

FONDAZIONE IKAROS

Sede Legale: Via Previtali, 18
24122 Bergamo
Sede Operativa: Via Avis Aido, snc
24054 Calcio (BG)
Tel. 0363.968208 – Fax 0363.1802054
C.F. 95178310165



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO A.S. 2019/2020

CLASSE 5^A

Indirizzo: Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera

Approvato: 30/05/2020

Affisso all'albo: XX/05/2020

Docente coordinatore di classe:

Prof.ssa Veronica Martinelli

SOMMARIO

- 1. Presentazione dell'Istituto**
- 2. Breve storia e presentazione della classe**
- 3. Profilo atteso in uscita**
- 4. Materie d'insegnamento e obiettivi acquisiti**
- 5. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 6. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 8. Programmi disciplinari**

ALLEGATO

Tabelle riassuntive – Esperienze stage per PCTO

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Fondazione Ikaros è un'impresa sociale che ha lo scopo di offrire ai giovani un'opportunità lavorativa al termine di un percorso di scuola superiore. In quanto opera educativa, Fondazione Ikaros è continuamente alla ricerca di nuove forme di educazione non convenzionali secondo “le necessità dei luoghi, dei tempi e delle persone” (Papa Francesco, discorso del 7 giugno 2013). A seconda delle diverse situazioni, i docenti della Fondazione utilizzano metodi e strumenti che aiutano lo studente a divenire adulto e ad aprirsi alla realtà in tutti i suoi aspetti. I docenti sono chiamati, perciò, a valorizzare le capacità conoscitive e pratiche dell'allievo, a prendere sul serio le sue domande e a riconoscerne ed assecondarne il talento. In sintesi, a vivere con lui l'avventura di “imparare ad imparare”.

Ikaros organizza percorsi di formazione professionale e istruzione tecnica allo scopo di inserire i giovani nel mondo del lavoro. Si pone, così, come partner privilegiato di aziende alla ricerca di giovani consapevoli di sé, dotati di eccellenti competenze tecniche e trasversali, che hanno voglia di crescere mettendo in gioco i propri talenti. In questa prospettiva, Fondazione Ikaros costituisce una “cerniera” tra il mondo dell'educazione e il mondo del lavoro, costituendosi come una scuola-azienda. Intercetta i contenuti di eccellenza delle migliori imprese progettando i corsi in collaborazione con esse, coinvolge nella docenza professionisti qualificati, organizza le attività di laboratorio direttamente in azienda, cura con la massima attenzione il periodo di tirocinio formativo e realizza progetti innovativi.

Particolare rilievo nella proposta di Ikaros è dato all'insegnamento delle lingue straniere e delle tecnologie informatiche, promuovendo collaborazioni a livello internazionale. Tutto questo avviene ponendo sempre una forte attenzione all'esperienza della bellezza come introduzione al vero e all'espressione artistica come testimonianza della creatività e della grandezza del lavoro umano. Puntare all'eccellenza formativa significa muoversi in linea con quelle aziende che rispondono con successo alla sfida dei mercati internazionali, innovative e capaci di leggere gli scenari globali. Come queste, Fondazione Ikaros è un “cantiere sempre aperto”, sempre al lavoro nel lavoro. Con uno scopo: preparare giovani in grado di andare a lavorare in tutto il mondo e di affrontare la vita da protagonisti.

2. BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A “Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera” Regione Lombardia ID 224266, attivata per l’anno scolastico 2019/2020 presso la sede di Calcio della Fondazione Ikaros, risulta composta da 10 studenti (6 maschi e 4 femmine). Tale classe ha subito una variazione nell’organico rispetto allo scorso anno; a settembre, infatti, sono stati inseriti nel gruppo classe due alunni provenienti dai percorsi CFP.

All’interno della classe è inserito anche un allievo con certificazione di disabilità; per tale studente, che non affronterà l’esame di stato (non conteggiato quindi tra i 10 studenti precedentemente citati) è stato previsto un percorso differenziato; tuttavia, a seguito della situazione di crisi sanitaria, ha ripreso le lezioni in FAD con i compagni.

La classe ha positivamente frequentato il corso annuale previsto dall’articolo 15, comma 6 del D.L.g.s. n° 226/2005 e dell’Intesa 16 marzo 2009 tra MIUR e Regione Lombardia.

Nel corso dei mesi la classe ha instaurato buoni rapporti sia tra compagni che con i docenti e ha dimostrato adeguato interesse e partecipazione, perlopiù attiva, alla vita scolastica. Ha inoltre mostrato disponibilità al dialogo educativo e sufficiente motivazione; ciò ha contribuito ad una graduale crescita personale di quasi tutto il gruppo classe, anche se differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base, alla motivazione e agli interessi dei singoli alunni. La partecipazione attiva alle lezioni dell’intero gruppo classe non è tuttavia sempre stata accompagnata, da parte di tutti gli alunni, da una ripresa costante dei contenuti e da un lavoro domestico di consolidamento. In particolare, l’incremento del carico di lavoro, la complessità di alcuni argomenti, il susseguirsi di verifiche, interrogazioni e simulazioni, è stato affrontato talvolta con scarsa organizzazione da parte di alcuni alunni compromettendo, in alcuni casi, gli esiti delle prove.

La preparazione nelle varie discipline può comunque ritenersi complessivamente sufficiente. Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti da buona parte della classe con un livello di profitto sufficiente e, in alcuni casi, discreto. Per un gruppo ristretto di alunni permangono alcune difficoltà legate a lacune pregresse e ad un impegno non costante (difficoltà che hanno condizionato in parte l’apprendimento). Si nota una certa disomogeneità all’interno della classe riguardo la capacità di esposizione, di analisi e di sintesi. La classe ha anche dimostrato in prevalenza un’adeguata recettività agli stimoli proposti dagli insegnanti, rispondendo con sufficiente senso di responsabilità ed impegno.

I rapporti con le famiglie, avvenuti principalmente in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia, sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto. Nel caso di alcuni alunni più problematici, è stata ritenuta opportuna una comunicazione più frequente con le famiglie attraverso incontri e invio di lettere dedicate.

Il Consiglio di Classe ha lavorato in modo coeso, tenendo costantemente presenti gli obiettivi trasversali e disciplinari stabiliti ad inizio anno in sede di programmazione. Tali obiettivi hanno costituito, per il Consiglio di Classe, il punto di partenza per impostare il proprio lavoro.

Nel complesso è stato condotto un lavoro con deciso impegno e serietà richiedendo agli studenti di valorizzare e sfruttare al meglio le loro potenzialità, con la consapevolezza che solo “facendo” si impara.

Il Consiglio di Classe, infine, ritiene di aver lavorato per la crescita e la formazione “umana” di ciascun allievo, nel raggiungimento degli obiettivi prefissati nelle singole discipline.

3. PROFILO ATTESO IN USCITA

Il Tecnico dei “Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera; nei vari ambiti, infatti, interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il Tecnico dei “Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera” al termine del percorso quinquennale deve quindi essere in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, intervenendo nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4. MATERIE D'INSEGNAMENTO E OBIETTIVI ACQUISITI

MATERIE D'INSEGNAMENTO – CLASSE V	Ore settimanali
ITALIANO	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2
MATEMATICA	4
INGLESE	3
EDUCAZIONE FISICA	1
RELIGIONE	1
LAB. S. ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	1
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
DIR. E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3
LAB. S. ENOGASTRONOMICI: CUCINA	3
FRANCESE	3
TOTALE	29

MATERIE D'INSEGNAMENTO – CLASSE V – FAD	Ore settimanali
ITALIANO	2
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2
MATEMATICA	3
INGLESE	2
EDUCAZIONE FISICA	1
RELIGIONE	1
LAB. S. ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	1

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
DIR. E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
LAB. S. ENOGASTRONOMICI: CUCINA	2
FRANCESE	2
TOTALE	21

Per il raggiungimento o meno delle competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente.

5. ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRA CURRICOLARI E UDA

Visita guidata all'**Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota"**, con raccolta in campo di ortaggi ed erbe spontanee a cura della dott.sa Cristina Coletto, del dott. Mario Rinaldi e del dott. Gianfranco Cattaneo.

La visita è iniziata con una presentazione a cura del dott. Cattaneo (curatore e responsabile) presentando dapprima la Valle delle Biodiversità ad Astino con le sue infinite "vite" e con i suoi tanti progetti che la interessano, come la piantumazione delle varie tipologie di rosmarino e dei bulbi di tulipano, passando poi alla raccolta in campo delle ultime specie di peperoncino (dalle più svariate forme, colori e intensità). Fatto questo, con zappa in mano, i ragazzi hanno contribuito alla raccolta delle ultime erbe spontanee e dei fiori eduli, preparando il terreno per la nuova vita (in questo caso pomodori, rose imperiali e melanzane). Rientrati a scuola, hanno presentato alle classi prime una ricetta con quello che avevano a disposizione, come una frittata di erbe di campo e il classico spago olio, aglio (di Astino) e peperoncino dalle varie sfumature. Bellissima giornata, ricca d'emozioni come la valle del resto, ma anche di convivialità e racconto, dove i "grandi" (loro) portano prodotti ed esperienza al piccolo (i ragazzi delle classi prime) attraverso una semplice ricetta italianissima.

L'Orto Botanico è un'istituzione municipale fondata nel 1972, è un museo riconosciuto da Regione Lombardia (D.g.r. 5 novembre 2004 n. 7/19262). Fa parte del sistema dei Musei civici del Comune di Bergamo, Assessorato ambiente, politiche energetiche, verde pubblico. È membro della Società Botanica Italiana e del BGCI – Botanic Garden Conservation International, è un nodo della Rete degli Orti Botanici della Lombardia dal 2002, associazione che ha come scopo la tutela, la conoscenza, la promozione e la valorizzazione del patrimonio culturale vegetale degli Orti Botanici lombardi.

Il civico **Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota** è un *Istituto museale aperto al pubblico*, a carattere permanente e al servizio della società e del suo sviluppo culturale, sociale ed economico, che coltiva, mostra, ricerca, raccoglie, acquisisce, conserva e studia collezioni vegetali; comunica e mostra per propositi di studio, educazione e diletto, le testimonianze materiali del **Regno Vegetale**, nonché dell'Uomo, del suo sapere e del suo agire in relazione alla natura, al territorio e al paesaggio vegetale. L'Orto Botanico organizza annualmente mostre, visite guidate, laboratori, conversazioni e conferenze, cui si aggiungono corsi di aggiornamento, altre attività didattico educative ed eventi culturali che affiancano le azioni di studio e conservazione del patrimonio vegetale naturale e degli ecosistemi minacciati. Per il suo carattere dimostrativo e suggestivo, contribuisce ad avvicinare al mondo delle piante e a destare rispetto per la natura; svolge attività di conservazione delle piante minacciate e porta avanti progetti di reintroduzione in natura di specie a rischio.

6. ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per quanto concerne le attività di Cittadinanza e Costituzione, si rimanda al Paragrafo 8.2 del Capitolo 8 “Programmi disciplinari”.

7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.

Sono stati previsti percorsi di alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste provenienti dal mondo del lavoro, volti 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”. L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti legati ai processi della struttura ospitante; si rimanda all'Allegato Tabella riassuntiva esperienze stage per PCTO.

8. PROGRAMMI DISCIPLINARI

8.1 ITALIANO

DOCENTE: DALSASO DJUZEPE

Presentazione della classe

Andamento didattico/disciplinare

La classe viene da quattro anni di studio non finalizzati al confronto con l'esame di maturità; per questa ragione si è trovata in difficoltà, all'inizio del quinto anno, di fronte a una maggiore richiesta di partecipazione al lavoro in classe e, soprattutto, al carico di studio notevolmente aumentato rispetto al passato. Nonostante ciò, ha sempre dimostrato la volontà di impegnarsi, affrontando le sfide proposte senza tirarsi indietro, spesso con risultati superiori alle aspettative del docente.

Gli studenti hanno manifestato un generale interesse ai temi trattati e maturità nell'affrontare le situazioni inedite e, al netto delle difficoltà iniziali, hanno solitamente raggiunto gli obiettivi prefissati. Alcune difficoltà sono emerse nelle fasi di esposizione orale e di produzione di temi, le cui cause sono anch'esse da attribuire alla scarsa attenzione data a questo tipo d'attività negli scorsi anni scolastici. Durante l'anno si è cercato di superare tali difficoltà attraverso l'esercizio, con risultati non uniformi da studente a studente, ma in linea di massima soddisfacenti.

Competenza e abilità raggiunte

- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria europea dal secondo Ottocento alla metà del Novecento.
- Identificare alcuni tra gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.
- Redigere testi espositivi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere.

Il docente ha cercato di offrire testi facoltativi d'approfondimento legati ai temi trattati, soprattutto di carattere filmico e documentaristico.

Testi adottati: A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il rosso e il blu*, vol. 3A e 3B. Signorinelli scuola.

Altri strumenti didattici: materiale digitale.

Numero di ore settimanali: quattro – due in FAD a partire dal 9 marzo 2020.

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti.
- Lezione frontale.
- Lezione dialogata.
- Simulazioni.
- Importante: si è privilegiato un approccio analitico ai testi, dai quali partire per ricostruire le poetiche degli autori e le analogie o differenze. Poca importanza è stata data all'elaborazione di quadri generali e movimenti che non potessero essere dedotti dalle opere lette in classe. Si è cercato di proporre uno studio della letteratura secondo le linee guida per gli istituti professionali: un approccio entro certi limiti meno “letterario” ma più vicino a tematiche concrete o accostabili all’ambito professionalizzante. Per quanto riguarda la vita degli autori, ci si è concentrati esclusivamente su una corretta collocazione storica e sull'individuazione degli elementi strettamente connessi alle tematiche emerse.

Programma svolto:

Modulo 1 – Il racconto e il romanzo Verista

(Il pensiero e la cultura del secondo Ottocento: il racconto di una società travolta dalla corrente del progresso, con particolare attenzione all'opera di Verga)

L. Capuana: *Il medico dei poveri* (pp. 46-49)

F. De Roberto: *I Viceré (Una famiglia di “mostri”* pp. 51-55)

G. Verga: *La lupa* pp. 84-86; *Rosso Malpelo* pp. 88-97; *La roba* pp. 125-128; *I Malavoglia* (Prefazione pp. 79-80, *La partenza di 'Ntoni* pp. 102-105, *Visita di condoglianze* pp. 107-111, *'Ntoni e padron 'Ntoni* pp. 114-117, *L'addio di 'Ntoni* pp. 119-121)

Modulo 2 – Il romanzo decadente

(Il *dandy* e il Superuomo come reazioni di fronte a un mondo in rapido cambiamento)

J.-K. Huysmans: *Controcorrente* (*La realtà artificiale di Des Esseintes* pp. 236-238)

O. Wilde: *Il ritratto di Dorian Gray* (*La bellezza come unico valore* pp. 242-245)

G. D'Annunzio: *Il piacere* (*Andrea Sperelli* pp. 272-273); *Le vergini delle rocce* (*Il programma politico del Superuomo* pp. 280-281)

Modulo 3 – Giovanni Pascoli

(La regressione del poeta-fanciullino come reazione di fronte a un mondo inospitale e minaccioso)

G. Pascoli: *Il fanciullino* (pp. 327-328); *Arano* (p. 331); *Lavandare* (p. 333); *Novembre* (p. 335); *L'assiuolo* (pp. 337-338); *X agosto* (p. 340); *Temporale* (p. 343); *Il lampo* (p. 345); *Nella nebbia* (pp. 358-359); *Il gelsomino notturno* (pp. 361-362)

Modulo 4 – Luigi Pirandello

(Il primo Novecento: le novità scientifiche e l'età dell'irrazionalismo; la nascita della psicoanalisi e l'avvento della società di massa; l'opera di Pirandello: una risposta alla crisi della modernità)

L. Pirandello: *L'umorismo* (*L'arte umoristica* pp. 512-513); *Il fu Mattia Pascal* (*Prima e seconda premessa* pp. 539-542, *La nascita di Adriano Meis* pp. 544-547, «*Io e l'ombra mia*» pp. 579-581); *Uno, nessuno e centomila* (*Un piccolo difetto* pp. 553-554, *Un paradossale lieto fine* pp. 556-557); *Così è (se vi pare)* (*La voce della Verità* pp. 562-566); *Sei personaggi in cerca d'autore* (*L'ingresso in scena dei sei personaggi* pp. 569-572)

Modulo 5 – Il Neorealismo

(La letteratura italiana del secondo dopoguerra: necessità di testimoniare e invito ad agire)

P. Levi: *Se questo è un uomo* (*L'arrivo nel lager* pp. 300-303); *I sommersi e i salvati* (*La vergogna dei sopravvissuti* p. 298)

B. Fenoglio: *Il partigiano Johnny* (*L'ultima battaglia* pp. 293-296)

Nota: per quanto riguarda i Moduli 1-4, le pagine indicate accanto ai testi fanno riferimento al volume Rosso (*Tra Ottocento e Novecento*) del libro di testo *Il rosso e il blu*, mentre per il Modulo 5 rimandano al volume Blu (*Dal Novecento a oggi*).

Verifiche

Verifiche scritte: temi in linea con le richieste dell'esame di Stato; 6 prove nel corso dell'anno.

Verifiche orali: 2/3 valutazioni nel corso dell'anno.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

8.2 STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

DOCENTE: DALSASO DJUZEPE

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe viene da quattro anni di studio non finalizzati al confronto con l'esame di maturità; per questa ragione si è trovata in difficoltà, all'inizio del quinto anno, di fronte a una maggiore richiesta di partecipazione al lavoro in classe e, soprattutto, al carico di studio notevolmente aumentato rispetto al passato. Nonostante ciò, ha sempre dimostrato la volontà di impegnarsi, affrontando le sfide proposte senza tirarsi indietro, spesso con risultati superiori alle aspettative del docente.

Gli studenti hanno manifestato un generale interesse ai temi trattati e maturità nell'affrontare le situazioni inedite, e al netto delle difficoltà iniziali hanno solitamente raggiunto gli obiettivi prefissati. Alcune difficoltà sono emerse nelle fasi di esposizione orale e di produzione di temi, le cui cause sono anch'esse da attribuire alla scarsa attenzione data a questo tipo d'attività negli scorsi anni scolastici. Durante l'anno si è cercato di superare tali difficoltà attraverso l'esercizio, con risultati non uniformi da studente a studente, ma in linea di massima soddisfacenti.

Competenza e abilità raggiunte

- Ricostruire processi storici di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Riconoscere (in relazione ai secoli XIX e XX) la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici, e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere. Il docente ha cercato di offrire testi facoltativi d'approfondimento legati ai temi trattati, soprattutto di carattere filmico e documentaristico.

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Altri strumenti didattici: materiale digitale

Numero di ore settimanali: due – due in FAD a partire dal 9 marzo 2020.

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Simulazioni

STORIA - Programma svolto

Modulo 1: L'Italia unita

- La seconda guerra d'indipendenza e l'impresa dei Mille
- L'Italia della Destra storica
- I problemi dell'Italia post-unitaria e la terza guerra d'indipendenza
- La questione meridionale e la questione romana
- L'Italia della Sinistra liberale

Modulo 2: La prima guerra mondiale

- L'imperialismo di fine Ottocento
- La società di massa e l'Europa di inizio Novecento
- L'Italia nell'età giolittiana: le riforme, la politica del compromesso, l'impresa di Libia
- La prima guerra mondiale: le cause, gli avvenimenti principali, l'entrata in guerra dell'Italia, la fine del conflitto
- Le conseguenze della guerra in Europa e nel mondo

Modulo 3: La Russia comunista

- La Russia alla vigilia della Grande guerra
- La rivoluzione russa
- La nascita dell'Unione sovietica
- L'Urss di Lenin
- La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss

Modulo 4: L'Italia fascista

- La crisi del dopoguerra: il biennio rosso
- Le origini del fascismo e la presa del potere
- Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
- Il regime totalitario
- La politica economica ed estera

Modulo 5: La Germania nazista

- La crisi del '29 e il New Deal
- La repubblica di Weimar
- La nascita e l'affermazione del Partito nazista
- Il nazismo al potere
- Il totalitarismo nazista
- La politica economica ed estera della Germania nazista

Modulo 6: La seconda guerra mondiale

- L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola
- Le premesse della guerra
- Le prime fasi del conflitto: l'Italia entra in guerra, la Francia occupata e la battaglia d'Inghilterra
- Il 1941: l'entrata in guerra dell'Urss e degli Stati Uniti d'America
- I principali fronti di guerra
- La Shoah
- La fine del conflitto
- L'Italia divisa
- La Resistenza e la liberazione

Modulo 7: Il secondo dopoguerra e la guerra fredda (cenni)

- Le eredità della guerra: il processo di Norimberga e la nascita dell'Onu
- Il blocco occidentale e quello orientale

Verifiche

Verifiche scritte: un tema storico in linea con le richieste dell'esame di Stato e 3 prove nel corso dell'anno

Verifiche orali: 3/4 valutazioni nel corso dell'anno

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare

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.

Collaborare e partecipare

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.

Agire in modo autonomo e responsabile

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

La classe ha visionato la registrazione dello spettacolo teatrale *Wannsee. Teoria e pratica della Catastrofe*, discutendone poi insieme al docente.

8.3 MATEMATICA

DOCENTE: MARTINELLI VERONICA

Presentazione della classe

La classe, come già ribadito in precedenza, arriva da quattro anni di studio non finalizzati al confronto con l'Esame di Stato. Fin da subito, per quanto concerne la materia Matematica, sono emerse gravi lacune soprattutto per quanto concerne gli argomenti relativi ai programmi della terza e quarta annualità (in particolare, risoluzione di equazioni e disequazioni di secondo grado). Per questo motivo, nell'ottica di dover affrontare un programma più impegnativo e "da zero" è stato necessario dedicare la prima parte del primo quadrimestre ad un recupero mirato che potesse consentire agli studenti di approcciarsi al nuovo programma in maniera più consapevole. Nonostante queste difficoltà iniziali, la classe ha successivamente reagito in maniera positiva comprendendo appieno l'esigenza di colmare le proprie lacune per poter affrontare lo studio di funzione. Le tempistiche per sostenere un programma più articolato (rispetto a quelli degli anni precedenti), quindi, sono state notevolmente "ridotte"; tuttavia, ad oggi, la classe è riuscita a concludere con risultati soddisfacenti. Tutto ciò è stato permesso anche dal fatto che la maggior parte degli studenti dell'attuale quinta ha tenuto un comportamento corretto e responsabile, partecipando alle attività proposte in classe in modo interessato e costruttivo. Un piccolo gruppo della classe ha dimostrato impegno costante e studio domestico regolare approfondendo gli argomenti affrontati e conseguendo un buon profitto (un paio di allievi in particolare hanno dimostrato di saper conseguire risultati costanti con buone valutazioni in tutte le materie). Per la rimanente parte della classe, invece, l'impegno è stato talvolta discontinuo e finalizzato esclusivamente ai momenti di verifica.

Competenza e abilità raggiunte

La maggior parte degli alunni conosce gli aspetti generali del programma (alcuni in modo meccanico e superficiale). La quasi totalità della classe è in grado di svolgere esercizi semplici e di tipo ripetitivo, mentre solo alcuni sono in grado di estendere il significato dei contenuti studiati a contesti nuovi. Dal punto di vista delle competenze e abilità raggiunte, al termine del quinto anno, praticamente tutti gli studenti sono in grado di:

- calcolare le derivate prima e seconda delle funzioni algebriche intere e fratte;
- determinare crescita, decrescita e concavità di funzioni algebriche intere e fratte;
- rappresentare correttamente nel piano funzioni algebriche intere e fratte;
- saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

Programma svolto

- Equazioni e disequazioni (primo e secondo grado) - argomenti ripresi come prerequisiti al programma del quinto anno
- Introduzione allo studio di funzione (algebriche intere e fratte)
- Classificazione e Dominio della funzione
- Simmetria della funzione (concetto di funzione pari e funzione dispari)
- Intersezione della funzione con gli assi coordinati
- Positività della funzione (intervalli di positività e di negatività sul piano cartesiano)
- Introduzione al concetto di Limiti alle estremità del campo esistenziale
- Limiti e forme indeterminate
- Asintoti - Classificazione e determinazione degli asintoti di una funzione
- Derivate e regole di derivazione
- Calcolo della derivata di una funzione in un punto mediante l'utilizzo della definizione
- Calcolo e studio della derivata prima (massimi e minimi – ricerca di intervalli di crescita e decrescenza)
- Calcolo e studio della derivata seconda (flessi – concavità)
- Studio di funzione completo
- Analisi di grafici (il tutto riferito a funzioni razionali intere e fratte)

Numero di ore settimanali: quattro – tre in FAD

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata, con esposizione degli argomenti da parte del docente; esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo, a coppie, esercitazioni a casa.

Verifiche: verifiche scritte tradizionali; si è tenuto conto inoltre della partecipazione al lavoro d'aula, dell'impegno e dell'accuratezza nello svolgere i compiti assegnati.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

Precisazioni circa lezioni in FAD

Durante le videolezioni è stata comunque mantenuta una metodologia simile a quella del lavoro svolto in classe. Sono state affrontate delle esercitazioni pratiche, supportate con il caricamento dei passaggi relativi agli esercizi svolti direttamente a seguito della lezione (sulla piattaforma Teams). Il ritmo di lavoro, ovviamente, è stato rallentato. A completamento di quanto sopra specificato, nella parte appunto relativa alla programmazione, sono stati inseriti alcuni cenni teorici relativi ai punti di discontinuità e ai punti di non derivabilità di una funzione. Non è stato possibile affrontare l'esempio della funzione valore assoluto e nemmeno il calcolo della tangente.

8.4 INGLESE

DOCENTE: MORIGGIA VALENTINA

Presentazione della classe

La classe, formata da 10 alunni (4 ragazze e 6 ragazzi), si presenta come una classe molto diligente e studiosa. Gli studenti hanno sempre tenuto nel corso dell'anno scolastico, sia in classe che via FAD, un comportamento corretto e rispettoso, seguendo le lezioni con interesse e in modo abbastanza partecipativo.

Alcuni studenti non si sono sempre impegnati con regolarità, studiando alcuni argomenti in modo superficiale e sommario, sebbene si siano sempre presentati a verifiche ed interrogazioni (eccetto un raro caso di assenza strategica nel primo quadrimestre che non si è poi più ripetuta).

Eccetto qualche difficoltà nell'esposizione orale di alcuni studenti, spesso data più dal carattere timido ed introverso e non dallo scarso studio, l'andamento generale della classe è ben più che sufficiente. Si riscontrano tuttavia imprecisioni nella pronuncia e poca rielaborazione, dettata dallo studio mnemonico degli argomenti e degli approfondimenti trattati.

Il programma è stato svolto regolarmente.

Competenze e abilità raggiunte

- Integrare le competenze professionali di settore con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione, lessico e strutture grammaticali adeguate al contesto professionale.
- Valorizzare le proprie esperienze e promuovere spirito critico nel relazionare tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale su argomenti generali.
- Comprendere nozioni principali in testi orali e scritti in lingua standard riguardanti argomenti noti.
- Comprendere globalmente messaggi audio-visivi divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.
- Tradurre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Produrre in lingua inglese brevi e semplici testi argomentativi relativi ad argomenti noti.

Testi adottati

- ✓ “Well Done” Catrin Elen Morris – ELI

Altri strumenti didattici: dizionari, fotocopie, dispense, materiale audio-visivo.

Numero ore settimanali: tre.

Metodologie adottate

- ✓ Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- ✓ Lezione frontale, lezione frontale dialogata.
- ✓ Lezione FAD.
- ✓ Gruppi di lavoro.
- ✓ Presentazioni individuali di elaborati / approfondimenti.
- ✓ Simulazioni.

Programma svolto

Modulo 1- Ripasso Grammaticale

- ✓ Present tenses: present simple e continuous – R
- ✓ Past tenses: past simple, past continuous, present perfect, past perfect - R
- ✓ Future tenses: present simple e continuous in funzione futura, be going to e will - R
- ✓ Zero, 1st, 2nd, 3rd conditional
- ✓ Lend and borrow (uses)
- ✓ Passive and active forms of verbs
- ✓ Have something done / past participle
- ✓ Passive forms with double object
- ✓ Suffixes
- ✓ Prefixes
- ✓ Phrasal verbs

Modulo 2 - Safety Procedures and Nutrition

- ✓ Health and Safety
- ✓ HACCP/ HACCP Principles
- ✓ Food transmitted infections and food poisoning
- ✓ Food contamination: risks and preventive measures

Modulo 3 - Menu Planning

- ✓ What's in a menu?
- ✓ Designing menus
- ✓ Menu formats
- ✓ Understanding menus
- ✓ Special menus
- ✓ Breakfast- lunch and dinner menus
- ✓ English breakfast menus
- ✓ Religious menus

Modulo 4 - Diet and Nutrition

- ✓ The Eatwell plate
- ✓ Organic food and GMOs
- ✓ The Mediterranean Diet (con approfondimento Food Pyramid)
- ✓ Teenagers and diet
- ✓ School Canteens (con approfondimento School Canteens in Italy)
- ✓ Sports diet (con approfondimento Sport Nutrition)
- ✓ Alternative Diets
- ✓ Macrobiotics (con approfondimento)
- ✓ Vegetarian
- ✓ Vegan
- ✓ Raw Food
- ✓ Fruitarian
- ✓ Dissociated diets
- ✓ Diet and religion
- ✓ Slow food (con approfondimento Fast Food)
- ✓ Food allergies and Intolerrances
- ✓ Eating Disorders (con approfondimento Body Positivity)
- ✓ Modern food trends
- ✓ Future foods

Verifiche e valutazioni

Le verifiche scritte (due per quadrimestre) consistevano nella comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla e domande aperte o chiuse, oppure nella esposizione, mediante risposte aperte, degli argomenti studiati; le interrogazioni orali (due per quadrimestre) consistevano nella esposizione degli argomenti trattati: alcuni studenti hanno approfondito e sono stati in grado di dare un apporto personale (aggiungendo spesso considerazioni di carattere personale, ma pertinenti), altri studenti si sono invece limitati ad esporre quanto contenuto nei test affrontati, spesso in maniera mnemonica e, a volte, superficiale.

Altro

Gli alunni hanno affrontato una sorta di interrogazione/colloquio con altri docenti, per esercitarsi nell'esposizione orale in presenza di un docente diverso da quello a cui sono abituati.

8.5 EDUCAZIONE FISICA

DOCENTE: RECCAGNI NICOLA

Presentazione della classe

Per la materia Scienze Motorie il rimando del docente è molto positivo. Gli alunni partecipano e intervengono in modo pertinente, rispettano le consegne e sono interessati agli argomenti trattati. Hanno collaborato fin da subito durante le lezioni a distanza, riuscendo così a recepire tutti i concetti anche da casa.

Strumenti di lavoro: tesina disciplinare fornita dall'insegnante.

Obiettivi Disciplinari

a. Conoscenze e competenze

1) La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Competenza di riferimento:

- consapevolezza della propria corporeità (conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo)
- utilizza le capacità coordinative in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti
Tecnici
- sa elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse
- dimostra un significativo miglioramento delle proprie capacità condizionali e le sa utilizzare in modo adeguato nei vari gesti sportivi

2) Lo sport, le regole e il fair play

Competenza di riferimento:

- i valori sociali dello sport e buona preparazione motoria
- esegue con padronanza i fondamentali individuali e di squadra nei giochi sportivi studiati
- esegue con precisione i gesti tecnici delle discipline affrontate
- applica la giusta tecnica esecutiva attivando capacità di collaborazione ed autocontrollo

3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Competenza di riferimento:

- atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo
- conoscere gli aspetti essenziali della terminologia necessaria
- conosce la modalità con cui il corpo fisiologicamente risponde ai diversi stimoli allenanti
- conosce le regole base per mantenere un ambiente naturale sicuro e non inquinato

4) Relazione con l'ambiente naturale

Competenza di riferimento:

- implicazioni e benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti
- sa sviluppare un rapporto corretto con diversi ambienti

b. Capacità

- 1.1. Lo studente sarà in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale.
 - 1.2. Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici.
 - 1.3. Saprà osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socio-culturale.
-
- 1.1. Lo studente conoscerà e applicherà le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi.
 - 1.2. Saprà affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con il rispetto delle regole e vero fair play.
 - 1.3. Saprà svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra-scuola.
-
- 1.1. Lo studente assumerà stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva.
 - 1.2. Lo studente assumerà stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.
-
- 1.1. Lo studente saprà mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti.

c. Contenuti

ELEMENTI PRATICI

1) MOBILITÀ GENERALE

- esercizi di mobilizzazione articolare eseguiti individualmente e a coppie con l'utilizzo di piccoli attrezzi
- esercitazioni di stretching per i principali distretti muscolari
- potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di sovraccarichi
- attività in forma aerobica e anaerobica

2) SPORT DI SQUADRA

- **PALLAVOLO:** fondamentali individuali e di gioco; regolamento e casistica.
- **PALLACANESTRO:** fondamentali individuali e di gioco; regolamento e casistica.
- **PALLAMANO:** fondamentali individuali e di gioco; regolamento e casistica.
- **UNIHOCKEY:** fondamentali individuali e di gioco; regolamento e casistica.
- **ULTIMATE:** fondamentali individuali e di gioco; regolamento e casistica.

3) SPORT INDIVIDUALI

Atletica leggera:

- le caratteristiche della pista
- le principali specialità
- le tecniche di esecuzione
- il regolamento delle varie specialità

Tennis:

- i fondamentali individuali
- tecniche di base con la racchetta
- regole di gioco, dimensioni del campo

Sala pesi:

- la trofia muscolare e il suo allenamento
- esercizi specifici per il riscaldamento in preparazione al lavoro aerobico
- allenamento per il mantenimento della massa muscolare
- l'allungamento muscolare della catena cinetica del corpo
- esercizi per il dimagrimento
- cenni dell'alimentazione legata alla dieta

4) ELEMENTI DI TEORIA

Apparato locomotore:

- sistema scheletrico
- sistema muscolare
- sistema articolare

Energetica muscolare:

- sistema aerobico
- sistema anaerobico lattacido
- sistema anaerobico alattacido

5) LE CAPACITÀ MOTORIE

Capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.

Capacità coordinative: coordinazione, equilibrio, destrezza.

6) TRAUMATOLOGIA E PRONTO SOCCORSO

Norme elementari di comportamento per la prevenzione di infortuni:

- prevenzione attiva
- prevenzione passiva

Prime norme di primo soccorso:

- differenza fra primo e pronto soccorso
- urgenza/emergenza
- omissione di soccorso

I principali traumi dell'apparato locomotore:

- traumi dell'apparato muscolare (contrattura, stiramento, strappo)
- traumi dell'apparato osseo e articolare (classificazione delle fratture, distorsioni, lussazioni, lesioni legamentose)

Riguardo a:

- attività di recupero, sostegno ed integrazioni previste
- strategie operative e didattiche
- mezzi e strumenti didattici
- modalità e numero di verifiche
- criteri e strumenti di misurazione e valutazione

si rimanda alla programmazione del consiglio di classe.

8.6 RELIGIONE

DOCENTE: PALAZZI SIMONE

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze e capacità

L'interesse e la partecipazione della classe alle attività didattiche presentate durante l'anno scolastico sono stati nel complesso più che adeguati. Una buona parte degli studenti ha risposto con motivazione piuttosto evidente alle attività proposte.

La maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati con un livello piuttosto discreto.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione.
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana.
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo.

Obiettivi realizzati in termini di competenze

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio religioso e in quello cristiano in modo particolare, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Utilizzare le fonti religiose e filosofiche di base, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

IMPOSTAZIONE METODOLOGICA APPLICATA

Al fine di stimolare la partecipazione e l'interesse degli studenti, si sono adottate diverse strategie di lavoro.

- Lezioni frontali: lettura dei testi, spiegazione, commento e riferimenti intertestuali.
- Lezioni interattive: discussione in classe, domande dal posto.
- Lezioni con utilizzo di audiovisivi: visione di brevi filmati e di un film nella sua completezza.
- Studio individuale.

SPAZI, MEZZI, ATTREZZATURE, LABORATORI, MATERIALI DIDATTICI

Le lezioni si sono svolte in classe per quanto riguarda la prima parte dell'anno, in FAD per quanto riguarda la seconda parte.

Utilizzo del film "The prestige" di Christopher Nolan del 2006 per affrontare il tema del sacrificio.

Lettura di alcune parti de "I fratelli Karamazov" di Dostoevskij, in particolare i passi della Leggenda del Grande Inquisitore per discutere su temi quali la sofferenza dell'innocente, la posizione di Dio e la libertà dell'uomo.

Adozione del "Simposio" di Platone come spunto per lo svolgimento di alcune lezioni preparate dagli studenti su diverse tematiche oggetto di discussione di classe.

CRITERI E STRUMENTI DEL SISTEMA DI VERIFICA E TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE

La verifica formativa è basata sulla partecipazione in classe, tenendo conto degli interventi e del lavoro di ricerca e approfondimento personale. Altra tipologia utilizzata è quella delle esposizioni a gruppi dei lavori di ricerca svolti durante l'anno.

PROGRAMMA SVOLTO

- Visione del film “The prestige” e riflessione sul sacrificio
- Discussione sul valore dell’attesa con accenno ad alcune scene del film “The terminal”
- Le regole alimentari nelle diverse religioni
- I fratelli Karamazov:
 - introduzione
 - sintesi dell’opera
 - particolarità dei personaggi principali e loro punto di vista rispetto alla fede
 - la leggenda del grande inquisitore e preambolo
- Discussioni affrontate e preparate dai diversi gruppi dopo una presentazione del “Simposio” di Platone:
 - L’amore
 - La giustizia
 - La libertà
 - La bellezza
 - La dignità della vita
 - L’educazione

8.7 LAB. S. ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA

DOCENTE: SABATINI VERGARI GIANLUCA

Presentazione della classe

Nel complesso la classe ha lavorato con attenzione ed interesse sul programma previsto, anche se negli ultimi mesi, causa problematiche legate al Coronavirus, abbiamo trattato alcuni punti dello stesso in maniera meno dettagliata.

Posso comunque affermare che, nonostante quest'anno abbiamo lavorato insieme solo un'ora a settimana, contrariamente agli anni passati, la classe ha seguito le lezioni con assiduità, interesse e grande impegno. Nonostante ciò, non tutti gli alunni hanno raggiunto le competenze e le conoscenze tecniche con lo stesso risultato. Segnalo inoltre che la classe evidenzia alcune lacune e difficoltà nell'esposizione orale delle materie trattate, soprattutto per due casi particolari.

Infine, i due alunni provenienti da altri Istituti hanno dimostrato capacità di adattamento alla classe, nonostante non avessero mai appreso la mia materia negli anni precedenti.

I ragazzi durante tutto l'arco dell'anno si sono dimostrati seri, maturi e desiderosi di partecipare alle lezioni e sottolineo rispettosi, sia durante le lezioni in presenza che in quelle a distanza, rispettando sempre anche la consegna dei compiti affidati.

Conoscenze

- IL MENÙ: LA CARTA MENÙ FISSO;
- IL CAFFÈ;
- LA VITE E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA;
- LO SPUMANTE: METODO CLASSICO (CHAMPENOISE) E METODO CHARMAT;
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO;
- IL SERVIZIO DEL VINO;
- IL CLIENTE: FASI DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE CRITICITÀ;
- IL BAR;
- I DISTILLATI: AMARI, GRAPPA, WHISKEY, RUM, GIN, VODKA, TEQUILA;
- I COCKTAIL;
- IL FOODCOST;
- IL CURRICULUM VITAE.

Competenze e abilità

- PARAMETRI TECNICI PER COMPORRE UNA CARTA MENÙ CLASSICA E MENÙ FISSO PER EVENTI O BANCHETTISTICA;
- STORIA E TERRITORIO DELLA COLTIVAZIONE, CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE E MODALITÀ DI SERVIZIO;
- IL TERROIR, LE CARATTERISTICHE DEL GRAPPOLO, LAVORAZIONE E PRODUZIONE, TIPOLOGIE DI PRODOTTI, TECNICHE DI ABBINAMENTO VINO/CIBO, PRINCIPI DI VALUTAZIONE DELLA DEGUSTAZIONE, LE DIFFERENZE DEI DISCIPLINARI;
- ATTREZZATURE DEL SOMMELIER, LE DIFFERENZE DI SERVIZIO PER I VINI, BIANCHI, ROSSI E ROSATI RISPETTANDO LE CORRETTE TEMPERATURE DI SERVIZIO;
- RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE TRA UN VINO PRODOTTO CON METODO CLASSICO ED UNO PRODOTTO CON METODO CHARMAT;
- GESTIONE DEL SERVIZIO IN SALA CURANDO TUTTI GLI ASPETTI DI CRITICITÀ CHE POSSONO PRESENTARSI CON I CLIENTI, GESTIONE MIRATA DEI COMPLAINT SOCIAL (TRIPADVISOR, BOOKING);
- DIFFERENZE TRA LAVORAZIONE CLASSICA E AMERICANA, CARATTERISTICHE E UTILIZZO DELLA COCKTAILSTATION, INGREDIENTI DI BASE PER COSTRUIRE UN COCKTAIL, LA CLASSIFICAZIONE I.B.A E RICETTE;
- RICONOSCERE LE DIFFERENZE DEI METODI DI DISTILLAZIONE, UTILIZZO DEI DISTILLATI NEL BAR, LA GRAPPA UN'ECCELLENZA ITALIANA;
- SVILUPPARE METODOLOGIE DI CALCOLO PER UNA CORRETTA GESTIONE ECONOMICA AZIENDALE, L'IMPORTANZA DEL BUSINESSPLAN, I METODI DI CALCOLO;
- FORMULARE UN C.V., METODOLOGIE DI PRESENTAZIONE, COME AFFRONTARE UN COLLOQUIO DI LAVORO;
- RICETTE DEI PIÙ FAMOSI COCKTAIL NAZIONALI ED INTERNAZIONALI.

TESTI UTILIZZATI

SALA-BAR E VENDITA PER IL QUARTO E QUINTO ANNO DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA DI OSCAR GALEAZZI - EDITORE HOEPLI

NUMERO DI ORE SETTIMANALI SVOLTE: 1

METODOLOGIA: LEZIONI FRONTALI CON ESPOSIZIONE DEL DOCENTE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI.

VERIFICHE: DURANTE IL PRIMO QUADRIMESTRE HO SVOLTO DUE VERIFICHE SCRITTE E DUE INTERROGAZIONI, MENTRE NEL SECONDO QUADRIMESTRE DURANTE LE LEZIONI A DISTANZA TRE VERIFICHE CON ESPOSIZIONE ORALE E INTERROGAZIONI IN MERITO ALL'ARGOMENTO TRATTATO.

PROGRAMMA SVOLTO: PRIMO QUADRIMESTRE **(LEZIONI FRONTALI IN PRESENZA)**

1. **LA CARTA:** COME STRUMENTO DI VENDITA, PRESENTAZIONE, ASPETTI TECNICI E GESTIONALI, INDICAZIONI STRATEGICHE, MENÙ PER BANCHETTI, COME IMPOSTARE LA SCRITTURA;
2. **IL CAFFÈ:** QUALI SONO I METODI DI COLTIVAZIONE E RACCOLTA, LA LAVORAZIONE LA TOSTATURA E L'IMPORTANZA DEL CONFEZIONAMENTO, I PAESI PRODUTTORI, COME SI PREPARA UN CAFFÈ ESPRESSO E IL SERVIZIO AL BANCO;
3. **LA VITE:** COME VIENE COLTIVATA LA VIGNA E L'IMPORTANZA DEL TERRITORIO E DELLA TERRA, METODO DI RACCOLTA E PERIODI DI VENDEMMIA, IL GRAPPOLO E LA LAVORAZIONE IN CANTINA, IL PROCESSO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, AFFINAMENTO ED IMBOTTIGLIAMENTO;
4. **IL METODO CLASSICO E CHARMAT:** TERRITORI DI PRODUZIONE, LE TIPOLOGIE DI UVE UTILIZZATE CON QUESTE LAVORAZIONI, I PROCESSI DI PRODUZIONE, LE TIPOLOGIE DI VINO (BRUT, DOSAGE ZERO, SATEN, ROSÈ);
5. **DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO:** TECNICHE PER L'ESAME VISIVO, OLFATTIVO, GUSTATIVO, GUSTO-OLFATTIVO, LE TECNICHE PER UN OTTIMO ABBINAMENTO CIBO-VINO, LE TEMPERATURE DI SERVIZIO;
6. **I DISTILLATI:** LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E GLI INGREDIENTI, LE FASI DELLA DISTILLAZIONE, I SISTEMI DI DISTILLAZIONE, ZONE DI PRODUZIONE.

PROGRAMMA SVOLTO: SECONDO QUADRIMESTRE **(VIDEOLEZIONI FRONTALI)**

1. **I COCKTAIL**: CATEGORIE DI COCKTAIL INTERNAZIONALI, LA CLASSIFICAZIONE I.B.A., LA LINEA PER I COCKTAIL, LE ATTREZZATURE (TIPOLOGIE DI SHAKER E USO DEL BOSTON, IL MIXINGCLASS), METODOLOGIA DI MESCITA E MISCELAZIONE, LE REGOLE DI UN OTTIMO COCKTAIL;
2. **IL CURRICULUM VITAE**: LA LETTERA DI PRESENTAZIONE, LE VARIE TIPOLOGIE DI C.V., IL C.V. IN FORMATO EUROPEO, COSA NON SCRIVERE IN UN C.V., COME OTTENERE UN COLLOQUIO DI LAVORO, IL LINGUAGGIO DEL CORPO;
3. **IL FOOD COST**: PERCHÈ CALCOLARE, IL FOODCOST DI PRODOTTO E ALTRI TIPI DI FOODCOST, METODI DI FORMAZIONE DEI PREZZI, IL BEVERAGE COST E I PREZZI DEL VINO, LA STRATEGIA DI MARKETING E IL BUSINES.

8.8 SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: BAGLIONE MARILENA

Presentazione della classe

La classe ha dimostrato particolare interesse per la materia e per gli argomenti affrontati durante le ore di lezione. La preparazione della classe ad inizio anno era piuttosto lacunosa, per via di alcune mancanze legate al programma di quarta; per questa ragione si è reso necessario un recupero degli argomenti passati. Il programma di quinta è stato svolto a partire da novembre. Una parte di esso, previsto dalla programmazione di inizio anno, non è stata svolta a causa del poco tempo a disposizione e per l'emergenza sanitaria, che ha reso difficoltoso lo svolgimento delle lezioni. Non è stata svolta la parte relativa alla dieta nelle malattie dell'apparato digerente ed è stato semplicemente accennato il modulo sulle allergie e intolleranze alimentari e il capitolo sull'alimentazione e i tumori. Inoltre, durante le ore di scienze, sono stati svolti alcuni argomenti previsti nel programma di cucina, come ad esempio il calcolo delle kcal in una ricetta.

Nel complesso gli alunni hanno dimostrato serietà, maturità e partecipazione sia durante le ore di lezione sia nello studio individuale, raggiungendo buoni risultati.

La classe appare omogenea, nonostante si differenzino dal resto del gruppo tre alunni, che hanno ottenuto ottimi risultati e hanno raggiunto completamente le competenze richieste.

Dal punto di vista comportamentale, gli alunni si sono dimostrati educati sia nelle lezioni in classe sia nelle ore di formazione a distanza, partecipando attivamente e con alta frequenza.

Permangono alcune difficoltà espositive, legate soprattutto all'utilizzo della terminologia corretta.

Conoscenze

- ✓ Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- ✓ Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- ✓ Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.
- ✓ Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- ✓ Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Competenze e capacità

- ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita" di Amparo Machado

Numero di ore settimanali: quattro

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata, con esposizione degli argomenti da parte del docente. Discussione sugli argomenti affrontati.

Verifiche: sono state svolte nel primo quadrimestre tre verifiche scritte e due interrogazioni orali, mentre nel secondo quadrimestre, principalmente durante le lezioni di formazione a distanza, sono state svolte tre verifiche scritte e un'orale. La maggior parte delle prove scritte erano simulazioni della seconda prova.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Programma svolto

1 - Cibo e religione

Cibo e grandi religioni: Islam, Ebraismo, Cristianesimo, Religioni orientali.

2 - Dietologia

Dieta nelle diverse età: dieta del lattante, dieta del bambino, dieta dell'adolescente, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza, dieta della nutrice, dieta nella terza età.

Stili alimentari: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta macrobiotica, dieta eubiotica, dieta nordica, la dieta sostenibile, dieta e sport.

Alimentazione e ristorazione: ristorazione di servizio, mensa scolastica, mensa aziendale, ristorazione nelle case di riposo, ristorazione negli ospedali.

Alimentazione e qualità: tipi di qualità (organolettico-sensoriale, nutrizionale, igienicosanitaria, legale, etica, ambientale), marchi europei, italiani e locali, associazioni e enti no profit per la tutela della qualità.

3 - Dietoterapia

Malattie cardiovascolari: definizione, classificazione e fattori di rischio, Ipertensione, Iperlipidemie, Aterosclerosi.

Malattie metaboliche: sindrome metabolica, Diabete mellito, Malnutrizioni per eccesso e per difetto, Osteoporosi.

Malattie dell'apparato digerente (cenni): reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea e sindrome del colon irritabile, malattie epatiche.

Allergie e intolleranze alimentari: reazioni avverse al cibo, differenza tra allergie e intolleranze
Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi. Intolleranza e allergia al latte, favismo, fenilchetonuria, celiachia. Intolleranze, allergie e ristorazione.

Alimentazione e tumore (cenni): sostanze degli alimenti ad azione cancerogena, sostanze degli alimenti ad azione anticancerogena, misure dietetiche preventive.

4 - Alimenti innovativi e nutraceutica

Alimenti alleggeriti o "light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementati, alimenti destinati a un'alimentazione particolare (dietetici e per la prima infanzia), alimenti funzionali (functional foods), "superfoods", integratori, alimenti geneticamente modificati, nuovi alimenti o novel foods.

5 - Sicurezza e igiene degli alimenti

Igiene degli alimenti, manuali di buona prassi igienica, autocontrollo e HACCP, frodi alimentari, certificazioni di qualità.

Contaminazioni: definizione e classificazione

Chimiche e fisiche: 1 fito e zoofarmaci, radionuclidi, metalli pesanti, sostanze cedute da contenitori.

Biologiche: 1 prioni, virus, batteri, protozoi, elminti, lieviti e muffe, tossine.

Differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni.

6 - Tecnologia, innovazione e legislazione

Additivi e coadiuvanti tecnologici (cenni): definizione e classificazione, antimicrobici, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti e emulsionanti, coloranti, aromatizzanti, edulcoranti, esaltatori di sapidità.

8.9 DIR. E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PLEBANI DAVIDE

Presentazione della classe

La classe ha presentato fin da subito diverse problematiche legate alla materia, in quanto parte del programma, previsto per la quarta, non è stato svolto o è stato fatto solo parzialmente. Questo ha reso necessario il recupero di una serie di argomenti indispensabili per lo svolgimento del programma del quinto anno, come ad esempio il bilancio d'esercizio. Di conseguenza, il programma previsto per il quinto anno è stato affrontato a partire dal mese di ottobre. Nonostante questa difficoltà, gli alunni si sono sempre dimostrati partecipativi, seri e impegnati sia durante le ore di lezione sia nello studio individuale degli argomenti affrontati a lezione. Le competenze previste per la quinta annualità sono state raggiunte nel complesso da tutti i componenti della classe. Durante le ore di lezione hanno partecipato in maniera ordinata e hanno dimostrato un adeguato interesse agli argomenti affrontati. Il gruppo classe appare omogeneo: hanno una conoscenza discreta della materia; si segnalano tre allievi, che nonostante le lacune, hanno dimostrato un ottimo livello. Dal punto di vista espositivo hanno una buona capacità, anche se lessicalmente presentano alcune problematiche: infatti, nell'esposizione orale non sempre adottano la terminologia specifica richiesta dalla materia. Nel complesso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in modo soddisfacente. La classe ha dimostrato serietà e un'ottima partecipazione anche durante le ore di formazione a distanza. Nonostante le diverse difficoltà legate alla situazione di crisi sanitaria, si sono dimostrati maturi, partecipando sempre in modo attivo alle ore di lezione online.

Per quanto riguarda la programmazione originariamente prevista, il modulo B del libro, relativo al marketing, è stato svolto solo parzialmente a causa dell'emergenza sanitaria che ha reso difficoltoso l'approfondimento dell'argomento: in particolare, la parte sul marketing è stata svolta in maniera approssimativa e con riferimento alle nozioni necessarie per lo svolgimento del business plan.

Conoscenze

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan e di un budget
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing
- Normativa di settore

Competenze e capacità

- 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.
- 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.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Testo adottato: Rascioni, Ferriello “Gestire le imprese ricettive 3”, ed. Tramontana

Numero di ore settimanali: tre

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata, con esposizione dell’argomento da parte del docente. Esposizione di alcuni casi aziendali alla ricerca dell’esperienza personale e delle conoscenze e competenze acquisite, da cui partire per presentare nuovi contenuti.

Verifiche: sono state svolte due prove scritte e due orali nel primo quadrimestre, mentre nel secondo quadrimestre è stato possibile sottoporre i ragazzi a due prove scritte e ad una prova orale. Nelle lezioni a distanza i ragazzi hanno svolto diverse esercitazioni, relative al modulo C del libro in adozione, che hanno contribuito alla determinazione della valutazione finale.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Programma svolto

Modulo C - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione: le scelte strategiche, l'ambiente interno ed esterno, vision e mission dell'impresa ricettiva e ristorativa, il controllo di gestione e il vantaggio competitivo, l'analisi SWOT
- Il budget: tipologie di budget, vantaggi e svantaggi, il budget economico di un ristorante e di un albergo, differenze tra budget e bilancio d'esercizio
- Il business plan: contenuto e struttura, con particolare riferimento al conto economico e allo stato patrimoniale di previsione

Modulo D - La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla costituzione dell'impresa ricettiva: la comunicazione unica d'impresa e i tipi di imprese
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: la normativa antincendio
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: tracciabilità e rintracciabilità, organi di controllo interno ed esterno, sistema HACCP, norme volontarie ISO9000
- La normativa sulla privacy (cenni)
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive: gli elementi essenziali, contratto di ristorazione, contratto di catering, contratto di banqueting e contratto d'albergo

Modulo A - Il mercato del turismo

- Il mercato turistico internazionale: l'evoluzione del turismo, le variabili che influenzano il turismo e le caratteristiche generali del mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali: gli organi internazionali del turismo, con particolare riferimento agli organi dell'UE e ai suoi atti normativi
- Il mercato turistico nazionale: le dinamiche del turismo nazionale, gli indicatori economici e gli indicatori della dimensione della domanda e dell'offerta
- Gli organismi e le fonti normative interne: gli organi competenti in materia di turismo e gli atti normativi del nostro ordinamento giuridico

Modulo B - Il marketing

- Il marketing: definizione, aspetti generali e differenza tra marketing strategico e operativo (cenni)
- Il marketing strategico: le varie fasi (cenni)
- Il marketing operativo: il ciclo di vita del prodotto, i costi diretti e indiretti, i prezzi delle imprese concorrenti e l'andamento della domanda (cenni)
- Marketing plan (cenni)

8.10 LAB. S. ENOGASTRONOMICI: CUCINA

Presentazione della classe

Buongiorno cari colleghi con questa vi presento la mia classe anzi, i miei ragazzi, gente tosta se mi permettete, alunni da poco conosciuti ma grazie alla loro maturità sembrano essere da subito colleghi di vecchia data; alle poche ore settimanali si sono dimostrati subito interessati e studiosi con ottimi risultati, chi più chi meno, ma pur sempre tutti sopra la sufficienza; in classe sempre tutti attenti, presenti e poco interessati alle distrazioni prendendo appunti. Maledettamente poi arriva il virus, si cambia nuovamente metodo (e questo non è la prima volta per loro), “brontolano” e si lamentano, ma eccoli subito davanti al pc in modalità FAD, sempre presenti, dove io tengo lezioni in cucina, dalla mia cucina precisamente, unendo la didattica alla pratica. La loro risposta? Indossano la divisa e

cucinano con me interrotti dalle mie domande su HACCP, manuale di autocontrollo, tossinfezioni, marchi alimentari ecc. Sottolineo sempre presenti nonostante questo periodo li ha persino privati di affetti. Lacuna comune della classe è l'esposizione, dove emozioni ansia e accento territoriale li "frega" impedendogli di dimostrane che sanno. Ci stiamo lavorando... Potranno stupirvi se messi a loro agio.

Conoscenze

- cucina regionale, i suoi prodotti sapori e tradizioni, SARDEGNA LOMBARDIA
- scheda ricette, food cost ed esame organolettico
- marchi di qualità come DOP, IGP, STG-AS, PAT E DE.CO
- il presidio slow food
- cucina vegana e vegetariana
- cucina internazionale con usi e costumi (ebraico-musulmana)
- pacchetto igiene
- sistema HACCP, autocontrollo, rintracciabilità e tracciabilità
- tossinfezioni da clostridi, infezioni da salmonella e bacillus cereus
- identificazione dei CCP, misure correttive e attivazione delle misure
- la filiera alimentare
- tecniche di cucina moderna, bassa temperatura
- le biodiversità

Competenze

- stesura e compilazione di una ricetta con food cost ed esame organolettico dopo la sua realizzazione
- preparazione di ricette vegane e vegetariane
- conoscenza della cucina kosher nelle sue distinzioni e regole con usi e costumi e ricette tipiche e tradizionali della terra
- conoscenza delle nuove tecniche e attrezzature di cucina
- simulazione di compilazione di manuale di autocontrollo

- preparazione per evitare contaminazione da batteri ed infezioni alimentari, tecnica del sottovuoto e abbattimento di temperatura e la corretta conservazione degli alimenti conoscendo etichette, tracciabilità e rintracciabilità
- conoscenza di cucina stellata e le sue regole per ambire
- saper argomentare conoscendo le biodiversità

TESTI UTILIZZATI

- laboratorio di cucina: in cucina primo biennio
- il buffet secondo l'Etoile, Boscolo editore
- manuale di scienze dell'alimentazione e merceologia DONEGANI E LUCISANO

NUMERO DI ORE SETTIMANALI: TRE IN AULA E DUE IN FAD

SISTEMA: lezioni frontali con spiegazione del docente.

VERIFICHE: primo quadrimestre due verifiche, di cui una relazione dopo visita all'orto botanico di Bergamo; in sistema FAD interrogazioni con domande mentre cucinavamo insieme.

PROGRAMMA SVOLTO PRIMO QUADRIMESTRE

- HACCP e il manuale autocontrollo spiegazione in aula con un manuale autentico di un ristorante
- presidio slow food con filmati in aula di documentari (Bottura e Marchesi)
- documentari a cura di medici sulle tossinfezioni e infezioni alimentari
- stesure di ricette con calcolo food cost e proprietà organolettiche
- cucina regionale sarda e lombarda con spiegazioni di usi e costumi e tradizioni
- simulazione di ordine derrate alimentari
- le attrezzature in cucina

PROGRAMMA SVOLTO IN FAD

- cucina vegana e vegetariana con video ricette
- cucina Kosher teorica e poi pratica con ricette svolte dal docente
- i marchi di qualità - videolezioni in collaborazione con il prof. Andrea Rossi
- ripasso su HACCP e manuale autocontrollo
- ripasso sulle principali tossinfezioni e infezioni alimentari

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

- visita guidata all'orto botanico di Bergamo con raccolta in campo di ortaggi ed erbe spontanee a cura della dott.sa Cristina Coletto e del dott. Mario Rinaldi e Gianfranco Cattaneo

8.11 FRANCESE

DOCENTE: GABBIADINI ILARIA CRISTIANA

Presentazione della classe

La sottoscritta ha preso servizio in qualità di docente di francese c/o l'Istituto "Fondazione Ikaros" di Calcio (BG) Giovedì 18 Ottobre 2018. Tale data ha permesso di seguire fin dall'inizio i ragazzi dell'attuale 5^a Ristorazione (composta da un totale di 10 studenti, di cui 4 ragazze e 6 ragazzi, di cui 2 provenienti da un'altra struttura), nella preparazione della lingua francese.

Va sottolineato che, nel suddetto istituto, la seconda lingua straniera viene insegnata solo a partire dal quarto anno di studio. Considerando che non tutti i ragazzi hanno avuto modo di studiare tale materia nella scuola secondaria di I grado, le fatiche e l'impegno richiesti per svolgere un futuro esame di maturità sono stati notevoli. Pertanto con le essenziali nozioni di base che la docente è riuscita a trasmettere l'anno precedente (ricordo che gli alunni hanno dovuto seguire anche uno stage obbligatorio previsto dal programma, permettendo loro di seguire solo quattro mesi effettivi di scuola), i ragazzi hanno raggiunto, tutto sommato, una discreta padronanza della lingua.

A livello comportamentale e di rendimento, la classe si è sempre dimostrata curiosa di imparare e rispettosa della docente, molto didattica e precisa nelle consegne.

Sulla base di quanto enunciato precedentemente, e in vista del triste periodo che tutti noi abbiamo vissuto, la docente ha preferito rallentare il ritmo delle spiegazioni e concentrarsi, di conseguenza, sulla qualità del lavoro effettuato da settembre, con l'unico scopo di non rinunciare all'obiettivo iniziale di lavorare sia sulla comprensione che sulla espressione orale. Tale obiettivo è stato pertanto quello di stimolare la capacità espressiva dei ragazzi.

A tal proposito sono state effettuate molte esercitazioni in classe, individuali e di coppia.

Per il profitto raggiunto, si rimanda alla valutazione individuale dei singoli studenti.

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale dialogata e strutturata
- Ascolto e proiezioni di video
- Analisi del testo con spiegazione del lessico relativo alla microlingua
- Esposizione orale degli argomenti da parte dei ragazzi

VERIFICHE

Sono state effettuate prove scritte sugli argomenti svolti in classe e verifiche scritte valide per l'orale. In itinere sono stati valutati gli interventi effettuati da parte degli alunni e in base alla loro partecipazione, oltre che all'esecuzione e alla correzione in classe delle consegne.

La verifica è stata intesa ad accertare in quale misura gli studenti avessero raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione, a determinare la validità dell'approccio metodologico e delle tecniche impiegate dalla sottoscritta e ha tenuto conto dei progressi avvenuti rispetto ai livelli di partenza. Si sono svolte anche molte esercitazioni senza valutazione.

Nella valutazione delle verifiche scritte si è tenuto conto delle seguenti variabili:

- Conoscenza (padronanza dei contenuti)
- Competenza linguistica (lessico, strutture grammaticali e sintattiche)
- Capacità di sintesi (organizzazione logico-linguistica)

TESTI ADOTTATI

Per il programma comune all'Istituto Fumagalli:

- *Bon App! Le français des professions œnogastronomiques* – S. Ferrari e H. Dubosc – Ed. Minerva Scuola (Testo fuori catalogo dal 2016)

Ripasso e approfondimento grammaticale e tecnico del settore:

- *Un, deux, trois... grammaire !* – AA.VV. – Ed. Zanichelli
- *À table !* – A. de Carlo – Ed. Hoepli
- *Grammaire express* – AA.VV. – Ed. Cideb

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI

Materiale cartaceo (tratto da manuali di proprietà della docente e da Internet), multimediale (documenti in .pdf e slide preparati dalla docente) e video.

NUMERO ORE SETTIMANALI: tre - due in FAD

PROGRAMMA SVOLTO:

1^ QUADRIMESTRE

- Ripasso degli argomenti grammaticali affrontati l'anno precedente
- Approfondimento di termini ed espressioni della microlingua
- Approfondimento di argomenti grammaticali non affrontati l'anno precedente (Pronomi relativi semplici e composti, i Gallicismi)
- Formazione del Passato prossimo (accordo del participio passato) e relative eccezioni (accordo con l'ausiliare *avoir* quando è preceduto da COD)
- Formazione del periodo ipotetico di I grado
- Formazione del Futuro semplice dell'Indicativo
- Formazione dell'Imperativo

2^ QUADRIMESTRE

Da Bon App !

- ***Unité 4 - L'univers de la cuisine***

Un dessert délicieux (p.41) – Indiquer la durée / Parler de la cuisson (p.42) – Cuisson et conservation (p.44) – La cuisson (p.45) – La conservation des aliments (p.46) – Les expressions de temps A. et B. (p.47) – C. (p.48) – Les toxi-infections alimentaires collectives (p.50)

- ***Unité 6 – Le menu du jour***

Une recette italienne (p.75) – Donner des instructions / Conseiller / Identifier un objet, un ingrédient (p.76-77) – Techniques culinaires (p.78-79) – Le risotto (p.80) – Les sardines farcies à la niçoise (p.81) – Les adverbes de quantité (p.82) – La forme interrogative (p.83) – La recette (p.84)

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

Nessuno