti la storia del Novecento in Italia, in Europa e nel mondo; ove possibile, sono stati effettuati raffronti con l'attualità e approfondimenti. Alcuni argomenti sono stati oggetto di ricerca da parte degli alunni, in particolare: il passaggio dallo Statuto albertino alla Costituzione, l'emigrazione italiana tra Ottocento e Novecento, lo sfruttamento minorile.

Nell'articolazione delle unità didattiche si è privilegiata la visione d'insieme del periodo storico cui l'unità si riferiva, per favorire l'acquisizione delle coordinate storiche di base: la diacronia e la sincronia.

Sono state svolte verifiche sotto forma di interrogazioni orali e di questionari a rispose aperte dando l'opportunità di recuperare *in itinere* in caso di esito negativo delle prove; anche nelle tracce proposte per le verifiche scritte di italiano non è mai mancata quella di argomento storico.

Ai fini della valutazione si è tenuto in considerazione anche il livello di partenza, i progressi effettuati, la partecipazione alle attività didattiche, l'impegno e la serietà dimostrati nel corso dell'intero anno scolastico.

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.

Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della Costituzione italiana.

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.

Obiettivi di Apprendimento
STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

RAGGIUNTI ?	☐ SI	COME ?	☒ Con qualche difficoltà
	☒ IN PARTE		☐ Senza problemi
	☐ NO		☐ Altro

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

X Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare

- ❑ Mancanza di impegno in classe

X Mancanza di impegno a casa

- ❑ Capacità limitate
- ❑ Metodo di studio errato
- ❑ Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

IVANA CROCI

Anno scolastico 2020/21

Classe Quinta Sez. P Indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Prima lingua straniera Inglese

DOCENTE: VERGA MONICA

PROGRAMMA SVOLTO

Module 5: Menus

Special menus:

Banqueting and special events menus

Religious menus

Module 6: Safety and Nutrition

Health and safety:

HACCP

HACCP principles

Critical control points and critical limits

Food transmitted infections and food poisoning

Risks and preventive measures to combat food contamination (1)

Risks and preventive measures to combat food contamination (2)

Diet and nutrition:

The eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Food intolerances and allergies

Alternative diets

Adolescence and sport diet

Eating disorders: Anorexia, Bulimia, Binge Eating

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

MONICA VERGA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo : **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Prima lingua straniera Inglese

DOCENTE: VERGA MONICA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe nel corso del triennio ha mostrato un impegno e una partecipazione crescenti e costanti che hanno permesso anche agli alunni più fragili di raggiungere un livello di preparazione accettabile e per qualcuno discreto. In questo anno scolastico si è avuto l'inserimento di due alunne provenienti da altre scuole e di un alunno che ripete il 5^ anno, con loro il raggiungimento degli obiettivi è stato più difficoltoso a causa soprattutto di lacune pregresse e per uno di loro di una scarsissima partecipazione alle lezioni.

Va sottolineato l'impegno e il miglioramento dell'alunna DA che, nonostante le sue oggettive difficoltà e debolezze, con impegno e determinazione ha ottenuto risultati per lei più che sufficienti.

Il comportamento è stato corretto

Obiettivi di Apprendimento

Standard minimi di conoscenze e abilità per accedere alla classe successiva

RAGGIUNTI ? X SI

- IN PARTE
- NO

COME ? X Con qualche difficoltà

- Senza problemi
- Altro _____

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

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

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

X abilità raggiunte (specificare)

Altro _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

MONICA VERGA

Anno scolastico 2020 / 2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo : **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Seconda lingua straniera francese

DOCENTE: CANUTO SILVIA

PROGRAMMA SVOLTO

Les guides gastronomiques : le guide Michelin(approfondissement à l'aide d'une vidéo : le restaurant étoilé de George Blanc) le guide Gault-Millau

Le restaurants potagers : le restaurant Arpège de Paris approfondissement à l'aide d'une vidéo.

La saine alimentation comment manger sain :

Les groupes alimentaires

Approfondissements sur :

Les céréales , approfondissements à l'aide de vidéos :

Le riz de Camargue ; Positivités et négativités des céréales

Légumes et fruits, approfondissement à l'aide d'une lecture sur la production des minilégumes

La viande approfondissement à l'aide d'une vidéo sur les aspects positifs et négatifs de la consommation de viande

Les poissons approfondissement à l'aide d'une vidéo sur les aspects positifs et négatifs de la consommation de poisson

Les œufs approfondissement à l'aide d'une vidéo sur les aspects positifs et négatifs de la consommation d'oeufs

Les aliments biologiques

Les OGM

Les régimes alimentaires :

Le régime méditerranéen, les menus religieux, végétarisme et végétalisme,le régime pour les coeliaques, le régime crudivore, frutarien, macrobiotique.

L'alimentation du sportif.

L'alimentation de la femme enceinte.

L'alimentation de l'adolescent.

Les troubles du comportement alimentaire :

allergies et intolérances, boulimie, anorexie

Slow food

Street food

Bars et restaurants historiques à Paris

Les restaurants en franchising

Les guides gastronomiques : le guide Michelin(approfondissement à l'aide d'une vidéo : le restaurant étoilé de George Blanc) le guide Gault-Millau

Le restaurants potagers : le restaurant Arpège de Alain Passard à Paris approfondissement à l'aide d'une vidéo.

DROM ET COM

La cuisine des Antilles, de la Polynésie (approfondissement à l'aide d'une vidéo sur le four Ahima, de la Réunion, de la Nouvelle Calédonie.

La cuisine de la France francophone : Québec approfondissement à l'aide d'une vidéo sur la production du sirop d'érable , Magreb, Belgique, Luxembourg.

Approfondissements :

Les principes fondamentaux de la République française

La lettre commerciale structure

Vidéo sur l'entretien d'embauche

Le système HACCP : la règle des 5 M.

Education civique : le misure adottate in Francia per la ristorazione in periodo Covid .

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

SILVIA CANUTO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo : **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Seconda lingua straniera Francese

DOCENTE: CANUTO SILVIA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si compone di 18 alunni tre dei quali nuovi inseriti nella classe a partire da questo anno scolastico(una alunna passaggio da CFP di Monteolimpino tramite esami integrativi ,una alunna passaggio da ENAIP tramite esami integrativi, un alunno proveniente da questo Istituto ripete la classe quinta)

Conosco la classe da tre anni (anche lo scorso anno ci sono stati degli inserimenti di nuovi alunni) ed ha dimostrato nel corso di questo anno scolastico di lavorare con maggior senso di responsabilità, collaborazione ed interesse. Globalmente gli obiettivi si possono ritenere raggiunti anche se permangono in alcuni alunni delle difficoltà, soprattutto quando viene proposta la competenza della produzione scritta che ho volutamente un po' trascurato a beneficio della comprensione scritta e della produzione orale.

Anche in questo anno difficile e con una didattica a distanza molto estesa devo dire che la classe ha collaborato anche con buoni lavori di ricerca da casa che poi sono stati condivisi con i compagni dando un buon contributo a rendere le lezioni più vivaci e interessanti. Io stessa ho fatto molto uso di video in lingua per accompagnare in modo più dinamico i temi affrontati.

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:

- ❑ Xil metodo di studio
- ❑ Xpartecipazione all'attività didattica
- ❑ Ximpegno
- ❑ Xprogressione
- ❑ Xconoscenze acquisite
- ❑ Xabilità raggiunte :capacità di comprensione scritta e orale di testi relativi all'ambito specifico della disciplina e dell'indirizzo di studi, capacità di esprimersi in modo abbastanza corretto oralmente
- ❑

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

SILVIA CANUTO

Anno scolastico 2020/21

Classe 5 Sez P Indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: LIONE DANIELA

PROGRAMMA SVOLTO

UNITA' FORMATIVA 01. INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

- Coesistenza tra fame e obesità
- Spreco di alimenti
- Agricoltura sostenibile
- Fattori che incidono sulle scelte alimentari e la qualità del cibo
- Filiera agro- alimentare
    - Filiera corta o "km 0"
    - Sviluppo sostenibile
    - Doppia piramide alimentare e ambientale
- Nuovi prodotti alimentari
    - Alimenti alleggeriti o "light"
    - Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
    - Alimenti funzionali (functional foods)
    - Alimenti OGM
    - Novel food
    - Alimenti di gamma
    - Convenience food
    - Alimenti integrali
    - Alimenti biologici
    - Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
    - Integratori alimentari
    - Nutrigenomica e nutraceutica
    - Nanotecnologie

UNITA' FORMATIVA 02. SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

Sicurezza nella filiera alimentare

- Tipi di contaminazione
    - Contaminazioni fisiche
    - Contaminazioni chimiche
    - Contaminazioni biologiche
- Prioni e malattie prioniche
- Virus

  - Epatite A
- I Batteri
  - Classificazione
  - Riproduzione batterica
  - Spore batteriche
  - Crescita batterica
  - Tossine batteriche
- Principali malattie da contaminazioni biologiche
  - Salmonellosi
  - Intossicazione da stafilococco
  - Botulismo
  - Tossinfezione da Clostridium perfrigens
  - Tossinfezione da Bacillus cereus
  - Listeriosi
  - Tifo e paratifo
  - Colera
- Funghi microscopici
  - Lieviti
  - Muffe
  - Intossicazioni da muffe
- Parassitosi
  - Amebiasi
  - Giardiasi
  - Teniasi
  - Echinococcosi Trichinosi
  - Ossiuriasi
  - Anisakidosi

UNITA' FORMATIVA 03. SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Requisiti generali d'igiene
  - Igiene dei locali
  - Igiene del personale
- Sistema HACCP
  - Prima fase: pianificazione preliminare
  - Seconda fase: i sette principi HACCP
  - Determinazione del pericolo
  - Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi
  - Albero delle decisioni
  - Criteri per la valutazione dei rischi alimentari
  - Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo
  - Controllo HACCP nel settore ristorativo
- Qualità alimentare
  - Norme e certificazioni
  - Qualità di origine

- Frodi alimentari

UNITA' FORMATIVA 04. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Bioenergetica
  - Calorimetria diretta
  - Calorimetria indiretta
  - Fabbisogno energetico
  - Metabolismo basale (MB)
  - Termogenesi indotta dalla dieta (TID)
  - Termoregolazione
  - Accrescimento
  - Livello di attività fisica
  - Valutazione dello stato nutrizionale
  - Composizione corporea
  - Peso teorico
  - Indice di masse corporea (IMC)
  - Peso teorico durante l'accrescimento
- LARN e dieta equilibrata
  - Dieta equilibrata
  - Fabbisogno proteico
  - Fabbisogno lipidico
  - Fabbisogno glucidico
  - Fabbisogno di vitamine e sali minerali
  - Fabbisogno di acqua
  - Come costruire una dieta equilibrata
  - Metabolismo e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
  - Dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani
  - L'esperienza americana: dalla piramide al piatto alimentare

UNITA' FORMATIVA 05. ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Alimentazione in gravidanza
- Alimentazione della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva
- Alimentazione nella prima infanzia(0-2anni)
- Svezzamento
- Alimentazione nella seconda infanzia (3-10 anni)
- Alimentazione nell'adolescenza (11-18 anni)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Alimentazione nello sport
  - Le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione
- Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela

  - Menu ed informazioni nutrizionali
  - Il catering
  - Fast food e Slowfood
- Tipologie dietetiche
  - Dieta mediterranea
  - Dieta vegetariana
  - Dieta eubiotica
  - Dieta macrobiotica
  - Cronodieta
  - Dieta a zona
  - Paleodieta

UNITA' FORMATIVA 06. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità:
  - definizione, eziologia, conseguenze, classificazioni, dietoterapia e indicazioni dietetiche
- Aterosclerosi
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Ipertensione
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Diabete
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
  - Indice glicemico e carico glicemico
- Gotta
  - Definizione, eziologia, indicazioni dietetiche
- Alimentazione e cancro
  - Fattori alimentari cancerogeni
  - Fattori alimentari anticancerogeni
- Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia
  - Anoressia nervosa
  - Bulimia nervosa
- Malattie dell'apparato digerente
  - Reflusso gastroesofageo
  - Dispepsia
  - Gastrite
  - Ulcera peptica
  - Sindrome del colon irritabile
  - Morbo di Crohn
  - Colite ulcerosa
  - Diverticolite
  - Stipsi
  - Diarrea
  - Meteorismo, flatulenza e aerofagia
- Disturbi epatici
- Allergie ed intolleranze alimentari

- Allergie alimentari
- Intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Allergeni ed etichette alimentari
- Allergia: un fenomeno mondiale in continuo aumento
- Malnutrizione: un problema globale

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

DANIELA LIONE

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo : **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LIONE DANIELA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5P, composta da 18 alunni (9 femmine e 9 maschi), è eterogenea per capacità e livelli di apprendimento acquisiti. Nel gruppo sono presenti due alunne DA, una delle quali segue una programmazione differenziata, a cui si aggiungono quattro alunni DSA e due alunni BES.

La didattica è stata impostata per favorire la conoscenza e la comprensione degli argomenti proposti.

Per lo studio della disciplina, è stato utilizzato non solo il manuale in adozione, ma sono state proposte presentazioni in power point (con l'utilizzo della LIM in presenza o condivise in video lezione), mappe, schematizzazioni sintetiche degli argomenti, documenti e testi semplificati e adeguati alla fisionomia della classe. Questo metodo di lavoro, ha vivacizzato la lezione sia in presenza che in DAD, rendendola più coinvolgente e accattivante; inoltre ha aiutato i ragazzi a focalizzare i concetti più importanti e a realizzare con maggiore rapidità e logica i collegamenti.

Sono state inoltre sostenute esercitazioni e verifiche periodiche.

Gli studenti sono stati, nel complesso, assidui nella frequenza, puntuali e responsabili nel sostenere le verifiche.

Riguardo all'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e secondo il principio di trasversalità che prevede, è stato proposto ai ragazzi lo studio di alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, ampliando i temi di sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, ma anche di educazione al benessere verso scelte di modelli alimentari sostenibili e salutari.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato un positivo atteggiamento nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva e produttiva.

Alcuni studenti hanno conseguito negli anni profitti più che discreti e in generale la quasi totalità della classe ha mostrato impegno e serietà crescenti, che hanno consentito una progressiva maturazione con risultati positivi e con il conseguimento di un livello soddisfacente di conoscenze e abilità. Solo in alcuni alunni, che hanno comunque raggiunto un livello sufficiente di preparazione, permangono incertezze. Per coloro che hanno mostrato fragilità e carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo ed interventi di recupero personalizzato (ulteriori spiegazioni). Sono stati pertanto perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione ed applicazione.

In generale il gruppo classe ha dimostrato un buon livello di collaborazione reciproca e di maturità. Tale comportamento positivo si è mantenuto, in tutto il lungo periodo delle video lezioni a distanza (DAD), causa

emergenza sanitaria Covid-19 (Coronavirus), durante le quali gli alunni sono stati discretamente assidui e partecipi, nonostante le evidenti difficoltà.

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 _____

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

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

Altro

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

DANIELA LIONE

Anno scolastico 2020/ 2021

Classe: 5 Sez. P Indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Matematica

DOCENTE: RUSSOTTO VITA

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo Ripasso

Disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado; sistemi di disequazioni

Equazioni esponenziali e logaritmiche

Disequazioni esponenziali e logaritmiche

Modulo :Le funzioni

Definizione di funzione, classificazione delle funzioni, dominio codominio, intervallo ,intorno, segno di una funzione, funzione pari e dispari. Intersezione con gli assi cartesiani.

Modulo :I limiti e le funzioni continue

Approccio intuitivo al concetto di limite.

Limite finito e infinito di una funzione in un punto.

Limite destro e sinistro di una funzione in un punto.

Limiti finiti e infiniti di una funzione all'infinito

Teoremi fondamentali sui limiti

Operazioni sui limiti. Forme indeterminate

Risoluzione delle principali forme di indecisione.

Funzioni continue in un punto

Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione

Asintoti di una funzione

Modulo :La derivata

La definizione di derivata e suo significato geometrico di derivata.

Equazione della retta tangente alla curva in un punto

Continuità e derivabilità

Le principali regole di derivazione.

Teoremi sulle derivate.

Derivate di ordine superiore

Ricerca dei massimi e minimi con l'uso della derivata.

Concavità, convessità e punti di flesso .

Teorema di De L'Hospital: scioglimento delle forme [∞/∞] e [0/0]

Studio di funzioni razionali intere e fratte

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE:

VITA RUSSOTTO

Anno scolastico 2020 /2021

Classe: 5 Sez. P Indirizzo :**"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Matematica

DOCENTE: RUSSOTTO VITA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe si presenta eterogenea nella preparazione e nelle conoscenze dei contenuti di base.
Alcuni studenti hanno mostrato sempre interesse e responsabilità, collaborando e partecipando attivamente al dialogo educativo ,raggiungendo risultati più che discreti.
Altri ragazzi ,con il prolungarsi della didattica a distanza, hanno mostrato disinteresse e demotivazione verso lo studio e hanno richiesto continue sollecitazioni e si sono attivati positivamente solo nella seconda parte dell'anno. Un esiguo numero di allievi ha avuto difficoltà a seguire in modo adeguato le lezioni e a portare avanti un regolare impegno per le gravi lacune in matematica.

Lo studio individuale, nella maggior parte dei casi, è avvenuto solo in prossimità di verifiche o interrogazioni.

Si è ritenuto opportuno sviluppare tutti gli argomenti proposti dal punto di vista applicativo e illustrarli con numerosi esempi e contro-esempi.
Le definizioni ,i concetti, i teoremi e le proprietà sono stati introdotti in modo formale.
Il filo conduttore dei contenuti trattati è stato lo studio di funzioni.
Durante le verifiche orali si è accettato che gli argomenti venissero esposti facendo ricorso anche a considerazioni intuitive con un linguaggio non sempre rigoroso, purché efficaci e corrette.

Obiettivi di Apprendimento:

CONOSCENZE:
Concetto di funzione reale di variabile reale.

Limiti di una funzione,

Derivata prima e suo significato geometrico

Regole fondamentali per lo studio di funzione

COMPETENZE

Utilizzo di tecniche e procedure di calcolo appropriate

Utilizzo dei concetti dell'analisi infinitesimale

Correlazione tra risoluzione analitica e rappresentazione grafica

ABILITA':

Saper descrivere l'andamento di una funzione a partire dalla rappresentazione grafica

Saper rappresentare graficamente funzioni logaritmiche ed esponenziali.

Saper individuare dall'espressione analitica di una funzione:il dominio ,il segno,

le intersezioni con gli assi cartesiani

Saper calcolare i limiti di funzioni semplici e composti

Saper sciogliere le forme indeterminate dei limiti

Saper calcolare gli asintoti

Saper calcolare le derivate di funzioni semplici e composte

Saper utilizzare il teorema di De l'Hopital per scogliere le forme indeterminate

Saper utilizzare le regole fondamentali per la realizzazione dello studio di funzioni.

Saper utilizzare i concetti dell'analisi infinitesimale

Saper verificare ed interpretare correttamente e criticamente i risultati ottenuti.

STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

RAGGIUNTI ? ☐ SI COME ? X Con difficoltà

X IN PARTE ☐ Senza problemi

☐ NO ☐ Altro _____

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

X Troppe carenze di base che non si è riusciti a colmare

X Mancanza di impegno in classe

❑ Mancanza di impegno a casa

X Capacità limitate

X 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		
Poco collaborativi	X	X	
Poco produttivi		X	
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione:

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

❑ abilità raggiunte (specificare)

❑ Altro _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

VITA RUSSOTTO

Anno scolastico 2020/2021

Classe**:** 5 Sez. P Indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

DOCENTE: VOLPE ROBERTO

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

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.

LIBRO DI TESTO: **SARO' CHEF- CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL QUINTO ANNO- GIUNTI T.V.P. EDITORE**

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

ROBERTO VOLPE

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: tecniche dei servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: VOLPE ROBERTO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha sempre mostrato uno spiccato interesse e una reale motivazione nei confronti delle attività pratiche e teoriche proposte, infatti sia le lezioni frontali che di laboratorio, spesso, sono state arricchite da domande ed interventi da parte dei ragazzi. Le lezioni sono state svolte nella più totale tranquillità, senza eventi negativi dal punto di vista disciplinare. In molti casi gli alunni hanno dato prova di maturità, di educazione e di collaborazione. Si evidenzia, inoltre, la presenza di alcuni elementi di ottima prospettiva. Il profitto medio della classe risulta a tutt'oggi più che sufficiente. Bisogna anche sottolineare che durante il periodo di didattica a distanza gli studenti hanno partecipato con volontà ed interesse alle attività proposte.

Obiettivi di Apprendimento

Competenze :

- **C.1.** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- **C.2.** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- **C.3.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- **C.4.** Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- **C.5.** Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- **C.6.** Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- **C.7.** 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.

Abilità:

- A.1. Realizzare piatti con prodotti del territorio.

A.2. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
A.3. Progettare menu per tipologia di eventi.
A.4. Simulare eventi di catering e banqueting.
A.5. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
A.6. Simulare un piano di HACCP.
A.7. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
A.8. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
A.9. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

Conoscenze:

K.1. Caratteristiche di prodotti del territorio.
K.2. Tecniche di catering e banqueting.
K.3. Tipologie di intolleranze alimentari.
K.4. Sistema HACCP.
K.5. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
K.6. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
K.7. Software di settore.
K.8. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

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 _____

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		
Formali ma produttivi		X	X
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti			

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

ROBERTO VOLPE

Anno scolastico 2020 / 2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Sala e Vendita articolazione cucina

DOCENTE: MAMMOLENTI ANDREA GAETANO

PROGRAMMA SVOLTO

U.F. 1 L' AZIENDE ENOGASTRONOMICA

- *Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche.*

U.F. 4 LA PRODUZIONE DEL VINO

- *La produzione vitivinicola*
- *La normativa del settore vitivinicolo*
- *I vini speciali passiti*

U.F. 7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- *Analisi delle caratteristiche organolettiche*
- *La sommellerie*
- *L'abbinamento cibo vino*

U.F. 2 LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- *Riconoscere la qualità*
- *I diversi aspetti della qualità alimentare i marchi di qualità alimentare.*

U.F. 8 OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

- *I cocktail.*

U.F. 9 IL BANQUETING

- *Il catering e banqueting*

APPROFONDIMENTI:

- *Lo champagne.*
- *I passiti*

CONTENUTO ATTIVITA' DI RECUPERO

(Moduli – parti di programma)

MODALITÀ DI VERIFICA CARENZE

□ 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

□ PROVA ORALE

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

ANDREA GAETANO MAMMOLENTI

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Sala e Vendita

DOCENTE: MAMMOLENTI ANDREA GAETANO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ad eccezione di un piccolissimo nucleo di studenti durante l'intero anno scolastico (anche in didattica a distanza) ha mostrato un atteggiamento nei confronti della materia propositivo e collaborativo, il comportamento risulta corretto sia nei confronti dell'insegnate che tra compagni. Durante le attività di laboratorio ha mostrato un comportamento corretto e interessato con un'ottima attenzione agli argomenti trattati.

Obiettivi di Apprendimento

COMPETENZE:

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

C6 controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C8 adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ABILITA'

A.1 Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.

A4 Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.

A.7 Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

CONOSCENZE

K.1 Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu

K.3 Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

K.4 Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .

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

raggiunti x SI Come? ☐ Con difficoltà

☐ IN PARTE ☐ Senza problemi

☐ NO ☐ Altro _____

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

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

Aspetti Relazionali e di Comunicazione

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

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

X abilità raggiunte (specificare)

X Altro Esercitazione Pratica

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 _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

ANDREA GAETANO MAMMOLENTI

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: PALUMBO LEONARDO

PROGRAMMA SVOLTO

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DELLA CLASSE 4 P a.s. 2019-20

MODULO L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi
- Il diagramma di redditività
- La fissazione del prezzo di vendita

MODULO I CONTRATTI DI LAVORO

- La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

PROGRAMMA DELLA CLASSE QUINTA

MODULO B: IL MARKETING

IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Che cosa è il marketing
- La differenza tra marketing strategico e quello operativo
- Il marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza e della domanda
- La segmentazione, il target, il posizionamento
- Determinazione degli obiettivi strategici

IL MARKETING OPERATIVO

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

IL WEB MARKETING

- Il web marketing e gli strumenti del web marketing

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Scelta imprenditoria e strategie
- I fattori che influenzano la strategia di impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

IL BUDGET

- Il budget
- Differenze tra bilancio di esercizio e il budget
- Articolazione del budget
- Redazione del budget degli investimenti ed economico di un ristorante
- Il controllo budgetario

IL BUSINESS PLAN

- Il business plan e il suo contenuto

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Disposizione del testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Normativa antincendio

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- La normativa alimentare
- La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Significato di frode alimentare
- Le norme igieniche nei locali di lavoro e del personale del settore ristorativo
- La tutela della privacy

- Le norme volontarie ISO 9000

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cosa è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

LEONARDO PALUMBO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo :**"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: PALUMBO LEONARDO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5 sez. P segue il percorso dell'indirizzo Enogastronomico. Il gruppo classe è composto da 18 studenti.

Per la disciplina DTAR è stata garantita la continuità didattica per due anni del triennio.

Per quanto riguarda il metodo di lavoro adottato, tutti gli argomenti sono stati affrontati utilizzando prima la lezione frontale e stabilendo l'obiettivo da conseguire, successivamente lo stesso argomento è stato sviluppato attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche e concluso con una discussione sui risultati attenuti.

Oltre al libro di testo, per lo svolgimento dei contenuti, sono stati utilizzati documenti predisposti dal docente (presentazioni in Power point) e documenti tratti da altri testi scolastici.

Per la valutazione degli obiettivi raggiunti dagli studenti sono stati utilizzati i voti in decimi. Sempre a proposito della valutazione dei risultati sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche: svolgimento di esercizi con prevalente contenuto tecnico contabile, questionari, soluzione di casi aziendali semplici.

Attraverso le verifiche sono stati misurati: gli esiti parziali dei risultati di apprendimento e le competenze disciplinari raggiunte dagli studenti.

Il dialogo educativo è stato nel complesso proficuo grazie ad un sincero spirito di collaborazione dimostrato dalla maggior parte dagli alunni che hanno partecipato alle lezioni in modo attento e costruttivo, solo alcuni di loro hanno assunto un atteggiamento a volte passivo.

Il rendimento può essere considerato nel complesso più che sufficiente. Non mancano tuttavia casi di alunni che hanno dimostrato maggior interesse per la materia e si sono impegnati in modo costante nello studio e quindi hanno conseguito buoni risultati. Altri, anche a causa della complessità degli argomenti svolti, non hanno conseguito risultati pienamente soddisfacenti; per questi ultimi le difficoltà maggiori sono emerse durante lo svolgimento di compiti che hanno richiesto abilità nell'effettuare collegamenti disciplinari.Il comportamento è stato sempre corretto

Le difficoltà di apprendimento emerse nel corso delle normali attività didattiche sono state affrontate nel corso dell'orario di lezione con interventi di recupero realizzati attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche.

Durante il periodo di sospensione delle lezioni in presenza l'attività didattica è stata svolta a distanza. Durante questa fase gli alunni hanno tenuto un atteggiamento responsabile e collaborativo facendo emergere in alcuni casi buone capacità organizzative e di autonomia.

In questo periodo il lavoro è stato svolto con le seguenti modalità: pubblicazione su piattaforma "gsuite" di materiali didattici predisposti dall'insegnante, video lezioni in sincrono, restituzione elaborati da parte degli studenti attraverso la condivisione di materiali didattici su classroom

Obiettivi di Apprendimento
STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

RAGGIUNTI ? ☐ XSI ☐ IN PARTE ☐ NO

COME ? ☐ XCon 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			
Poco collaborativi			
Poco produttivi			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione:

- ❑ Xil metodo di studio
- ❑ Xpartecipazione all'attività didattica
- ❑ Ximpegno
- ❑ Xprogressione

- ❑ Xconoscenze acquisite
- ❑ abilità raggiunte (specificare)
- ❑ Altro _____
- ❑

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

LEONARDO PALUMBO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

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, in riferimento al vaccino per il Covid 19

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

Unità 3 - Il lavoro

. La concezione del lavoro nelle civiltà antiche

. La concezione biblica del lavoro

. La situazione attuale del lavoro

. L'insegnamento dell'enciclica *Laborem exercens* sul significato antropologico e teologico del lavoro

Percorso digitale "Identità Golose" dedicato ai PCTO

Visione delle seguenti interviste e dibattito:

- Identità di pasta: Matias Perdomo
- Identità di gelato: Marco Pedron
- Identità naturali: Pietro Leeman

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

M.CRISTINA ZAPPA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Insegnamento della Religione Cattolica

DOCENTE: M. CRISTINA ZAPPA

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è attualmente composta da diciotto 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 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 distinte:

- 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 _____

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

M. CRISTINA ZAPPA

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo : **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Scienze Motorie

DOCENTE: SANGIORGIO CRISTIANO

PROGRAMMA SVOLTO

- Esercizi di stretching
- Esercizi di mobilità attiva e passiva
- Esercizi e attività per il miglioramento delle capacità coordinative
- Test di forza: salto triplo con partenza da fermo
- Alimentazione per sportivi

https://www.nutrizioneesalute.fmsi.it/images/img/pdf/opuscolo_per_atleti_e_famiglie.pdf

  - Scienza alleata dello sport (pag. 4-5)
  - La dieta e i nutrienti (pag. 8-9)
  - Il nutriente più importante: l'acqua (pag. 10-11)
  - La giornata alimentare (pag. 14-15)
  - La colazione (pag. 16-17)
  - Alimentazione e gara (pag. 20-21)
  - Per ogni sport la giusta alimentazione (pag. 22)
  - Le diete per attività (pag. 24-29)

- Il baseball

https://www.playitusa.com/mlb/le-regole-del-baseball/2010/09/11814/le-regole-del-baseball-12/

  - Regolamento

- Il fair play

https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti_word/Fair%20Play/Manuale_di_applicazione_del_Manifesto_del_Fair_Play_del_CIFP.pdf

  - Introduzione (pag. 8-10)
  - Prestazione e risultato (pag. 14-17)
  - Regole (pag. 19-22)
  - Pari opportunità (pag. 25-29)

- Rispetto (pag. 33-35)
- Salute (pag. 38-41)

• Gli scacchi

https://www.youtube.com/watch?v=ZkxnN-zrZ3U

- Regolamento

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

CRISTIANO SANGIORGIO

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5 Sez. P indirizzo: **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" cucina**

Materia di insegnamento: Scienze Motorie

DOCENTE: SANGIORGIO CRISTIANO

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5P ha mantenuto per tutta la durata dell'anno scolastico un comportamento corretto e collaborativo, instaurando un clima di lavoro proficuo. L'impegno e la partecipazione degli alunni sono stati sempre di buonissimo livello, nonostante le difficoltà legate alla didattica a distanza ed alla conseguente riduzione dell'attività pratica. Gli studenti, di conseguenza, hanno pienamente raggiunto gli obiettivi disciplinari di apprendimento, evidenziando una preparazione molto buona da parte di quasi tutti gli allievi.

Obiettivi di Apprendimento
STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE E ABILITÀ PER ACCEDERE ALL'ESAME DI STATO

Obiettivi di Apprendimento

Potenziamento generale.

Potenziamento fisiologico.

Sviluppo e miglioramento delle qualità motorie quali: resistenza, forza, coordinazione, velocità, mobilità articolare ed equilibrio.

Arricchimento del patrimonio motorio, ricerca di situazioni inusuali tra corpo, spazio e tempo.

Conoscenza e pratica delle attività sportive individuali e di squadra.

Analisi dei gesti sportivi: tecnica, tattica e didattica dei giochi individuali e di squadra.

Sviluppo della socialità, del senso civico, consolidamento del carattere e consapevolezza dei propri mezzi; rispetto delle regole, dei compagni, degli avversari e dell'ambiente scolastico e non; assunzione di responsabilità.

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			
Inesistenti		X	

La valutazione globale tiene in considerazione

X il metodo di studio

X partecipazione all'attività didattica

X impegno

X progressione

X conoscenze acquisite

X abilità raggiunte (verificate con test motori e prove teoriche)

LONGONE AL SEGRINO, 15 MAGGIO 2021

FIRMA DEL DOCENTE

CRISTIANO SANGIORGIO

ELENCO LIBRI DI TESTO

MATERIA	AUTORE	TITOLO	VOL	EDITORE
ITALIANO	Guido Baldi Silvia Giusso Mario Razzetti Giuseppe Zaccaria	Le occasioni della letteratura 3 Edizione nuovo esame di stato Dall'età postunitaria ai giorni nostri	3	PARAVIA
STORIA	Giorgio De Vecchi Giorgio - Giovannetti	La nostra avventura 3- edizione rossa.	3	B.MONDADORI
INGLESE SALA	CATRIN ELEN MORRIS	Well done service	U	ELI
INGLESE ACCOGLIENZA TURISTICA	Mirella Ravecca	The travellers' club	U	MINERVA SCUOLA
INGLESE SALA E ACCOGLIENZA TURISTICA	Michael Vince, Grazia Cerulli	New inside grammar	U	MAC MILLAN
MATEMATICA SALA E ACCOGLIENZA TURISTICA	Massimo Bergamini – Anna Trifone – Graziella Barozzi	Matematica.azzurro 5 - con maths in English (ld) volume 5. Moduli u, v+w	5	ZANICHELLI
ECONOMIA E GEST. AZ. RIST. SALA E ACCOGLIENZA TURISTICA	Stefano Rascioni – Fabio Ferriello	Gestire le imprese ricettive	3	TRAMONTANA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SALA	Rodato Silvano	Alimentazione oggi - per il quinto anno seconda edizione	5	CLITT
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA	Rodato Silvano	Alimenti turismo e ambiente	U	CLITT
FRANCESE SALA	Christine Duvallier	Sublime	U	ELI
FRANCESE ACCOGLIENZA TURISTICA	Paci Alessandra	Nouveaux voyages et parcours	U	CLITT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Nista Pier Luigi, Parker June, Tasselli Andrea	Più che sportivo	U	G.D'ANNA
LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA	AA VV	Saro' maitre 3° corso di sala & vendita per il quinto anno	U	GIUNTI SCUOLA

LAB. SERV. ENOG. CUCINA	AA VV	Saro' chef 4/5 corso di enogastronomia per articolazione sala e vendita il 5° anno	U	GIUNTI SCUOLA
IRC SALA E ACCOGLIENZA TURISTICA	Manganotti Renato Incampo Nicola	Tiberiade edizione plus	U	LA SCUOLA