



Ministero dell'Istruzione

Istituto Omnicomprensivo Valboite

Via dei Campi 2 - 32043 Cortina d'Ampezzo - Tel. 0436.2638 - BLIS003003 - C.F. 81002530251 - C.U. UF93Y5
blis003003@istruzione.it www.polovalboite.edu.it blis003003@pec.istruzione.it



Documento del Consiglio di Classe

(Ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del d.lgs. n. 62 del 2017 e della OM n. 45/2023)

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Classe 5 IPEOA
a.s. 2022/2023

Documento redatto dal Prof. Francesco Giusto, coordinatore di classe
Dirigente dell'Istituto: Prof. Paolo Lamon

Sommario

Prima parte – Informazioni generali

Breve presentazione dell'Istituto

La classe

Seconda parte – Didattica

Terza parte – Relazioni dei docenti e programmi disciplinari

Italiano e Storia

Matematica e informatica

D.T.A.S.R.

Lingua e cultura inglese

Lingua e cultura tedesca

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie

Laboratorio Servizi Enogastronomia (CUCINA)

Laboratorio Servizi Enogastronomia (SALA E VENDITA)

Quarta parte – Educazione civica

Quinta parte – Attività ed esperienze nell'ambito dei PCTO

Sesta parte – Esame di Stato

1) Introduzione

2) Assegnazione del credito scolastico

3) Attribuzione del credito formativo

4) Prove di simulazione degli esami di Stato

5) Prove INVALSI

6) Allegati

Prima parte – Informazioni generali

Breve presentazione dell'Istituto

L'Istituto nasce nel 1962 dalla trasformazione della precedente scuola di avviamento, dipendente dall'Istituto "Catullo" di Belluno. Diviene in seguito sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di Falcade e nel 1989 passa sotto la guida dell'I.P.S.S.A.R. "Dolomieu" di Longarone, di cui resterà sede coordinata fino al 1999. Da allora fa parte integrante del Polo scolastico della Val Boite, in seguito rinominato "Istituto Omnicomprensivo Valboite".

L'attuale corso di studi si articola su 5 anni e si suddivide in un biennio iniziale nel quale sono sperimentate tutte e tre le discipline di laboratorio: sala-vendita, ospitalità ed enogastronomia. Dal terzo anno si inizia il percorso di specializzazione che sfocia nel diploma di stato quinquennale in "Enogastronomia settore sala-vendita o settore cucina". Sempre a partire dal terzo anno gli studenti svolgono attività di stage della durata di tre settimane presso aziende alberghiere e della ristorazione della zona (in periodi di alta stagione turistica invernale); a questa esperienza si aggiunge un ulteriore periodo di stage estivo al termine del quarto anno, prevalentemente in strutture alberghiere site in località balneari marine, lacustri o estere.

Le strutture dell'Istituto

- Laboratori di cucina e sala bar dotati di moderne attrezzature e tecnologie d'avanguardia
- Laboratorio di sala-bar e ricevimento, modernamente arredato
- Aula informatica con 20 postazioni PC collegate in rete, LIM, collegamento internet
- PC, connessione Internet e LIM in 7 delle 9 aule didattiche
- Carrello attrezzato per poter utilizzare proiezioni nelle aule non dotate di LIM e proiettore
- Laboratorio di Scienze
- Aula H
- Aula Covid
- Palestra
- Biblioteca

Il profilo culturale, educativo e professionale dell'Istituto

La scuola persegue tre obiettivi, legati indissolubilmente tra di loro: l'obiettivo didattico di formare professionisti nell'ambito enogastronomico e della ricettività; l'obiettivo educativo di far crescere gli studenti fornendo gli strumenti necessari affinché ognuno di loro crei la propria personalità; l'obiettivo dell'integrazione d'insieme, con progetti che riescano ad allargare gli orizzonti dello studente, oggi più che mai inserito in un contesto multietnico e variegato.

Gli sbocchi occupazionali sono strettamente legati al percorso di qualificazione professionale intrapreso: addetto al settore cucina e addetto al settore sala-vendita, le figure tipiche formate in questo percorso. Tuttavia, il crescente articolarsi e differenziarsi delle attività turistiche e ristorative crea continuamente nuove figure, come il *bartender* e il *sommelier*, registrando un aumento della richiesta di personale altamente specializzato anche nel settore cucina e nell'indotto complessivo dell'intero settore. Per questo motivo, la scuola sensibilizza l'allievo a partecipare alle attività di stage e di specializzazione promosse nel quadro del Piano dell'offerta formativa.

Il piano orario del triennio (Sala e Cucina)

Disciplina	Classe 3 [^]	Classe 4 [^]	Classe 5 [^]
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	2
Scienze motorie	2	2	2
Lingua tedesca	3	3	3
Scienze degli alimenti	4	4	5
DTASR	4	4	4
Laboratorio cucina + sala	7	7	6
IRC	1	1	0

Variazioni nella composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINE	<i>a.s. 2020-21</i>	<i>a.s. 2021-22</i>	<i>a.s. 2022-23</i>
Lingua e letteratura italiana	Prof. Ssa T. Pivotti	Prof. Ssa Giacomel	Prof. Francesco Giusto
Storia	Prof. Ssa T. Pivotti	Prof. Ssa Giacomel	Prof. Francesco Giusto
Matematica e informatica	Prof.ssa Lusuardi	Prof.ssa Frazzetto	Prof.ssa Elena Gaspari
D.T.A.S.R.	Prof. Dal Farra	Prof. A. Fiabane	Prof. Giuliana Valmassoi
Lingua e cultura inglese	Prof.ssa S. Paganin	Prof.ssa Zancaner	Prof. Gabriele Pedicini
Lingua e cultura tedesca	Prof. S. Paganin	Prof. ssa S. Paganin	Prof. Tiziano Pizzale
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. ssa G.Kuehl	Prof. F. Facchin	Prof.ssa Calogera Nicolosi
Scienze motorie	Prof. De Bortoli	Prof. Di Benedetto	Prof. Sersen De Pol
Laboratorio Servizi Enogastronomia (CUCINA)	Prof. C. Bressan	Prof. Ssa Antonucci	Prof.ssa Annarita Caronia, con articolazione Sala e Vendita del Prof. Ivan De March
Laboratorio Servizi Enogastronomia (SALA- VENDITA)	Prof. E. De Luca	Prof. E. De Luca	Prof. Emanuele De Luca
IRC	Prof.ssa Ceccon	Prof.ssa A. Lazzarin	

La Classe

1. Composizione

Il terzo anno (2020-'21) la classe risultava composta da 18 alunni (5 femmine e 13 maschi), di cui 1 alunno con DSA. Nel quarto anno (2021-'22) si è inserito un nuovo studente e se ne sono ritirati due (la classe era composta, dunque, di 17 elementi). Nel quinto anno (2022-'23) la classe ha iniziato l'anno scolastico con 15 allievi (10 ragazzi e 5 ragazze).

La provenienza degli studenti è Cortina d'Ampezzo, Cadore, Agordino.

2. Flusso studenti

Classe	Numero iscritti	Inserimenti da altra classe	Ammessi alla classe successiva	Non ammessi o non iscritti alla classe successiva
<i>Terza (a.s. 2020-21)</i>	18	0	18	2
<i>Quarta (a.s. 2021-22)</i>	17	1	17	2
<i>Quinta (a.s. 2022-23)</i>	15	0	---	---

3. Caratteristiche didattiche e socio-relazionali

Dal punto di vista didattico, nel corso del triennio il gruppo classe, pur con differenti livelli di applicazione e di impegno, ha fatto un buon percorso collettivo e personale.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto un comportamento sufficientemente corretto. Si è sempre distinta per una minima socialità interpersonale ed ha raggiunto quest'anno un sufficiente grado di coesione. Non vi sono stati problemi disciplinari rilevanti, la difficoltà maggiore risulta essere un'esuberanza dialettica che non trova sempre adeguato controllo.

La gestione delle lezioni da parte del docente si è svolta, nella maggior parte dei casi, in un clima comunicativo positivo, collaborativo e di interazione proficua.

I punti di forza della classe sono una frequenza piuttosto regolare alle lezioni e un clima favorevole allo svolgimento delle stesse; le criticità risultano lo studio domestico che non sempre è puntuale e costante ed una scarsa resilienza.

Generalmente positivi gli esiti delle attività di PCTO (si rimanda in proposito alla sezione “Allegati” di questo Documento).

Le prospettive future degli studenti sembrano prediligere il lavoro nel settore enogastronomico, magari con l’acquisizione di qualche specializzazione. Alcuni allievi aspirano anche a proseguire gli studi in ambito universitario.

Seconda parte – Didattica

Attività programmate e realizzate dal Consiglio di Classe

1. Organizzazione dell'attività collegiale

Il lavoro collegiale è stato realizzato basandosi essenzialmente sulla programmazione iniziale del Consiglio di classe, nella quale sono stati individuati anche alcuni macro-argomenti da affrontare in corso d'anno con modalità pluridisciplinare. Sulla base dei criteri del PTOF 2022-2025, sono state effettuate riunioni del consiglio di classe e del collegio docenti di plesso per la definizione degli obiettivi formativi, della programmazione, delle modalità di recupero, dei criteri di valutazione e per la realizzazione di attività collaterali (viaggi, stage aziendali e attività correlate).

2. Organizzazione delle attività integrative del quinto anno

- Fiera della ristorazione a Longarone (Belluno), 11 ottobre 2022.
- Corso OSM Talent "Discover your talent!", 26 novembre 2022
- Simulazione test universitari "UniVerso Test" (ottava edizione), 20 gennaio 2023.
- Intervento sull'arresto di Matteo Messina Denaro con il Comandante dell'Arma dei Carabinieri di Cortina d'Ampezzo, 1° marzo 2023.
- Incontro con la scrittrice e attivista iraniana Bitā Malakūti, 8 marzo 2023.
- Viaggio di istruzione a Praga, dal 1° al 5 aprile 2023.

3. Organizzazione delle attività di recupero alla fine del primo trimestre

Alla fine del primo trimestre gli insegnanti hanno proposto attività di recupero per tutti gli allievi che ne necessitavano. I risultati sono stati i seguenti:

Disciplina	Allievi con debito	Allievi con debito superato
Italiano		
Storia		

Lingua e cultura inglese	3	3
DTASR		
Scienze dell'alimentazione	1	1
Lingua e cultura tedesca	4	4
Matematica	4	4
Laboratorio Serv. Enogastronomici (Cucina)		
Laboratorio Serv. Enogastronomico (Sala)		

4. Libri di testo del quinto anno

DISCIPLINA	TITOLO, AUTORE, EDITORE
Italiano	<i>Lo specchio e la porta 3: dal Secondo Ottocento ad oggi</i> di C. Giunta, M. Grimaldi, G. Simonetti, E. Torchio, Casa Editrice Garzanti Scuola.
Storia	<i>Paolo Di Sacco, Memoria e Futuro, Dal Novecento al mondo attuale, Sei, Torino.</i>
Inglese	- <i>Open Space</i> di Bonomi M. / Kaye V. / Liverani L., Europass - <i>Daily Specials/ Volume + Essential Workbook + CD ROM MP3</i> , di Caruso P.A. / Piccigallo A., Le Monnier
Tedesco	- <i>Paprika Neu. Neue Openschool - Ausgabe / Deutschkurs fuer Gastronomie-, Service- und Barpersonal</i> , di AA.VV., Hoepli - <i>A Grammatik Richtig Neu</i> / Bonelli Paol, Pavan Rosanna, Hoepli
Matematica	<i>Dal problema al modello matematico/ Carmelo Di Stefano/ matematicamente.it (open source)</i>
Scienze dell'alimentazione	<i>Alimentazione oggi - Vol. quinto anno</i> <i>Scienza e cult. Alimentazione per serv. Enogastronomia e sala e vendita</i> , di Silvano Rodato, CLITT
DTASR	<i>Gestire le imprese ricettive up 3 – Enogastronomia - Sala e Vendita - Riforma IP</i> di Rascioni S. e Ferriello F., Tramontana
Laboratorio cucina	<i>Professionisti in cucina secondo biennio e quinto anno / Tecniche e pratiche per i futuri chef</i> , di Salviani G., Hoepli
Laboratorio sala	<i>Sala e vendita per cucina</i> , di Alma, Plan Edizioni

Obiettivi generali

Il Consiglio di Classe si è prefissato il raggiungimento di obiettivi generali educativi e formativi in termini di capacità e competenze trasversali relazionali, comportamentali e cognitive.

<i>Obiettivi didattici trasversali</i>	<i>Obiettivi comportamentali</i>	<i>Strategie</i>
Favorire l'acquisizione di un livello culturale adeguato Sviluppare lo spirito di iniziativa e il lavoro di gruppo	Partecipazione propositiva al lavoro individuale e/o di gruppo	Definire e presentare agli allievi gli obiettivi e i risultati attesi
Potenziare l'autonomia decisionale e il senso critico	Consapevolezza del proprio ruolo nel gruppo	Osservare sistematicamente il raggiungimento degli obiettivi didattici e comportamentali trasversali
Potenziare l'autovalutazione al fine di colmare le lacune e migliorare il profitto	Impegno a portare a termine le attività assegnate	Monitorare con attenzione il processo formativo
Sviluppare la capacità di comprendere le richieste e di recepire i cambiamenti	Disponibilità al confronto	Valutare in itinere la preparazione attraverso verifiche frequenti
Potenziare la flessibilità organizzativa	Capacità di ascoltare, chiedere, esprimere il proprio pensiero	Richiedere precisione lessicale sia nell'esposizione orale sia nell'elaborazione scritta
	Capacità decisionali e organizzative	
	Capacità di svolgere in maniera autonoma e nei tempi stabiliti il lavoro assegnato	Definire in itinere azioni di sostegno in classe e di recupero Applicare in alcune discipline una didattica multimediale, ricorrendo anche a strumenti informatici e a servizi web 2.0.

In base al **PTOF 2022-2025** di Istituto, in sede di programmazione annuale il Consiglio di Classe ha assunto come riferimento il quadro delle **8 competenze chiave** (D.M. 22/08/07 All. 2):

Imparare ad imparare
Organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e vari modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
Progettare
Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di

<p>lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>
<p>Comunicare</p>
<p>Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti.</p>
<p>Collaborare e partecipare</p>
<p>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>
<p>Acquisire ed interpretare l'informazione.</p>
<p>Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti ed opinioni</p>
<p>Risolvere problemi</p>
<p>Affrontare situazioni problematiche, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>
<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>
<p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p>
<p>Individuare e rappresentare, elaborando argomenti coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>

Criteria di valutazione

Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è stato rilevato, nel corso dell'anno, attraverso i seguenti **STRUMENTI DI VERIFICA**:

- lettura e analisi di testi
- relazioni e approfondimenti autonomi
- feedback parziali
- verifiche orali
- discussioni guidate su argomenti noti
- prove strutturate o semi-strutturate di conoscenza e comprensione
- prove sommative
- produzione scritta di testi (espositivi e argomentativi)
- prove tecnico pratiche

La **VALUTAZIONE** ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- conoscenze dei dati e delle informazioni di base
- impegno
- partecipazione al dialogo educativo
- assiduità nella frequenza e continuità nello studio individuale
- abilità espressive
- capacità logiche, critiche, di confronto e di rielaborazione personale
- miglioramenti conseguiti rispetto al livello di partenza
- partecipazione alle attività didattiche-laboratoriali della scuola

CRITERI DI MISURAZIONE DEL PROFITTO (in accordo con il PTOF 2022-2025)

Voto	Descrizione
10	L'alunno conosce in modo organico e completo i contenuti della disciplina; sa applicare autonomamente in contesti non noti procedure e conoscenze apprese; esprime, in modo preciso e corretto, valutazioni personali pertinenti supportate da argomentazioni valide. Sa orientarsi con disinvoltura nella soluzione di problemi complessi.
9	L'alunno conosce in modo completo i contenuti della disciplina; sa applicare autonomamente in contesti non noti procedure e conoscenze apprese; esprime, in modo preciso e corretto, valutazioni personali pertinenti supportate da argomentazioni valide. Sa orientarsi con sicurezza nella soluzione di problemi.
8	L'alunno conosce in modo ordinato e sicuro i contenuti della disciplina; sa applicare in modo consapevole e corretto in vari contesti, per lo più noti, procedure e conoscenze apprese; sa esprimere in modo corretto valutazioni personali. Si orienta con sicurezza nella risoluzione di problemi.
7	L'alunno conosce i contenuti della disciplina e ne sa approfondire alcuni; sa applicare procedure e conoscenze in modo consapevole in contesti noti, dimostrando, talvolta, incertezza. Espone quanto appreso in modo semplice, ma chiaro e coerente. Sa orientarsi nella risoluzione di problemi, anche se talvolta commette errori.
6	L'alunno conosce in modo essenziale i contenuti della disciplina. Applica procedure e conoscenze in compiti noti e in contesti semplificati se guidato; espone quanto appreso in modo semplice e lineare senza rielaborazione personale. Necessita di guida nella risoluzione di problemi.
5	L'alunno conosce in modo incompleto i contenuti della disciplina. Applica procedure e conoscenze in modo impreciso, commettendo errori anche in contesti semplici. Sebbene guidato, non espone in maniera chiara, poiché la comprensione della disciplina è in parte lacunosa.
4	L'alunno conosce in modo confuso e frammentario i contenuti della disciplina. Non è in grado di applicare procedure neanche in contesti semplici, anche se guidato commette sistematicamente errori; espone in modo confuso e scorretto.
1/2/3	L'alunno non conosce gli aspetti fondamentali della disciplina, ha notevoli difficoltà nella comprensione e nell'acquisizione dei contenuti; presenta carenze nelle abilità di base e non ha compiuto progressi nel corso dell'anno.

Inoltre, il Consiglio di Classe ha valutato:

Impegno, inteso come disponibilità a svolgere una quantità di lavoro adeguata con continuità, puntualità e precisione, con riferimento ai compiti in classe, a casa e alle attività di PCTO

Partecipazione, con riferimento al complesso degli atteggiamenti dello studente nel lavoro comune durante le lezioni, nelle attività di laboratorio, durante gli stage; all'attenzione dimostrata nel perseguire un dato obiettivo, alla disponibilità verso il dialogo educativo.

Progressione dell'apprendimento intesa ad esplicitare il divario tra i risultati ottenuti e quelli attesi, tenendo conto della situazione di partenza.

Terza parte – Relazioni dei docenti e programmi disciplinari

Italiano e Storia

Docente: Prof. Francesco Giusto

RELAZIONE FINALE

La classe, conosciuta all'inizio di quest'anno scolastico (2022-'23), è costituita da un gruppo di alunni disponibili ed educati, ma non uniti fra loro (se non in alcuni casi). In questo contesto va evidenziata la presenza di alcuni studenti piuttosto capaci e volenterosi che sanno rielaborare i contenuti appresi in modo maturo ed originale e che hanno conseguito nel corso dell'anno scolastico esiti molto buoni, specialmente grazie all'applicazione e all'impegno; mentre altri espongono gli argomenti trattati in forma semplice, giustificando con un lessico elementare e in modo essenziale le proprie posizioni. Va osservato, in ogni modo, che il gruppo ha seguito con un certo interesse lo svolgimento del programma di letteratura e di storia, soprattutto per quanto concerne autori ed eventi di fine dell'Ottocento e dei primi del Novecento.

Quanto all'italiano, la preparazione degli alunni appare nel complesso sufficiente. Sono stati conseguiti dei miglioramenti anche sul piano delle competenze lessicali e linguistiche (ad eccezione di alcuni), benché alcuni ragazzi non posseggano ancora la necessaria dimestichezza nell'eseguire l'analisi testuale, specie dei testi poetici. Per quanto riguarda i testi scritti, durante questi mesi sono state recuperate numerose incertezze ed errori ortografici e grammaticali e la struttura del periodo negli elaborati si è fatta, in genere, più corretta rispetto all'inizio dell'anno scolastico, anche se non sempre scorrevole. Da segnalare tuttavia che in qualche caso permangono errori di punteggiatura.

Anche per ciò che concerne la storia, la preparazione appare nel complesso sufficiente.

Complessivamente gli alunni hanno risposto in modo positivo alle proposte didattiche. Per quanto concerne la valutazione, si fa riferimento alle linee guida d'istituto e si osserva che si è sempre cercato di indurre i ragazzi a prendere atto dei propri punti di forza e di debolezza, incentivandoli a correggere gli errori per conseguire miglioramenti.

PROGRAMMA DI ITALIANO

MODULO 1

Positivismo, Naturalismo e Verismo – caratteristiche fondamentali del periodo e della letteratura del periodo.

G. Verga: vita, ideologia, poetica, opere. “I Malavoglia” e “Mastro don Gesualdo”: struttura, trama e personaggi.

Testi antologici esaminati:

G. Verga: da “I Malavoglia” “La prefazione”, “La famiglia Malavoglia”, da “Novelle Rusticane” “La Roba”.

MODULO 2

La letteratura italiana fra la Scapigliatura e Carducci – Poesia e prosa del secondo Ottocento.

La Scapigliatura, un nuovo movimento artistico. Tematiche, rapporto con la modernità, il culto del “vero” e il dualismo, la poetica e lo stile e gli esponenti. Carducci, vita e opere.

Testi antologici esaminati:

G. Carducci: da “Rime nuove” “Pianto antico” e “Davanti San Guido”, da “Odi barbare” “Nevicata”.

MODULO 3

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo

Definizione e caratteristiche principali e cenni sugli autori C. Baudelaire e O. Wilde.

G. Pascoli: vita, ideologia, poetica, opere.

G. D'Annunzio: vita, ideologia, poetica, opere. Il romanzo "Il piacere" e l'opera poetica.

Testi antologici esaminati:

G. Pascoli: da "Il fanciullino" "È dentro di noi un fanciullino", da "Myricae" "X agosto", "Temporale", "Il lampo", "Il tuono"; da "Canti di Castelvecchio" "Nebbia" e "Gelsomino notturno".

G. D'Annunzio: da "Il piacere": "Tutto impregnato d'arte"; da "Laudi - Alcyone": "La sera fiesolana" e "La pioggia nel pineto".

MODULO 5

La poesia italiana tra Ottocento e Novecento

Il Crepuscolarismo – I caratteri della sensibilità crepuscolare, i temi e lo stile e cenni sugli autori S. Corazzini e G. Gozzano.

I poeti della <<Voce>> – Cenni su C. Rebora e C. Sbarbaro. Approfondimento su Dino Campana.

Testo antologico esaminato:

D. Campana, da "Canti orfici", "L'invetriata".

MODULO 6

Le avanguardie del Novecento – Espressionismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo.

F. T. Marinetti: vita e opere.

Testo antologico esaminato:

F. T. Marinetti, dal "Manifesto del Futurismo", "Aggressività, audacia, dinamismo" (in testo fotocopiato).

MODULO 7

Italo Svevo e la figura dell'inetto.

I. Svevo - vita, ideologia, poetica e opere. I romanzi: "Una vita", "Senilità" e "La coscienza di Zeno".

Testi antologici esaminati:

I. Svevo: da "Una vita": "Lettera alla madre". Da "Senilità" "Emilio e Angiolina". Da "La coscienza di Zeno": "Prefazione", "L'origine del vizio", "<<Muoi!>>" e "Un'esplosione enorme che nessuno udrà".

MODULO 8

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

L. Pirandello: vita, ideologia, poetica, opere – il saggio critico "L'Umorismo: il sentimento del contrario". I romanzi: "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila". Le novelle "Novelle per un anno": le tematiche trattate. Il teatro: "Così è se vi pare"; "Sei personaggi in cerca d'autore".

Testi antologici esaminati:

L. Pirandello: da "Il fu Mattia Pascal" "Adriano Meis entra in scena" e "L'ombra di Adriano Meis"; da "Novelle per un anno" "Il treno ha fischiato" e "La patente" (in testo fotocopiato); da "Uno, nessuno e centomila" "Tutta colpa del naso" (libro I, capp. I e II) e "La vita non conclude".

MODULO 9

G. Ungaretti: vita, ideologia, poetica, opere.

Testi antologici esaminati:

Ungaretti: da "L'allegria" "Fratelli", "Mattina" e "Soldati".

MODULO 10

E. Montale: vita, ideologia, poetica, opere.

Testi antologici esaminati:

Montale: da "Ossi di seppia", "I limoni", "Merigiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato"; da "Occasioni" "Dora Markus"; da "La bufera e altro" "La bufera"; da "Satura" "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale".

MODULO 11

Divina Commedia- Paradiso

Struttura, caratteristiche generali e personaggi principali della cantica (Giustiniano, San Francesco, San Bernardo). Canti letti ed analizzati in classe: VI, XI e XXXIII.

PROGRAMMA DI STORIA

Modulo 1- LA RESTAUZIONE

Il Congresso di Vienna. • Il Romanticismo e il concetto di Nazione. • Il pensiero liberale, democratico e socialista. • I Moti degli anni Venti. • I Moti degli anni Trenta. • Il 1848. • Un bilancio dei moti rivoluzionari.

Modulo 2- IL RISORGIMENTO ITALIANO

• I progetti politici per un'Italia da costruire: Cavour, Gioberti e Cattaneo. • La prima guerra d'indipendenza. • Lo Statuto Albertino a confronto con la Costituzione repubblicana. • I protagonisti: Vittorio Emanuele II e Cavour. • La seconda guerra d'indipendenza e la spedizione dei Mille. • Il Regno d'Italia: come si presentava nel 1861, la questione meridionale e la questione romana. • La terza guerra d'indipendenza e la presa di Roma. • I primi governi del Regno d'Italia: la destra e la sinistra storica. • Il governo Ricasoli. • Il governo Depretis. • Il governo Crispi.

Modulo 3- LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO

• La Comune di Parigi. • Il problema operaio: la Prima e la Seconda Internazionale. • La Seconda Rivoluzione industriale. • La «crisi di fine secolo».

Modulo 4- LA PRIMA META' NOVECENTO

• Il «Secolo breve» delle masse. • L'età giolittiana: dal governo Zanardelli alla figura di Giolitti. • Il panorama politico internazionale alla vigilia del primo conflitto mondiale. • Gli attriti e le alleanze che preparano la Grande Guerra. • Le cause del conflitto. • Gli avvenimenti dell'estate del 1914: l'avvio della guerra. • La guerra nella sua dimensione globale. • Il fronte medio-orientale: il Genocidio armeno e il caso della Palestina (cenni). • Il logoramento in «trincea» • Il 1917: un anno di svolta per il conflitto. • Le fasi finali. • I trattati di pace. • Lettura e commento di alcuni dei Quattordici punti di Wilson. • Il primo dopoguerra in Gran Bretagna, Francia, Austria, Germania e negli USA. • La crisi del '29.

Modulo 5- I TOTALITARISMI

• La Rivoluzione russa (1917). • Dalla Rivoluzione russa alla dittatura comunista di Lenin. • Il primo dopoguerra in Italia. • L'avvento del fascismo. • Dal governo dei fasci alla dittatura fascista. Il Fascismo - L'Italia del dopoguerra: dalla crisi dello Stato liberale alla nascita del movimento fascista- La marcia su Roma- Il fascismo dal 1923 al 1925- La dittatura: 1925-1943. La fascistizzazione della società. Il ruolo dell'istruzione e della propaganda.- La struttura dello stato fascista - La politica estera e le politiche economiche dello stato fascista. Le varie fasi

delle politiche economiche fasciste. Le fasi della politica estera. La guerra d’Etiopia e l’alleanza con la Germania e il Giappone.

Modulo 6 - DALLA PRIMA ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE: CRISI ECONOMICA E TOTALITARIA

- La Germania di Weimar e l’avvento del nazismo.
- Il totalitarismo: La Germania nazista e l’Unione Sovietica di Stalin.
- La situazione internazionale prima dello scoppio della seconda guerra mondiale.
- La guerra civile spagnola e l’espansionismo tedesco in Europa.
- La reazione delle democrazie europee.

Modulo 7 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La seconda guerra mondiale: analisi delle fasi principali.

Matematica

Docente: Prof.ssa Elena Gaspari

RELAZIONE FINALE

La classe proviene da un percorso scolastico complicato, in cui non solo il Covid19 ha interrotto la continuità degli apprendimenti, ma anche il continuo cambio di insegnanti non ha giocato a favore di un percorso di crescita omogeneo.

Dal punto di vista relazionale, di sicuro questi continui avvicendamenti hanno sviluppato nella maggior parte dei ragazzi la capacità (non trascurabile) di instaurare relazioni positive con persone caratterialmente diverse ed anche ha potenziato il sapersi adattare alle situazioni.

Dal punto di vista della disciplina, purtroppo, invece gli anni di DAD e la discontinuità non hanno permesso di svolgere un percorso armonico e completo nella sua semplicità.

Ho conosciuto i ragazzi ad inizio anno e mi sono resa conto di come per alcuni di loro mancassero le basi di algebra del biennio, basi imprescindibili per un percorso di base nell'analisi.

Ho quindi deciso di limitare lo studio di funzione alle razionali, preferendo completarne i passaggi in modo da cercare di dare uno sguardo di insieme completo al percorso, senza complicare troppo gli esercizi.

Ho inserito anche un breve modulo di Crittografia per mostrare ai ragazzi quali fossero alcune delle applicazioni di una materia che loro percepiscono sempre come distante dalla realtà.

Nel complesso l'anno si è svolto senza particolari problemi e sempre in una buona armonia di studio, tutti hanno partecipato ed hanno fatto una crescita personale.

Chi è più postato ha raggiunto un livello di preparazione limitato nei contenuti ma buono, gli allievi che avevano tante lacune e poca predisposizione hanno iniziato a comprendere meglio la logica di fondo degli esercizi, anche se nell'esecuzione rimangono ancora claudicanti e bisognosi di essere guidati.

Il percorso svolto da ognuno risulta comunque più che sufficiente, se si potessero valutare solo i progressi i voti generali sarebbero sicuramente più alti.

PROGRAMMA

MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE – FUNZIONI RAZIONALI

- L'allievo conosce il concetto di funzione e sa riconoscere una funzione reale di variabile reale

e conosce la classificazione delle funzioni.

- L'allievo conosce e sa come si procede allo studio qualitativo di funzioni razionali intere e fratte.

MODULO 2: DOMINIO E SEGNO DI FUNZIONE $f : \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ RAZIONALI

- L'allievo conosce e sa valutare il dominio di una funzione razionale e ne sa riportare il risultato sul piano cartesiano
- L'allievo conosce e sa valutare il segno di una funzione razionale e ne sa riportare il risultato sul piano cartesiano
- L'allievo sa ricavare e riportare sul piano cartesiano le intersezioni della funzione con gli assi

MODULO 3: LIMITI E ASINTOTI DI FUNZIONE $f : \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ RAZIONALI

- L'allievo conosce e sa valutare un limite per $x \rightarrow \infty$ e per $x \rightarrow c$
- L'allievo conosce e sa risolvere i suddetti limiti anche nelle semplici forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞
- L'allievo conosce e sa riportare sul piano cartesiano i risultati dei limiti
- L'allievo conosce e sa scrivere le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui

MODULO 4: DERIVATE – FUNZIONI RAZIONALI

- L'allievo conosce e sa derivare una funzione razionale intera a fratta.
- L'allievo conosce e sa determinare le coordinate di massimi e minimi in casi semplici

- Relativamente alle funzioni razionali intere l'allievo conosce e sa interpretare la derivata seconda trovando i punti di flesso

MODULO 5: CRITTOGRAFIA

Breve storia della crittografia dai primi esempi (Scitale e Cifrario di Cesare) all'idea di fondo della crittografia a doppia chiave passando per Leon Battista Alberti, Vigenère e Touring: l'allievo conosce il significato e l'importanza della crittografia e sa applicare i primi metodi antichi di cifratura.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Prof.ssa Giuliana Valmassoi

RELAZIONE FINALE

La classe, ha sempre dimostrato interesse per la disciplina e partecipazione, soprattutto per le tematiche più vicine al mondo del lavoro.

Tutti gli alunni hanno raggiunto una valutazione sufficiente nel corso dell'anno scolastico, anche se alcuni di loro con più fatica.

Nel corso dell'anno sono stati affrontati i concetti fondamentali del marketing nel settore turistico, il business plan, il budget, i contratti nel settore della ristorazione. E' stato inoltre approfondito il ccnl del settore turistico e delle strutture ricettive.

Gli argomenti sono stati affrontati privilegiando l'aspetto pratico e cercando di confrontare quanto studiato con le esperienze lavorative degli alunni stessi.

Tutti gli alunni hanno avuto un comportamento corretto, ed una frequenza regolare.

Gli obiettivi generali sono stati raggiunti.

PROGRAMMA

MODULO A- IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico Internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

MODULO B- IL MARKETING

- Gli aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

MODULO C- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

MODULO D- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- I contratti delle imprese ristorative
- I requisiti e l'aspetto giuridico di un contratto
- I tipi e le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo
- Il codice del consumo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le responsabilità dei ristoratori e degli albergatori

MODULO E- IL CCNL DEL SETTORE TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI

- Che cos'è un ccnl
- Il contratto di apprendistato
- I vari livelli e le relative mansioni del ccnl
- Diritti e doveri dei lavoratori

Lingua e cultura inglese

Docente: Prof. Gabriele Pedicini

RELAZIONE FINALE

La classe, conosciuta a settembre del corrente anno scolastico, presentava una scarsa conoscenza della lingua inglese, sia dal punto di vista grammaticale che lessicale. Per questo motivo, nel primo periodo è stato svolto un ripasso generale delle strutture grammaticali e del lessico relativi al livello di competenza A2/B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue straniere. Un gruppo ridotto di alunni ha partecipato concretamente alle attività didattiche proposte contribuendo positivamente a un dialogo costruttivo. Questi hanno lavorato in modo regolare e hanno raggiunto una preparazione adeguata evidenziando una progressiva competenza grammaticale, capacità espressiva, sia scritta che orale, e anche padronanza lessicale. Un altro gruppo si è limitato ad uno studio più meccanico mirato al raggiungimento della sufficienza, perlopiù tramite uno studio mnemonico, senza costruire un vero percorso di crescente competenza. Alcuni alunni, invece, si sono distinti per frequenti assenze, disorganizzazione nel materiale e scarsa responsabilità nello svolgimento dei compiti in classe e a casa. La limitata attenzione in classe e la passività durante le lezioni non hanno consentito a questi alunni di raggiungere una preparazione consona alle proprie capacità. Questi alunni presentano una competenza espressiva molto limitata evidenziando significative lacune lessicali ed incertezze grammaticali importanti. Il programma ha subito alcune modifiche dovute al livello di competenze iniziale della classe, per cui la prima parte è stata incentrata sullo sviluppo delle abilità di comprensione e di produzione di testi in lingua sia orali che scritti. L'attività di recupero si è svolta in itinere, puntando soprattutto sull'individuazione e comprensione dei contenuti essenziali, attraverso lo studio autonomo da parte degli studenti.

PROGRAMMA

MODULO 1: Revision and Reinforcement

- Present Simple, Present Continuous; Future with “will” and “to be going to”
- Past Simple, Past Continuous, Past Perfect
- “If clauses” (Zero, First, Second and Third Conditional)
- Relative clauses (who, which, that, when, where, whose)

MODULO 2: World hunger and food waste

- Issues related to the world hunger topic and how to reuse wastes, made during the preparation of a dish, when it is possible

MODULO 3: Healthy Eating (Daily Specials Unit 10)

- Balanced diets and their benefits
- Talking about special diets
- Nutrients and cooking
- Food allergies and intolerances
- Food labelling

MODULO 4: Hot points in cooking (Daily Specials Unit 15)

- New food trends
- Unusual dining experiences across the world
- The Slow Food Movement: its origins and philosophy

- Food Blogging
- Italian local food festival: the importance of tradition and culture
- The growing importance of food tourism

MODULO 5: PCTO Presentation

- The students have prepared a presentation of their working activities associated with the PCTO, describing their jobs, the places where they worked and giving a personal assessment of the overall experience.

Lingua e cultura tedesca

Docente: Prof. Tiziano Pizzale

RELAZIONE FINALE

Sul piano didattico la classe, nonostante i differenti livelli di impegno, comprensione e partecipazione, ha dimostrato desiderio di cooperazione e confronto, rendendo possibile lo svolgimento di un completo, seppur talvolta difficile, programma di studi.

PROGRAMMA

Modul 1

Lokale und Gaststätten: das Restaurant, das Fastfood, die Trattoria, die Pizzeria, die Gaststätten. Grammatica Il passato remoto e imperfetto (Praeteritum). Le frasi relative. Lessico I diversi locali in Italia e nei Paesi di lingua tedesca Competenze Riconoscere i tipici locali italiani e tedeschi Focus su abilità – Produzione scritta e orale: saper descrivere le offerte di un locale

Modul 2

Zum Abschmecken Grammatica Verbi separabili Imperativo con i verbi separabili Lessico Paprika Neu e Kochkunst und Gewürze. Competenze: scrivere fondi, salse, preparazione di verdure, erbe aromatiche e gusti Focus su abilità – Produzione scritta Scrivere una ricetta – produzione orale Saper spiegare una o più ricette.

Regionale Küche: Nordrhein Westfalen und Bayern.

Modul 3

Tempi di svolgimento: 5 ore + 2 ore test di verifica Zum Abschluss Grammatica Passivo al passato Lessico I dolci e i formaggi Competenze Riconoscere la preparazione della preparazione dei dolci Focus su abilità – Produzione orale saper descrivere la preparazione di un impasto di pasticceria regionale Küche: der Strudel

Modul 4

Miese en Place, Barbetrieb, Tafelgeschirr und die Theke. Grammatica I verbi con preposizioni Lessico Il menu Competenze Riconoscere gli elementi principali dell'apparecchiamento e riconoscere l'ordine cronologico del servizio al tavolo. Focus su abilità – Produzione orale saper descrivere ogni fase del servizio im Vergleich.

Modul 5

Die Karriere, der Lebenslauf. Lessico inerente i colloqui di lavoro e le mansioni presenti nei tirocini: il personale della sala e della cucina. Competenze comprendere gli organigrammi della sala e della cucina. Focus su abilità Produzione scritta: redigere il proprio C.V. Ausbildung im Gastgewerbe 3

Modul 6

Powerpoint inerente la creazione di una ricetta, la preparazione di un cocktail, accoglienza del cliente e cosa significa essere sommelier (servizio del vino).

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof.ssa Calogera Maria Nicolosi

RELAZIONE FINALE

La classe, che risulta disomogenea per capacità, preparazione, impegno e partecipazione alle diverse attività didattiche, si è posta, nei confronti della disciplina, in modo altrettanto diverso. Da una parte studenti impegnati, interessati e puntuali dall'altra studenti che hanno tenuto costantemente un atteggiamento di superficialità e si sono dimostrati poco inclini allo studio e alla rielaborazione autonoma degli stimoli proposti. Mediamente, però, la maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello di sufficienza anche se si evidenziano alcune individualità che si differenziano per migliori capacità espositive e comunicative e per una migliore organizzazione del lavoro domestico. Anche le competenze acquisite risultano essere diverse, ma in ogni caso da tutti è stata raggiunta la capacità di utilizzarle autonomamente e in contesti differenti. Il programma è stato svolto quasi completamente e la classe è riuscita generalmente a stare al passo con gli argomenti proposti, dimostrando, eccezion fatta per pochi casi, poco interesse e partecipazione.

PROGRAMMA

MODULO 1: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari. Contenuti:

1. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Distribuzione delle risorse della Terra, Consumo del suolo in Italia, L'acqua, una risorsa fondamentale, L'aria, un bene prezioso, Cambiamenti climatici, Lo sviluppo sostenibile.
2. Sistemi produttivi in agricoltura. Agricoltura: definizione e significato, Agricoltura convenzionale, Agricoltura integrata, Agricoltura biologica, Agricoltura biodinamica.

3. Filiera agroalimentare e impronta ecologica. Definizione di filiera agroalimentare, Filiera corta o a "km 0", Filiera e spreco produttivo, La Carta di Milano, Impronta ecologica, Doppia piramide alimentare e ambientale.
4. Nuovi prodotti alimentari. Classificazione degli alimenti, Alimenti alleggeriti o light, Alimenti arricchiti o fortificati, Alimenti funzionali o functional food, probiotici, prebiotici, simbiotici, Alimenti innovativi o novel food, Alimenti di nuova gamma, Convenience food, Alimenti per gruppi specifici (FSG), Integratori alimentari e alimenti integrali, Alimenti OGM.
5. Qualità degli alimenti. Qualità alimentare, Certificazione e standard internazionale ISO, Marchi legati alla qualità d'origine, Etichettatura degli alimenti, Superfood e fake news alimentari, Frodi alimentari.

MODULO 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione. Contenuti:

1. Contaminazioni alimentari. Sicurezza alimentare, Tipi di contaminazione, Contaminazioni fisiche, Contaminazioni chimiche, Contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, Contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, Contaminazioni biologiche, Modalità di contaminazione, Prioni e malattie prioniche, Virus, Batteri, Riproduzione batterica, Funghi microscopici: muffe e lieviti, Protozoi e metazoi.
2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti, Malattie causate da contaminanti biologici, Malattie di origine batterica, Infezioni alimentari: salmonellosi; listeriosi; shigellosi; gastroenterite da Escherichia coli; colera, Malattie di origine virale: epatite A; epatite E; Rotavirus, Infestazioni da vermi: teniasi e anisakidiosi.
3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP, Requisiti generali di igiene, Ambiente ristorativo, Igiene dei locali, Igiene delle attrezzature, Igiene della persona, Il sistema HACCP, Fase preliminare dell'HACCP, Principi dell'HACCP, Criteri di applicazione del metodo HACCP, Criteri per la valutazione dei rischi alimentari, Cinque punti chiave per alimenti più sicuri,
4. Additivi alimentari: sicurezza e criticità. Definizione e classificazione degli additivi, Sicurezza e criticità, Additivi alimentari per l'arte bianca e la pasticceria,
5. Sicurezza sul lavoro. Il testo unico sulla salute e sicurezza, differenza tra rischio e pericolo,

MODULO 3: Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche Contenuti:

1. Alimentazione equilibrata e LARN. Alimentazione equilibrata, Definizione dei termini in campo dietetico, Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, Valutazione dello stato nutrizionale.

Peso teorico e IMC, Accenni al Peso teorico durante l'accrescimento, Massa corporea, Quoziente respiratorio, Fabbisogno energetico, Ripartizione dei pasti, Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN.

2. Linee guida modelli alimentari. Linee Guida per una sana alimentazione (2018), Importanza di una restrizione calorica intelligente, Modelli alimentari, L'esperienza americana, dalla piramide al piatto unico alimentare, Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani.

3. Dieta nelle varie fasce d'età. Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età, Alimentazione in gravidanza, Alimentazione della nutrice, Alimentazione nell'età evolutiva, Alimentazione nella prima infanzia, allattamento e svezzamento, Alimentazione nella seconda e terza infanzia, età prescolare e scolare, Alimentazione nell'adolescenza, Dieta di mantenimento in età adulta, Alimentazione nella terza età.

4. Dieta nello Sport. Alimentazione dello sportivo, Fabbisogno nutritivo, Le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione, Sport e radicali liberi

MODULO 4: Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche Contenuti:

Alimentazione nella ristorazione, tipologie ristorative, ristorazione commerciale e collettiva, Catering e Banqueting, menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. tipologie di menu, menu ciclico e rotativo, dichiarazione nutrizionale e di allergeni. Ristorazione veloce: fast food, slow food, ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale.

Stili alimentari e tipologie dietetiche. Dieta mediterranea, Diete vegetariane, Dieta eubiotica, Dieta macrobiotica, Cronodieta, Dieta a zona, Paleodieta, Dieta nordica, Dieta di Okinawa. Limiti delle diete dimagranti.

MODULO 5: Dieta in particolari condizioni patologiche Contenuti:

1. Alimentazione e salute. Obesità, Stima dell'obesità, Classificazione dell'obesità, Malattie correlate all'obesità, Indicazioni dietetiche, Sindrome metabolica.

2. Disturbi del comportamento alimentare, Anoressia nervosa, Bulimia nervosa, Disturbo da alimentazione incontrollata, sindrome da alimentazione notturna, Approccio terapeutico, Consumo e abuso di bevande alcoliche.

Allergie e intolleranze alimentari, Reazioni avverse agli alimenti, Allergie alimentari, Intolleranze alimentari, Intolleranze enzimatiche, Intolleranze farmacologiche, Intolleranze indefinite, Intolleranza al lattosio, Favismo, Celiachia e alimenti consentiti, Ruolo degli OSA.

Scienze motorie

Docente: Prof. Sersen De Pol

RELAZIONE FINALE

La classe si presenta eterogenea a livello di pre-requisiti e capacità fisiche.

Alcuni alunni praticano un'attività sportiva extrascolastica in maniera regolare, alcuni praticano attività fisica in maniera saltuaria altri non praticano attività motoria.

La maggior parte degli alunni nell'arco dell'anno si sono dimostrati interessati alla materia e disponibili ad intraprendere le attività proposte.

E' emersa per la maggior parte della classe una buona disponibilità all'approfondimento delle diverse proposte enunciate loro.

L'atteggiamento degli alunni è stato propositivo creando una buona dinamica di classe.

L'impegno e la partecipazione attiva hanno permesso alla classe di raggiungere gli obiettivi prefissati.

PROGRAMMA

MODULO: pallavolo

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali e di squadra, gioco

MODULO: arrampicata sportiva

Contenuti:

- fondamentali dell'arrampicata sportiva

MODULO: padel

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali , gioco

MODULO: basket

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali , gioco

MODULO: frisbee

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali e di squadra, gioco

MODULO: floorball

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali e di squadra, gioco

MODULO: calcio a 5

Contenuti:

- regolamento, fondamentali individuali , gioco

Laboratorio Servizi Enogastronomia (CUCINA)

Docente: Prof.ssa Annarita Caronia

RELAZIONE FINALE

PROGRAMMA

La classe V, conosciuta alla fine del mese di ottobre, è così articolata: 9 alunni che seguono l'indirizzo di sala e vendita e 6 alunni che seguono l'indirizzo di enogastronomia. La classe risulta disarmonica per impegno e interesse nei confronti della materia e tra i rapporti interpersonali.

La maggior parte delle ore teoriche sono state svolte in compresenza con l'insegnante di Scienze dell'alimentazione, un'opportunità che poteva essere sfruttata al massimo per espandere le conoscenze, ma anche sotto questo aspetto l'interesse da parte dei discenti è stato scarso.

Sebbene nelle esercitazioni pratiche la classe si dimostra prevalentemente autonoma, risulta polemica nelle ore teoriche, trovando continuamente da ridire nei confronti delle informazioni trasmesse e manifestando poca partecipazione.

Positivamente, gli alunni più competenti nelle esercitazioni pratiche coinvolgono chi si dimostra più debole nelle capacità manuali per mancanza di esperienza.

PROGRAMMA

MODULO 1: il mondo dell'enogastronomia

1. Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche.
2. Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati valorizzando tradizione e prodotti tipici.

MODULO 2: la gastronomia tra tradizione ed evoluzione

1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.
3. Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo conto degli aspetti culturali ad essi legati, valorizzare i piatti della tradizione. Apportare variazioni alla ricetta tipica esaltandone le qualità. Agevolare una cucina nutrizionalmente più corretta dal punto di vista nutrizionale e ambientale.

MODULO 3: l'organizzazione della cucina e della produzione

1. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
2. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato.
3. Adeguare e organizzare il lavoro, la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e alle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.

MODULO 4: i prodotti e l'approvvigionamento

1. Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.
2. Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
3. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà degli alimenti.
4. Saper effettuare i controlli tipici del ricevimento merci e stoccare correttamente.

MODULO 5: restaurant management

1. Le diverse tipologie di menu in correlazione alle diverse tipologie di struttura ristorativa
2. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.

3. Utilizzare strategie di produzione per ottimizzare la produzione.
4. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
5. Calcolare i costi di produzione.
6. Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi.
7. Redigere un contratto di banqueting.
8. Comprendere l'importanza della sicurezza e della prevenzione sul luogo di lavoro.

Laboratorio Servizi Enogastronomia

(CUCINA, articolazione SALA e VENDITA)

Docente: Prof. Ivan De March

RELAZIONE FINALE

La classe, conosciuta all'inizio di quest'anno scolastico, risulta disomogenea per impegno e partecipazione durante le lezioni. Gli alunni, pur mantenendo per la quasi totalità del tempo un comportamento corretto nei confronti del docente e dei propri compagni, risultano poco interessati alla materia e a volte irriverenti nei confronti del docente che, attraverso più modalità didattiche, si è prodigato per fare in modo di farli interessare e rendere partecipi alle lezioni. Nei rapporti interpersonali e durante le lezioni pratiche tenute, gli allievi dimostrano un comportamento adeguato e interessato nei confronti dell'attività svolta.

PROGRAMMA

MODULO 1: IL BANQUETING, IL BUFFET E LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI.

Contenuti:

- Il Banqueting e il Catering;
- Il servizio "Buffet";
- Il confezionamento e il servizio delle pietanze.

MODULO 2: IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA.

Contenuti:

- Il Marketing e la sua funzione nella mission aziendale;
- Le varie tipologie di clientela a cui le aziende si rivolgono per erogare i propri servizi e vendere i propri prodotti.

MODULO 3: IL MENU' E LA SUA PROGETTAZIONE; ESIGENZE SPECIALI DEI CLIENTI: ALLERGIE E INTOLLERANZE.

Contenuti:

- Le tipologie di menù e le loro caratteristiche;
- La progettazione dei menù secondo le loro caratteristiche e in base alle esigenze dei clienti;
- Allergie e intolleranze, l'elenco degli allergeni e l'indicazione nel menù.

MODULO 4: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA: "RESTAURANT MANAGEMENT".

Contenuti:

- L'organizzazione dell'organico aziendale nelle imprese ristorative;
- L'organizzazione gestionale nelle imprese ristorative;
- Management aziendale con esempi pratici e tecnici.

MODULO 5: L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE.

Contenuti:

- L'economato: la sua gestione e la sua funzione;
- I fornitori, dall'ordine delle merci allo stoccaggio, fino all'utilizzo delle derrate per confezionare i prodotti offerti dalle aziende;
- Il calcolo del prezzo di vendita.

MODULO 6: L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE NELLA RISTORAZIONE.

Contenuti:

- Nuovi strumenti per la cottura e la conservazione degli alimenti;
- C.B.T. (Cottura a Bassa Temperatura);
- I nuovi strumenti gestionali nel mondo della ristorazione.

MODULO 7: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA.

Contenuti:

- L'Italia Settentrionale;
- L'Italia Centrale;
- L'Italia Meridionale.

MODULO 8: LA GASTRONOMIA EUROPEA E QUELLA EXTRAEUROPEA.

Contenuti:

- La Gastronomia europea;
- La Gastronomia Nordamericana e Sudamericana;
- La Gastronomia di Cina, India e Giappone.

MODULO 9: LA STORIA DELLA GASTRONOMIA: DALL'ANTICHITA' AI GIORNI NOSTRI.

Contenuti:

- Le derivazioni delle varie culture gastronomiche;
- I grandi Chef del passato: dall'antica Roma (Apicio) ai giorni nostri (Ferran Adrià).

MODULO 10: SICUREZZA E TUTELA SUL LAVORO.

Contenuti:

- Buone pratiche per garantire la sicurezza del personale addetto alla manipolazione e al servizio degli alimenti;

Normative a tutela della sicurezza in ambito ristorativo.

Laboratorio Servizi Enogastronomia (SALA)

Docente: Prof. Emanuele De Luca

RELAZIONE FINALE

Il programma è stato svolto rispettando i tempi ipotizzati. La classe mantiene sempre un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti dei compagni e dell'insegnante ma risulta variegata per capacità e impegno. Gli alunni hanno raggiunto comunque dei risultati sufficienti, discreti e buoni partecipando in maniera attiva. Alcuni studenti si impegnano con costanza mentre altri si impegnano il minimo per affrontare le prove.

PROGRAMMA

MODULO 1: banqueting e catering

Contenuti: la ristorazione commerciale e collettiva

MODULO 2: pratiche e tecnologie di cantina

Contenuti: vinificazione in bianco, rosso e rosato

MODULO 3: vini speciali

Contenuti: la spumantizzazione. Metodo charmat e champenois.

MODULO 4: la distillazione

Contenuti: classificazione dei distillati in base al metodo di distillazione e alle materie prime.

MODULO 5: abbinamento cibo vino

Contenuti: abbinamenti in base alle caratteristiche dei piatti.

MODULO 6: economato

Contenuti: gestione acquisti, scelta dei fornitori e controllo merci.

SALA /BAR gruppo cucina

Docente: Prof. Emanuele De Luca

PROGRAMMA

MODULO 1:

Il vino: la vinificazione in bianco, rosso e rosato.

La spumantizzazione

I vini speciali.

Abbinamento cibo vino.

MODULO 2:

Il catering e banqueting.

Location e contratti.

MODULO 3:

La birra: ingredienti e tipologie di birre

Modulo 4:

Stili di servizio

Metodi di servizio in relazione al tipo di evento.

Modulo 5:

La cucina regionale.

Cucina settentrionale.

Cucina del centro Italia.

Cucina settentrionale.

Modulo 6:

Gli acquisti.

Scelta dei fornitori.

L'economato, ricevimento delle merci e controllo delle stesse.

Quarta parte – Educazione civica

NUCLEI TEMATICI GENERALI: COSTITUZIONE; SVILUPPO SOSTENIBILE; CITTADINANZA DIGITALE

CONTENUTI 1° NUCLEO: la Costituzione italiana (gli articoli fondamentali), l'ordinamento dello Stato, la suddivisione dei poteri (legislativo, esecutivo, giuridico), il quinto potere, i diritti dell'uomo e le organizzazioni internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale (UE, Consiglio d'Europa, ONU, NATO ecc), la rappresentanza.

CONTENUTI 2° NUCLEO: promozione dell'educazione alla salute (diritto alla salute - art. 32), Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, il benessere della persona, le norme comportamentali per la salute, i principi per una sana alimentazione, le patologie alimentari.

CONTENUTI 3° NUCLEO: identità digitale e identità reale; educazione alla cittadinanza digitale.

Argomento	Disciplina	Traguardo/Competenza	Ore (1° periodo)	Ore (2° periodo)
La figura del Presidente della Repubblica, i suoi poteri e le modalità di voto del Capo dello Stato.	Italiano e Storia	Saper collocare l'operato e le relazioni fra il Presidente della Repubblica e gli altri organi dello Stato e nei confronti dei cittadini; saper comprendere, anche in forma critica, il potere di richiamo delle sue esternazioni.	2	
Distinzione tra i vari tipi di identità	Matematica (De Padova)	Saper argomentare riguardo a identità reale, digitale, virtuale, riconoscendone pregi, difetti, vantaggi e pericoli.		4
Il referendum sul taglio del numero dei	DTSAR	Sviluppare le conoscenze dell'iter di revisione ed	1	

parlamentari, la divisione dei poteri e le fragilità della democrazia italiana		abrogazione delle leggi attraverso lo strumento del referendum. La democrazia diretta nel caso di un referendum costituzionale. Vantaggi e svantaggi nel taglio dei parlamentari.		
Il pacchetto igiene dell'Unione Europea e le deleghe previste dalla costituzione italiana (art. 2 e art. 11)	DTSAR	Sviluppare le conoscenze sul concetto : la sicurezza dei campi alla tavola. Analisi dell'art. 2 della costituzione con la solidarietà politica, economica e sociale e dell'art 11.	1	
I diritti del consumatore e la sua tutela Lo sviluppo del turismo all'interno di un quadro di sostenibilità non solo economica ma anche ambientale	DTSAR	Sviluppare la cittadinanza attiva e attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica Sviluppare le conoscenze che permettano di comprendere le differenze tra sostenibilità ed ecosostenibilità. Approfondimento degli investimenti necessari nel settore alberghiero per avere delle strutture ricettive sostenibili.	1	1
Incontro con Maggiore dei Carabinieri del Comando di Cortina d'Ampezzo, relativo all'arresto del boss mafioso Matteo Messina Denaro.	DTSAR			4
Le malattie alimentari e i corretti comportamenti alimentari	Alimentazione	Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti Essere consapevoli	2	

		dell'importanza di una buona e sana dieta		
La qualità ambientale degli alimenti, le certificazioni ambientali, la doppia piramide alimentare/ambientale, la qualità di origine e i prodotti certificati	Alimentazione	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	2	
World hunger and food waste	Inglese	Riconoscere e analizzare le problematiche relative alla fame nel mondo e allo spreco di cibo, contestualizzandole poi nella quotidianità.		3
Utopia e distopia a confronto. Gli aspetti della sopravvivenza dal punto di vista fisico e mentale. Cosa sono le arene mediatiche? Come cambiano le esigenze alimentari.	Tedesco	Individuare gli aspetti distopici della nostra realtà. Imparare a definire la propria identità. Il sacrificio nella quotidianità, nella letteratura e nel cinema. Proiezione di un film distopico. Elaborato con le conclusioni personali circa le personali esperienze in relazione al film visto.		5
Norme e consuetudini sanitarie e alimentari per il mantenimento del benessere personale.	Scienze motorie	Organizzare autonomamente un proprio piano di sviluppo /mantenimento fisico correlato al piano alimentare.		3
Etica professionale L'igiene della persona, dei locali e delle attrezzature Le norme di comportamento nei luoghi di lavoro Le principali norme	Cucina	Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione e il senso del lavoro di gruppo Applicare le normative vigenti, nazionali e		3

<p>igienico-sanitarie e comportamentali settoriali Le contaminazioni biologiche</p>		<p>internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti Individuare mansioni, peculiarità, aspetti positivi e negativi dell'attività professionale e di servizio. Comprendere gli aspetti organizzativi. Comprendere e cercare di applicare al meglio le regole di comportamento. Applicare le principali norme igienico sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</p>		
				<p>Totale: 33</p>

Quinta parte – Attività ed esperienze nell'ambito dei PCTO

PROGETTO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO Triennio Formativo 2020/2023

1	Istituto scolastico proponente:	
	Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Via del Parco, 2 32043 Cortina d'Ampezzo	
2	Titolo del Progetto	
	Progetto per le competenze trasversali e l'orientamento	
3	Indirizzo di studi cui si riferisce il progetto.	
	Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Organizzazione Alberghiera	
4	Studenti	
	Numero di studenti complessivo	22
	Indirizzo enogastronomia-settore cucina	11
	Indirizzo enogastronomia-settore sala-bar	10
	Numero studenti-atleti che svolgono attività sportiva agonistica.	0
5	Il progetto si effettua per le classi:	
	Classe terza "A" ARTICOLATA CUCINA/SALA-BAR	
6	Tipologia del progetto: (barrare la voce corrispondente)	
	<input checked="" type="checkbox"/> PCTO in Azienda <input type="checkbox"/> Impresa formativa simulata sostenuta dall'Azienda partner	

	□ Progetto di ricerca e sviluppo commissionato dall'Azienda Partner.
--	--

7	Aziende ed Enti coinvolti nel progetto
	Aziende private del settore.

8	Ambito d'inserimento aziendale
	Settore turistico alberghiero e ristorativo.

9	Scheda progetto:
A	Motivazione del progetto
	<p>L'Istituto Professionale Alberghiero di Cortina D'Ampezzo è da sempre stato coinvolto in attività di alternanza scuola lavoro con aziende del settore, operanti sia a livello locale ma anche in contesti molto più ampi. Questi Progetti, aventi finalità formative e professionalizzanti hanno dato agli allievi la possibilità di frequentare le Aziende per compiere un periodo di presenza a scopo cognitivo del mondo del lavoro. L'esperienza consolidata dall'Istituto e gli ottimi risultati conseguiti dagli alunni nel corso degli anni nei percorsi di alternanza scuola lavoro, ci consente, come istituzione scolastica, di non avere più alcun dubbio sull'importanza di questi percorsi formativi. Gli studenti sentono il bisogno di conoscere l'ambiente lavorativo con il quale dovranno rapportarsi e nel quale dovranno sapersi orientare per poter realizzare il proprio futuro.</p> <p>L'idea progettuale che qui si presenta, s'inserisce pienamente nel percorso scolastico poiché l'alternanza scuola-lavoro non costituisce solo un percorso formativo, ma una nuova metodologia didattica che si realizza all'interno dei percorsi di studio curricolari e si propone lo stesso obiettivo formativo del percorso ordinario, trovando piena corrispondenza.</p>
B	Finalità del progetto
	<ul style="list-style-type: none"> • Allargare e qualificare l'offerta formativa (come specificato nel P.T.O.F di Istituto); • Offrire agli allievi un'esperienza in grado di potenziare le proprie conoscenze, capacità e competenze; • Qualificare la programmazione scolastica.
C	Obiettivi del progetto

	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare un percorso di orientamento al lavoro inserito a pieno titolo nel curriculum scolastico. • Rinforzare i moduli di orientamento-formazione in aula con momenti di alternanza in azienda. • Realizzare un collegamento organico del sistema dell'istruzione e della formazione con il mondo del lavoro e la società civile. • Applicare le conoscenze acquisite. • Sviluppare autonomie professionali e di responsabilità. • Applicare le conoscenze acquisite.
--	---

Fasi e articolazioni del progetto

	<p>1) Fase teorica/pratica-10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del progetto e delle attività. • Incontri formativi con esperti su tematiche specifiche. • Feed-back con gli alunni. <p>2) Fase aziendale 240 ore</p> <p>➤ Percorso individuale dell'alunno in azienda con approfondimenti riguardanti i processi produttivi, di vendita e di erogazione del servizio, la qualità e l'uso degli strumenti e dei programmi necessari all'esecuzione delle attività.</p>		
	Attività interne alla scuola	Ore in azienda	Durata complessiva del progetto
	10 ore	240 ore	250 ore
E	Struttura organizzativa del percorso di PCTO		
a)	<p>ALUNNI</p> <p>Studenti della classe 3^A enogastronomia-settore cucina Studenti della classe 3^B enogastronomia-settore sala- bar</p>		
b)	<p>DIPARTIMENTI COINVOLTI</p> <p>Nella struttura organizzativa del progetto sono coinvolti i componenti del <i>dipartimento laboratori I.P.E.O.A</i> con compiti organizzativi in merito all'individuazione delle aziende ospitanti, alla congruenza tra le medesime e l'indirizzo di studi prescelto dagli studenti.</p>		
c)	<p>CONSIGLI DI CLASSE</p> <p>Il consiglio di classe sarà coinvolto nella fase iniziale del percorso con l'approvazione</p>		

	<p>del progetto e sarà chiamato alla valutazione degli esiti delle attività dell'alternanza scuola lavoro e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari.</p> <p>Sarà compito del consiglio anche l'attribuzione dei crediti in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.</p>
d)	<p>TUTOR INTERNO ED ESTERNO ALLA SCUOLA</p> <p>Il tutor scolastico: (Interno)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora il progetto in collaborazione con il consiglio di classe e il tutor esterno. • Assiste e guida lo studente nel percorso di ASL sia interno che esterno alla scuola • Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza, in collaborazione con il tutor esterno. • Monitora l'attività e gestisce le eventuali criticità. • Lavora in sintonia con il Consiglio di classe che sarà costantemente aggiornato sullo stato di avanzamento del percorso. • Collabora con gli uffici di segreteria per la corretta e puntuale gestione di tutta la documentazione. <p>Il tutor aziendale (esterno)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantiene costanti contatti con l'istituzione scolastica per monitorare l'attività dei ragazzi in alternanza. • Controlla la corretta gestione della documentazione a livello aziendale • Valuta in itinere e a conclusione del periodo di tirocinio in azienda l'apprendimento dello studente mediante la compilazione della "scheda di valutazione". • Garantisce la formazione dell'alunno sui rischi specifici dell'azienda. • Pianifica e gestisce l'inserimento dell'alunno nel contesto lavorativo.
F	<p>Tempi di realizzazione attività interne ed esterne</p>
	<p>Triennio 2020/21-2022/2023</p> <p>1) 10 ore di attività interne</p> <p><i>Nel corso del triennio</i></p> <p>2) 120 ore di tirocinio in azienda (3 settimane)</p> <p><i>Durante l'A/S 2020/2021</i></p> <p>01.02.2021 al 21.02.2021</p> <p>3) 80/120 ore di tirocinio in azienda (3 settimane)</p> <p><i>Durante l'anno scolastico 2021/2022</i></p> <p>28.05.2022 al 18.06.2022</p>
G	<p>Articolazione dei moduli</p>

<p>Modulo 1-Attività previste per il percorso in azienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare le proprie capacità di relazionarsi con modalità collaborative in un contesto di lavoro. • Riflettere sulle componenti del ruolo ricoperto nel periodo svolto in ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO in termini di conoscenze/capacità acquisite, di comportamento e livello d'autonomia in azienda. • Applicare le conoscenze acquisite in aula nell'attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO. • Confrontare le informazioni acquisite durante il percorso formativo in aula e l'attività di alternanza con le proprie aspettative e con lo sviluppo della propria carriera formativa. • Svolgere i compiti afferenti al profilo professionale. • Operare con autonomia nello svolgimento delle mansioni afferenti al profilo professionale. <p>Arricchire le competenze acquisite durante il percorso formativo;</p>			
<p>Modulo 2/ Attività previste per il percorso interno alla scuola.</p>			
	N° modulo	Contenuti dei singoli moduli	Ore previste
	Modulo .2 /a	Formazione specifica sulla sicurezza	8
	Modulo 2//b.	Attività di presentazione e rendicontazione progetto	2

<p align="center">MODULO N°1-STAGE AZIENDALE 240 ore</p>	
Obiettivi	<p>Applicare le conoscenze acquisite. Sviluppare autonomie professionali di responsabilità. Autovalutazione sull'esperienza in azienda.</p>
Contenuti	<p>Sviluppo delle abilità acquisite. Contestualizzazione con l'azienda in problem-solving</p>
Competenze da certificare	<p>Gestire in autonomia gli ordini di servizio. Relazionare sul lavoro svolto</p>

Metodologie/ strumenti	Attività operative di reparto. Tecniche e tecnologie specifiche di reparto.
Sviluppo del modulo	Nel periodo estivo durante la sospensione dell'attività didattica (come prevista da convenzione) e in corso d'anno scolastico
Risorse umane	Tutor aziendali e colleghi di reparto.
Valutazione	Scheda di valutazione con indicatori.

MODULO N°2	
8 ore	
FORMAZIONE SPECIFICA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	
Obiettivi	Acquisizione di buone pratiche di sicurezza sul lavoro.
Contenuti	<p>Rischi infortuni</p> <p>Rischi meccanici</p> <p>Direttiva macchine e uso attrezzature</p> <p>Rischi elettrici</p> <p>Rischi di cadute dall'alto e uso scale portatili</p> <p>Rischi da esplosione</p> <p>Rischi chimici correlati a sostanze e prodotti impiegati nel settore alberghiero con cenni a nebbie, oli, fumi, vapori e polveri, anche esplosive.</p> <p>Rischi biologici professionali e di comunità</p> <p>Rischi fisici: rumore, illuminazione, radiazioni, microclima, microclima in cucina e sala</p> <p>Cenni di prevenzione per l'uso di videoterminali</p> <p>Organizzazione del lavoro, procedure, DPI</p> <p>Ambienti di lavoro</p> <p>Movimentazione manuale dei carichi</p> <p>Segnaletica</p> <p>Possibili danni, misure di prevenzione e protezione nelle procedure e</p> <p>Rischi incendio e rischio sismico.</p> <p>Stage</p>
Metodologie/ strumenti	Lezioni frontali

Sviluppo del modulo	Nel corso dell'anno scolastico
Risorse umane	Esperto formatore
Valutazione/Rilascio	attestazione alla conclusione del percorso.

10	MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO
	<p>Per il monitoraggio nel corso del triennio dell'attività di ASL verrà predisposto, per le attività interne alla scuola, un apposito registro presenze con firme di presenza e il contenuto dei singoli moduli.</p> <p>Per il periodo di tirocinio in azienda invece sarà predisposto, come previsto nelle linee guida regionali, il registro delle presenze giornaliera.</p>

11	MODALITA' DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE
	<p>La certificazione delle competenze da parte dei diversi soggetti coinvolti (Tutor interno ed esterno, docenti interni ed esperti del settore) verrà realizzata mediante la compilazione di apposite griglie osservative approvate dal consiglio di classe.</p>

Il responsabile del progetto
Prof. Agostino Frena

Approvato dal CDC 3^A A e 3^A B il 09.10.2020
Ultimo aggiornamento 15.04.2023

Sesta parte – Esame di Stato

1) Introduzione

In base all'OM 45/2023 che definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5 dell'articolo 22 della citata OM.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I

commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A dell'OM 45/2023.

2) Assegnazione del credito scolastico

Sulla base dell'Ordinanza Ministeriale 45/2023, articolo 11, ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo citato.

3) Attribuzione del credito formativo

Il Consiglio di classe, con riferimento alla normativa vigente, ha deliberato le seguenti attività, debitamente certificate, che possono costituire elementi di valutazione del credito formativo:

- esperienze di rilievo coerenti in termini di competenza con il corso di studi
- attività culturali di particolare rilevanza
- attività artistiche
- attività sportive agonistiche di certo livello
- attività di volontariato coerenti con il corso di studi
- dedizione all'attività didattica

4) Prove di simulazione degli Esami di Stato

La simulazione della prima prova (italiano) è avvenuta il 30 marzo 2023 e quella della seconda prova (scienza e cultura dell'alimentazione - settore sala vendita) il 31 marzo 2023. La simulazione del colloquio orale si è svolta giovedì 4 maggio 2023 (un'altra simulazione del colloquio è prevista per giovedì 18 maggio c.a.). Per la valutazione del colloquio orale è in uso la griglia di valutazione ministeriale (Allegato A dell'OM 45/2023) assegnando fino ad un massimo di 20 punti.

Per i testi delle prove e le griglie di valutazione si veda la sezione Allegati.

5) Prove INVALSI

La classe ha sostenuto le prove INVALSI a conclusione del secondo ciclo di istruzione nelle seguenti date:

Prova di italiano: 1° marzo 2023

Prova di matematica: 2 marzo 2023

Prova di inglese: 3 marzo 2023

6) Allegati

Vengono allegati i seguenti documenti:

- Simulazione della prima prova d'esame con relativa griglia di valutazione;
- Simulazioni della seconda prova d'esame con relativa griglia di valutazione;
- Tabelle di conversione;
- Griglia di valutazione ministeriale del colloquio orale.