



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"**
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOV0 (LC)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

a.s. 2019-2020

CLASSE 5^a B

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI: ACCOGLIENZA TURISTICA / SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Approvato: 27 maggio 2020

Affisso all'albo: 30 maggio 2020

Docente coordinatore di classe: prof. Pulpito Carmine

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ 4° E 5° ANNO
Vignaroli Laura	IRC	NO
Pulpito Carmine	Italiano e Storia	Sì
Brambilla Grazia	Inglese – Accoglienza turistica	Sì
Colombo Anna Maria	Inglese – Sala e Vendita	Sì
Isella Francesca	Francese – Accoglienza turistica	Sì
Rocca Calogera	Francese – Sala e Vendita	Sì
Colombo Silvia	Matematica	Sì
Maggioni Maria Monica	Tecnica commerciale e amministrativa – Accoglienza turistica	Sì
Rigo Emanuela	Tecnica commerciale e amministrativa – Sala e Vendita	Sì
Iessi Angela	Tecnica della comunicazione – Accoglienza turistica	Sì
Quarello Caterina	Scienza dell'alimentazione – Accoglienza turistica	Sì
Beneduce Pasquale	Scienza dell'alimentazione – Sala e Vendita	NO
Ricciardi Tommaso	Laboratorio Sala	Sì
Guarente Maurizio	Laboratorio tecniche dei servizi operativi	NO
Villa Giuseppe	Laboratorio cucina – Sala e Vendita	NO
Gilardoni Chiara	Scienze motorie e sportive	Sì
Barbagallo Elena	Sostegno	NO

Cofferati Patrizia	Sostegno	Sì
Corneo Glenda	Sostegno	NO

SOMMARIO

- 1. Breve storia e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 5. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 7. Programmi disciplinari**
- 8. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano**
- 9. Griglia ministeriale di valutazione del colloquio**

ALLEGATI

- 1. UDA**
- 2. Schede riassuntive attività di PCTO (All. 2a: Accoglienza turistica / All. 2b: Sala e Vendita)**
- 3. Griglia ministeriale di valutazione del colloquio**

1 – BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a B, nella sua composizione attuale di 21 alunni (11 femmine e 10 maschi), si è formata all'inizio del terzo anno, ma nel corso del triennio il gruppo degli alunni si è ridotto, sia rispetto alla classe terza che alla quarta, mentre all'inizio del corrente anno scolastico si è aggiunta un'alunna proveniente da un Cfpa. Sono presenti quattro alunni con diagnosi di DA, per i quali sono stati predisposti i rispettivi PEI, due alunni con diagnosi DSA e un'alunna con diagnosi BES, per ognuno dei quali è stato approntato il relativo PDP. Tutta la documentazione relativa a questi alunni è depositata nei loro fascicoli personali.

La classe è divisa nelle due articolazioni di Accoglienza turistica (13 alunni) e di Servizi di Sala e Vendita (8 alunni).

Per quanto concerne la continuità dei docenti tra quarto e quinto anno, questa è stata garantita per tutte le discipline tranne che per IRC, Scienza dell'alimentazione (Sala e Vendita), Laboratorio tecniche dei servizi operativi (titolare sostituita da gennaro per maternità) e Laboratorio cucina (Sala e Vendita).

In merito al comportamento, rispetto ai due anni precedenti gran parte della classe è apparsa decisamente più matura e responsabile, oltre che meno vivace, per quanto alcuni alunni del gruppo Sala, talvolta e in determinate materie, non abbiano tenuto un atteggiamento del tutto corretto. Comunque, si può affermare che quasi tutti gli studenti abbiano dimostrato di aver compiuto un processo di crescita tale da affrontare in maniera seria tutti gli impegni che sono stati tenuti a portare a termine. Persino alcuni alunni, che nei due anni passati avevano dato problemi di comportamento, quest'anno hanno assunto un atteggiamento molto più maturo, apprezzato da tutta la componente dei docenti.

La partecipazione alle lezioni e alle attività è certamente migliorata rispetto agli anni passati, ma riguarda comunque solo alcuni studenti, che non si limitano a seguire le lezioni passivamente, ma intervengono, soprattutto in determinate materie, in maniera attiva e costruttiva. La classe è sembrata comunque meno distratta rispetto agli anni precedenti, se si eccettuano singoli alunni, che si sono caratterizzati anche per un numero elevato di assenze, in particolare in materie specifiche, per cui la loro frequenza alle lezioni non è risultata regolare.

L'impegno nello studio, se si guarda all'anno precedente, risulta certamente migliorato nel presente anno scolastico, come dimostra anche il profitto di una buona parte degli alunni e la presenza più limitata di insufficienze rispetto agli anni passati. Ciò dimostra che almeno una parte considerevole della classe ha affrontato l'anno, sin dall'inizio, con un apprezzabile senso di responsabilità.

Periodo delle attività didattiche tramite Didattica a Distanza

La sospensione delle lezioni dal 24 febbraio 2020 sino al termine dell'anno scolastico, per l'emergenza dovuta alla pandemia da COVID-19, ha costretto innanzitutto i docenti a rivedere parte dei programmi delle rispettive materie; inoltre, per far fronte a tale situazione, sono state adottate sin dall'inizio delle misure per consentire il prosieguo delle lezioni, in modalità online attraverso varie piattaforme nelle prime settimane e con *Google Suite for Education* a partire dalla seconda settimana di marzo fino al termine delle lezioni. Ovviamente, anche il metodo di valutazione ha dovuto subire una rimodulazione, che tenesse altresì conto dell'effettiva partecipazione degli alunni alle lezioni online. L'orario stesso delle lezioni è stato ridotto in proporzione, in modo che ogni singola lezione non superasse i 40/45 minuti, in modo da garantire sia agli alunni che al personale docente il diritto alla disconnessione.

Comunque, nonostante le difficoltà oggettive, anche in merito alla disponibilità di *device* adeguati e di connessioni stabili, presentatesi soprattutto all'inizio di questa nuovissima tipologia di didattica, va evidenziato che la maggior parte della classe ha risposto bene alla didattica a distanza, comportandosi innanzitutto correttamente durante le lezioni, ma anche seguendo e partecipando in maniera attiva e costruttiva non solo alle lezioni stesse, ma anche alle attività in streaming proposte. Infatti, solo qualche alunno è risultato sovente "assente" alle lezioni in modalità videoconferenza

Meet, e qualche altro non si mostrava quasi mai, mentre la maggior parte della classe è risultata sempre collegata e anche attenta durante le lezioni dei docenti.

Sono state persino messe in atto alcune attività, sempre in modalità videoconferenza, alle quali gran parte degli alunni ha preso parte in maniera corretta e responsabile, con apprezzabili risultati e partecipazione.

Dunque, proprio la difficile situazione che si è venuta a creare nel secondo quadrimestre ha costituito un banco di prova per gli studenti stessi, ovvero per dimostrare ulteriormente il livello di maturità raggiunto, il quale si può dire alla fine conseguito dalla maggior parte della classe.

2 – PROFILO ATTESO IN USCITA

Il Tecnico dei “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. In particolare, è in grado di:

- a) utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- b) organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- c) applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- d) utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- e) comunicare in almeno due lingue straniere;
- f) reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- g) attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- h) 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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale deve essere in grado di:

- a) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- b) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- c) integrare 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;
- d) valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- e) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- f) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Diplomato nei servizi di accoglienza turistica è anche in grado intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

- a) Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- b) Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- c) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- d) Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali nell'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande; di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Enogastronomia. Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle

specifiche come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. - Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. - Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato. - Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. - Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. - Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. - Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze: - collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; - assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; - assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. <u>Area dell'istruzione generale.</u> a) Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative): utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi. b) Storia (Competenze storico-sociali): saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale; essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. c) Matematica (Competenze matematico-scientifiche): comprensione critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi. <u>Area d'indirizzo:</u> le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.

3 – OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi ha riguardato solo una parte degli alunni e comunque si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di relative alla sicurezza e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

4 – ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività progettuali previste dal PTOF:

- Doposcuola (su base volontaria)
- Cineforum (su base volontaria)
- Certificazione PET (su base volontaria)
- Madrelingua francese
- Mixologia molecolare (su base volontaria, solo per l'articolazione Sala e Vendita)
- Nuova ECDL (su base volontaria)
- Fumagalli Social (su base volontaria)

Sono state effettuate le seguenti uscite didattiche:

- 16 ottobre 2019 GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE – SEMINARIO REGIONALE "Educazione agroalimentare per il diritto al cibo e contro lo spreco" (Palazzo Pirelli – Auditorium Giorgio Gaber, Milano)
- 27 novembre 2019 Spettacolo teatrale "Oranges amères", Monza
- 12 dicembre 2019 Spettacolo teatrale "Il coraggio di dire no. La storia di Giorgio Perlasca" (Centro Culturale Asteria, Milano)

La classe ha partecipato presso il nostro Istituto ai seguenti incontri con esperti:

- 19 dicembre 2019 Conferenza sulla lotta alle mafie e alla criminalità organizzata
- 16 gennaio 2019 Incontro con un delegato della FIDAL sulla tematica della lotta al doping
- 31 gennaio 2020 Progetto "Seminare Legalità" con l'Agenzia delle Entrate-Riscossione

La classe ha partecipato ai seguenti incontri in streaming, durante la sospensione delle attività didattiche per l'emergenza da COVID-19:

- 18 marzo 2020 Conferenza in streaming, organizzata dal Centro Culturale Asteria, del prof. Andrea Bienati: "La nascita della Costituzione. Analisi socio-storica"
- 16 maggio 2020 "Coronavirus: aspetti medico-scientifici" – Conferenza in streaming del prof. Michele Riva dell'Università Statale di Milano Bicocca
- 21 maggio 2020 "Gli sviluppi del settore turistico-alberghiero, l'evoluzione delle professioni e il ruolo della formazione" – Incontro in streaming con Marco De Marco Events Manager degli Hotel Villa Cipressi e Royal Victoria di Varenna

A causa della sospensione delle attività didattiche, sono state annullate le seguenti uscite e attività previste nella programmazione:

- Viaggio di istruzione di quattro giorni in Provenza
- Luoghi della Resistenza nel territorio lecchese, organizzata dall'ANPI
- Incontro con l'ANPI
- Incontro con l'ex brigatista Cecco Bellosi
- Rafting

Per quanto concerne le Unità Didattiche di Apprendimento, si rimanda all'allegato 1.

5 – ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. <u>Collaborare e partecipare</u> 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. <u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> 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.
ATTIVITÀ SVOLTE
Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti le attività di Cittadinanza e Costituzione: • 16 ottobre 2019 GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE – SEMINARIO REGIONALE "Educazione agroalimentare per il diritto al cibo e contro lo spreco" (Palazzo Pirelli – Auditorium Giorgio Gaber, Milano) • 27 novembre 2019 Spettacolo teatrale "Oranges amères", Monza • 12 dicembre 2019 Spettacolo teatrale "Il coraggio di dire no. La storia di Giorgio Perlasca" (Centro Culturale Asteria, Milano) • 19 dicembre 2019 Conferenza sulla lotta alle mafie e alla criminalità organizzata • 16 gennaio 2019 Incontro con un delegato della FIDAL sulla tematica della lotta al doping • 31 gennaio 2020 Progetto "Seminare Legalità" con l'Agenzia delle Entrate-Riscossione • 18 marzo 2020 Conferenza in streaming, organizzata dal Centro Culturale Asteria, del prof. Andrea Bienati: "La nascita della Costituzione. Analisi socio-storica" • 16 maggio 2020 "Coronavirus: aspetti medico-scientifici" – Conferenza in streaming del prof. Michele Riva dell'Università Statale di Milano Bicocca Le altre attività in programma sono state annullate in seguito alla sospensione delle attività didattiche per l'emergenza da COVID-19.

6 – PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi di dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore Accoglienza Turistica:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- 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
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

Settore Servizi di Sala e Vendita:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

ATTIVITÀ SVOLTE

Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:

- 17 ottobre 2019 YOUNG - Il Salone Nazionale dell'Orientamento Scuola, Formazione, Università e Lavoro (Lariofiere, Erba)
- 29 ottobre 2019 [SALA E VENDITA] Pranzo dei presidi, evento attinente all'orientamento in entrata (presso il Laboratorio di Enogastronomia dell'istituto)
- 30 novembre e 1° dicembre 2019 – 11 e 12 gennaio 2020 Open Day
- 19 febbraio 2020 Incontro per orientamento post-diploma "Ready 2 Work (Ready for Work – Hotel Programme)
- 19 maggio 2020 [ACCOGLIENZA TURISTICA] Incontro in streaming IATH Academy, Accademia del Turismo e dell'Ospitalità di Cernobbio

Il PCTO si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali: testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) e stage formativo (classe quarta, ore 160 minimo), visita aziendale (classi terza e quarta), realizzazione di progetti di ricerca-azione (durante tutto il triennio).

Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.

Per alcuni dei temi analizzati la trattazione è stata integrata da progetti di ricerca-azione che hanno visto gli alunni collaborare di volta in volta con enti del territorio, partecipando attivamente nella produzione di prodotti turistici.

Durante il terzo anno la classe ha realizzato il progetto “Turismo sostenibile – Tra vette e sponde – Raccolta di itinerari nel territorio dei laghi minori proposti dagli alunni della classe 3B – accoglienza a.s. 2017/2018” – in collaborazione con l’assessorato al turismo del comune di Bosisio Parini e del consorzio Lago di Como. Nell’ambito del progetto, oltre alla parte pratica laboratoriale, che ha portato alla redazione degli itinerari raccolti in una brochure di 53 pagine, gli alunni hanno assistito ad alcune testimonianze di esterni facenti parte degli enti citati, che hanno dato il loro contributo per illustrare ai ragazzi la situazione del mercato turistico nell’area del Lago di Como e dei laghi minori. Gli alunni hanno testato uno degli itinerari recandosi per un’intera giornata a Bosisio Parini e visitando anche il Centro Remiero e l’isola dei cipressi. Il progetto è stato presentato agli enti del territorio e alla stampa il 25 maggio 2018.

Durante il quarto e il quinto anno gli alunni hanno iniziato e portato a termine il progetto di rete con l’Istituto Gandhi di Besana in Brianza dal titolo “A spasso per l’Europa”. Il progetto, condotto con buoni risultati, è culminato l’anno scorso nell’evento del 23 maggio 2019, nel quale è stato presentato l’e-book prodotto in collaborazione con l’indirizzo grafico dell’Istituto Gandhi, che raccoglie 10 itinerari in regioni italiane e francesi opportunamente scelte ed abbinate; in tale occasione è stato offerto un pranzo con menù a tema. Tutti gli alunni della classe hanno partecipato, l’indirizzo accoglienza effettuando servizio di Accoglienza per gli ospiti intervenuti; l’indirizzo di Sala ha creato delle presentazioni in Power Point per gli abbinamenti cibo – vino delle zone interessate dagli itinerari e ha effettuato il servizio durante il pranzo. In precedenza, nel mese di aprile, tutta la classe ha testato l’itinerario sulla Valtellina, visitando a Chiuro le cantine Nino Negri e la Latteria Sociale. Gli itinerari sono anche stati rivisti in chiave sostenibile nell’ambito dell’iniziativa regionale “Mangiando con gusto si impara” della Regione Lombardia che ha offerto agli studenti la partecipazione alla Giornata Mondiale dell’Alimentazione 2019/20. L’iniziativa, rientrando come attività di “Cittadinanza e Costituzione” ha permesso agli studenti di relazionarsi con altre scuole della Lombardia sulla tematica della sostenibilità. Durante il primo quadrimestre di quest’anno, grazie all’intervento di una responsabile di Agenzia di Viaggi e Tour Organizer, gli alunni hanno approfondito il discorso e hanno stilato in modo professionale gli itinerari e il relativo preventivo. Tale lavoro è stato poi fatto esaminare e valutare da 4 T.O. locali. Purtroppo, l’evento conclusivo, previsto per il 12 maggio 2020, non si è potuto tenere a causa della chiusura per COVID-19.

Tutta la classe ha partecipato ai due interventi della CCIAA di Lecco e agli alunni sono stati fatti creare i *business plan*.

La classe ha inoltre partecipato all’incontro con gli enti del Welfare.

A causa della chiusura delle scuole per il COVID-19 non si è potuto inoltre realizzare l’intervento a cura della CGIL “Nuovi contratti e vecchi trucchi”.

L’alunno DA con programmazione differenziata ha partecipato al progetto “Interrail – Traiettorie adolescenziali tra scuola e comunità, oltre i binari della disabilità”, tenutosi presso i locali dell’associazione “La Colombina” e a cura della cooperativa “La vecchia quercia”. È stato frequentato da ottobre 2019 a gennaio 2020 solo il primo modulo, “Modulo sulle soft-skills integrato con le scuole”. Il resto del progetto, che sarebbe dovuto iniziare ai primi di marzo, non ha potuto essere realizzato a causa della chiusura per COVID-19.

Si fa presente che il materiale relativo alle diverse attività e al monte ore effettivamente frequentato dal singolo alunno è messo a disposizione dei componenti della Commissione dell'esame di Stato.

Un riepilogo delle attività di PCTO come programmate quest'anno è esposto nella seguente tabella:

	Titolo del progetto	Enti esterni coinvolti	Soggetti coinvolti con gli studenti	Tempistica	Note
5 ^a B Accoglienza	Progetto rete con Istituto Tecnico Gandhi di Besana in Brianza "A spasso per l'Europa"	Operatori turistici del territorio	Docente di Diritto e Tecnica, Laboratorio di accoglienza e TO esterni	Curricolare Testimonianza formativa, 2 ore Redazione nelle ore di Diritto e Tec. Amm.va e Laboratorio di ricevimento	La testimonianza si è tenuta in data 22 ottobre 2019. Le ore di creazione del pacchetto e del preventivo sono quelle registrate dagli insegnanti coinvolti.
5 ^a B Sala	Pranzi a tema RSA Monticello	RSA Monticello	Laboratorio di sala	Curricolare Giovedì mattina H 10 - 14 Un giovedì al mese	Sono stati effettuati 3 pranzi a tema: 21 novembre 2019 – L'autunno 23 gennaio 2020 – L'inverno 20 febbraio 2020 – Il Carnevale Il resto dei pranzi è stato annullato dalla chiusura per COVID-19.

Classe 5 ^a Sala su base volontaria Solo alunno M. A.	Cucina molecolare	Esperto esterno di settore	Esperto esterno di settore e Prof.ssa Lo Iodice	Extracurricolare, 4 ore	Sono state effettuate 2 lezioni, il 6 e il 13 febbraio 2020, ciascuna dalle ore 14 alle ore 16. Le rimanenti 9 ore non sono state effettuate, a causa chiusura per COVID-19.
Entrambi gli indirizzi	Iscrizione alla CCIAA e redazione di un <i>Business Plan</i>	CCIAA di Lecco	Esperto della CCIAA di Lecco	Curricolare, 2 incontri da 2 ore ciascuno	Regolarment e realizzato in data 17 dicembre 2019 e in data 4 febbraio 2020
Entrambi gli indirizzi	Incontro con gli enti del Welfare	Rappresen- ta nti di INPS, INAIL, Ispettorato del lavoro, Centro per l'impiego, Consulenti del lavoro	Testimonial appartenenti agli enti	Curricolare, 2 ore	Regolarment e realizzato in data 11 febbraio 2020
Entrambi gli indirizzi	Giovani al lavoro – Nuovi contratti e vecchi trucchi	CGIL	Esperti della CGIL per i settori lavorativi di riferimento	Curricolare, 3 ore	Non effettuato a causa della chiusura delle scuole per COVID-19
Alunno disabile con programmazi- one differenziata	Progetto Interrail	CSE Artimedia	Insegnante di sostegno Educatore	Curricolare, 3 ore, lunedì mattina	Effettuata la prima parte del progetto, la seconda parte, a partire dal mese di marzo, non effettuata a causa della chiusura delle

					strutture interessate.
--	--	--	--	--	---------------------------

7 – PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: Carmine Pulpito

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La classe, sebbene a volte un po' confusionaria, ha mostrato nel corso dell'intero anno scolastico un comportamento alquanto corretto e partecipativo, sia per quanto riguarda le lezioni frontali, sempre seguite con attenzione, che per le varie attività svolte e i momenti di approfondimento e confronto. Tale constatazione vale anche per tutto il periodo di didattica a distanza, ovverosia per la quasi totalità del secondo quadrimestre, durante il quale quasi tutti gli alunni hanno reagito alle obiettive difficoltà del momento e nell'approccio a una tipologia di didattica completamente nuova con un apprezzabile atteggiamento di responsabilità. Anzi, l'interesse per la materia, riscontrato durante il primo quadrimestre e all'inizio del secondo, non è venuto meno neanche durante il prosieguo del secondo quadrimestre.

Per tutti gli alunni, con le dovute proporzioni tra i singoli casi, sono state evidenziate sostanziali difficoltà per quanto riguarda l'espressione scritta, mentre nell'orale molti riescono a effettuare una buona esposizione e in alcuni casi un'apprezzabile rielaborazione dei contenuti.

A volte la classe andava sollecitata sia in ordine agli interventi e alle richieste di ulteriori spiegazioni che per quanto riguarda il rispetto dei tempi di consegna dei lavori assegnati e di specifici impegni, ma alla fine tutto è stato generalmente portato a termine in tempi accettabili.

Dal punto di vista del profitto, gran parte della classe si attesta su un buon livello, anche se si è notata una marcata discrepanza tra il rendimento nello scritto, piuttosto stentato per un buon numero di alunni, e quello dell'orale, dove i risultati conseguiti sono stati decisamente migliori.

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze:

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

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità:

Lingua

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali
- 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
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'ultimo quarto dell'Ottocento a 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

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica

Testo adottato:

Angelo Roncoroni – Milva Maria Cappellini – Alberto Dendi – Elena Sada – Olga Tribulato, *Il rosso e il blu*, 3a (Tra Ottocento e Novecento) + 3b (Dal Novecento a oggi), C. Signorelli Scuola

Altri strumenti didattici:

materiale audiovisivo; appunti

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro

Verifiche

Verifiche scritte: le tipologie A, B e C del nuovo esame di Stato
Verifiche orali: verifiche orali formative e sommative

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento, oltre che della partecipazione alle lezioni e alle attività tenute tramite didattica a distanza in modalità videoconferenza.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: IL TEDIO ESISTENZIALE DEGLI ARTISTI NELLA SOCIETÀ DELLA *BELLE ÉPOQUE*

UNITÀ 1: LA CONDIZIONE DEGLI INTELLETTUALI TRA FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO

La critica della modernità e il rifiuto del Positivismo nella cultura di fine Ottocento; Nietzsche e la «morte di Dio»

Il Decadentismo, l'Estetismo e il Simbolismo: caratteristiche dei movimenti

Charles Baudelaire: la vita e *I fiori del male*

- *Corrispondenze*
- *L'albatro*

La poetica del Simbolismo e i "poeti maledetti"

L'Estetismo e il romanzo decadente

Oscar Wilde: la vita e *Il ritratto di Dorian Gray*

La Scapigliatura: caratteri del movimento e principali autori

- Iginio Ugo Tarchetti, *Fosca*, capp. XXXII-XXXIII: "Fosca, tra attrazione e repulsione"

UNITÀ 2: GIOSUE CARDUCCI

La vita e le opere

- *L'Inno a Satana*

Il pensiero e la poetica

Odi barbare

- *Alla stazione in una mattina d'autunno*

UNITÀ 3: GIOVANNI PASCOLI

La vita e le opere

- L'assassinio di Ruggero Pascoli

Il pensiero e la poetica

Il fanciullino

- «È dentro di noi un fanciullino»

Myricae: composizione, struttura e pubblicazione; il titolo; tematiche; innovazioni stilistiche

- *Lavandare*
- *Novembre*
- *L'assiuolo*

Canti di Castelvecchio: composizione e pubblicazione; tematiche; stile

- *Il gelsomino notturno*

UNITÀ 4: GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

- Le parole inventate da D'Annunzio
- L'arte della comunicazione di D'Annunzio

Il piacere: composizione e pubblicazione; struttura e trama

- I, 2: "Andrea Sperelli"
- IV, 3: "L'asta"

- Tre ritratti per il *dandy*: Huysmans, D'Annunzio e Wilde

Alcyone: composizione e pubblicazione; struttura e stile; materia; metrica

- *La pioggia nel pineto*

- ✓ Visione del film *Pink Floyd – The Wall*

MODULO 2: L'ALIENAZIONE DELL'UOMO MODERNO NELLA SOCIETÀ DI MASSA

UNITÀ 1: L'ETÀ DELL'IRRAZIONALISMO E DELLE AVANGUARDIE EUROPEE

L'irrazionalismo

La società di massa e la crisi degli intellettuali

Le Avanguardie storiche

La Grande Guerra: illusione e demistificazione

Il Futurismo in Italia

Caratteristiche e ambiguità del movimento futurista italiano

La poetica della letteratura futurista

Filippo Tommaso Marinetti: la vita, le principali opere e la poetica

- *Fondazione e Manifesto del Futurismo*: "Il primo manifesto del Futurismo"

La seguente parte del programma è stata svolta, successivamente alla sospensione delle attività didattiche (24 febbraio 2020), attraverso la didattica a distanza, in modalità online:

- *I poeti futuristi*: "Manifesto tecnico della letteratura futurista"
- *Zang Tumb Tumb*: "Il bombardamento di Adrianopoli" [Solo lettura]

Aldo Palazzeschi, *L'incendiario: E lasciatemi divertire!* (*Canzonetta*) [Solo lettura]

UNITÀ 2: IL DISAGIO ESISTENZIALE DELL'”IO” NELLA NARRATIVA E NEL TEATRO DELLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO

Luigi Pirandello

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

- *L'umorismo*: “Una vecchia signora imbellettata: dalla comicità all'umorismo”

Il fu Mattia Pascal: composizione e pubblicazione; trama e struttura; temi

- cap. VIII: “La nascita di Adriano Meis”
 - Il tema del doppio nella letteratura

Uno, nessuno e centomila: composizione e pubblicazione; trama, struttura e intenti programmatici

- libro I, cap. I: “Un piccolo difetto”
- libro VIII, cap. IV: “Un paradossale lieto fine”

I capolavori teatrali: *Sei personaggi in cerca d'autore* ed *Enrico IV*

Italo Svevo

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

- Svevo e la psicanalisi: un rapporto complesso

La coscienza di Zeno: composizione, pubblicazione, struttura, trama e tematiche

- cap. III: “L'ultima sigaretta”
- cap. IV: “Lo schiaffo del padre”
 - Quattro tecniche narrative per riportare i pensieri dei personaggi

MODULO 3: L'ORRORE DELLE GUERRE MONDIALI DOCUMENTATO DALLA LETTERATURA

UNITÀ 1: LA VOCE DEI POETI NEI DUE CONFLITTI MONDIALI

Giuseppe Ungaretti

La vita e le opere

La poetica

L'Allegria: la pubblicazione; la struttura; i contenuti e i temi; lo stile

- *Veglia*
- *San Martino del Carso*
- *Mattina*
- *Soldati*

- *Il dolore*: la pubblicazione e i temi

- *Non gridate più*

La poesia ermetica

Caratteristiche e modelli della corrente poetica

Salvatore Quasimodo

La vita, la fase dell'Ermetismo e le opere

- *Ed è subito sera*
- *Uomo del mio tempo*

UNITÀ 2: SCRITTORI DELLA RESISTENZA E TESTIMONI DELL'OLOCAUSTO

Elio Vittorini

La vita e le opere

- *Uomini e no*, capp. LXIII-LXIV: "I morti di largo Augusto"

Cesare Pavese

La vita e le opere

- *La casa in collina*, cap. XXIII: «E dei caduti che facciamo?»

Beppe Fenoglio

La vita e le opere

- *Il partigiano Johnny*, cap. 39: "L'ultima battaglia"

Primo Levi

La vita e le opere

- *Se questo è un uomo*, cap. 2: "L'arrivo nel Lager"

SCHEDA DI STORIA

Docente: Carmine Pulpito

Presentazione della classe:

La classe, sebbene a volte un po' confusionaria, ha mostrato nel corso dell'intero anno scolastico un comportamento alquanto corretto e partecipativo, sia per quanto riguarda le lezioni frontali, sempre seguite con attenzione, che per le varie attività svolte e i momenti di approfondimento e confronto. Tale constatazione vale anche per tutto il periodo di didattica a distanza, ovverosia per la quasi totalità del secondo quadrimestre, durante il quale quasi tutti gli alunni hanno reagito alle obiettive difficoltà del momento e nell'approccio a una tipologia di didattica completamente nuova con un apprezzabile atteggiamento di responsabilità. Anzi, l'interesse per la materia, riscontrato durante il primo quadrimestre e all'inizio del secondo, non è venuto meno neanche durante il prosieguo del secondo quadrimestre.

A volte la classe andava sollecitata sia in ordine agli interventi e alle richieste di ulteriori spiegazioni che per quanto riguarda il rispetto dei tempi di consegna dei lavori assegnati e di specifici impegni, ma alla fine tutto è stato generalmente portato a termine in tempi accettabili.

Dal punto di vista del profitto, gran parte della classe si attesta su un buon livello, anche se, per molti casi, l'esposizione spesso è apparsa più che altro frutto di tecnica mnemonica, mentre maggiori difficoltà si sono avute nel momento in cui si dovevano rielaborare i contenuti.

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze:

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

Abilità:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento

- Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento
- Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali

Testo adottato:

Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti, *La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione* – Edizione verde. Società, economia, tecnologia, volume 3, Pearson

Altri strumenti didattici:

materiale audiovisivo; appunti

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro

Verifiche

Verifiche orali: verifiche orali formative e sommative

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento, oltre che della partecipazione alle lezioni e alle attività tenute tramite didattica a distanza in modalità videoconferenza.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: DALLA *BELLE ÉPOQUE* ALL'ABISSO DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

UNITÀ 1: La nascita della società del benessere a cavallo tra XIX e XX secolo

L'industrializzazione e la Grande depressione a fine Ottocento

La Seconda rivoluzione industriale

- Dall'"auto-mobile all'utilitaria

Le nuove invenzioni e l'organizzazione industriale

- ✓ Visione del filmato "L'arrivo di un treno alla stazione di La Ciotat"
- ✓ Visione del film "Viaggio nella Luna"

- Antonio Meucci

Taylorismo e Fordismo

La società di massa

La Germania sotto il cancellierato di Bismarck e la Triplice Alleanza

La Terza Repubblica francese

L'affare Dreyfus

L'antisemitismo e il movimento sionista

La Triplice Intesa

L'epoca vittoriana in Gran Bretagna

L'Italia a cavallo del XIX e XX secolo e il governo di Giolitti

- L'istruzione in Italia

La "questione d'Oriente"

La situazione nei Balcani

L'Impero russo e la sua politica

L'Impero austro-ungarico e le sue mire nei Balcani

UNITÀ 2: La Prima Guerra Mondiale segna l'inizio delle "guerre totali": la sconfitta dell'umanità

- Il naufragio del Titanic

L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra

Le prime fasi della guerra e la sua estensione a livello mondiale

Le cause profonde della guerra

La guerra di trincea e di logoramento

- Le nuove armi

I fronti della guerra e le battaglie più cruente

- La vita in trincea

La posizione dell'Italia e il dibattito interno tra interventisti e neutralisti

L'entrata in guerra dell'Italia

La situazione sui vari fronti tra il 1915 e il 1916
L'uscita dalla guerra della Russia e la disfatta italiana di Caporetto
Le proteste contro la guerra
L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la fine della guerra
Il bilancio della Grande guerra e le conseguenze sociali ed economiche

- Chi erano gli "scemi di guerra" [articolo da www.focus.it]

La Conferenza di Parigi, i Quattordici punti di Wilson e la Società delle Nazioni
Le punizioni inflitte alla Germania
Il disgregamento dei grandi imperi multinazionali

- Atatürk

I mandati
Il Medio Oriente dopo la fine dell'Impero ottomano
La Turchia e il genocidio degli Armeni
Le mire giapponesi in Cina e la fine dell'Impero cinese

UNITÀ 3: L'avvento dei totalitarismi nella prima metà del XX secolo

La Russia tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo
I principali partiti di opposizione
Menscevichi e bolscevichi
La rivoluzione del 1905
Le conseguenze della partecipazione della Russia alla Grande guerra
La Rivoluzione di febbraio

- La nascita della festa dell'8 marzo

Il governo provvisorio
I soviet
I cambiamenti nel governo provvisorio e le iniziative dei bolscevichi

- Lenin

La Rivoluzione di ottobre
Il governo bolscevico, la pace di Brest-Litovsk e la guerra civile

- Trockij

La nascita dell'URSS e l'autoritarismo del Partito Comunista
La Nep
Le reazioni alla nascita dell'URSS
La Terza Internazionale Comunista
Le divisioni nel movimento socialista internazionale
Comunismo e socialismo

- Stalin

L'avvento al potere di Stalin
La dittatura staliniana
Le "grandi purghe" e i Gulag
Le vittime della repressione staliniana
La propaganda staliniana
L'industrializzazione dell'URSS e il primo piano quinquennale di Stalin

La situazione economico-sociale e politica dell'Italia nel primo dopoguerra
L'impresa di Fiume

Il “biennio rosso”

La nascita dei Fasci di combattimento e del Partito nazionale fascista

- Benito Mussolini

I metodi violenti del fascismo

I sostenitori del fascismo e l’atteggiamento delle varie forze politiche

Le divisioni tra gli antifascisti

La “marcia su Roma”

Il primo governo fascista e le relative iniziative

Il delitto Matteotti e l’assunzione della responsabilità da parte di Mussolini

La “secessione dell’Aventino”

L’inizio della dittatura

- Roma: Fori imperiali

Le “leggi fascistissime”

La seguente parte del programma è stata svolta, successivamente alla sospensione delle attività didattiche (24 febbraio 2020), attraverso la didattica a distanza, in modalità online:

Il consenso e la propaganda fasciste

- A scuola sotto il fascismo

Le organizzazioni di massa e l’inquadramento della gioventù

La condizione femminile e la politica demografica fascista

- Ilaria Romeo, *“Il voto alle donne è inutile”. Così Mussolini diede inizio al Ventennio*
[articolo da fortebraccionews.wordpress.com]

I Patti lateranensi

L’ideologia fascista

Le leggi razziali del 1938 e la “contaminazione” di africani ed ebrei

- ✓ Visione del film documentario 1938: quando scoprimmo di non essere più italiani

L’“imperfezione” del totalitarismo fascista

L’opposizione antifascista e il consenso al fascismo

La politica economica fascista

- L’autarchia linguistica del fascismo

La politica estera fascista

L’alleanza con la Germania nazista

Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra: i “ruggenti anni Venti”

Il liberismo economico e il conservatorismo statunitensi

Il proibizionismo e la criminalità

L’isolazionismo

La crisi del 1929: il “giovedì nero” e il dilagare della crisi

Le cause e le conseguenze della crisi

La crisi dell’*American way of life*

La crisi dovuta alla sovrapproduzione

L’estendersi della crisi nel resto del mondo

Le prime misure contro la crisi e il *New Deal* di Roosevelt

Il primo dopoguerra in Germania

La nascita e i problemi della Repubblica di Weimar

La crisi economica e gli aiuti americani

Adolf Hitler e la nascita del Partito nazionalsocialista dei lavoratori tedeschi

L'ideologia nazista e antisemita di Hitler

L'imperialismo e l'autoritarismo di Hitler

La crescente popolarità dei nazisti

L'ascesa di Hitler al potere

L'inizio della dittatura hitleriana e il totalitarismo nazista

La politica antisemita

Il progetto eugenetico

La politica economica ed estera di Hitler

L'annessione dell'Austria e dei Sudeti

La conquista della Cecoslovacchia

La guerra civile spagnola [*Sintesi*]

L'espansionismo giapponese [*Sintesi*]

UNITÀ 4 – Il pianeta nell'abisso della Seconda Guerra Mondiale

Le prime avvisaglie della guerra e il patto Molotov-Ribbentrop

L'occupazione tedesca e russa della Polonia

L'entrata in guerra di Francia e Gran Bretagna

L'aggressione e occupazione della Francia

L'entrata in guerra dell'Italia

La battaglia d'Inghilterra

- Winston Churchill

La guerra giapponese in Asia

L'intervento italiano in Africa e nei Balcani

L'Operazione Barbarossa

La Carta atlantica

L'attacco giapponese a Pearl Harbor

L'Alleanza delle Nazioni Unite

Il dominio nazifascista nell'Europa del 1942

I lager nazisti e la *Shoah*

Auschwitz

- L'antisemitismo

Lettura del seguente libro:

- Sami Modiano, *Per questo ho vissuto*
 - Visione del filmato "Sami Modiano: la mia vita ad Auschwitz"
- "Avevo 12 anni": testimonianza di Edith Bruck (Speciale Giornata della Memoria di SkyTg24)

Le battaglie decisive della Seconda Guerra Mondiale
La disfatta nazista sul fronte russo;
Lo sbarco degli Alleati in Sicilia e in Normandia
La conferenza di Jalta
La fine del nazismo e della guerra in Europa e il suicidio di Hitler
La conferenza di Potsdam
Le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki
La pace di Parigi
La fine del fascismo e la Resistenza

Lettura del seguente libro:

- ✓ *Ultime lettere di condannati a morte e di deportati della Resistenza. 1943-1945*, a cura di Mimmo Franzinelli – Successivamente alla lettura del libro, la classe ha realizzato una presentazione multimediale e un cartellone che illustrano le lettere che agli alunni sono apparse maggiormente toccanti e significative. **[Attività svolta prima della sospensione delle lezioni]**

SCHEDA DI INGLESE – ACCOGLIENZA

Docente Brambilla Grazia

Presentazione della classe:

- La classe, nell' articolazione "Accoglienza" composta da tredici studenti ha lavorato in modo propositivo, partecipe raggiungendo buoni risultati; qualche studente é stato meno costante ed assiduo ma l'impegno può dirsi generalmente adeguato.
- Le competenze ed abilità raggiunte in campo linguistico sono molto buone per alcuni, discrete e globalmente sufficienti per altri.
- Sono stati svolti alcuni argomenti in collaborazione con Economia.

Testi adottati: Read, Tornior, Coletto: Map the World - English for Tourism

Altri strumenti didattici: LIM

Numero di ore settimanali: 3 (2 in DaD)

Metodologie adottate: lezione partecipata, dialogata

Verifiche: Primo Quadrimestre: tre scritti e due orali. Secondo Quadrimestre in modalità DaD: due valutazioni orali formali, integrate da: livello di partecipazione attiva, presenza alle videolezioni, consegna di elaborati assegnati.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Europe: Cities of culture: the North	p. 238
London landmarks	p. 239
Marketing and market research	p. 28 -29
What is customer care?	p. 33
Swot analysis	p. 44 – 45
Travel agencies	p. 52 - 53
Types of travellers	P. 49
Different types of customers	P. 50
Marketing mix	P. 64 – 65
Ethical code of behaviour in tourism	P. 69
Australasia and Middle East	P. 264
Cities of the Middle East	P. 266
LIM: Alan Turing featuring on the new fifty-pound Note: videos.	
LIM: Rosie the Riveter: the Song: translation and meaning.	
LIM: Rosie the riveter the story of the poster	
African cities	p. 284 – 285
North American cities	P. 286 – 287
Air travel & airports - Airline companies	P. 94 - 96

SECONDO QUADRIMESTRE

Be operative	
How to write an itinerary	p. 250
How to describe a city	p. 256
Sightseeing & entertainment	p.246

Cultural Differences awareness	p. 257
Welcome to Naples -as a model for city brochure-	p.233
Representing Italy: Enit, APTs, IATs, Pro Loco	p. 237
A brief history of Art: a quick overview of Greek, Roman, Medieval: Romanesque and Gothic Architecture functional to the description of landmarks (buildings and monuments)	p. 424 - 425
Ogni studente ha realizzato la presentazione di un fine settimana in una città europea ed un itinerario in un'area a scelta.	

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

**Docente: Anna Maria Colombo
2020**

a.s. 2019 -

Classe 5B (Sala)

Presentazione della classe

Il gruppo classe dell'indirizzo di Sala, costituito da otto studenti, ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento abbastanza corretto: gli alunni hanno generalmente seguito le lezioni con interesse e vi hanno partecipato in modo positivo.

Alcuni studenti hanno faticato a raggiungere la sufficienza, pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

Qualche studente impegnato e motivato ha sempre conseguito risultati positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Il programma è stato svolto regolarmente ma non portato a termine a causa della situazione verificatasi nel secondo quadrimestre che ha costretto tutta la comunità scolastica a lavorare esclusivamente on line. Le verifiche scritte (due nel primo quadrimestre e nessuna nel secondo) miravano alla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche; le verifiche orali (due nel primo quadrimestre e tre o più interventi valutati on line nel secondo quadrimestre) miravano ad una esposizione degli argomenti trattati.

Competenze:

- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicale
- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati: “Well Done” Catrin Elen Morris -Eli

“Activating Grammar” A. Gallagher F. Galuzzi - Pearson Longman

Altri strumenti didattici: Dizionari, fotocopie, sussidi audio-visivi

Numero di ore settimanali: 3 nel Primo quadrimestre, 2 in video lezione da marzo

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale, Lezione frontale dialogata

Gruppi di lavoro, Simulazioni, Video lezioni

Verifiche

Verifiche scritte: due nel Primo quadrimestre , nessuna nel Secondo quadrimestre

Verifiche orali: due per quadrimestre (nel Secondo quadrimestre sono state svolte via Internet)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

(In the restaurant)

The restaurant staff: - Service brigade

- A waiter's uniform

Preparation and service: - Preparing for service

- Table setting
- How to serve
- Different types of service
- Brief flambé history and flamed dishes
- Buffet service and finger food
- Pairing food and wine
- Serving and pairing desserts and wines
- Serving drinks

Welcoming and serving: - Phone bookings and welcoming guests

- Taking and carrying out orders
- Problems and complaints
- Presenting the bill and the guests' departure

Grammar: - Revision of tenses (present, past, future)

SECONDO QUADRIMESTRE

(At the Bar)

The staff and the equipment: - Bar, café and pub staff

- Bar equipment and display

Drinks and service: - Bar service

- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- Beer, craft beer and cider
- Spirits and liqueurs
- Cocktails, Alcohol-free cocktails, long drinks
- Juices, milkshakes and frappés
- Happy hour
- Hot drinks: tea and coffee

British cuisine: traditions and festivities

SCHEDA DI FRANCESE – ACCOGLIENZA

Docente: Francesca Isella

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Il gruppo classe formata da 8 studentesse e 5 studenti dell'articolazione accoglienza e ospitalità alberghiera ha sempre mantenuto un comportamento corretto, cordiale e collaborativo, partecipe in modo attivo e responsabile. L'impegno è andato progressivamente migliorando e risulta ora diligente per tutti gli alunni per quanto riguarda lo svolgimento delle attività assegnate, abbastanza puntuale ed efficace lo studio. Un buon gruppo di alunni ha sempre lavorato con impegno e in modo propositivo.

A fine anno il livello della classe risulta mediamente discreto; tutti hanno acquisito in modo sufficiente, discreto o buono le conoscenze ed abilità richieste. Il ritmo di lavoro è stato adeguato o sostenuto, la frequenza regolare nel periodo di attività didattica a distanza tranne in un caso.

- Competenze ed abilità raggiunte
- utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

In particolare gli alunni sanno:

- distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;

Inoltre gli alunni conoscono:

- le strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.
- le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.
- le caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore.
- il lessico e la fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nel corso dell'anno non sono stati effettuati interventi di recupero individualizzati, se non da parte dell'insegnante di sostegno, ma si sono messi in atto alcuni momenti dedicati al recupero o alla ripetizione di particolari argomenti dimostratisi più ostici. Solo 2 alunni, con profitto non sufficiente a fine primo quadrimestre, avrebbero dovuto svolgere uno sportello

disciplinare pomeridiano nel corso del secondo quadrimestre a partire dalla settimana del 24 febbraio, sportello che non è stato possibile attuare a causa dell'emergenza Covid-19 e della successiva chiusura della scuola. Il recupero delle abilità e competenze (non dei contenuti) è però avvenuto nel corso del secondo quadrimestre.

Durante il periodo di didattica in presenza si è svolta l'attività di madrelingua francese: la docente ha introdotto e approfondito argomenti oggetto di programmazione di disciplina tramite video, dépliant e altro materiale didattico.

Durante il periodo di DaD si è chiesto agli alunni di svolgere un approfondimento sulla regione e la città che avrebbe dovuto essere la meta del viaggio d'istruzione e che erano stati preventivamente presentati in classe; la presentazione è stata richiesta ai singoli alunni in forma multimediale e d è stata oggetto di valutazione durante la DaD.

Testi adottati: I. Médeuf, Planète voyage, Editions Ducroz, Eurlle edizioni, 2016

Altri strumenti didattici: dispense, presentazioni e materiale vario prodotto dalla docente e caricato su registro elettronico e piattaforma GSuite

Numero di ore settimanali: 3 (dal 12 marzo 2 ore di lezione e un'ora dedicata alle interrogazioni o allo sportello help)

Metodologie adottate: Lezione frontale partecipata, lettura e comprensione di testi/documenti scritti e orali, esercitazioni in presenza e on line, conversazioni con insegnante madrelingua, visione di brevi video autentici in v.o., produzione di approfondimenti individuali.
DaD a partire dal 12 marzo: Videolezione partecipata, visione di filmati, assegnazione di letture, comprensioni, materiale vario prodotto dalla docente, produzione collettiva di testi professionali, approfondimenti individuali.

Verifiche

Verifiche scritte: 3 nel primo quadrimestre

Verifiche orali: 2 a quadrimestre (tramite Google Meet nel secondo quadrimestre)

Sono infine state svolte varie verifiche formative durante il periodo di DaD.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento; sono state utilizzate le griglie di valutazione concordate in dipartimento di lingue straniere, oltre ai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti del 27 aprile 2020 relativi alla DaD.

PROGRAMMA SVOLTO

Fino al 21 febbraio 2020

DOSSIER 2

Régions touristiques italiennes; propositions pour localiser; parler d'un village de vacances; Définition de village de vacances ;

Les objectifs de ATOUT France; Un peu d'histoire...p. 50

Stations balnéaires françaises classiques et anciennes; Approfondissement sur une station balnéaire française.

Le club MED: lecture ;Résumé du texte "Villages de vacances" et analyse par groupe

Les Center Park : différence avec un village de vacances traditionnel.p. 56

Demande de renseignements écrite sur le village "Thai chic" du Club Méd

Réponse à demande de renseignements

Demande de tarif pour un groupe en France

Le subjonctif: formation et emploi

La voix passive: formation et emploi; le complément d'agent: par ou de?

Cittadinanza e Costituzione: Oranges amères: introduction ; interview avec le metteur en scène; Les personnages; Le colonialisme (Power Point) ; écoute/compréhension: la guerre d'Algérie;écoute de chansons du spectacle; 27/11/2019 Spettacolo teatrale "Oranges amères" presso il cine-teatro Manzoni di Monza; Point ferme sur le spectacle: débat

Résidence de Tourisme; lecture p. 58,59

Réservation Pierre & vacances p. 82,83

Rédaction collective d'un texte publicitaire (Résidences Village Club Normandy Garden)

Les terrains de camping p.69; Vidéo : Camping en France p.70; Camping en Gironde;

législation relative aux chambres d'hôte; Différences entre chambres d'hôte et gîtes; lecture : une auberge religieuse

Page d'accueil de la FUAJ p.74

Home swapping et couchsurfing p.76

DOSSIER 5:

La région PACA, Les départements, Le Festival de Cannes, festival du jazz de Nice

Vidéo: la Bretagne

Conversation : lezioni con insegnante madrelingua

Le Palais du Facteur Cheval (dépliant)

La Provence; Avignon et le palais des papes (dépliant)

Le Pont St.Bénézet à Avignon : comment s'y rendre

Vidéo sur Palais des papes et pont d'Avignon

Le golfe du Morbihan (les marées, les festivals, les attractions touristiques)

Dal 12 marzo 2020 (Didattica a Distanza)

Lecture La Bretagne p.240-241:

Lecture: À La normande: analyse du texte et résumé; Le Mont Saint-Michel : lecture et compréhension + vidéo et exercices; vidéo: Un petit tour en Normandie (Giverny et les plages du débarquement);

Introduction à l'Alsace: Aspect géographique; vidéo Le Grand Est (avec exercices);
Lecture: L'Alsace. Tourisme vert , accessibilité, Marchés de Noël et exercices

La France physique (slides) p. 214; Les fleuves français p. 216; la population française; le secteur du tourisme; les nouvelles régions; Brève histoire de Paris; rive droite ou rive gauche?

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Monuments parisiens

SCHEDA DI FRANCESE – SALA E VENDITA

Docente: prof.ssa Calogera Rocca

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare:

Nel corso dell'anno, il gruppo classe ha tenuto generalmente un comportamento corretto, ha però seguito le attività didattiche con un'attenzione un po' superficiale e discontinua e non si è mostrato attivamente partecipe al dialogo educativo né spontaneamente propositivo. Gli studenti si sono limitati ad eseguire i compiti assegnati dimostrando in massima parte l'impegno necessario per acquisire le conoscenze essenziali e conseguire in modo accettabile le varie abilità. Tutti hanno acquisito la conoscenza dei temi affrontati ma non tutti hanno raggiunto le abilità richieste in modo adeguato. A causa di lacune nella preparazione di base, un paio di alunni hanno incontrato delle difficoltà nel raggiungimento della piena sufficienza in obiettivi come la produzione scritta e a volte anche nella rielaborazione dei contenuti ma raggiungono comunque un profitto globalmente sufficiente.

- Competenze ed abilità raggiunte:

Gli alunni conoscono: Le strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore; Le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso; Le modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali anche con l'ausilio di strumenti multimediali; Le strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo; Il lessico e la fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; Gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico del settore. Sanno: esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti di studio e di lavoro noti; utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; comprendere idee principali e punto di vista in testi relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore; produrre nella forma scritta e orale brevi e semplici sintesi e commenti su situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; utilizzare lessico e fraseologia di settore; trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

Sono in grado di: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte: l'attività di recupero prevista per il mese di febbraio purtroppo è saltata a causa della sospensione dell'attività didattica in presenza. Sono stati effettuati degli esercizi di recupero tramite registro elettronico.

Testi adottati: Ferrari-Dubosc, **Bon App!**, Mondadori scuola, 2013

Altri strumenti didattici: materiale multimediale, dispense fornite dall'insegnante

Numero di ore settimanali: 3

a partire dalla seconda settimana di marzo: 2 modalità online su Google Suite for education

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Esercitazioni guidate

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE:****Unité 5: Le service au restaurant****Communication :**

Prendre une commande, décrire, conseiller

Vocabulaire :

Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert

Théorie : Les différents types de service au restaurant

Grammaire : le comparatif et le superlatif relatif et absolu

Compétences transversales : Les toxi-infections alimentaires collectives
Nuisances pour l'environnement extérieur

Unité 9 : Et pour terminer

Recettes : Tian de courgettes

Communication :

Identifier des objets et des ingrédients

Décrire l'aspect, le poids et la forme

Demander un avis, une permission

SECONDO QUADRIMESTRE :**Vocabulaire :**

les légumes

les fruits et les desserts

les fromages

Théorie : Les 7 étapes de l'élaboration du fromage

Grammaire : L'expression du but ; les démonstratifs : adjectifs, pronoms et formes neutres
Accord du participe passé avec avoir

Compétences transversales : Les produits laitiers
Les fruits et les légumes

VIDEOLEZIONI dal 20 marzo:

Unité 10 : La carte des vins

Communication :

- Parler de l'aspect d'une boisson
- Parler du gout d'une boisson
- Décrire une boisson, un aliment
- Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson

Vocabulaire :

Les vins

Théorie : La vinification des vins rouges

- Des régions et leurs vins
- Le gewurztraminer d'Alsace

Unité 12 : Le travail du barman

Communication : Prendre une commande ; parler d'un cocktail ; encaisser

Lexique : Equipements et ingrédients ; verbes-clé du barman

Nell'ambito del progetto madrelingua gli studenti hanno seguito un corso che si è articolato su 6 ore invece che su 8 ore a causa della sospensione dell'attività didattica in presenza. Il corso tenuto appunto da una docente di madrelingua francese in compresenza con la docente curricolare, ha avuto l'obiettivo di far esercitare gli studenti in un percorso di drammatizzazione del rapporto tra il cameriere e i diversi tipi di clientela che può frequentare un ristorante o un bar.

Nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione, la classe ha assistito alla rappresentazione teatrale "**Oranges amères**",

Verifiche effettuate nel primo quadrimestre:

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: 2

Nel **secondo quadrimestre** si sono effettuate delle interrogazioni orali in modalità DaD, delle verifiche formative tramite compiti lasciati sia sul registro elettronico che su classroom.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

Casatenovo, **18 maggio 2020**

Prof.ssa Calogera Rocca

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Silvia Colombo

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare
La classe ha mostrato un sufficiente interesse verso la materia ed una frequenza assidue alle lezioni. Ad eccezione per alcuni elementi, il livello di partecipazione al dialogo educativo è stato adeguato.
- Competenze ed abilità raggiunte
Gli studenti hanno raggiunto un livello sufficiente di competenze ed abilità. Alcuni elementi hanno dimostrato di possedere una buona padronanza dei contenuti ed una adeguata capacità di rielaborazione. Tuttavia si è dovuto limitare il livello di approfondimento dei contenuti, viste le difficoltà di molti studenti che hanno uno studio mnemonico e superficiale.

Testi adottati: “La matematica a colori 4” L. Sasso – ed. Pertini

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

- lezione frontale
- Lezione partecipata
- Video multimediali

Verifiche

Verifiche scritte/orali: 3 nel 1° quadrimestre

Nel secondo quadrimestre, la didattica a di stanza ha imposto nuove regole per la valutazione: è stata fatta una verifica scritta prima della chiusura delle scuole ed interrogazioni 2 orali da remoto.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento. Viste la situazione creatasi nel secondo quadrimestre, si è valutato anche il livello di partecipazione alle lezioni in streaming, la compilazione dei test on-line ed l'assiduità nello svolgimento dei comiti e delle esercitazioni.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- I limiti e le forme di indecisione

- La continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo
- I punti di discontinuità e loro classificazione
- Definizione di derivata
- Derivate fondamentali
- Teoremi di derivazione

SECONDO QUADRIMESTRE

- Derivata delle funzioni composte
- Determinazione dei punti stazionari di una funzione
- Studio del segno della derivata prima: funzione crescente e decrescente
- Punti di non derivabilità di una funzione
- Calcolo della derivata seconda e determinazione dei punti di flesso
- Studio del segno della derivata seconda e concavità della funzione
- Analisi e determinazione del grafico di una funzione

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA (ACCOGLIENZA TURISTICA)

Docente: Maggioni Maria Monica

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare: Conosco la classe da tre anni, la mia materia inizia ad essere studiata solo dal terzo anno.

Durante gli anni la classe ha gradualmente migliorato l'approccio con la materia passando da uno studio individuale molto discontinuo e mirato solo all'acquisizione dei contenuti minimi della disciplina ad uno studio più costante e per alcuni alunni, dotati di buone capacità, è iniziato anche un percorso rielaborativo che ha portato gli studenti ad un buon livello di apprendimento. Dei due alunni DA uno dalla fine dello scorso anno è passato a programmazione differenziata perché non è più riuscito a reggere il carico delle discipline. Era sempre stato di livello discreto ma quest'anno dove anche questa materia ha raggiunto un livello di difficoltà più alto ha avuto difficoltà da un certo punto della programmazione in avanti e anche a causa della chiusura delle scuole ha seguito una programmazione ad hoc alla quale si rimanda.

Competenze ed abilità raggiunte: sono state raggiunte le competenze e le abilità stabilite per il quinto anno dell'indirizzo di studi.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte: dato l'andamento della classe quest'anno non è stato necessario procedere ad attività di recupero in itinere.

Gli alunni durante tutto il triennio hanno seguito diligentemente anche le attività formative previste dal percorso di PCTO. In particolare all'interno di questa materia sono state sviluppate delle attività che hanno portato alla creazione di prodotti turistici: durante il terzo anno la classe ha realizzato il progetto: "Turismo sostenibile – Tra vette e sponde – Raccolta di itinerari nel territorio dei laghi minori proposti dagli alunni della classe 3B – accoglienza a.s. 2017/2018" – in collaborazione con l'assessorato al turismo del comune di Bosisio Parini e del consorzio Lago di Como.

Durante il quarto e il quinto anno gli alunni hanno iniziato e portato a termine il progetto di rete con l'Istituto Gandhi di Besana dal titolo "A spasso per l'Europa". Il progetto, condotto con buoni risultati, è culminato l'anno scorso nell'evento del 23 maggio con la produzione di un E-book ed un pranzo a tema al quale gli alunni hanno partecipato rispettivamente con la creazione di itinerari (10 itinerari) italiani e francesi ed all'evento hanno effettuato servizio di accoglienza per gli ospiti intervenuti. Durante il primo quadrimestre di quest'anno grazie all'intervento di una responsabile di Agenzia di Viaggi e Tour Organizer gli alunni hanno approfondito il discorso ed hanno stilato in modo professionale gli itinerari ed il relativo preventivo. Tale lavoro è stato poi fatto esaminare e valutare da 4 T.O. locali.

A causa della chiusura delle scuole per il COVID19 non si è potuto tenere l'incontro finale di premiazione degli itinerari già organizzato per l'inizio di maggio e l'intervento a cura della CGIL "nuovi contratti e vecchi trucchi". Tutte le attività di PCTO si sono invece tenute regolarmente e relativamente ai due interventi della CCIAA di Lecco sono stati fatti creare agli alunni 3 business plan.

Dei progetti si è tenuto conto nella valutazione della presente materia.

PROGRAMMA SVOLTO

ATTIVITA' DIDATTICA

Pogramma

Per una lettura più immediata del programma ed essendo presente un alunno DA ad obiettivi minimi i moduli sono stati indicati suddividendoli in livello base (competenze da raggiungere anche per i DA) e livello avanzato (non contemplati per i DA).

Per l'alunno con programmazione differenziata si rimanda a quanto stabilito nel PEI.

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO: pianificazione programmazione e controllo di gestione	
Livello base	Conoscere le tipologie di conti e la loro collocazione nei prospetti di bilancio
	Le fasi del controllo di gestione
	Tipologie di budget
	I costi standard
	Analisi degli scostamenti – predisposizione
Livello avanzato	Analisi degli scostamenti – calcolo ed interpretazione
	La redazione dei budget nel settore turistico
MODULO: il marketing	
Livello base	Conoscenza sistematizzata dei concetti base (PEST, SWOT, Marketing-mix e concetti collegati)
	Semplici applicazioni a casi pratici
Livello avanzato	Approfondimenti dei concetti base
Applicazioni pratiche	Casi di strategia di marketing completi anche in collaborazione con le materie di Inglese e Storia (Apple Computer – Alan Touring. Acqua è Sapone – Rosie the Riveter) e per lo Speakeasy (proibizionismo – Milano tour navigli Wootsu Society) con il collega di laboratorio di sala dell'indirizzo sala (per quest'ultimo progetto – secondo quadrimestre)
	Creazione di prodotti turistici
IN PARTICOLARE – Progetto di rete a spasso per l'Europa	Creazione secondo specifiche professionali di itinerari in Italia e Francia corredati dal relativo preventivo che sono stati fatti validare a 4 Tour Operator della zona.

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO: il mercato turistico	
Livello base	Le formule dei principali indici ISTAT e il loro calcolo
Livello avanzato	Interpretazione degli indici statistici
	Collegamento tra rilevazioni statistiche, bilancia dei pagamenti e bilancia turistica
MODULO: la normativa del settore turistico ristorativo	
Livello base	Conoscenza delle principali norme
Livello avanzato	Conoscenza approfondita delle norme e loro collegamenti
Applicazioni pratiche	Nuova normativa sui pacchetti turistici
	Turismo sostenibile, responsabile ed ecoturismo
	Marchi di qualità nel settore turistico a livello nazionale ed europeo
MODULO: le abitudini alimentari e l'economia del territorio	
Inquadramento a livello storico- sociale	
Livello base	Conoscenze di base della domanda e offerta turistiche del territorio
Livello avanzato	Conoscenze approfondite della domanda e offerta turistiche del territorio
Applicazioni a casi pratici	Il tipico nella Brianza lecchese alla luce dell'esperienza della Seconda Guerra Mondiale.
	Il tipico a Milano e sul Lago di Como
BUSINESS PLAN	Costituzione di 3 gruppi di lavoro monitorati e guidati nella seconda parte dell'anno scolastico al fine di produrre un business plan. Per il DA è stata prevista la partecipazione il più possibile attiva e costruttiva nel proprio gruppo di lavoro

Testi adottati: S. Rascioni, F. Ferriello – Gestire le imprese ricettive 3 – Editore Tramontana.

Altri strumenti didattici:

- Lezioni ed esercitazioni condotte con presentazioni in Power Point composte allo scopo dal docente.
- Articoli od altro materiale a carattere professionale raccolto dal docente e scannerizzato o scaricato ed inviato agli alunni per una sua disamina ed utilizzo.
- Materiale raccolto tramite gli esterni di AdV e T.O. e dall' esperto della CCIAA di Lecco.
- Video e filmati scelti dal docente.
- Per la redazione degli itinerari e degli altri prodotti turistici è stato utilizzato il laboratorio di informatica per l'utilizzo della rete e del pacchetto office (Word, Excel e Power Point)

Numero di ore settimanali: 6

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, Lezione frontale, Lezione frontale dialogata, Gruppi di lavoro, Simulazioni, Laboratori, Problem solving. Didattica a distanza con Google Meet e Google Classroom.

Verifiche per quadrimestre:

Verifiche scritte: 3 primo quadrimestre; 4 nel secondo più il Business Plan effettuato a gruppi

Verifiche orali: 2 nel primo quadrimestre e 2 nel secondo.

La redazione degli itinerari del progetto di rete "a spasso per l'Europa" e la redazione del Business Plan, redatti in gruppo ma verificati singolarmente sono stati anche utilizzati per la verifica delle Competenze Trasversali.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento. Per la didattica on line inoltre sono stati seguiti i criteri deliberati dal Collegio dei docenti in data 28/4/2020.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE – nessuno.

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Classe 5B (SALA)

Docente: Rigo Emanuela

Presentazione della classe

Nel corso dell'anno il gruppo classe ha tenuto un comportamento sempre corretto ed educato, ha frequentato con regolarità le lezioni.

L'attenzione durante l'attività didattica e l'impegno nello studio a casa sono stati, per quasi tutti gli alunni, discrete e costanti.

La preparazione conseguita è di conseguenza nel complesso discreta, sia a livello di conoscenze acquisite che a livello di applicazione e rielaborazione dei contenuti.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Utilizzare le tecniche di marketing, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Redigere un budget
- Redigere un business plan
- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa ristorativa

Testi adottati: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Gestire le imprese ricettive – Ed. Tramontana vol. 3

Numero di ore settimanali: 5

Metodologie adottate

- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Esercitazioni guidate

Verifiche

Nel primo quadrimestre sono state svolte tre prove scritte e due prove orali, nel secondo quadrimestre è stata svolta una sola prova scritta, sono stati valutati un lavoro svolto in classe, un'altra relazione svolta a casa e sono state fatte interrogazioni in videoconferenza sugli argomenti svolti con questa modalità.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione previsti dal PTOF, già inseriti in questo documento.

Programma svolto:

Il marketing: aspetti generali

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

Che cos'è il marketing privato, pubblico e integrato?

Il marketing strategico:

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

Il marketing operativo:

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

Il web marketing:

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

Il marketing plan:

Che cos'è il marketing plan? Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

La pianificazione e la programmazione:

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? Che cos'è il vantaggio competitivo? Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

Il budget:

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

Il business plan:

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

Le norme sulla costituzione dell'impresa:

Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa? Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico ristorative?

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

Che cosa si intende per sicurezza del lavoro? Come vengono resi sicuri i luoghi di lavoro? Che cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro? Di cosa si occupa la normativa antincendio?

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore:

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

I contratti delle imprese ristorative e ricettive:

Quali sono gli elementi di un contratto? Quali sono i contratti del settore ristorativo? Caratteristiche del contratto di ristorazione, di catering, di banqueting.

Le abitudini alimentari:

Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

I marchi di qualità alimentare:

Che cos'è un marchio? Quali sono i marchi di qualità alimentare? Che cosa sono i prodotti a km 0?

SCHEDA DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE INDIRIZZO ACCOGLIENZA

Docente: Angela Iessi

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Ho insegnato, in questa classe, negli ultimi due anni del corso di studi, instaurando con gli allievi un rapporto franco e leale, che mi ha consentito, nonostante qualche indispensabile ridimensionamento degli obiettivi inizialmente proposti, di lavorare con serenità. Nel corso dei due anni di studio ho assistito ad un notevole cambiamento dei ragazzi: sono divenuti meno polemici e più responsabili.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno mantenuto un comportamento generalmente corretto e giusta vivacità. Le lezioni si sono articolate durante le due ore settimanali previste dal quadro normativo di riferimento, di cui una alla presenza dell'insegnante di sostegno Prof.ssa Glenda Corneo. Gli obiettivi delineati sono stati raggiunti in modo diversificato da parte degli studenti. Si possono individuare due fondamentali tipologie di rendimento:

- un gruppo di ragazzi che ha acquisito le conoscenze fondamentali che è in grado di rielaborare in modo sufficiente o discreto;
- un piccolo numero di alunni che possiede conoscenze piuttosto ampie e sicure, nonché soddisfacenti competenze e capacità di rielaborazione e di esposizione.

Per un quadro più preciso, dettagliato e definitivo si rimanda comunque al tabellone con i risultati finali.

- Competenze ed abilità raggiunte

A conclusione di questo percorso scolastico, gli studenti sono in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico;
Saper osservare le relazioni all'interno di un team;
Saper stabilire costruttive relazioni con i colleghi e coi superiori.
 - Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
Saper analizzare e interpretare messaggi di comunicazione pubblicitaria;
Saper valutare le scelte comunicative dei progetti pubblicitari e promozionali in rapporto agli obiettivi;
Conoscere le tecniche per comunicare l'azienda al pubblico.
Saper analizzare e monitorare le esigenze del mercato;
Acquisire consapevolezza circa l'importanza della soddisfazione e della fidelizzazione della clientela;
Acquisire consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente e dell'importanza della segmentazione del mercato turistico;
Prendere coscienza dell'azienda come sistema di comunicazione sociale.
-

- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio.
Prendere consapevolezza dell'importanza di una strategia di marketing per le aziende che operano nel settore turistico;
Saper presentare l'azienda al cliente.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione dei mercati e della clientela.
Applicare le tecniche di comunicazione professionale alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri.
- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Testi adottati: Turismo.com Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo. Giovanna Colli.

Altri strumenti didattici:

Anziché presentare un insieme di conoscenze già strutturate, si è cercato di favorire un apprendimento ragionato e consapevole che stimolasse gli studenti a partecipare attivamente, con l'obiettivo di superare un metodo di studio passivo, meccanico e puramente nozionistico.

Numero di ore settimanali: Due

Metodologie adottate:

Per ragioni di "economicità" rispetto al tempo a disposizione, la metodologia di insegnamento più ricorrente è stata quella della lezione frontale, non trascurando però di stimolare gli interventi e gli apporti personali per favorire l'attiva partecipazione dei singoli alunni.

Verifiche

Verifiche scritte: 1

Verifiche orali: 4

Durante l'anno scolastico sono state effettuate una verifica scritta di tipo applicativo e due interrogazioni, a quadrimestre, inerenti gli obiettivi di conoscenza/comprensione teorica.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Tecniche di comunicazione efficace:

- Il linguaggio persuasivo.

Comunicazioni aziendali e fattore umano:

- Il gruppo e le sue dinamiche;
- Il concetto di gruppo;
- La dinamica di gruppo
- Bisogni e circoli comunicativi nei gruppi;
- I meccanismi che minacciano i gruppi;
- I ruoli all'interno di un gruppo;
- La leadership;
- Il bullismo;
- Le tappe evolutive di un gruppo efficace;
- Come relazionarsi sul lavoro con i tipi difficili.

Il fattore umano in azienda:

- L'organizzazione scientifica del lavoro e la qualità d'impresa;
- La scuola delle relazioni umane;
- Le teorie motivazionali;
- Le ricerche di Herzberg;
- La teoria della leadership e il rinforzo positivo;
- Customer satisfaction e qualità totale;
- Il mobbing.

SECONDO QUADRIMESTRE

L'EFFICACIA DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA:

- Gli obiettivi pubblicitari;
- William Bernbach;
- Le strategie del linguaggio pubblicitario
- Come impostare una campagna pubblicitaria.

COMUNICAZIONE E DOMANDA TURISTICA:

- Il linguaggio del marketing;
- La Customer Satisfaction;
- Il web marketing.

LA DOMANDA TURISTICA:

- Dal turismo ai turismi
- Il marketing strategico
- La segmentazione della domanda turistica.

LA COMUNICAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PRODOTTO TURISTICO:

- Il marketing mix
- Marketing territoriale e promozione dell'immagine di un territorio;
- L'immagine aziendale;
- Il brand;

- Il brand del territorio
- La promozione dell'immagine di un albergo.

SCHEMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente: QUARELLO CATERINA FEDERICA

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Nonostante la classe appartenga all'articolazione "accoglienza turistica" e il monte orario sia ridotto a sole due ore alla settimana, le nozioni tecnico-scientifiche acquisite dagli studenti sono di livello avanzato. La classe si è dimostrata sempre attenta, corretta e piena di entusiasmo. Il rendimento degli studenti è alto e anche gli alunni che si mostravano meno efficienti sono stati motivati dal forte rendimento della classe. Gli studenti sono ambiziosi e competitivi e hanno mostrato sempre una forte maturità. Durante le attività di video-didattica solo pochi alunni hanno dimostrato scarsa partecipazione alle conferenze.

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze:

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità:

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento

Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari

Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi

Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato

Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata coi principi dell'ecosostenibilità

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:**

Come attività di approfondimento riconducibili alla materia e ricadenti all'interno del contesto "cittadinanza e costituzione" c'è stata la partecipazione alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2019/20 in occasione della quale i ragazzi hanno contribuito producendo alcuni itinerari in chiave sostenibile, all'interno dell'iniziativa regionale "Mangiando con Gusto si Impara".

Durante le ore in compresenza con Accoglienza Turistica i ragazzi si sono in parte dedicati all'approfondimento enogastronomico locale ma anche di stati europei e nazioni, dando ampio spazio alla tematica del turismo sostenibile. Si prevedeva la collaborazione con gli Istituti Comprensivi del territorio all'interno di una iniziativa regionale sulla sostenibilità ma a causa Covid le attività non si sono potute svolgere. Gli studenti hanno comunque preparato delle definizioni di concetti scientifici rivolti a bambini delle elementari, raggiungendo comunque le abilità e le competenze previste per la loro parte.

Testi adottati: Silvano Rodato: "Alimenti, turismo e ambiente". Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di accoglienza turistica. Clitt editore. 2015

Altri strumenti didattici: presentazioni e materiale autoprodotti

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: lezione frontale, lezione partecipata, compiti di realtà, lavori di gruppo. Durante la chiusura scolastica causa Covid: google classroom per i compiti e materiali digitali. Le videolezioni sono proseguite su Google meet con la stessa calendarizzazione scolastica.

Verifiche

Verifiche scritte: primo quadrimestre (2) secondo quadrimestre (3)

Verifiche orali: primo quadrimestre (1) secondo quadrimestre (2)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1 - Alimentazione e qualità (ripasso)

- Tipi di qualità (organolettico-sensoriale, nutrizionale, igienico-sanitaria, legale, etica, ambientale)
- Ripasso HACCP e contaminazioni
- Marchi europei, italiani e locali, Made in Italy
- Associazioni e enti no profit per la tutela della qualità
- Cibo e sostenibilità

2 - Cibo, turismo, società

- Cibo e grandi religioni: Islam, Ebraismo, cenni a Cristianesimo e Religioni orientali

3 - Percorsi enogastronomici

- Enogastronomia e turismo dell'Europa e regionale
- Enogastronomia e turismo negli Stati del Mondo
- Turismo enogastronomico e sostenibile

4 - Alimentazione, salute

- Bioenergetica e metabolismo
- Dispendio energetico, metabolismo basale, costo energetico dell'attività fisica e sport, termogenesi indotta dalla dieta
- Fabbisogno energetico
- Raccomandazioni nutrizionali nell'età adulta
- Le linee guida dietetiche
- LARN
- La composizione corporea e il BMI
- Sovrappeso e obesità
- Dietoterapia del sovrappeso e obesità
- Classificazione dell'obesità per età
- Classificazione dell'obesità per localizzazione tessuto adiposo

5 – Dietologia

- Dieta nelle diverse età: dieta del lattante, del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, in gravidanza, della nutrice, della terza età
- Stili alimentari: dieta Mediterranea, vegetariana, vegana, modelli alimentari nel mondo

SECONDO QUADRIMESTRE

6 – Dietoterapia

6.1 Malattie cardiovascolari

- Definizione, classificazione e fattori di rischio, fattori protettivi (validi anche per alimentazione e tumore)
- Iperensione
- Iperlipidemie
- Aterosclerosi

6.2 Malattie metaboliche

- Sindrome metabolica
- Diabete mellito

6.3 Allergie e intolleranze alimentari

- Reazioni avverse al cibo
- Differenza tra allergie, intolleranze, intossicazioni
- Allergie: meccanismo e diagnosi
- Intolleranze: classificazione

6.4 Disturbi alimentari

- Anoressia
- Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE CLASSE V B INDIRIZZO SALA E VENDITA

Docente: PASQUALE BENEDEUCE

Presentazione della classe

Andamento didattico/disciplinare

La classe V B composta da 8 alunni (3 femmine e 5 maschi) di cui 3 alunni DSA, 2 alunni DA con piano differenziato. I livelli di partenza sono nel complesso bassi; qualcuno presenta conoscenze solo sufficienti a causa di uno studio nozionistico. La partecipazione è generalmente attiva. Gli alunni hanno avuto un comportamento corretto in aula. Il gruppo è risultato abbastanza coeso e nel complesso collaborativo con l' insegnante.

Competenze ed abilità raggiunte

La classe ha dimostrato di partecipare alle lezioni con buona frequenza e con una partecipazione talvolta altalenante, giungendo da situazioni di partenza per alcuni lacunose ad una situazione globale che si attesta sulla piena sufficienza per tutto il gruppo alunni, che ha realizzato un processo di crescita sul piano culturale e formativo.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nessuna

**Testi adottati: A. MACHADO SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE II EDIZ.
Editore Poseidonia scuola/ Mondadori**

**Altri strumenti didattici: MATERIALE DI SUPPORTO FOTOCOPIE DAL LIBRO
SILVANO RODATO ALIMENTAZIONE OGGI EDITORE CLITT /ZANICHELLI**

Metodologie adottate: ...

I mezzi e gli strumenti adoperati per l'applicazione delle metodologie sono stati i seguenti:
- libri di testo

La procedura didattica è stata caratterizzata da una sintesi di più metodi favorevole ad un processo di apprendimento nato come risposta ai bisogni cognitivi dei discenti evitando imposizioni rigide e convenzionali. In particolare, le linee metodologiche operate sono state le seguenti:

ATTIVITA' DIDATTICA

METODOLOGIE

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Problem solving

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche 1° QUADRIMESTRE

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE

COLLOQUIO ORALE IN VIDEOCONFERENZA 2

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

Si fa riferimento ai criteri di valutazione e di misurazione indicati nel PTOF.

Per seguire il processo di apprendimento dell'allievo, sia per la valutazione quadrimestrale sia per quella finale si è tenuto conto della situazione iniziale dell'allievo, dell'impegno, della frequenza e della partecipazione attiva, dei rapporti scuola-famiglia, del comportamento e del risultato di tutte le verifiche (scritte, orali). L'organizzazione delle attività di verifica è stata parte integrante dell'impostazione metodologica tramite prove scritte, ed orali di varia tipologia, preventivamente illustrate agli allievi, tra le quali vari tipi di questionari a risposta chiusa o aperta.

La progettazione disciplinare è articolata per moduli

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

PROGRAMMA SVOLTO IN PRESENZA

DIETETICA

MODULO 1 : L' ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

U.D.1 BIOENERGETICA: PESO IDEALE, INDICE DI MASSA CORPOREA (IMC), FABBISOGNO ENERGETICO (FE).

U.D.2 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, FABBISOGNI DI NUTRIENTI SECONDO I LARN 2014 (PROTEICO- LIPIDICO- GLUCIDICO- ACQUA-SALI MINERALI-VITAMINE – COMPOSTI BIOATTIVI – ETANOLO), LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE. GLI STILI ALIMENTARI : DIETA MEDITERRANEA , DIETA VEGETERIANA , DIETA VEGANA , DIETA EUBIOTICA, DIETA MACROBIOTICA, DIETA SOSTENIBILE.

MODULO 2 L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

U.D. 1 L' ALIMENTAZIONE DEL NEONATO E DEL BAMBINO

U.D.2 L' ALIMENTAZIONE DELL' ADOLESCENTE

U.D. 3 L' ALIMENTAZIONE DELL' ADULTO

U.D. 4 L' ALIMENTAZIONE DELL' ANZIANO

U.D.5 L' ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E DURANTE L' ALLATTAMENTO

U.D.6 L' ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO.

MODULO 3 DIETOTERAPIA

U.D. 1 CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI , ALIMENTO DEFINIZIONE GIURICA E TECNOLOGICA, SOSTANZA ALIMENTARE, PRODOTTO ALIMENTARE, I 5 GRUPPI ALIMENTARI, ALIMENTI CONVENZIONALI E PRODOTTI INNOVATIVI, ALIMENTI ARRICCHITI, ALIMENTI ALLEGGERITI O LIGHT, PRODOTTI PER UN' ALIMENTAZIONE PARTICOLARE , INTEGRATORI ALIMENTARI, BOTANICALS , FITONUTRIENTI , ALIMENTI FUNZIONALI NATURALI E TRATTATI, COMPOSTI BIOATTIVI (ACIDI GRASSI POLINSATURI, FITESTEROLI, ANTIOSSIDANTI, FITOESTROGENI) , PROBIOTICI,

PREBIOTICI, SIMBIOTICI, NUOVI ALIMENTI (NOVELS FOODS) , GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI

MODULO 4 : DIETE E STILI ALIMENTARI

U.D.1 LA PIRAMIDE ALIMENTARE , SETTIMANALE E GIORNALIERA, LA DIETA MEDITERRANEA ,LA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA, LA DIETA VEGETERIANA, LA DIETA VEGANA , DIETA EUBIOTICA, DIETA MACROBIOTICA, LA DIETA NORDICA , LA DIETA SOSTENIBILE.

MODULO 5 : L' ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

U.D. 1 RISTORAZIONE, TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE ,LA RISTORAZIONE DI SERVIZIO, NORME I SICUREZZA ALIMENTARE SERVIZI DI GESTIONE ED EROGAZIONE DEI PASTI, I DIVERSI TIPI DI LEGAME , FORMULAZIONE DEI MENU' , QUALITA' PERCEPITA . LA MENSA SCOLASTICA, LA MENSA AZIENDALE, LA RISTORAZIONE NELLE CASE DI RIPOSO , LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

MODULO 6 : LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

U.D.1 LA MALATTIE CARDIOVASCOLARI, PREVENZIONE DEL RISCHIO CARDIOVASCOLARE, L' IPERTENSIONE ARTERIOSA , INDICAZIONI DIETETICHE.

U.D.2 COMPOSIZIONE DEL VINO, COME SI CALCOLA IL CONTENUTO DI ALCOL ETILICO , GRADO ALCOLICO O TITOLO ALCOLOMETRICO DEL VINO, UNITA' ALCOLICA VINO E SALUTE , DISTURBI EPATICI.

SECONDO QUADRIMESTRE

PROGRAMMA SVOLTO CON LA DIDATTICA A DISTANZA

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 1 LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

U.D. 1 CONTAMINAZIONE FISICA : RADIONUCLIDI E CORPI ESTRANEI.

CONTAMINAZIONE CHIMICA: FITOFARMACI, FERTILIZZANTI, ZOOFARMACI, METALLI PESANTI, RESIDUI DI IMBALLAGGI, RESIDUI DETERGENTI E SANIFICANTI. IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA), MICOTOSSINE.

U.D. 2 I BATTERI, LA CRESCITA BATTERICA, I LIEVITI, LE MUFFE, I FATTORI DI CRESCITA DEI MICRORGANISMI

U.D. 3 LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEI BATTERI: FONTI E MODALITA'N DELLE CONTAMINAZIONI. FONTI ESOGENE, ED ENDOGENE, CONTAMINAZIONE DIRETTA, INDIRETTA, CONTAMINAZIONE CROCIATA. I FATTORI AMBIENTALI E LA CRESCITA MICROBICA. INFEZIONI, INTOSSICAZIONI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI.

PRINCIPALI BATTERI PATOGENI: SALMONELLA TYPHIMURIUM , SALMONELLA ENTERITIDIS, SALMONELLA TYPHI, SALMONELLA PARATYPHI A E B CLOSTRIDIUM PERFRINGENS, CLOSTRIDIUM BOTILNUM, SHIGELLA DISENTERIAE, BACILLUS CEREUS, VIBRIO CHOLERAEE ,STAFILOCOCCUS AUREUS, YERSINIA ENTEROCOLITICA,,LISTERIA MONOCYTOGENES, CAMYLOBACTER JEJUNI, ESCHERICHIA COLI.

ALTRI AGENTI BIOLOGICI: VIRUS, MALATTIE DI ORIGINE VIRALE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI EPATITE A, EPATITE E , PRIONI, BSE, LIEVITI E MUFFE.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

nessuno

SCHEDA DI LABORATORIO SALA E VENDITA

Docente: Ricciardi Tommaso

Presentazione della classe: 5 B

- Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta composta da 8 alunni dell'indirizzo sala e vendita. La classe ad oggi si presenta omogenea nei livelli di apprendimento, partecipativa e reattiva. Dal punto di vista disciplinare, non si sono riscontrati grossi problemi.

- Competenze ed abilità raggiunte

Principi di enologia. sapere eseguire il servizio dei vini; conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini, aspetti della produzione enogastronomica italiana e internazionale, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino; predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail party, con gusto e creatività;
saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar e saper servire le principali bevande e preparare i vari cocktails;
conoscenza dei criteri di impostazione di un menu e le strategie di vendita, presentazione grafica ed illustrazione al cliente; illustrazione, di una ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i prodotti essenziali; saper preparare con la tecnica della cucina di sala mediante l'utilizzo della lampada le più classiche ricette;
saper comunicare la specificità di un'attività enogastronomica.
calcolare il drink cost e la quantità di alcol presente in ogni singolo cocktail;
strategie di marketing, valorizzazione del territorio e dei prodotti locali con la promozione del made in Italy

Pcto Casa di riposo Monticello. Servizio

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

Testi adottati: Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti "Maître & Barman Con Masterlab" Le Monnier

Altri strumenti didattici: Presentazioni in power point, video YouTube, dispense di interesse disciplinare e interdisciplinare

Numero di ore settimanali: 4 ore

Metodologie adottate: lezioni teoriche in laboratorio; esercitazioni e simulazioni in laboratorio; visione di lavori in PowerPoint relativi agli argomenti trattati; relazioni individuali e/o di gruppo relativamente agli argomenti trattati.

Verifiche

Verifiche scritte: almeno 2 (1 per quadrimestre)

Verifiche orali: secondo l'esigenza dell'insegnante

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Primo e secondo quadrimestre

La vite e il vino

La vite
La fermentazione alcolica
La vinificazione
Altre tecniche produttive
Principali pratiche di cantina
Spumante
Champagne
Conservazione dei vini
Classificazione dei vini
L'etichetta del vino

La produzione vitivinicola in Italia e in alcuni parti del mondo

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

I superalcolici

La produzione dei distillati
Classificazione e servizio dei distillati
I liquori e le creme liquore

Mixology: l'arte del bere miscelato

I cocktails internazionali IBA
Speakeasy e cocktail
Definizione e composizione
Tecniche di miscelazione
Preparazione e decorazione
Drink cost, grado alcolico di un cocktail
Classificazione dei cocktail

La carta, strumento di vendita

Presentazione e aspetti tecnici
Aspetti gestionali
Indicazioni strategiche
La carta delle vivande
Il menù
La carta dei vini
La carta del bar
La carta esposta

Degustazione e abbinamento del vino

Temperatura del vino
Abbinamento cibo vino

I principali cocktail mondiali

I principali cocktail mondiali IBA

Come si preparano

Le principali attrezzature

Catering e Banqueting

Disposizioni di tavoli per banchetti

La preparazione di un evento speciale

Valorizzazione dei prodotti tipici

La tipicità come elemento strategico

Che cos'è il prodotto tipico

La dimensione collettiva

Il valore del prodotto tipico

Forze e debolezze dei prodotti tipici

I marchi di tutela dei prodotti

Qualità e territorio

Comunicare la qualità

Comunicare il territorio

Enogastronomia e società: le abitudini alimentari:

Cibo e cultura

La tipicità dei prodotti

Le diete alimentari

Le scelte gastronomiche

Fattori dietetici

Fattori culturali

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

SCHEDA DI Laboratorio di Accoglienza Turistica

Docente: Maurizio Guarente

Presentazione della classe:

La classe è formata da 13 alunni, al suo interno è eterogenea, infatti gli studenti presentano tipologie diverse di capacità d'apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione allo studio.

La maggior parte degli alunni, nel corso dell'intero anno scolastico, ha evidenziato un livello medio/alto di interesse e partecipazione verso la materia anche durante le lezioni a distanza ove l'impegno degli alunni è stato complessivamente soddisfacente, sia nelle attività a scuola che per approfondimenti proposti dal docente.

Dal punto di vista comportamentale non si sono mai evidenziati, nel corso dell'anno, problematiche disciplinari relative a singoli studenti o al comportamento dell'intero gruppo classe; gli alunni si sono mostrati corretti nella relazione con il docente.

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le abilità.

Un congruo numero di alunni rivelano una buona capacità di approfondimento a livello personale. Per tanto, la maggior parte degli allievi possiede una preparazione positiva anche se, a volte, non del tutto precisa. Altri, invece, manifestano ancora qualche difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nella capacità linguistico – esplicativa sia in forma orale che scritta.

Testi adottati: Professione Accoglienza, Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Secondo biennio e quinto anno)

Altri strumenti didattici: Ricerche e approfondimenti del docente

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Lezioni in modalità Gmeet

Verifiche

Verifiche scritte: 0

Verifiche orali: 4 (di cui 1 Pratica)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Il Pacchetto Turistico

- La costruzione del pacchetto turistico
- Le caratteristiche dei pacchetti turistici
- Il pacchetto su misura: il programma di viaggio
- Il pacchetto turistico a catalogo
- Il contratto tra impresa di viaggio e cliente
- Il modello ASTOI
- La normativa sui contratti di vendita dei pacchetti turistici
(ripreso parte affrontata nel quarto anno)

Valorizzare Le Risorse Del Territorio

- Conoscere il territorio
- L'accoglienza del territorio
- Le risorse storico, artistico,culturali, enogastronomiche del territorio.

APPROFONDIMENTI: analizzare la propria località dal punto di vista turistico.

La Customer Satisfaction

- L'importanza della Customer Satisfaction
- I vantaggi e gli svantaggi della C.S.
- La Customer Loyalty
- La soddisfazione del cliente in albergo
- Services Quality e il questionario di gradimento
- La web reputation: la web reputation per l'hotel, come rispondere alle recensioni, Trip Advisor.

La Qualità In Albergo

- Il sistema Qualità
- Normativa e certificazione
- Le norme ISO
- La procedura di certificazione

Approfondimenti: Il marchio Ospitalità Italiana

Il Marketing Per Il Turismo

-Il marketing nel turismo:marketing turistico pubblico, il marketing turistico aziendale, marketing mix.

-Il marketing relazionale

-Il marketing esperienziale

-Soggetti pubblici e privati nel turismo

Il web social media marketing

-Il web marketing turistico: i portali turistici, l'e-mail marketing,web advertising.

-Il sito dell'hotel: struttura e caratteristiche sito aziendale.

-Social media marketing: Facebook, Youtube, Twitter, Instagram.

Turismo enogastronomico

Il turismo enogastronomico

Il turista enogastronomico

Gli itinerari enogastronomici

I percorsi del gusto

SECONDO QUADRIMESTRE

- **La valorizzazione turistica del territorio**
- Approfondimenti: Il codice dei beni culturali
- Il diritto del patrimonio culturale: beni inalienabili, demaniali, privati e curiali
- VIC (Verifica d'interesse culturale)
- L'espropriazione dei beni culturali
- **Il turismo sostenibile e il turismo accessibile**
- Ecoturismo e turismo responsabile
- I documenti di riferimento del turismo sostenibile

- Il profilo del turista sostenibile

Approfondimenti:

- documenti di riferimento del turismo sostenibile
- 1992 AGENDA 21
- 1995 Carta di Lanzarote
- 1997 DICHIARAZIONE DI BERLINO
- EMAS
- Iso 14001
- **il turismo accessibile**
- Il turismo per tutti
- Il profilo del turista speciale
- Il turista diversamente abile: impegno e vantaggio

Approfondimenti:

- La Carta di Lanzarote: i principi base del turismo sostenibile
- La Carta di Rimini: una nuova gestione del turismo

- **Il Revenue Management**

- Gli elementi del RM
- Tecnica di gestione del mercato
- Le fasi del RM
- I compiti del FO
- Comunicare il prezzo attraverso il listino
- **La vendita diretta**
- Il ruolo del FO
- Il FO nelle fasi della vendita diretta

Approfondimenti:

- Passepartout Welcome: la misurazione dei risultati

La crisi turistico - alberghiera ai tempi di Covid- 19

- Difficoltà economica e disoccupazione
- Previsioni sulle prossime modalità di viaggio: nuove forme di turismo?

SCHEDA DI Laboratorio enogastronomia - Cucina

Docente: Giuseppe Villa

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La classe si è presentata da subito in modo disomogeneo: alcuni studenti si sono contraddistinti per costanza nell' impegno, anche durante il periodo difficile di didattica a distanza. Pochi hanno invece alternato momenti di impegno ad altri di scarsa attenzione e presenza. Segnalo infine che l'atteggiamento di alcuni studenti spesso si è contraddistinto con toni di polemica.

- Competenze ed abilità raggiunte

Gli alunni, malgrado le difficoltà insorte nel secondo quadrimestre causate dal Covid 19, hanno raggiunto le competenze e le conoscenze richieste dal profilo in uscita.

Testi adottati: Professionisti in cucina – Servizi di sala e vendita (Hoepli)

Altri strumenti didattici: DAD con “G Suite”

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezione in classe – Dal mese di marzo lezioni “virtuali” con “Meet” di Google.

Verifiche

Primo quadrimestre:

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

Secondo quadrimestre:

Verifiche orali e lavori consegnati su “Classroom” con voto finale

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- La Provenza e i prodotti enogastronomici del suo territorio
- Sprechi alimentari e ristorazione. Shelf life. Scelte alimentari legate alle religioni : Cristiano cattolica, musulmana.
- La ristorazione collettiva - Legami. Centro cottura.
- Ticket restaurant - Ristorazione collettiva: aziendale, socio sanitaria.
- Ripasso ristorazione collettiva. Gara d'appalto, capitolato.
- Il Banqueting e le diverse modalità di servizio.
- Organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa: gestione per regole, risorse umane, pianificazione del lavoro, requisiti professionali. Ripasso shelf life. Corretto uso dell'abbattitore di temperatura.
- La guida Michelin. Lettura dell'articolo su "Repubblica" dedicato alla recente assegnazione delle stelle Michelin edizione Italia 2020. Altre guide enogastronomiche. Slow Food
- La qualità alimentare.
- Sistema UNI EN ISO - marchi di qualità.
- Etichettatura e tracciabilità. La degustazione e l'analisi sensoriale.
- Laboratori di analisi sensoriale; Analisi organolettica e degustazione.
- Gli abbinamenti gastronomici. Le combinazioni di sapori. Tipologie di abbinamento.

SECONDO QUADRIMESTRE

- Degustazione formaggi, olio extra vergine. Gli stili gastronomici: le varie offerte gastronomiche: offerta tradizionale, cucine globali, scientifiche e sperimentali.
- Scelte e abitudini alimentari. Gli stili gastronomici: le cucine etiche e dietetiche. La ristorazione contemporanea. Ripasso ristorazione; Agiturismo e country house; Bistrot e brasserie; La ristorazione di intrattenimento.
- Ristorazione di alta qualità: gourmet e ristorazione d'albergo. Neoristorazione; Catering navale, aereo, ferroviario.
- Menu per patologie alimentari.
- Approvvigionamento: scelta prodotti (fornitori, gamme alimentari), shelf life, accenno food cost.
- Le attività agrituristiche in Italia.
- Le caratteristiche della cucina regionale italiana; la valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali. Shelf life e metodi di conservazione.
- Le nuove tecnologie nella ristorazione.

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Chiara Gilardoni

Presentazione della classe:

La classe 5^B è composta da 21 alunni di cui 10 maschi e 11 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato regolarmente il materiale necessario. L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

Competenze ed abilità raggiunte

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

Testo adottato:

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload: video

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (per quadrimestre)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Il doping (le dipendenze e le sostanze dopanti)

SECONDO QUADRIMESTRE DaD

- Apparato locomotore (apparato scheletrico e muscolare)
<https://padlet.com/giosaba57/i87lz1mr6jzaqjih>
- Educazione alimentare (alimentazione e sport)
<https://padlet.com/giosaba57/qfs9jh6xjq78tw20>
- Primo soccorso (le lesioni)
<https://padlet.com/giosaba57/v0r5naqxa4ff>
- Giochi sportivi (pallacanestro, ultimate e pallamano)
<https://padlet.com/giosaba57/n120hjauuclq>

***Progettare e proporre ai compagni una: “Lezione da Maestro”
Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport***

SCHEDA DI I.R.C.

Docente: Vignaroli Laura

Presentazione della classe:

La classe, composta da 21 alunni, tutti avvalentesi, ha cambiato docente nel passaggio dal quarto al quinto anno. Nei primi mesi è stato dunque necessario un tempo per la conoscenza reciproca e l'impostazione del lavoro condiviso.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe si è complessivamente dimostrata attenta e partecipe. Anche nel periodo della "didattica a distanza" la classe ha continuato ad essere presente e collaborativa, partecipando in modo globalmente attivo. Tutti gli alunni, chi più, chi meno, hanno partecipato alle videolezioni intervenendo con le loro riflessioni. Un alunno, impossibilitato nella partecipazione alle videolezioni, ha comunque svolto un lavoro scritto parallelo che ha permesso di valutarlo positivamente.

Al termine del percorso gli alunni si sono dimostrati in grado di impostare un dialogo dove far emergere le proprie riflessioni critiche in merito ad alcune questioni etiche, valoriali e sociali.

In particolare, sono state acquisite, pur con differenti livelli, le seguenti competenze e abilità:

- Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- Sapersi confrontare con l'etica cristiana e saper esporre il proprio pensiero su alcune questioni di bioetica;
- Saper riconoscere e creare un proprio pensiero critico sul valore della libertà dimostrandosi coscienti di alcuni casi di libertà negate o violate;
- Saper formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali o dalla testimonianza di alcune figure significative;
- Saper esporre il proprio pensiero critico su alcune questioni di rilevanza sociale, riconoscendo il valore etico del servizio.

Testi adottati: BOCCHINI S., *Incontro all'altro – Smart*, vol. unico, EDB

Altri strumenti didattici:

- Power point a cura della docente
- Articoli di giornale
- Video-testimonianze
- Visione di un film
- Meet e Classroom

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

- Sollecitazioni finalizzate a far emergere le pre-conoscenze o comunque le idee di partenza
- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Esercitazioni scritte volte a far emergere le riflessioni degli alunni
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito
- Nel periodo della didattica a distanza si è utilizzato Meet per videolezioni e Classroom per la condivisione di spunti di riflessione

Verifiche

La valutazione è espressa con un giudizio che tiene conto della partecipazione, degli elaborati scritti, degli interventi orali e dell'interesse mostrato dall'alunno.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Etica:

- Introduzione all'etica
- Alcuni temi di bioetica
 - vita nascente e aborto
 - procreazione assistita
 - fine vita
- Etica della comunicazione
 - internet e social network

Il valore della libertà:

- Alcuni casi di libertà negate:
 - guerra
 - caporalato
 - sfruttamento minorile
 - violenza di genere
 - libertà negata di professare la propria fede
- Considerazioni sul carcere

SECONDO QUADRIMESTRE

La libertà oltre i limiti apparenti:

- La storia di Simona Atzori e analisi di alcune citazioni

L'uomo nella società:

- Cenni sul volontariato
- L'esperienza del Sermig e la "Carta dei giovani: patto tra generazioni"

8 - TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

Si riportano i testi oggetto di studio* nell'ambito dell'insegnamento di Italiano nel corso del quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio di cui all'articolo 9 comma 1 punto b e articolo 17 comma 1 punto b dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020.

I titoli vengono qui di seguito riportati così come presentati nel libro di testo in adozione.

Charles Baudelaire:

- *Corrispondenze*
- *L'albatro*

Iginio Ugo Tarchetti:

- "Fosca, tra attrazione e repulsione"

Giosue Carducci:

- *L'Inno a Satana* [estratto presente sul libro di testo in adozione]
- *Alla stazione in una mattina d'autunno*

Giovanni Pascoli:

- «È dentro di noi un fanciullino»
- *Lavandare*
- *Novembre*
- *L'assiuolo*
- *Il gelsomino notturno*

Gabriele d'Annunzio:

- "Andrea Sperelli"
- "L'asta"
- *La pioggia nel pineto*

Filippo Tommaso Marinetti:

- "Il primo manifesto del Futurismo"
- "Manifesto tecnico della letteratura futurista"

Luigi Pirandello:

- "Una vecchia signora imbellettata: dalla comicità all'umorismo"
- "La nascita di Adriano Meis"
- "Un piccolo difetto"
- "Un paradossale lieto fine"

Italo Svevo:

- "L'ultima sigaretta"

- “Lo schiaffo del padre”

Giuseppe Ungaretti:

- *Veglia*
- *San Martino del Carso*
- *Mattina*
- *Soldati*
- *Non gridate più*

Salvatore Quasimodo:

- *Ed è subito sera*
- *Uomo del mio tempo*

Elio Vittorini:

- “I morti di largo Augusto”

Cesare Pavese:

- «E dei caduti che facciamo?»

Beppe Fenoglio:

- “L’ultima battaglia”

Primo Levi

- “L’arrivo nel Lager”

* Per informazioni più dettagliate sui testi in oggetto, si rimanda al programma di Italiano inserito nel presente documento.

9 – GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Si allega al presente documento (Allegato 3) la griglia di valutazione del colloquio fornita dal MIUR come Allegato B dell'Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 del 16-05-2020