

ESAMI DI STATO ANNO FORMATIVO 2021 – 2022

**DOCUMENTO DEL
CONSIGLIO DELLA CLASSE V – Sala/Vendita A**

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA



Merano, 15 maggio 2022

Maria A. Pascarella

Direttrice

SOMMARIO

Informazioni generali	Pag.	3
Presentazione della scuola	Pag.	3
Gli obiettivi e le scelte educative	Pag.	5
Curricolo	Pag.	6
Struttura dei percorsi	Pag.	6
Quadro orario	Pag.	9
Stage	Pag.	13
Le scelte didattiche	Pag.	14
Criteri di verifica e valutazione	Pag.	15
Modalità di lavoro	Pag.	17
Modalità di recupero	Pag.	17
Profilo professionale	Pag.	17
Relazione sul percorso formativo	Pag.	18
Storia della classe	Pag.	18
Attività integrative	Pag.	20
Composizione del Consiglio di classe	Pag.	23
Informazioni sulle simulazioni	Pag.	24
Testi delle simulazioni effettuate	Pag.	25
Griglie di valutazione	Pag.	28
Relazioni finali e programmi svolti	Pag.	36

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

La scuola "Cesare Ritz", con i suoi oltre sessanta anni di attività, è l'unica scuola alberghiera in lingua italiana della nostra provincia.

La sua collocazione a Merano, città di antiche e consolidate tradizioni turistiche, consente di interagire con i più qualificati operatori del settore, pubblici e privati.

Nata come Centro di Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, dal 2002 è scuola paritaria (Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02) e pertanto il diploma quinquennale rilasciato è equiparato al titolo di studio conseguito nelle Scuole Professionali Statali.

Il delicato lavoro degli operatori della Scuola è dunque quello di coniugare la tipicità della formazione con quella dell'istruzione professionale.

Essendo, per sua natura, l'interlocutrice privilegiata delle aziende e dei professionisti del settore alberghiero, la Scuola promuove l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita (long life learning) allo scopo di favorire l'incontro fra domanda e offerta di lavoro.

L'offerta formativa riguarda i seguenti ambiti:

- formazione di ruoli esecutivi (qualifica provinciale – operatore alla ristorazione: settore cucina o settore sala-bar operatore alla promozione ed accoglienza turistica: settore ricevimento)
- formazione ai ruoli tecnici (diploma di Stato - Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera)
- apprendistato per pasticceri, panettieri, cuochi, camerieri, baristi, macellai, gelatieri
- formazione continua sul lavoro

Sono altresì riservate azioni formative a coloro che si trovano in particolari situazioni di debolezza sul mercato del lavoro, in accordo con le istituzioni sociali territoriali.

Il primo biennio e il terzo anno

Il percorso prevede un primo biennio, nel quale gli studenti operano in tutti i settori della formazione alberghiera (cucina e pasticceria, sala bar, ricevimento) e che permette loro di assolvere l'obbligo scolastico. Il biennio si conclude con uno stage in aziende alberghiere, con finalità orientative a sostegno della scelta successiva, che porterà fino al quinto anno, in una delle tre articolazioni di formazione:

- "Enogastronomia"
- "Servizi di sala e di vendita"
- "Accoglienza turistica"

Alla fine del terzo anno si consegue la qualifica professionale provinciale di:

- operatore ai servizi di ristorazione: settore cucina
- operatore ai servizi di ristorazione: settore sala-bar
- operatore ai servizi di ricevimento

Il quarto e il quinto anno

Gli studi proseguono con un successivo biennio (4° e 5° anno) a conclusione del quale, con l'esame di Stato, sarà rilasciato il diploma di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi gastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

"Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

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

Nell'articolazione *"Servizi di sala e vendita"* gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione *"Accoglienza turistica"* vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione dei prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso

l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Tali diplomi hanno valore di titolo di studio superiore e permettono sia l'accesso al mondo del lavoro sia la prosecuzione di studi universitari.

Tutte le azioni formative promosse dalla Scuola intendono favorire lo sviluppo della persona e il positivo inserimento nel mondo del lavoro in una prospettiva europea, valorizzando le competenze professionali, frutto di continue azioni di aggiornamento e specializzazione. Alla scuola è annesso un *convitto* maschile e femminile, che ospita 74 studenti. Educatori specializzati organizzano le attività e provvedono all'assistenza degli allievi in accordo con le famiglie e in collaborazione con tutor e insegnanti.

GLI OBIETTIVI E LE SCELTE EDUCATIVE

Gli obiettivi che la Scuola si pone sono ispirati ad una piena adesione delle sue componenti alla nuova visione dell'istruzione e formazione professionale e delle sue finalità.

Gli obiettivi formativi primari sono:

- attivare una condizione formativa globale, della persona, del cittadino, del lavoratore;
- formare una persona che sia in grado di inserirsi con facilità ed efficacia nel mondo del lavoro;
- far acquisire una conoscenza generale del settore alberghiero.

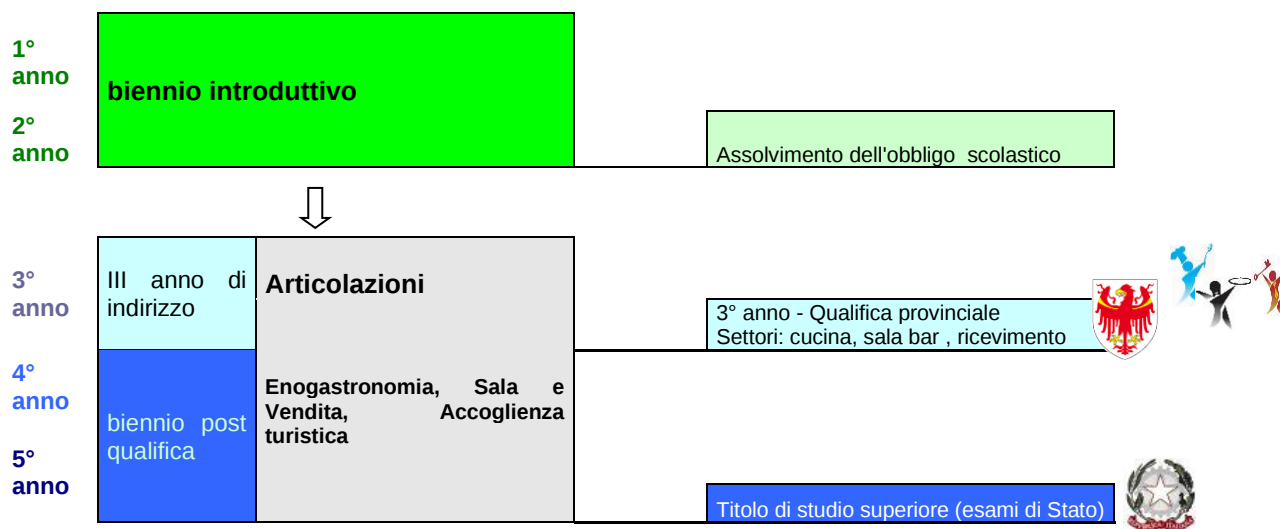
Particolare attenzione formativa è dedicata all'acquisizione delle competenze trasversali di base (key-skills), il cui possesso risulta essere vincente per l'inserimento nel mondo del lavoro:

- lo sviluppo delle capacità relazionali (anche in seconda lingua e in lingua straniera)
- l'attitudine ad operare in un'organizzazione complessa
- la velocità nel prendere decisioni
- la disponibilità ad apprendere e ad applicare nuove procedure
- la creatività nel trovare nuove soluzioni ai problemi
- la capacità di ascoltare i comandi e di comunicare proposte di innovazione
- lo sviluppo delle capacità di analisi e di rilevazione delle esigenze
- lo sviluppo di capacità organizzative e di raccolta delle informazioni

CURRICOLO

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

6



STRUTTURA DEI PERCORSI

TRIENNIO E QUALIFICA PROFESSIONALE

Il percorso di istruzione nazionale delineato dalla Riforma Gelmini non prevede più la qualifica intermedia triennale. La scuola alberghiera “C.Ritz”, in virtù della sua appartenenza alla Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, mantiene la certificazione del diploma di qualifica al termine del terzo anno; diploma rilasciato dopo il superamento di un esame, secondo i criteri riconosciuti dall'ordinamento provinciale (Del.P. 2430/05.10.2009).



Operatore ai servizi di ristorazione: settore Cucina

Interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nonché nel rispetto delle norme igienico sanitarie, attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di preparazioni gastronomiche; possiede inoltre competenze per l'erogazione di servizi base nei reparti sala-bar e ricevimento.



Operatore ai servizi di ristorazione: settore Sala – Bar

Interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria, con competenze nella realizzazione del servizio di sala-bar; possiede inoltre competenze per la preparazione base di pasti e per l'erogazione di servizi base nel reparto del ricevimento.



Operatore ai servizi di Ricevimento

Interviene, a livello esecutivo, nel processo erogazione servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili; possiede inoltre competenze per la preparazione base di pasti e per l'erogazione di servizi di base nel reparto sala-bar.

APPRENDISTATO

L'apprendistato permette di acquisire l'insieme delle competenze necessarie per esercitare una professione.

E' una forma speciale di contratto di lavoro in cui è prevista la collaborazione tra l'azienda e la scuola professionale nella formazione dell'apprendista. Nel settore alberghiero ha una durata di 3 anni.

Possono stipulare un contratto di apprendistato i giovani che hanno assolto l'obbligo scolastico e che non abbiano superato l'età di 25 anni, o di 29 anni, in particolari casi contemplati dalla legge.

Nel corrente anno formativo saranno attivati corsi per le figure professionali:

- Cuoco
- Pasticciere
- Cameriere
- Macellaio
- Panettiere
- Cameriere

FORMAZIONE CONTINUA SUL LAVORO

La Scuola organizza e gestisce direttamente attività di formazione continua, a favore di adulti in età lavorativa, finalizzate a:

- adeguamento delle conoscenze e capacità alle prestazioni professionali richieste;
- sviluppo della carriera professionale;
- recupero di un diploma di qualifica professionale (es.: diploma di fine apprendistato);
- reinserimento alla vita lavorativa di uomini e donne alla ricerca di lavoro (es.: disoccupati, lavoratori in lista di mobilità, lavoratori a rischio occupazionale, immigrati);
- riqualificazione.

Il programma dei corsi e delle attività è redatto annualmente in accordo con la Direzione.

Esso fa parte del catalogo pubblicato a cura del Servizio di Formazione continua dell'Area alla Formazione Professionale in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano.

Il catalogo delle attività formative è disponibile presso i centri di formazione professionali presenti sul territorio provinciale e su Internet all'indirizzo: www.provincia.bz.it/formazione-professionale.

QUADRO ORARIO

PRIMO BIENNIO		
Materie di studio e ore settimanali	I	II
Lingua e letteratura italiana (Italiano**)	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco	*3	*3
Inglese	*2	*2
Matematica	3	3
Diritto/economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Scienze della Terra)	1,5	-
Scienze integrate (Biologia)	-	1,5
Scienze integrate (Fisica)	1,5	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1,5
Discipline di indirizzo		
Scienza degli alimenti	**1	*1
Laboratorio di Cucina	**4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. e si svolgono dal lunedì al venerdì.

(*(-)**) parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

TERZO ANNO

Discipline comuni ai tre indirizzi e ore settimanali	Eno-gastronomia	Sala e vendita	Accoglienza Turistica
Lingua e letteratura italiana	2,5	2,5	3,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco II lingua	3	3	*3
Inglese	2	2	*2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	*3
Scienze e cultura dell'alimentazione	*2	*2	*1
Discipline di indirizzo			
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	10,5	2,5	-
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2,5	10,5	-
Lab. di servizi di accoglienza turistica	-	-	13
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. e si svolgono dal lunedì al venerdì.

* Parte dell'insegnamento delle discipline si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

BIENNIO POST QUALIFICA**Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazioni "ENOGASTRONOMIA" e "SALA e VENDITA"**

Discipline comuni e ore settimanali	IV		V	
Lingua e letteratura italiana	2,5		2,5	
Storia	1,5		1,5	
Tedesco II lingua	3		3	
Inglese	2		2	
Matematica	3		3	
Scienze motorie e sportive	2		2	
Religione	1		1	
Discipline di indirizzo				
Diritto e tecniche amministrative dell'azienda enogastronomica	4		4	
Scienze e cultura dell'alimentazione	*3		*3	
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 enog	8 sala	2 enog.	8 Sala
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	8 enog.	2 sala	8 enog.	2 Sala
TOTALE ORE SETTIMANALI	31		31	

* disciplina di cui 1 ora si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

BIENNIO POST QUALIFICA**Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"**

Discipline comuni e ore settimanali	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco II lingua	*4	4*
Inglese	*3	*3
Matematica	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione	1	1
Discipline di indirizzo		
Diritto e tecniche amministrative: azienda turistica ricettiva	5	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	*2	**1
Tecniche di Comunicazione	**2	**2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	9	9
TOTALE ORE SETTIMANALI	31	31

* discipline di cui 1 ora si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

** disciplina svolta interamente in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

N.B. Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì.

APPRENDISTATO

Materie di studio e ore settimanali	I – II – III Anno
Italiano	1
Tedesco	1
Scienza dell'alimentazione	1
Economia Aziendale	1
Inglese	1
Pratica di laboratorio (specifica per qualifica)	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	9

N.B. Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno nell'arco di una giornata.

STAGE

La scuola attiva periodi di stage per le classi seconde, terze e quarte del biennio post-qualifica.

Lo stage è parte integrante del percorso formativo ed è formalizzato con una convenzione scritta fra la scuola, azienda e famiglia.

All'interno della scuola opera un tutor di stage, con il compito di selezionare gli alberghi sul territorio provinciale, nazionale ed estero, in base a criteri concordati con la direzione e con i consigli di classe.

Ciascun allievo sarà così inserito in un ambiente lavorativo, che gli permetterà di conoscere direttamente l'organizzazione, i ruoli, le attività e le tecnologie del settore di specializzazione, nonché di operare il più autonomamente possibile nei processi produttivi e gestionali.

Monitoraggio e Valutazione

Durante il periodo di esperienza in azienda, l'allievo è affiancato ad un tutor aziendale, che ha il compito di favorire il suo inserimento, assegnandogli responsabilità, compiti e orari, nel rispetto degli obiettivi dello stage e degli accordi intrapresi con la Scuola.

Quotidianamente l'allievo compila un diario personale, che servirà anche per redigere la relazione finale.

Il tutor di stage, avvalendosi del contributo degli insegnanti, nel periodo di stage mantiene contatti con l'allievo ed il tutor aziendale.

La valutazione dell'esperienza formativa è affidata al tutor aziendale e si basa sull'osservazione del comportamento (rispetto degli orari, interesse dimostrato), delle competenze relazionali (come interagisce con i colleghi, con i clienti) e delle competenze tecniche dimostrate. Essa concorre alla valutazione scolastica finale dell'allievo.

Obiettivi

Poiché ciascun allievo ha la possibilità di vivere più di una esperienza di stage, deve avere l'opportunità di cogliere, anche nel confronto con la realtà lavorativa, la propria crescita formativa e personale.

Gli obiettivi sono pertanto diversi per le varie classi e di crescente responsabilizzazione.

LE SCELTE DIDATTICHE

Tutoraggio

Quella della scuola alberghiera è una realtà particolare e complessa: la presenza di molti ragazzi, costretti a vivere lontani dalla famiglia durante il periodo scolastico, necessità di attenzione e sensibilità da parte di tutti gli operatori nel cogliere cambiamenti significativi nei loro comportamenti ed atteggiamenti.

Per questo motivo negli ultimi anni si è andata potenziando la figura del tutor.

All'interno di ciascun consiglio di classe è individuato un insegnante, al quale viene affidata la responsabilità di tutor, con il compito di monitorare costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi. Il tutor è il principale interlocutore della famiglia e il punto di riferimento per gli insegnanti della classe e gli educatori, con i quali individua strategie ed interventi a favore degli allievi.

Codocenza

L'apprendimento all'interno della formazione professionale si focalizza prevalentemente su ambiti lavorativi, sia per quanto riguarda la trasmissione di contenuti di rilevanza professionale, sia per il lavoro pratico in laboratorio.

Nel laboratorio, si crea un ambiente di apprendimento cooperativo e collaborativo, dove vengono applicati ed esercitati i contenuti teorici appresi in aula, dove si fronteggiano difficoltà e si trovano soluzioni. È un ambito nel quale si acquisiscono competenze sociali ed si esercitano capacità trasversali.

Il laboratorio è un ambiente didattico, dove le allieve e gli allievi si sentono meno "a scuola", dove imparano facendo ed agendo.

Sulla base di queste convinzioni sono state introdotte alcune ore di lezione in codocenza, nel biennio di base e nel terzo anno, per quanto riguarda le lingue, nei settori di sala e ricevimento, e scienze dell'alimentazione in cucina.

Didattica della seconda lingua e dell'inglese (lingua straniera)

Lo sviluppo e la formazione in due o più lingue/culture è un' opportunità preziosa. Apprendere una lingua vuol dire innanzi tutto imparare ad interagire con una cultura, saper interpretare ed adoperare i segni e i simboli di questa cultura, così da partecipare alla vita quotidiana.

L'apprendimento della L2 si differenzia da quello della lingua straniera, in quanto può avvalersi del contatto diretto con l'altro gruppo linguistico ed il confronto quotidiano con testi autentici.

In entrambe i casi (L2 e Inglese) l'insegnamento linguistico in un corso di Formazione Professionale vuole contribuire, in collaborazione con le materie di contenuto culturale generale e con le materie specifiche - professionali alla formazione di un cittadino che professionalmente non si senta ostacolato da barriere linguistiche e culturali, ma che intenda la comunicazione in un'altra lingua, come elemento indispensabile delle sue conoscenze professionali.

CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Le tipologie di verifica utilizzate comprendono: colloqui individuali, lavori di gruppo, produzioni scritte, questionari, prove strutturate, relazioni.

A tali prove si aggiunge lo svolgimento dei compiti assegnati per casa che, comunque, rientrano nella tipologia delle prove suddette e sono utili soprattutto per quanto concerne le valutazioni formative.

Verifiche formative

Ogni insegnante, durante lo svolgimento delle singole unità didattiche e al termine delle stesse effettuerà verifiche in forma di test, esercizi eseguiti in classe, controllo dei compiti assegnati e domande orali.

Le valutazioni delle suddette verifiche indicheranno se e come procedere al recupero delle eventuali lacune dimostrate dalla classe.

Verifiche sommative

Ogni insegnante è tenuto, stante l'attuale divisione dell'anno formativo in un primo trimestre e nel successivo pentamestre, a valutare su di un numero congruo di prove. Il tipo ed il numero minimo di prove è stabilito dal consiglio di classe all'inizio dell'anno formativo e, orientativamente, è in funzione delle attività svolte dalla classe, del numero di ore a disposizione, del numero degli alunni presenti nella classe.

La calendarizzazione delle prove tiene anche conto della necessità di presentare alle famiglie, a dicembre e a metà del secondo quadrimestre, una "scheda di valutazione intermedia", che ha lo scopo di informare la famiglia sull'andamento scolastico dello studente e attivare interventi di recupero.

Valutazione

La valutazione degli allievi nelle singole materie e nei moduli formativi è eseguita dall'insegnante sulla base della conoscenza, delle abilità e competenze dell'allievo/a.

- Per "**conoscenza (sapere)**" si intende la pura e semplice conoscenza del dato o della norma studiata senza alcuna ulteriore elaborazione.
- Per "**abilità (saper fare)**" si intende l'applicazione della conoscenza nel contesto di riferimento per cui è stato appreso.
- Per "**competenza (saper essere)**" si intende la capacità di applicare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi in contesti diversi da quello in cui è avvenuto lo studio.

Nella valutazione del profitto viene utilizzata la seguente scala di valori.

Ottimo	10
Distinto	9
Buono	8
Soddisfacente	7
Sufficiente	6
Insufficiente	5
Gravemente insufficiente	4

I criteri di valutazione per le diverse prove di verifica sono illustrati agli allievi.

I risultati delle prove sono comunicati agli allievi immediatamente dopo la prova orale ed entro la settimana successiva alle prove scritte o pratiche.

Le prove scritte sono conservate dalla scuola fino alla fine dell'anno formativo successivo.

Gli allievi e gli esercenti la patria potestà sui medesimi hanno il diritto, su richiesta, di prendere visione delle prove scritte.

Se in seguito alle assenze dalle lezioni l'allieva/o non raggiunge il numero minimo di prove scritte o pratiche in una materia deve recuperare le prove mancanti eventualmente anche al di fuori dell'orario scolastico. Se una/o allieva/o vi si sottrae sarà applicata la relativa normativa provinciale.

Come da normativa vigente, il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente e alla determinazione della media dei voti ai fini dell'ammissione agli esami e dell'attribuzione del credito scolastico.

La valutazione negativa (voto 5) comporta automaticamente la non promozione.

MODALITA' DI LAVORO

Le modalità di lavoro complessivamente utilizzate dal Consiglio di classe sono state le seguenti:

- lezione frontale
- problem solving
- lavoro di gruppo
- lavoro individuale
- discussione guidata
- role playing
- audiovisivi
- coaching
- produzione file multimediali

MODALITA' DI RECUPERO

- Sportello "Aiuto allo studio"
- Corso di recupero
- Esercizi mirati
- Interventi personalizzati
- Recupero in itinere

PROFILO PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche .

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

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

RELAZIONE SUL PERCORSO FORMATIVO

STORIA DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 12 allievi/e di cui 6 L.170/10 con PDP relativo alle misure compensative e dispensative. Alla fine del primo trimestre una allieva si è ritirata ufficialmente per motivi personali ed attualmente è iscritta per sostenere la prova d'esame come candidata esterna.

Alla classe è stata associata in un primo periodo un'alunna con L.104, che ha seguito un percorso in alternanza con rientro a scuola per le attività di laboratorio professionale, coordinate da insegnanti di individualizzato.

Al termine dell'anno gli alunni frequentanti sono 11, di cui 4 alunne e 7 alunni.

Il gruppo classe è composto dalle due 4 sala dello scorso anno che essendo nel corso del triennio ridottosi di numero sono confluite in un'unica quinta.

Questa soluzione è stata determinata dalla riduzione del numero degli studenti dovuta sia alla mancata iscrizione di alcuni di loro dopo l'esame di qualifica del terzo anno, che all'abbandono degli studi di altri durante il triennio per motivi personali.

Il nuovo gruppo classe così formatosi, anche a causa del periodo di isolamento legato alla pandemia (DAD da marzo 2020 a giugno 2021) ha avuto difficoltà a trovare equilibrio e coesione nelle relazioni e a riprendere i ritmi scolastici dimostrando inoltre scarsa responsabilità e autonomia nella pianificazione dello studio.

Durante il periodo di sospensione delle lezioni in aula gli allievi hanno dimostrato difficoltà organizzative, metodologiche e attentive e alcuni anche scarsa collaborazione.

Anche se nel corso del triennio non in tutte le materie è stato possibile garantire la continuità didattica dei docenti, il livello di raggiungimento degli obiettivi essenziali nelle varie discipline è da considerare sufficiente.

Solo alcuni allievi hanno ottenuto buoni risultati dimostrando responsabilità, impegno, e partecipazione.

Nella maggior parte dei casi il profitto rimane appena sufficiente a causa di una certa discontinuità nello studio e nella frequenza e di una scarsa capacità di concentrazione e di metodi di apprendimento poco efficaci.

Per alcuni studenti permangono difficoltà nell'elaborazione di testi scritti, nella comprensione di testi complessi, nella padronanza degli strumenti linguistici e di carattere logico matematico.

La mancata pianificazione di eventi extra-scolastici professionalizzanti ha contribuito alla perdita di stimoli essenziali sia a livello di competenze tecnico pratiche che relazionali.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione periodico e finale per ogni alunno sono stati presi in considerazione i seguenti fattori interagenti:

- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati delle prove e i lavori prodotti,
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

In sintonia con:

- il DM 37/2019 che scrive che “parte del colloquio è dedicata *alle attività, ai percorsi e ai progetti* svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione”.
- e con l'OM 205/2019, la più recente, la quale ripete quest'ultima frase due volte, riguardo sia al colloquio, sia al documento di classe “*le attività, i percorsi e i progetti* svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione, realizzati in coerenza con gli obiettivi del Ptof”

sono state svolte azioni di sensibilizzazioni e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a “Cittadinanza e Costituzione”.

Il percorso è stato di tipo induttivo, partendo dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico, che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi di “Cittadinanza e Costituzione”. Ci si è avvalsi della partecipazione a concorsi, mostre, eventi e di tutte quelle iniziative che hanno consentito di mettere in atto comportamenti confacenti alle regole di convivenza civile e di legalità.

Durante il percorso si è cercato di favorire l'incontro diretto con le Istituzioni (visita alle sedi delle Istituzioni, partecipazione a cerimonie, etc.) e con protagonisti della vita del territorio locale e non (politici, imprenditori, volontari).

L'educazione alla cittadinanza è stata condotta attraverso l'incontro con testimoni di cittadinanza e attraverso esperienze vissute, consapevoli del fatto che solo così possa essere da stimolo a svolgere un ruolo positivo nella società, assumendosi responsabilmente tale compito.

Molteplici sono state anche le occasioni extra scolastiche, a cui gli allievi hanno partecipato con lo scopo di mettere in pratica ciò che è stato appreso durante le esercitazioni pratiche di laboratorio e di arricchire competenze e conoscenze a partire dal fare.

Grazie a queste esperienze, gli allievi sono riusciti ad apprezzare il valore del team-work, acquisire la consapevolezza del rispetto dei tempi, orientarsi nel proprio ruolo e svolgere i compiti assegnati, dimostrare capacità di interazione, approntare strumenti, attrezzature e macchine necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, riconoscere ed eseguire fasi/successioni di operazioni da compiere, per perseguire un obiettivo comune.

Sono da ricordare alcuni eventi speciali:

29 settembre 2021

- **Progetto “Ritzpekt für Natur, Sport und Planet”**

Gli insegnanti di educazione fisica e tedesco L2 hanno promosso questo progetto per migliorare i contatti sociali venuti a mancare durante la pandemia Covid e rafforzare i legami tra alunni ed insegnanti.

Dopo settimane di riflessioni sullo stile di vita insostenibile durante il lockdown e l'approfondimento di temi legati alla socializzazione, alimentazione e attività fisica il progetto si è concluso con un torneo di pallavolo e un gioco urbano alla scoperta di Merano.

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

- Promuovere uno stile di vita sano ed attivo attraverso l'attività in un ambiente naturale con tutte le condizioni atmosferiche e salvaguardia della sostenibilità
- Creare consapevolezza rispetto ad una quotidianità sostenibile
- Incentivare uno stile alimentare sostenibile proponendo la filosofia della dieta della salute planetaria.

- **14 ottobre 2019**

Visita alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Bolzano

Gli obiettivi della visita didattica sono stati:

- approfondire le conoscenze in merito a economia e finanza
- conoscere la realtà economica alto-atesina attraverso i dati raccolti dalla CCIAA

- **Certificazioni linguistiche del Goethe-Institut**

Nel corso degli ultimi due anni formativi, tre alunni della classe hanno partecipato ai corsi di preparazione e agli esami di certificazione linguistica del livello B1.

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

- valorizzare gli alunni migliori
- offrire loro la possibilità di farsi certificare le proprie competenze per finalità lavorative o proseguimenti studi.

- **Progetto: Visita didattica cantina Nals-Margreid (Bz)**

Merano 28 ottobre e 11 novembre 2021 A.F. 2021.22

Obiettivi:

Il piano di lavoro delle classi 5° settore sale e vendita e articolazione cucina, prevede come moduli di enologia la tecnica di degustazione, i vini spumanti e le spumantizzazioni, i vini passiti e i prodotti del territorio regionale. Avendo affrontato alcuni dei contenuti in aula vorremmo approfondire gli stessi presso la Nals-Margreid di Nalles.

Attività:

Visita alla vigna di proprietà, visita alla cantina, alla zona produttiva e alla zona vendita. Cenni storici legati all'azienda, ai vitigni utilizzati, al particolare microclima che circonda la zona, alle tipologie di vini prodotti.

Lezione con scheda tecnica di degustazione con esame visivo, olfattivo e gustativo. Degustazione guidata dagli addetti della cantina con somministrazione scheda tecnica\gustativa di due vini spumanti e due vini fermi.

Finalità:

Fornire agli alunni elementi didattici e pratici di apprendimento con attività riguardanti l'enologia regionale e il mondo della spumantizzazione. La visita in cantina permette di poter aver contatto diretto con la produzione enoica del territorio e di avere a disposizione alcuni esperti del mondo enologico altoatesino.

Insegnanti: Senoner Andrè (referente progetto).

- **Evento** Servizio alla Fiera Hotel presso Autoctona 2021.
- **Progetto: Incontro didattico in sala Dante sul mondo dell'Olio**

Merano 28 gennaio (ore 10.35-13.35) 2021 A.F. 2021.22

Obiettivi:

Il piano di lavoro delle classi 5° settore sale e vendita e articolazione cucina, prevede come moduli: Comunicare la qualità di prodotti DOP e IGP del territorio regionale e nazionale. Avendo affrontato alcuni dei contenuti in aula vorremmo approfondire gli stessi con l'incontro con Az. Agricola Biologica di Domenico Trotta.

Attività:

- Presentazione dell'Azienda e del Prodotto
- Produzione delle Olive e Produzione dell'Olio Evo (Bio)
- L'Olio e la sua classificazione, caratteristiche, valori nutrizionali, notizie varie;
- Tecnica di degustazione, tasting di diverse tipologie, pregi e difetti
- Abbinamenti: tradizionali e innovativi

Finalità:

Fornire agli alunni elementi didattici e pratici di apprendimento con attività riguardanti su come comunicare la qualità regionale e nazionale. L'incontro permette di poter aver contatto con la produzione dell'oleificio e di avere a disposizione un esperto sul mondo olio. Insegnanti: Senoner Andrè (referente progetto).

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Italiano	Roberto Peluso
Storia	Roberto Peluso
Tedesco L 2	Ingrid Lehnert
Inglese	Elia Fontana
Matematica	Roberta Lena
Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Sabrina Gazzini
Scienza e cultura dell'alimentazione	Monica Casagrande
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore cucina	Marcello Alfano Massimo Galiotta Ferdinando Iapichino
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore sala-vendita	Nicola Dimino Andrè Senoner
Scienze motorie e sportive	Chiara D'Isep
Religione	Stefano Milan

Simulazione prima prova - Italiano

Data di svolgimento
22 novembre 2021 28 marzo 2022

Simulazione seconda prova

Data di svolgimento
07 aprile 2022 30 maggio 2022

I testi delle prove effettuate sono stati i seguenti:

Scuola Professionale Alberghiera "C. Ritz" - Merano (BZ)

PRIMA PROVA ITALIANO

1^ simulazione – 22 novembre 2021

2^ simulazione - 28 marzo 2022

**Classe: V Sez.A Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera**

Articolazione: sala/vendita

Prof. Roberto Peluso

Per la prima e la seconda simulazione della prima prova di italiano sono state prese in riferimento, le tracce fornite dal Ministero della pubblica istruzione

Scuola Professionale Alberghiera "C.Ritz" - Merano

1° simulazione seconda prova

a.f.21-22

Data.....

Classe.....

Alunno/a.....

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi.

Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia, che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I **principi** su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **sette**: [...]

La prima codifica in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Regolamento CE 852/2004 e la grande varietà di prodotti alimentari e di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle **linee guida generali** sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, come documento diretto ad aiutare tutti coloro che intervengono nella catena di produzione alimentare.

Tali linee guida si ispirano principalmente ai principi enunciati dal "Codex Alimentarius" e forniscono indicazioni su una applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP, in particolare nelle piccole imprese alimentari.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale, avvalendosi se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino, e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. Tuttavia in alcuni casi, come nelle piccole imprese, l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa.

È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo il controllo e la gestione dei pericoli.

L'applicazione dei principi del sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata, ma si incoraggia l'uso di prassi corrette in materia di igiene in questo settore.



Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (*Good Hygiene Practice* o **GHP**), che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

(fonte: <http://www.salute.gov.it> – Data di pubblicazione 25 novembre 2008, ultimo aggiornamento 4 giugno 2019)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- A.** *Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:*
- Si cita che "i principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono sette". Il candidato riferisca la sequenza argomentata del sistema standardizzato HACCP.
 - Cosa si intende per "responsabilità degli OSA" e in cosa consiste tale responsabilità.
- B.** *Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'igiene nella ristorazione e l'applicazione del piano HACCP. In particolare:*
- riferisca, anche con degli esempi, come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra deterzione, disinfezione e disinfestazione.
 - Riporti con degli esempi il concetto di pericolo e di rischio in merito alla sicurezza alimentare e illustri il significato di "punto critico di controllo", riportando alcuni esempi.
 - Definisca il concetto di "non conformità" di un prodotto alimentare in sede di ricezione merci.
- C.** *Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare una Tartare di Manzo condita al guérison, davanti al tavolo del cliente in occasione dell' pranzo del direttivo scolastico per un totale di sei coperti, pertanto:*
- predisponga, in maniera motivata, l'individuazione del CCP che si devono considerare dall'arrivo della carne di manzo e per gli altri ingredienti previsti dalla preparazione finale.
 - Indichi alla squadra di cucina quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico-sanitaria del prodotto in lavorazione.
 - Predisponga un esempio di tipologia vino spumante in abbinamento al piatto motivando la scelta.
 - Predisponga un esempio di tipologia vino bianco in abbinamento al piatto motivando la scelta.
 - Predisponga uno dei cocktail ufficiali IBA elaborati durante l'anno scolastico in abbinamento al piatto motivando la scelta.

2° simulazione seconda prova – a.f. 21-22

TEMA di Scienza e cultura dell'alimentazione tratto dalla sessione suppletiva degli esami di Stato 2016.

La prova sarà messa a disposizione sulla piattaforma "Class-room" dal giorno 17 maggio e fino al giorno 30 maggio. Il suo svolgimento con questa modalità ha principalmente l'obiettivo di guidare allieve ed allievi nel ripasso ragionato e di consentire loro di misurarsi autonomamente con la scheda di valutazione proposta.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A		PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
	Coesione e coerenza testuale.	Grav. Ins. 0 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 - 8 Ottimo 9 - 10
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 - 8 Ottimo 9 - 10
		60
INDICATORI SPECIFICI		PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 - 10
INDICATORE 5	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 – 4 Insufficiente 4 – 5 – 6 - 7 Sufficiente 8 - 9 Buono 10 – 11 - 12 Ottimo 13 - 14
INDICATORE 6	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	Grav. Ins. 1 Insufficiente 2 - 3 Sufficiente 4 Buono 5 Ottimo 6
INDICATORE 7	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 - 10
		40

	TIPOLOGIA B	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Coesione e coerenza testuale	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 - 10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Grav. Ins. 0 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 0 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 - 10
		60

	INDICATORI SPECIFICI	PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 – 4 Insufficiente 5 – 6 - 7 - 8 Sufficiente 9 10 - 11 Buono 12 – 13 - 14 Ottimo 15 - 16
INDICATORE 5	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
INDICATORE 6	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
		40

	TIPOLOGIA C	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Coesione e coerenza testuale.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Grav. Ins. 0 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Grav. Ins. 0 – 2 Insufficiente 3 – 4 Sufficiente 5 Buono 6 – 7 Ottimo 8
		60

	INDICATORI SPECIFICI	PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo edell'eventualeparagrafazione	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 – 4 Insufficiente 5 – 6 - 7 - 8 Sufficiente 9 10 - 11 Buono 12 – 13 - 14 Ottimo 15 - 16
INDICATORE 5	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 6	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 – 4 Insufficiente 4 – 5 – 6 - 7 Sufficiente 8 - 9 Buono 10 – 11 - 12 Ottimo 13 - 14
		40

	TIPOLOGIA A DSA	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
	Coesione e coerenza testuale.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente 1 Sufficiente 2 Buono 3 Ottimo 4
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
		60

	INDICATORI SPECIFICI	PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo– se presenti–o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 5	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 – 4 Insufficiente 4 – 5 – 6 - 7 Sufficiente 8 - 9 Buono 10 – 11 - 12 Ottimo 13 - 14
INDICATORE 6	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	Grav. Ins. 1 Insufficiente 2 – 3 Sufficiente 4 Buono 5 Ottimo 6
INDICATORE 7	Interpretazione corretta e articolata del testo	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
		40

	TIPOLOGIA B DSA	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
	Coesione e coerenza testuale	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura .	Insufficiente 1 Sufficiente 2 Buono 3 Ottimo 4
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
		60

	INDICATORI SPECIFICI	PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 - 4 Insufficiente – 5 – 6 7 - 8 Sufficiente 9 – 10 - 11 Buono 12 – 13 - 14 Ottimo 15 - 16
INDICATORE 5	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
INDICATORE 6	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
		40

	TIPOLOGIA C DSA	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Coesione e coerenza testuale.	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente 1 Sufficiente 2 Buono 3 Ottimo 4
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 Insufficiente 4 – 5 - 6 Sufficiente 7 Buono 8 – 9 - 10 Ottimo 11 - 12
		60

	INDICATORI SPECIFICI	PUNTEGGIO
INDICATORE 4	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Grav. Ins. 1 – 2 - 3 – 4 Insufficiente – 5 – 6 - 7 - 8 Sufficiente 9 – 10 - 11 Buono 12 – 13 - 14 Ottimo 15 - 16
INDICATORE 5	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Grav. Ins. 1 – 2 Insufficiente 3 – 4 - 5 Sufficiente 6 Buono 7 – 8 Ottimo 9 -10
INDICATORE 6	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Grav. Ins. 1 – 2 – 3 Insufficiente 4 – 5 – 6 - 7 Sufficiente 8 - 9 Buono 10 – 11 - 12 Ottimo 13 - 14
		40

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE + SERVIZI DI SALA E VENDITA

Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz"



Griglia di valutazione 2^a PROVA (rif 18/19)

Candidato/a _____

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione della prova	Punti per livello	Voto attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	3 Pt.	Corretta	3	
		Essenziale, semplificata	2	
		Non corretta	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6 Pt.	Corretta, approfondita	6	
		Corretta, essenziale	5	
		Con qualche imprecisione	4	
		Incompleta/con qualche errore	3	
		Lacunosa, superficiale	2	
		Inesatta e confusa	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8 Pt.	Completa, articolata con apporti personali	8	
		Completa, originale	7	
		Pertinente e motivata	6	
		Essenziale, coerente	5	
		Semplice, basilare	4	
		Incompleta, imprecisa	3	
		Non coerente, poco integrata	2	
		Lacunosa con errori	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3 Pt.	Argomenta in modo esauriente usando un linguaggio pertinente	3	
		Argomenta in modo essenziale con un linguaggio sostanzialmente corretto	2	
		Argomenta e usa la terminologia specifica in modo incerto	1	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto (Pt.12/20)

TOTALE ATTRIBUITO ____/20

TOTALE ATTRIBUITO ____/10

Per allievi BES (DSA L.170 - cert. L.104)

☐ Obiettivi della classe ☐ Obiettivi minimi

Contrassegnare le misure compensative di cui hanno diritto gli allievi/e, durante lo svolgimento della prova:

☐ Uso del pc ☐ Lettura del compito da parte dell'insegnante ☐ Tempo aggiuntivo ☐
☐ Uso di formule e schemi/mappe ☐ Uso della calcolatrice ☐ Vocabolario

Bewertungsraster für das mündliche Prüfungsgespräch - Deutsch

35

Indikatoren	Niveau stufe	Deskriptoren	Punkte bereich	Zugew. Punkte
Erfassen der Lerninhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche, unter besonderer Berücksichtigung der fachrichtungsspezifischen Fächer	I	Hat die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nicht oder nur sehr lückenhaft erfasst und wendet sie nicht oder nicht korrekt an	1-2	
	II	Hat die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nur teilweise und unvollständig erfasst und kann diese nicht immer korrekt und angemessen anwenden	3-5	
	III	Hat die Inhalte erfasst und wendet die Methoden der verschiedenen Fachbereiche korrekt und angemessen an	6-7	
	IV	Hat die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche vollständig erfasst und wendet die entsprechenden Methoden bewusst an	8-9	
	V	Hat die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche vollständig erfasst und vertieft; beherrscht die entsprechenden Methoden sicher und vollständig	10	
Fähigkeit, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sicher miteinander zu verknüpfen	I	Ist nicht in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen oder tut dies in völlig unangemessener Art und Weise	1-2	
	II	Ist mit Schwierigkeiten und in lückenhafter Art und Weise in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen	3-5	
	III	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse korrekt anzuwenden und dabei Verbindungen zwischen den verschiedenen Fachbereichen herzustellen	6-7	
	IV	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in einer bewusst fächerübergreifenden Art und Weise miteinander zu verknüpfen	8-9	
	V	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in vielfältiger und vertiefter Art und Weise fächerübergreifend zu verknüpfen	10	
Fähigkeit, unter Anwendung der erworbenen Kenntnisse kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen	I	Ist nicht in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen bzw. argumentiert in sehr oberflächlicher und ungeordneter Art und Weise	1-2	
	II	Ist nur gelegentlich oder themenbezogen in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen	3-5	
	III	Ist in der Lage, in vereinfachter Art und Weise kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte korrekt an	6-7	
	IV	Ist in der Lage, auch in komplexeren Zusammenhängen kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte zielführend an	8-9	
	V	Ist in der Lage, auch in weitläufigen und komplexen Zusammenhängen vielseitig und kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte eigenständig an	10	
Grad der Sprachbeherrschung und der sprachlichen Ausdrucks-fähigkeit mit besonderem Bezug auf die Fachsprachen und unter Einbeziehung der Zweit- und Fremdsprache	I	Drückt sich sprachlich nicht korrekt oder sehr unbeholfen aus und verwendet einen unangemessenen Wortschatz	1	
	II	Drückt sich sprachlich nicht immer korrekt aus und verwendet einen teilweise angemessenen Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache	2	
	III	Drückt sich sprachlich korrekt aus und verwendet einen angemessenen Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache	3	
	IV	Drückt sich sprachlich präzise und sorgfältig aus und verwendet einen vielfältigen und gezielten Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache	4	
	V	Drückt sich sprachlich gewandt aus und verwendet einen reichen und differenzierten Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache	5	
Fähigkeit zur Analyse und zum Verständnis der gesellschaftlichen Wirklichkeit unter Einbeziehung persönlicher Erfahrung und Reflexion	I	Ist nicht in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und Reflexionen auszugehen oder tut dies in unangemessener Art und Weise	1	
	II	Ist nur mit Schwierigkeiten oder unter Anleitung in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und Reflexionen auszugehen	2	
	III	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und angemessen zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und angemessenen Reflexionen auszugehen	3	
	IV	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und präzise zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und aufmerksamen Reflexionen auszugehen	4	
	V	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und in vertiefter Art und Weise zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen sowie bewussten und kritischen Reflexionen auszugehen	5	
Gesamtpunktezahl der Prüfung				

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **ITALIANO**

Docente: **Roberto Peluso**

Classe: **V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Articolazione Sala/vendita Sez.A

a.f. **2021/2022** n. ore/settimana **2,5**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 12 allievi/e di cui 6 L.170/10 con PDP relativo alle misure compensative e dispensative. Alla fine del primo trimestre una allieva si è ritirata ufficialmente per motivi personali ed attualmente è iscritta per sostenere la prova d'esame come candidato esterno.

Al termine dell'anno gli alunni frequentanti sono 11, di cui 4 alunne e 7 alunni.

Il gruppo classe è composto dalle due 4 sala dello scorso anno che essendo nel corso del triennio ridottosi di numero sono state confluite in un'unica quinta.

La classe risulta eterogenea al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, ma in particolare nel livello di interessi per la materia. Alcuni apprezzano lavori sfidanti, di ricerca o lezioni che stimolino le loro capacità logiche, mentre altri, che hanno difficoltà a sostenere questo tipo di attività, preferiscono prendere appunti "guidati" o ascoltare le lezioni per poi studiare sul libro. Per questo motivo alcuni lavori che richiedono comprensione e strutturazione di testi o parti di filmati o documenti spesso sono rallentati a causa di una spaccatura all'interno dei gruppi di lavoro.

Il rendimento durante l'anno scolastico è stato continuo, i ragazzi hanno dimostrato, in generale, un buon impegno. Per alcuni di loro si presentano difficoltà, in particolare nel livello di concentrazione, nei metodi di apprendimento, memorizzazione ed esposizione degli argomenti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento della lingua e della letteratura italiana, nel corso del triennio, si è posto quali finalità:

- Il perfezionamento della competenza linguistica in contesti diversificati e gradualmente più complessi.
- La riflessione sulla lingua, cultura e civiltà italiana.
- La sempre maggiore consapevolezza da parte dell'allievo dei propri processi di apprendimento e la progressiva autonomia nella scelta delle proprie strategie di studio.

Mentre gli obiettivi specifici della disciplina che sono stati individuati sono:

LETTURA E COMPrensIONE

- Cogliere nei testi proposti gli elementi caratteristici del contesto culturale in cui sono prodotti
- Saper ricavare da un testo le caratteristiche del suo autore, della sua epoca
- Conoscere la biografia di un autore collocandola all'interno del contesto storico sociale della sua opera
- Cogliere gli elementi di tradizione e novità della produzione di un autore
- Conoscere le linee portanti della poetica di un autore e la sua eventuale evoluzione
- Saper comprendere le informazioni implicite ed esplicite di un testo
- Saper problematizzare i contenuti, focalizzare e comprendere i concetti chiave
- Analizzare le principali caratteristiche tematiche, stilistiche e formali di un'opera
- Saper parafrasare un testo

PRODUZIONE TESTI

- Capacità di organizzare un testo: elaborare una scaletta logica e coerente
- Saper rielaborare informazioni in modo logico, personale, critico
- Capacità di riflessione, di contestualizzazione e di sintesi
- Capacità di presentare ed analizzare dei dati.

La quasi totalità della classe ha raggiunto un livello sufficiente rispetto a questi obiettivi, cioè la classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera sufficientemente autonoma, nonostante le poche ore di lezione annue rispetto alla vastità del programma da affrontare. Anche attraverso la lettura di articoli e testi si è mirato, inoltre, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato discreti risultati. La maggior parte della classe inoltre raggiunge discreti o sufficienti risultati nei colloqui orali e nel saper cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati; nello scritto rimangono per la maggior parte della classe difficoltà nella produzione del testo argomentativo o nel tema di ordine generale, ma nel complesso si raggiungono risultati apprezzabili almeno per l'impegno.

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La classe ha appreso nuove strategie di studio tramite selezione di informazioni, realizzazione di mappe concettuali, ricerche mirate, cooperazione, produzione di relazioni documentate (relazioni su esperienze lavorative). Inoltre, grazie a diverse simulazioni ed esercitazioni ha acquisito un metodo di lavoro autonomo e funzionale.

Gli studenti risultano abbastanza consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, sono disponibili ed educati. Nel complesso il clima d'aula è stato nel corso dell'anno buono, il rapporto con l'insegnante si è basato sul dialogo ed il confronto.

Per il comportamento la classe ha dimostrato un certo grado di maturità, responsabilità e correttezza che sono migliorati nel corso dell'anno. Il metodo di studio è piuttosto carente ed appare mediamente buono solo per alcuni alunni. Come percezione di sé e autovalutazione il livello di organizzazione allo studio è sufficiente, gli allievi dimostrano, quasi tutti, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione il nuovo gruppo classe quest'anno è risultato abbastanza coeso, discreta è la collaborazione all'interno della classe.

Ho riscontrato un particolare interesse verso alcuni argomenti e in alcuni di loro un buon senso critico e un'attitudine verso l'analisi del testo.

Alcuni degli alunni hanno dimostrato uno spiccato interesse per le attività di tipo interdisciplinare nelle quali si sono applicati con motivazione ed estro coniugando creatività e conoscenze extrascolastiche. La classe, nel complesso, ha dimostrato un buon grado di maturità e di impegno.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

La programmazione del lavoro didattico è avvenuta per moduli ed unità didattiche; l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente non limitandosi alla lezione frontale, allo studio e all'analisi del libro di testo, ma fruendo delle possibilità offerte da:

- audiovisivi (power point; filmati);
- attività di cooperative learning.
- 40% Lezione frontale e dialogata
- 20% Lavoro di gruppo
- 20% Role playing e simulazioni, esercitazioni
- 20% ricerche individuali

Per gli allievi con DSA sono adottate strategie metodologiche e didattiche che fanno ampio utilizzo di immagini, schemi e mappe concettuali, proponendo vari linguaggi comunicativi. Durante le ore di codocenza in aula con gli insegnanti di sostegno, si promuovono l'integrazione e i collegamenti tra le discipline.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La classe all'inizio è risultata poco motivata e partecipativa, fatto dovuto probabilmente al periodo legato ai disagi della pandemia, ed è stato difficile stimolare il loro interesse alla materia.

I recenti avvenimenti, in territorio ucraino, che hanno coinvolto il mondo intero, sono stati spunto di interesse per la storia contemporanea e attraverso argomenti mirati si è stimolato l'interesse per la materia.

Il numero di ore effettuate rispetto alla vastità del programma da affrontare, è risultato insufficiente, ed ha consentito di svolgere solo una parte del programma,

che però è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e letture di documenti. Inoltre attraverso la lettura di testi e documenti si è mirato, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato buoni risultati. Le difficoltà maggiori sono state riscontrate, per alcuni di loro, a causa delle numerose assenze.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte con la modalità a "risposte aperte" e "chiuse" o interrogazioni, al termine di ogni modulo.

Gli alunni hanno programmato e concordato con l'insegnante le verifiche e le interrogazioni.

Sono state svolte nel corso dell'anno simulazioni di prove di esame, sia della prova scritta che dei colloqui orali.

Merano, 15 maggio 2022

L' insegnante
Roberto Peluso

PROGRAMMA EFFETIVAMENTE SVOLTO

Materia: **ITALIANO**

Docente: **Roberto Peluso**

Classe: **V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Sala/vendita Sez. A**

a.f. **2021-2022** n.ore/settimana **2,5**

- Il primo Novecento
 - L'epoca e le idee
 - I filosofi che influenzarono l'inizio del nuovo secolo
 - Sigmund Freud
 - Auguste Comtè
 - Henri Bergson
 - Friedrich Wilhelm Nietzsche
 - IL Positivismo
 - Darwin e l'evoluzionismo
 - Marx e il socialismo
 - L'irrazionalismo di fine secolo
- Il Naturalismo ed il Verismo: il contesto socio-culturale e le poetiche
 - G. Verga: vita e opere. Il pensiero e la poetica
 - Da "Vita dei campi" - "Rosso Malpelo";
 - "I Malavoglia";
- Il Decadentismo in Italia e in Europa: il contesto socio-culturale e le poetiche:
 - G. Pascoli: vita e opere. Il pensiero e la poetica
 - da "Myricae": "Lavandare", "X agosto"
 - G. D'Annunzio: vita e opere. Il pensiero e la poetica.
 - L'estetismo Caratteri generali del romanzo estetizzante: "Il Piacere"
 - da "Il piacere" – "L'attesa dell'amante" (video lettura del brano)
 - Il Panismo
 - da "Alcyone": "La pioggia nel pineto"
- le Avanguardie storiche e il nuovo romanzo
 - Espressionismo
 - L'urlo di Munch - analisi dell'opera
 - Dadaismo
 - Il nonsense e i collages verbali
 - Surrealismo
 - Il Futurismo: l'esaltazione della modernità e il nuovo linguaggio
 - T. Marinetti: "Il bombardamento di Adrianopoli"

- Il nuovo romanzo europeo
 - Italo Svevo
 - Vita, opere e poetica
 - La coscienza di Zeno
- Caratteristiche e struttura formale dei seguenti testi: tema argomentativo, tema storico, tema di ordine generale, analisi del testo letterario, relazione dello stage.
- **Costituzione e cittadinanza:**
 - - Le principali notizie del 2021/22
 - - I diritti umani

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Roberto Peluso

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **STORIA**

Docente: **Roberto Peluso**

Classe: **V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Sala/vendita Sez. A

a.f. **2021/2022** n. ore/settimana **1,5**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 12 allievi/e di cui 6 L.170/10 con PDP relativo alle misure compensative e dispensative. Alla fine del primo trimestre una allieva si è ritirata ufficialmente per motivi personali ed attualmente è iscritta per sostenere la prova d'esame come candidato esterno.

Al termine dell'anno gli alunni frequentanti sono 11, di cui 4 alunne e 7 alunni.

Il gruppo classe è composto dalle due 4 sala dello scorso anno che essendo nel corso del triennio ridottosi di numero sono state confluite in un'unica quinta.

La classe risulta eterogenea al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, ma in particolare nel livello di interessi per la materia. Alcuni apprezzano lavori sfidanti, di ricerca o lezioni che stimolino le loro capacità logiche, mentre altri, che hanno difficoltà a sostenere questo tipo di attività, preferiscono prendere appunti "guidati" o ascoltare le lezioni per poi studiare sul libro. Per questo motivo alcuni lavori che richiedono comprensione e strutturazione di testi o parti di filmati o documenti spesso sono rallentati a causa di una spaccatura all'interno dei gruppi di lavoro.

Il rendimento durante l'anno scolastico è stato continuo, i ragazzi hanno dimostrato, in generale, un buon impegno. Per alcuni di loro si presentano difficoltà, in particolare nel livello di concentrazione, nei metodi di apprendimento, memorizzazione ed esposizione degli argomenti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento della storia si pone come finalità:

- la capacità di recuperare la memoria del passato ed orientarsi nella complessità del presente;
- l'ampliamento del proprio orizzonte culturale, attraverso la conoscenza di culture diverse;
- la capacità di riflettere, alla luce dell'esperienza acquisita, con lo studio di società del passato, sulla trama di relazioni, sociali e politiche, nella quale si è inseriti;
- la capacità di razionalizzazione, il senso del tempo e dello spazio, la consapevolezza della necessità di selezionare e valutare criticamente le testimonianze.

Mentre gli obiettivi specifici della disciplina risultano essere:

- o Ricostruire le connessioni sincroniche e gli sviluppi diacronici riferiti ad un determinato problema storico

- Saper esporre in modo chiaro e consequenziale con utilizzo del lessico specifico
- Riconoscere i nessi causa effetto
- Sviluppare l'attitudine alla riflessione e alla problematizzazione
- Capacità di analisi e di valutazione critica dei processi storici
- Capacità di rielaborazione e sintesi dei documenti

La quasi totalità della classe ha raggiunto un livello tra il discreto ed il buono rispetto a questi obiettivi; la classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera sufficientemente autonoma.

Il numero di ore effettuate rispetto alla vastità del programma da affrontare, è risultato insufficiente, ed hanno consentito di svolgere solo una parte del programma, che però è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e letture di documenti. Inoltre, attraverso la lettura di testi e documenti si è mirato, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato buoni risultati.

In considerazione degli eventi che hanno interessato l'Europa e il mondo intero nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate delle scelte mirate rispetto al programma consueto. È stato trattato velocemente il periodo tra le due guerre e si è concentrata l'attenzione sul periodo che va dalla seconda guerra mondiale alla caduta del muro di Berlino, ponendo particolare attenzione ai rapporti tra Stati Uniti e Russia fino alla situazione attuale. Anche per la materia di Educazione civica sono stati trattati argomenti inerenti alla situazione politica attuale e in particolare si è lavorato su: Comunità Europea, Nato e Onu.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La classe ha appreso nuove strategie di studio tramite selezione di informazioni, realizzazione di mappe concettuali, ricerche mirate, cooperazione, produzione di relazioni documentate, produzione di Powerpoint. Grazie a diverse simulazioni ed esercitazioni ha acquisito un metodo di lavoro autonomo e funzionale. Gli studenti risultano abbastanza consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, sono disponibili ed educati. Nel complesso il clima d'aula è stato nel corso dell'anno buono, il rapporto con l'insegnante si è basato sul dialogo ed il confronto.

Per il comportamento la classe ha dimostrato un certo grado di maturità, responsabilità e correttezza che sono migliorati nel corso dell'anno. Il metodo di studio è piuttosto carente, mentre appare mediamente buono solo per alcuni alunni. Come percezione di sé e autovalutazione il livello di organizzazione allo studio è sufficiente, gli allievi dimostrano, quasi tutti, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione il nuovo gruppo classe quest'anno è risultato abbastanza coeso, discreta è la collaborazione all'interno della classe.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

La programmazione del lavoro didattico è avvenuta per moduli ed unità didattiche;

l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente non limitandosi alla lezione frontale, allo studio e all'analisi del libro di testo, ma fruendo delle possibilità offerte da:

- audiovisivi (power point – DVD);
- ricerche individuali e di gruppo, presentazione delle stesse in classe;
- 40% Lezione frontale e dialogata
- 10% Lavoro di gruppo
- 20% esercitazioni
- 20% ricerche individuali
- 10% Visione DVD tematici

Per gli allievi con DSA sono adottate strategie metodologiche e didattiche che fanno ampio utilizzo di immagini, schemi e mappe concettuali, proponendo vari linguaggi comunicativi.

La valutazione è avvenuta attraverso colloqui orali al termine delle unità didattiche. Gli alunni hanno programmato e concordato con l'insegnante le interrogazioni.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La classe all'inizio è risultata poco motivata e partecipativa, fatto dovuto probabilmente al periodo legato ai disagi della pandemia, ed è stato difficile stimolare il loro interesse alla materia.

I recenti avvenimenti, in territorio ucraino, che hanno coinvolto il mondo intero, sono stati punto di interesse per la storia contemporanea e attraverso argomenti mirati si è stimolato l'interesse per la materia.

Tuttavia il numero di ore effettuate, ridotte ulteriormente dalle numerose assenze causate dai casi di positività al covid, rispetto alla vastità del programma da affrontare, è risultato insufficiente, ed ha consentito di svolgere solo una parte del programma, che però è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e letture di documenti. Inoltre attraverso la lettura di testi e documenti si è mirato, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato buoni risultati. Le difficoltà maggiori sono state riscontrate, per alcuni di loro, a causa delle numerose assenze.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte con la modalità a "risposte aperte" e "chiuse" o interrogazioni, al termine di ogni modulo.

Gli alunni hanno programmato e concordato con l'insegnante le verifiche e le interrogazioni.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Roberto Peluso

PROGRAMMA EFFETIVAMENTE SVOLTO

Materia: **STORIA**

Docente: **Roberto Peluso**

Classe: **V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione sala/vendita Sez. A

a.f. **2021-2022** n.ore/settimana **1,5**

MODULO 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

Unità 1: Le grandi potenze all'inizio del Novecento

1. Trasformazioni di fine secolo;
2. Un difficile equilibrio;
3. L'Italia e l'età giolittiana.
4. I caratteri generali dell'età giolittiana
5. Il doppio volto di Giolitti
6. Tra successi e sconfitte

Unità 2: Prima Guerra mondiale

1. Cause ed inizio della guerra
2. L'Italia in guerra
3. La grande guerra
4. I trattati di pace

Unità 3: Rivoluzione russa

1. L'impero russo nel XIX secolo
2. Le tre rivoluzioni
3. La nascita dell'Urss
4. L'Urss di Stalin

MODULO 2: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Unità 1: Il fascismo (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Crisi e malcontento sociale
2. Il dopoguerra e il biennio rosso (1919- 1920)
3. Il fascismo: nascita e presa del potere
4. La politica economica ed estera

Unità 2: La crisi del 1929 e il New Deal (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Gli anni ruggenti
2. Il "Big Crash "

Unità 3: Il regime nazista (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Il nazismo e la salita al governo di Hitler
2. La dittatura nazista
3. La politica economica ed estera di Hitler

Unità 4: La Seconda guerra mondiale

1. Verso la Seconda guerra mondiale
2. La guerra in Europa e in oriente
3. I nuovi fronti
4. L'Europa dei lager e della Shoah
5. La svolta della guerra
6. 8 settembre: l'Italia allo sbando
7. La guerra di liberazione

EDUCAZIONE CIVICA: sono stati trattati argomenti inerenti alla situazione politica attuale e in particolare si è lavorato su: Comunità Europea, Nato e Onu.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Roberto Peluso

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco L2**

Docente **Ingrid Lehnert**

Classe: **V[^] C Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Enogastronomia

a.f. **2021- 2022** n.ore/settimana **3**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Die Klasse bestand zu Beginn des Schuljahres aus insgesamt 14 Schülern, die im vergangenen Jahr auf zwei Serviceklassen aufgeteilt waren. Eine Schülerin nahm nur begrenzt am Unterricht teil, da sie im Rahmen des Gesetzes 104/92 ein Praktikum außerhalb der Schule absolvieren sollte, welches auf Grund Covid-bedingter organisatorischer Komplikationen immer wieder verschoben werden musste.

Für weitere sechs SchülerInnen waren auf Grund einer 170/10-Zertifizierung besondere dispensative und kompensative Maßnahmen vorgesehen.

Eine Schülerin brach gegen Ende November den regulären Schulbesuch aus familiären Gründen ab.

Durch das Zusammenlegen der beiden Klassen und den eingeschränkten Präsenzunterricht in den vergangenen beiden Schuljahren war der Klassenzusammenhalt nicht sehr stark ausgeprägt.

Auch die Motivation der Schüler zum Lernen war eher schwach. Obwohl alle von der Wichtigkeit des Erlernens von Fremdsprachen im allgemeinen und von Deutsch im Besonderen überzeugt sind und einige Schüler auch über diskrete Vorkenntnisse verfügten, war das Lernklima in der Klasse nicht immer positiv.

Einzelne Schüler sind sich ihrer Verantwortung für den eigenen Lernfortschritt sehr wohl bewußt, nicht alle verfügen jedoch über geeignete Lernstrategien oder über eine angemessene Konzentrationsfähigkeit. Die Lernunterlagen wurden nur von einem Teil der Schüler mit der erforderlichen Sorgfalt organisiert. Auch bei den Hausaufgaben, beim Vertiefen oder Wiederholen des Lernstoffs zu Hause investierten die Schüler insgesamt zu wenig Zeit.

Die Sprachkompetenz der Klasse ist daher nicht sehr hoch: 4 Schüler erreichen ein Niveau zwischen A2 und B1, acht SchülerInnen sind hingegen noch auf A2 Niveau.

Drei Schüler der Klasse nahmen an der B1-Zertifizierungsprüfung des Goetheinstituts teil und bestanden einzelne Module

Die Beziehung zwischen Deutschlehrerin und Klasse ist von gegenseitigem Respekt und Ehrlichkeit geprägt.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lerninhalte wurden aus Zeitgründen etwas reduziert. Im September beschäftigten wir uns gemeinsam mit der Sportlehrerin

hauptsächlich mit dem Projekt „Ritzpekt für Natur, Sport und Planet“, in dem es darum ging, über negative Konsequenzen des Covid- Lockdowns zu diskutieren, einen nachhaltigen Lebensstil zu reflektieren und die sozialen Kontakte zu stärken.

Auch der Vorbereitung des Formats der Staatsprüfung wurde viel Zeit gewidmet. Nachdem klar war, dass die Staatsprüfung wieder in mündlicher Form stattfinden würde, konzentrierte sich der Deutschunterricht vor allem auf die Entwicklung der mündlichen Sprachkompetenzen, sowie auf das Lese- und Hörverständnis. Die Wiederholung grundlegender Grammatikstrukturen war ebenso Thema wie die Erweiterung des Wortschatzes. Die Lernziele wurden von elf SchülerInnen erreicht: viermal mit befriedigendem und siebenmal mit genügendem Erfolg. Ein Schüler hat die Lernziele noch nicht erreicht.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Kommunikative Kompetenz, soziale Kompetenz, allgemeine grammatische Kompetenz, Analyse- und Synthesefähigkeit, Fähigkeit zum Vergleich, Problemlösungs-Kompetenz, interkulturelle Kompetenz

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

- 20 % Frontalunterricht
- 25 % Klassengespräch
- 25 % Fallstudien
- 15 % Role playing e Simulationen
- 15 % Coatching

Die Unterrichtssprache ist Deutsch. Im Sinne einer integrierten Sprachdidaktik wurde die Zusammenarbeit mit den Lehrern der Mutter- und Fremdsprache gesucht.

Bei der Auswahl der Inhalte, Methoden und Lehrmittel wurden die Interessen und Bedürfnisse der Schüler soweit wie möglich berücksichtigt. Sie hatten die Möglichkeit, ihre Persönlichkeit, Erfahrungen und Meinungen in den Unterricht einzubringen.

Der persönlichen Wertschätzung, der Motivation und einem freundlich-höflichen Umgangston wird besondere Bedeutung zugemessen.

Durch problemorientierten Unterricht sollten die Schüler zur aktiven Teilnahme am Unterrichtsgeschehen angeregt werden.

Bei der Umsetzung und Entwicklung von Themen und Aktivitäten des Programms wurden die Möglichkeiten der traditionellen didaktischen Methodik durch eine integrierte Methode voll ausgeschöpft : (funktional-kommunikative, kontrastive, deskriptive, deduktive Methode)

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

In der vorgesehenen Stundenzahl von 3 Unterrichtsstunden pro Woche ist es kaum möglich, das von der Staatsprüfung angestrebte Sprachniveau B2 zu erreichen. Erschwerend hinzu kommt, dass die SchülerInnen während des Fernunterrichtes viele der von der Schule geförderten Lernstrategien aufgegeben hatten. So wurden Übersetzungen grundsätzlich von Online-Übersetzern erledigt, die Lese-Aktivitäten auf ein Minimum reduziert, Hausaufgaben online abgeschrieben, Vokabeln kaum noch auswendig gelernt. Dies alles hat zur Folge, dass

der Grad der Sprachbeherrschung allgemein gesunken ist und die Sprachlernstrategien wieder eingeübt werden müssen.

Eine weitere negative Konsequenz der Covid-Zeit ist die verstärkte Nutzung des Handys im Unterricht, oft einfach um Videospiele zu spielen. Bei einigen SchülerInnen ist eine extreme Abhängigkeit zu beobachten. Hier habe ich darauf bestanden, dass die Handys weggepackt werden und das PC und Tablet erst dann geöffnet werden, wenn mit dem Lehrbuch gearbeitet oder geschrieben wurde.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

Regelmäßige Lernkontrollen dienen zur Information über den Leistungsstand der Schüler. Mündliche und schriftliche Lernkontrollen, aber auch die Ergebnisse von Gruppenarbeiten sowie Mitarbeit und Bereitschaft der Schüler bilden die Grundlage für die Bewertung am Ende des 1. Trimesters und am Ende des Schuljahres.

Die mündlichen und schriftlichen Lernkontrollen überprüfen sowohl einzelne Schwerpunkte als auch die Bewältigung komplexerer Aufgaben, die Gegenstand des Unterrichts sind. Sie umfassen sowohl gelenkte als auch freie Aufgabenstellungen und überprüfen rezeptive wie auch produktive Fähigkeiten. Dabei wird das vorrangige Ziel, die Kommunikationsfähigkeit, im Auge behalten.

Meran, 15. Mai 202

**Die Lehrkraft
Ingrid Lehnert**

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

50

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Ingrid Lehnert**

Classe: **V[^] Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione
Enogastronomia**

a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **3**

Finalità generali

Das Fach Deutsch als Zweitsprache verfolgt gemeinsam mit dem Italienischunterricht und dem Fremdsprachenunterricht das Ziel der Spracherziehung. Wie jedes andere Sprachsystem hilft es dem Schüler, die Wirklichkeit zu organisieren, Empfindungen, Kenntnisse und Erfahrungen mitzuteilen. Der Deutschunterricht fördert den Aufbau einer altersgemäßen und auf wichtige Bedürfnisse ausgerichteten Kommunikationsfähigkeit, die es dem Schüler ermöglicht, sowohl alltägliche als auch berufliche Situationen in Hotel oder Restaurant sprachlich angemessen zu bewältigen. Der Kontakt mit der Realität Südtirols und des deutschsprachigen Raums erschließt den Schülern eine neue Lebenswirklichkeit und trägt zur Persönlichkeitsentwicklung und Identitätsfindung bei. Landeskundliche Kenntnisse öffnen den Blick für Unterschiede zwischen den Kulturen, aber auch für gemeinsame Traditionen und tragen dazu bei, Vorurteile abzubauen, Toleranz und Gesprächsbereitschaft zu fördern und das Selbst- und Weltverständnis zu erweitern. Im mehrsprachigen Südtirol kommt dem Zweitsprachenunterricht eine besondere Aufgabe zu. Die Auseinandersetzung mit einer fremden Realität stärkt die eigene kulturelle Identität und schafft Voraussetzungen für ein Leben in einer interkulturellen Gesellschaft, die gemeinsam an einer verantwortlichen Zukunft wirkt.

Die Schüler gewinnen Einsichten in Struktur und Gesetzmäßigkeiten der deutschen Sprache und nützen diese auch dazu, mit der Muttersprache und den Fremdsprachen bewusster umzugehen. Die Schüler werden sich ihrer Mitverantwortung für den eigenen Lernfortschritt bewusst, erkennen ihre Fähigkeiten und Neigungen und werden zu einem autonomen Lernen geführt. Dadurch wird auch die Bereitschaft gefördert, die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abschluss der Berufsausbildung selbständig anzuwenden und weiterzuentwickeln.

Der Zweitsprachenunterricht ermöglicht in besonderer Weise fächerübergreifendes Lernen und kann so die Schüler zu vernetztem Denken führen. Die Schüler erfahren im Deutschunterricht Lernen als einen ganzheitlichen Vorgang.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari/ contenuti

Die Schüler haben eine gewissermaßen autonome Sprachfertigkeit im allgemeinen sowie im berufsspezifischen Bereich auf einem unteren/mittleren Niveau im Einklang mit dem Sprachniveau A2/B1 der EU erworben.

Hörverstehen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten Themen verstehen;
- im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen verstehen;
- im Fernsehen die meisten Nachrichtensendungen verstehen;
- Argumentation folgen, wenn ihnen das Thema einigermaßen vertraut ist;
- ohne allzu große Mühe Fernsehsendungen und Spielfilme verstehen;
- Nicht explizit formulierte Informationen erkennen und verstehen.

Lesen

Die Schüler sind in der Lage:

- Artikel und Berichte über gesellschaftliche, politische oder zwischenmenschliche Probleme der Gegenwart lesen und verstehen;
- Fachartikel verstehen;
- zeitgenössische literarische Prosatexte verstehen;

Besondere Berücksichtigung fanden dabei fachspezifische und authentische Textsorten.

An Gesprächen teilnehmen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit einem Muttersprachler recht gut möglich ist;
- sich in vertrauten Situationen aktiv an einer Diskussion beteiligen und ihre Ansichten begründen und verteidigen.

Zusammenhängendes Sprechen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- zu vielen Themen aus ihren Interessengebieten eine Darstellung geben;
- einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben;
- eine Geschichte erzählen oder die Handlung eines Films wiedergeben;
- Kurzpräsentationen und Speedinputs zu vertrauten Themen vorbereiten und durchführen;

Schreiben

Die Schüler können:

- Zu einer Vielzahl von Themen, die sie interessieren, Texte schreiben;
- in einem Aufsatz oder Bericht Informationen wiedergeben oder Argumente und Gegenargumente für oder gegen einen bestimmten Standpunkt darlegen;
- Briefe schreiben;

Grammatikkompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die wichtigsten Formen zu den Verben richtig bilden;
- Aussagen im Konjunktiv machen;

- Substantive richtig deklinieren;
- Komposita und oft gebrauchte Fremdwörter erklären;
- Präpositionen sinnrichtig verwenden;
- Personal-, Demonstrativ-, Possessiv- und Interrogativpronomen sinnrichtig verwenden;
- Aussagen verneinen ;
- dass-, Kausal-, Temporal-, Final-, Infinitiv-, Relativ- und Konditionalsätze mit der geeigneten Konjunktion bilden.

Landeskunde

Am Ende des Schuljahres sind die Schüler in der Lage:

- geographische, geschichtliche, gesellschaftliche, wirtschaftliche und kulturelle Aspekte der Kultur von Deutschland und Südtirol mit besonderer Berücksichtigung der Südtiroler Autonomie sowie von Gastronomie und Tourismus erläutern;
- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Deutschland und Südtirol erläutern; (Nazionalsozialismus, Faschismus, Weltkriege, Teilung Deutschlands, Kommunismus, kalter Krieg, Bombenjahre in Südtirol, Autonomie)
- Filme und Bücher erzählen (Das Leben der Anderen, Die weiße Rose, Verkaufte Heimat)

Berufsbezogene Kompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Menüs vorschlagen;
- Informationen über Bier im Hinblick auf Produktion und Service erfragen und geben;
- Informationen über einen gastronomischen Betrieb geben;
- über eine praktische Arbeitserfahrung berichten und positive und negative Aspekte des Praktikums bewerten;
- über die eigenen Zukunftspläne sprechen;
- eigene Anforderungen an einen Arbeitsplatz darlegen;
- sich um einen Arbeitsplatz bewerben und ein Vorstellungsgespräch führen
- positive und negative Auswirkungen der Globalisierung auf den Tourismus und unsere Ernährung darlegen;
- das Konzept der McDonaldisierung erläutern;
- die Auswirkungen der globalen Covid-Pandemie auf Gastronomie und Tourismus beschreiben;
- das Konzept der Nachhaltigkeit am Beispiel von Gastronomie und Tourismus erklären;
- die Vor- und Nachteile des Materials Plastik in der Lebensmittelindustrie abwägen;
- die Konsequenzen eines übermäßigen Fleischkonsums für Gesundheit und Klima darlegen;
- klimafreundliche Ernährungsformen wie die flexitarische und die planetarische Diät erläutern;
- die Gründe und Folgen der Lebensmittelverschwendung aufzeigen;
- Aktionen wie 0-Food-Waste und Food Sharing beschreiben;

- über die Auswirkungen der Digitalisierung im Gastronomiebereich sprechen;
- das aktuelle Weltgeschehen verfolgen und dessen Auswirkungen auf Tourismus, Hotellerie und Gastronomie diskutieren.

Bürgerkunde

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Den Einfluss von Online-Rezensionen auf Gastronomiebetriebe bewerten;
- Die Aufgaben des Reputation-Managements beschreiben
- Positive und negative Kunden-Bewertungen im Internet beantworten ;

Meran, 15. Mai 2022

**die Lehrkraft
Ingrid Lehnert**

I rappresentanti degli/le studenti/esse

Die Impulsmaterialien für das Prüfungsgespräch in L2 betreffen folgende Themen/Themenbereiche laut Programm:

54

Berufsbezogene Kompetenz

1. Nachhaltigkeit (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
2. Lebensmittelverschwendung (Aufgabenimpuls mit Bild, Grafik und Stichpunkten)
3. 0-Waste-Restaurants (Aufgabenimpuls mit Bildern)
4. Fleischkonsum und Klimawandel (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
5. Plastik - Müllkippe Meer (Aufgabenimpuls mit Bild , Textausschnitt und Stichpunkten)
6. Klimafreundlich essen: Die Planetary Health Diät (Aufgabenimpuls mit Bild , Textausschnitt und Stichpunkten)
7. Coronapandemie und Gastronomie (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
8. Globalisierung der Esskultur und Mc Donaldisierung (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
9. Digitalisierung – „Roboter in der Arbeitswelt“ (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)

Landeskunde - Deutschland

10. Esskultur und Gastronomie in Deutschland (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
11. Bier und Oktoberfest (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
12. Die weiße Rose (Aufgabenimpuls mit Bildern und Stichpunkten)
13. Die Berliner Mauer und der kalte Krieg (Aufgabenimpuls mit Bildern und Stichpunkten)

Landeskunde - Südtirol

14. Das Land Südtirol (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)
15. Küche in Südtirol (Aufgabenimpuls mit Bildern und Stichpunkten)
16. Faschismus in Südtirol – Verkaufte Heimat (Aufgabenimpuls mit Bildern und Stichpunkten)
17. Autonomie (Aufgabenimpuls mit Bild und Stichpunkten)

Bürgerkunde

18. Reputation-Management (Aufgabenimpuls mit Bild, Text und Stichpunkten)

15.Mai 2022

Ingrid Lehnert

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

55

Materia: **Matematica**

Docente **Roberta Lena**

Classe: **V[^] Sala Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione: servizi di sala e vendita

a.f. **2021 - 2022** n.ore/settimana **3**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La maggior parte degli studenti presentava a inizio anno una preparazione molto scarsa perché non ha sviluppato nel tempo un metodo di studio adeguato.

Ad eccezione di due studenti (Gini e Aibel), che si erano impegnati con costanza nel terzo e quarto anno, il resto della classe ha adottato nel tempo una modalità di partecipazione poco regolare e poco impegnata. La didattica a distanza ha peggiorato la situazione.

Nella classe ci sono sei fra studenti e studentesse con bisogni educativi speciali; fra questi due studentesse hanno gravi difficoltà in ambito algebrico e logico e nel corso degli anni hanno sviluppato un approccio meramente procedurale alla materia.

Un paio di studenti (Testai e Stefanoni) hanno dimostrato sempre forti difficoltà di attenzione e di organizzazione e scarso interesse per la materia.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

A fine anno:

- Uno studente (Gini) ha raggiunto una preparazione di livello alto, dimostrando comprensione profonda e capacità di collegamento e applicazione.
- Uno studente (Morandini) ha raggiunto un buon livello di competenze, dimostrando, in particolare nel corso del quinto anno, interesse ed impegno crescenti nei confronti del problem solving applicato a situazioni reali e professionalizzanti.
- Cinque studenti (Miorelli, Bradiani, Romani, Aibel, Nicolosi) hanno raggiunto un livello di competenze discrete.
- Quattro studenti (Testai, Stefanoni, Ravanelli, Budak) hanno raggiunto un livello di preparazione minimo, per scarsa partecipazione o per difficoltà matematiche.
- Una studentessa (Battistella) non ha raggiunto un livello sufficiente, dimostrando un impegno che è andato calando nel corso del triennio ed è risultato del tutto inadeguato nel quinto anno.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Nel corso del triennio si è cercato di favorire la capacità di affrontare situazioni quotidiane e professionali utilizzando strumenti matematici.

È stato promosso in particolare lo sviluppo delle seguenti capacità:

- Risolvere problemi elaborando soluzioni opportune e interpretando criticamente i risultati.
- Realizzare, leggere e interpretare grafici.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

20% Lezione frontale dialogata

40% Studio di casi

40% Learning by doing

Congiuntamente al libro di testo si è fatto uso di presentazioni.

Per il modulo di statistica è stato proposto l'utilizzo di alcuni software (Excel e Fogli di Google). Per il modulo di ricerca operativa è previsto l'utilizzo del laboratorio informatico e dei software Excel e Geogebra.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

- Numerosi studenti con tempi di attenzione breve, inclini a chiacchierare con gli altri o a guardare il cellulare.
- Numerosi studenti con difficoltà algebriche, logiche e di comprensione del testo.
- Numerosi studenti hanno fatto molte assenze.

Per far fronte a tali problemi è stato necessario semplificare e ridurre gli argomenti, ripetere più volte le spiegazioni e prolungare la proposta di esercizi di base, a scapito di una proposta più articolata e di alto livello.

6. MODALITÀ DI VALUTAZIONE

- Valutazione formativa: nel corso delle lezioni gli studenti sono stati sempre invitati a partecipare attivamente nelle numerose sessioni di esercizio, al fine di favorire e valutare la progressiva acquisizione di competenze.
- Valutazione sommativa: sono state effettuate interrogazioni periodiche e verifiche scritte; per l'unità didattica di statistica la verifica è stata svolta dalla maggior parte degli studenti al computer utilizzando Excel.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Matematica

Docente: Roberta Lena

Classe: V[^] Sala Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione: servizi di sala e vendita

a.f. 2021 - 2022 n. ore/settimana 3

Finalità generali

L'insegnamento della matematica, nel biennio superiore, è finalizzato all'acquisizione delle abilità necessarie per applicare processi e principi matematici nel contesto quotidiano e sul lavoro, nonché vagliare la coerenza logica delle proprie e altrui affermazioni, nei contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

- Utilizzare modelli probabilistici e statistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli
- Applicare i concetti della probabilità a processi di controllo della qualità
- Calcolare valore medio e la deviazione standard di grandezze relative a fenomeni economici (con particolare riferimento al settore alberghiero) e demografici.
- Comprendere quando conviene produrre o meno un determinato bene, considerato l'intero insieme della produzione
- Applicare la teoria della probabilità per effettuare scelte in ambito economico
- Effettuare scelte in ambito economico utilizzando approcci diversi.

Contenuti svolti

Calcolo combinatorio

- Principio fondamentale del calcolo combinatorio
- Disposizioni semplici e con ripetizioni
- Permutazioni
- Combinazioni semplici

Teoria della probabilità

- Eventi certi, impossibili e aleatori
- Il concetto di probabilità e la definizione classica
- Eventi compatibili e incompatibili
- Operazioni tra eventi (unione, intersezione, evento contrario)
- Probabilità dell'unione di due eventi
- Probabilità dell'evento contrario
- Eventi dipendenti e indipendenti
- Probabilità condizionata
- Formula della probabilità composta
- Il Teorema di disintegrazione
- Diagramma ad albero per le probabilità totali e composte
- Il teorema di Bayes
- Le varie definizioni di probabilità: classica, frequentista, soggettiva
- L'approccio assiomatico e la legge dei grandi numeri

Elementi di statistica

- Caratteri qualitativi e quantitativi
- Frequenza assoluta, relativa e cumulata
- Serie e seriazioni statistiche
- Rappresentazione grafica dei dati
- Indici di posizione: media aritmetica, media ponderata, mediana, moda
- Indici di variabilità: campo di variazione, varianza, deviazione standard

Problemi di scelta in condizioni di certezza

- La ricerca operativa
- Procedure e fasi di soluzione di un problema di scelta
- Problemi di scelta in condizioni di certezza in una variabile (caso continuo e discreto)
- Il problema delle scorte

Problemi di scelta in condizioni di incertezza

- Condizioni di incertezza
- Il criterio del valore medio
- Il criterio della valutazione del rischio
- Criteri del pessimista e dell'ottimista

Educazione civica

Matematica e psicologia del gioco d'azzardo.

In collegamento con la teoria della probabilità, sviluppata nel programma di matematica di quinta, sono stati proposti alcuni video prodotti dalla società di divulgazione scientifica torinese Taxi1729, con l'obiettivo di svelare le regole e le verità che stanno dietro al fenomeno del gioco d'azzardo.

Sono stati presentati i principi matematici per i quali non conviene giocare e i meccanismi cognitivi, ampiamente studiati in psicologia e marketing, sfruttati da chi organizza il gioco.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Lingua Inglese**

Docente **Eliana Fontana**

Classe: **V[^]Sa Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : servizi di sala e vendita**

a.f. **2021- 2022** n.ore/settimana **2**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 12 studenti, 4 femmine e 8 maschi.

Ho insegnato in questa classe per gli ultimi due anni e quindi non ho avuto la possibilità di strutturare il mio intervento su basi di continuità e di coerenza nella programmazione e nel lavoro.

Il gruppo classe risulta non sempre coeso e non sempre si adopera per fare il proprio meglio.

Durante il primo trimestre e il secondo pentamestre la partecipazione degli alunni in classe è risultata rispettosa ma poco partecipativa offrendo attenzione ed impegno saltuari e scarso coinvolgimento.

Il livello complessivo della classe non è omogeneo. Solo un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto un livello di competenza linguistica sufficiente con una buona conoscenza dei contenuti , la maggior parte, invece, non è riuscita a sviluppare competenze comunicative ed espressive adeguate: l'espressione orale e scritta risulta ancora poco efficace, il lessico non sempre adeguato e le conoscenze dei contenuti non sufficientemente approfondite.

Durante le lezioni l' insegnante ha cercato di colmare le mancanze ma i risultati ottenuti non sono stati molto soddisfacenti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel corso dell'anno il programma previsto è stato adattato considerando le varie materie e attivando così un legame interdisciplinare fra le stesse consentendo ai ragazzi di poter fare dei collegamenti mirati.

Il gruppo classe ha raggiunto non sempre in modo soddisfacente gli obiettivi formativi previsti nel piano di lavoro.

Il clima di lavoro è stato caratterizzato da un livello di partecipazione, attenzione e curiosità mediocre.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante l'anno sono stati trattati diversi argomenti riconducibili alle aree tematiche come: la *globalizzazione*, la *sostenibilità* e la *territoriabilità*. Gli argomenti sono stati approfonditi con diverse reading comprehension, esercizi di ascolto che hanno dato la possibilità ai ragazzi di poter attivare dei talking point e consolidare l'abilità di conversazione.

Le competenze acquisite non sono per tutti uguali: alcuni sono riusciti a trarre profitto dalle cose fatte, altri hanno avuto difficoltà ad elaborare i vari argomenti ritenendoli troppo difficili per le loro capacità.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% Lezione frontale

20% Lavoro individuale

5% Studio dei casi

25% Esercitazioni scritte, fotocopie, power point, visione di video

Le lezioni si sono svolte in inglese, limitando l'uso della lingua italiana ai casi in cui la non comprensione avrebbe pregiudicato l'apprendimento.

Il libro di testo, "Well Done", è stato il costante punto di riferimento, ma trattandosi di un unico volume per i due anni, sono state integrate laddove fosse necessario fotocopie e materiali di altra natura, anche provenienti dal web.

Le piattaforme e i canali di comunicazione sono stati: Google Classroom e il registro digitale dove sono stati condivisi molti materiali di studio.

Sono stati usati laboratori multimediali come aule computer e LIM.

5. Problemi incontrati nello svolgimento del programma e azioni adottate

Difficoltà attentive, ridotta capacità elaborativa, iperattività, demotivazione sono stati i problemi incontrati durante tutto l'anno scolastico. Non è stato facile fronteggiarli anche perché le due ore di lezione avvenivano nel pomeriggio. Ho cercato comunque di creare un ambiente positivo e di incoraggiamento stimolando dibattiti vivaci in classe, di trasmettere con passione il mio insegnamento dimostrando con esempi concreti il modo in cui la mia materia poteva essere applicata nella realtà, di risvegliare l'interesse attraverso l'ascolto di video più interessanti, di venirgli incontro nella difficoltà parlando con loro e cercando di capire il loro disagio.

6. Modalità di valutazione

La valutazione finale si basa sul livello di conoscenza degli argomenti presentati in aula, sulla capacità di applicare le nozioni apprese, sulle competenze acquisite da ogni singolo alunno, sul grado di impegno e di miglioramento conseguito durante l'anno scolastico. Vengono inoltre valutate le capacità di organizzare il lavoro in maniera autonoma, l'atteggiamento rispettoso nei confronti dei compagni e di tutto il personale scolastico, la modalità di frequenza e di partecipazione alle lezioni e il rispetto dimostrato per le regole condivise e le consegne.

Nel primo trimestre sono state svolte un' interrogazione orale e una verifica di reading comprehension/use of english (che riprendeva argomenti trattati e dava modo agli studenti di verificare la capacità di svolgimento della prova invalsi); mentre nel secondo pentamestre due verifiche scritte e due verifiche orali .

Durante lo svolgimento delle lezioni è stata svolta una consueta attività di ripetizione e completamento degli argomenti trattati utilizzando la correzione degli esercizi assegnati per casa o dei compiti in classe e le interrogazioni. Pertanto durante l'attività didattica è stato abitualmente effettuato il recupero in itinere degli alunni in difficoltà.

Le interrogazioni sono sempre state concordate nei tempi e nei contenuti con gli alunni.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Lingua Inglese**

Docente: **Eliana Fontana**

Classe: **V[^]Sa Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Articolazione: servizi di sala e vendita

a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **2**

Finalità generali

Lo studio della lingua e della cultura è finalizzato allo sviluppo di competenze linguistico-comunicative e allo sviluppo di conoscenze relative all'universo culturale legato alla lingua di riferimento. Come traguardo dell'intero percorso si pone il raggiungimento di un livello di padronanza riconducibile almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.

A tal fine, durante il percorso lo studente acquisisce una buona capacità di comprensione di testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico; di produzione di testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; di interazione nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; di analisi e interpretazione di aspetti relativi alla cultura dei paesi di cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline.

Il valore aggiunto è costituito dall'uso consapevole di strategie comunicative efficaci, che permetterà agli studenti di raggiungere una competenza comunicativa che li renda capaci di affrontare situazioni di comunicazione gradatamente più complesse e varie a seconda del contesto.

Il percorso formativo prevede l'utilizzo costante della lingua straniera. Ciò consentirà agli studenti di fare esperienze condivise sia di comunicazione linguistica sia di comprensione della cultura straniera in un'ottica interculturale. Il soggiorno o stage formativo previsto nel corrente Anno Scolastico metterà lo studente di fronte a realtà socio-culturali diverse, a sentimenti di rispetto e di pari dignità per usi e costumi diversi.

Lo studio della Lingua Inglese è caratterizzato dalla diversificazione didattica e metodologica in relazione allo sviluppo della personalità dell'allievo che porta allo sviluppo di tutta una serie di abilità intellettive, quali analisi, sintesi, induzione, deduzione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Gli obiettivi formativi comuni sono definiti con riferimento al Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (Consiglio d'Europa – Strasburgo, 1998)

- tutelare e sviluppare il patrimonio linguistico e la diversità culturale europea come fonte di reciproco arricchimento;

- facilitare la mobilità personale e lo scambio di idee attraverso la promozione delle competenze in varie lingue;
- armonizzare gli approcci all'insegnamento delle lingue partendo da principi comuni.

Le competenze trasversali :

- imparare ad utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- collegamenti con prodotti culturali su temi di attualità.
- Utilizzo delle nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti di natura non linguistica, esprimersi creativamente e comunicare con interlocutori stranieri.

Competenze disciplinari :

- Acquisire le tecniche e gli strumenti linguistici e metalinguistici necessari per gestire, la comunicazione e l'apprendimento in L3;
- Decodificare e codificare messaggi in relazione ai contesti (comunicativi e culturali), padroneggiando le strutture linguistiche basilari e le funzioni comunicative necessarie espositiva e argomentativa della lingua;
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Riflettere sulla lingua e le strategie di apprendimento.

Contenuti svolti

MODULE 6 Health and safety

- The eat well plate (Diet and nutrition)

Dal libro di testo "Well Done" pag. 186

The Mediterranean Diet

Dal libro di testo "Well Done" pag. 192

What is a Mediterranean Diet ?

Its basic principles

How does it work?

Why is it included among Unesco?

- Schede di approfondimento fornite dall' insegnante

The International healthy diets (The Okinawa diet, the New Nordic Diet)

Slow Food (what it is, what it does, what kind of food it is)

Fast Food (what Fast Food is, the history of Fast food, the side effects eating fast food)

- Future Food

Dal libro di testo "Weel Done" pag. 356

- Organic food and Gmo's

Dal libro di testo pag. 190

- Schede di approfondimento fornite dall' insegnante

Positive and negative aspects of GMO's Food

Difference between organic and GMO's food

Local Food (the importance of Territoriality)

- Understanding and serving wine/ Wine Appellation and Eu wine labelling

Dal libro di testo pag. 262 /264/265

- Cocktails (definition, understanding the basics techniques, Garnishing your cocktail)

Dal libro di testo pag. 272

- HACCP (definition/ the three main types of risks / HACCP principles/ food safety/food quality/food contamination)

- **EXTRA ACTIVITY**

Schede di approfondimento e power point forniti dall' insegnante

The Globalization (the term Globalisation, its positive /negative aspects, Fast Food Globalisation)

Slow Food and Fast Food

Food Sustainability

- The Brundland Report
- The three pillars of sustainability
- Food miles
- Green Economy

South Tyrolean Cuisine

Enjoying wines (different types of wine/ wine with/without geographical denomination/ wine experience-see/smell/taste /paring food and wine)

Cocktails (the origin/ cocktails making methods/ mocktails)

The art of service (the waiter, the sommelier, a beer sommelier, the bar tender)

- **The Sharing Economy** (its definition, how it can help the environment, its platforms, its advantages and its disadvantages)
- **Ukraina's crisis** (What are the origins of the current crisis in Ukraine?/ The North Atlantic Treaty Organization (NATO))
- **1984 by Orwell** (The psychological, technological, physical, and social dangers of totalitarianism and political authority; the importance of language in shaping human thought) analysis of some extracts * *questo argomento non è stato ancora trattato alla data del 15 Maggio, qualora non venisse spiegato sarà cura dell' insegnante avvertire la Commissione.*
- **The Memorial Day** (grave matters and enigmas from the past /rationing in WWII)

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Docente: **Monica Casagrande**

Classe **5°** articolazione **Sala e vendita**

Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

a.f. **2021 - 2022** n.ore/settimana **2+2**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 12 tra alunne e alunni, di cui 6 con PDP (L.170) relativo alle misure compensative e dispensative in continuità con il precedente anno scolastico.

Alla classe è inoltre associata 1 alunna con L.104, che ha seguito un percorso in alternanza con rientro a scuola per le attività di laboratorio professionale, coordinate da insegnanti di individualizzato. Inizialmente era presente un'altra allieva, poi ritiratasi con l'obiettivo di presentarsi come candidata esterna.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

I livelli di raggiungimento degli obiettivi sono mediamente sufficienti. Alcuni/e allievi/e hanno maturato discrete competenze di analisi e rielaborazione. La qualità del lavoro di approfondimento non sempre è stata adeguata alle necessità di consolidamento dei saperi oltre la soglia degli obiettivi minimi, anche a causa di un patrimonio lessicale poco evoluto.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Si è lavorato favorendo il confronto e il dibattito nel rapporto docente/allievo e tra gli stessi allievi, e suggerendo l'utilizzo delle conoscenze come possibile chiave di lettura critica della realtà.

Le lezioni di codocenza sono state realizzate nel Laboratorio di sala, esercitando gli allievi nella individuazione degli elementi cardine del sistema di autocontrollo HACCP in relazione ai principi normativi e alla loro applicazione.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Circa 50% lezione frontale

Circa 20% studio di casi

Circa 30% progettazione e ricerca

Allievi con Disturbi Specifici dell'Apprendimento

Sono state adottate strategie metodologiche e didattiche che fanno ampio utilizzo di immagini, schemi e mappe concettuali, proponendo vari linguaggi comunicativi. Durante le ore di codocenza nei laboratori, si sono valorizzate l'integrazione e le connessioni tra le discipline.

Misure dispensative: lettura ad alta voce, scrittura alla lavagna, interrogazioni non programmate.

Strumenti compensativi: integrazione delle verifiche scritte con verifiche orali, schemi e mappe concettuali, nelle verifiche viene data fotocopia dattiloscritta e il testo viene letto alla classe.

Verifiche e valutazioni: organizzazione di interrogazioni programmate, la compensazione con prove orali di compiti scritti non ritenuti adeguati, una valutazione più attenta ai contenuti che non alla forma, con indicatori di livello e criteri esplicitati all'inizio dell'anno e dichiarati per ciascuna prova.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

L'emergenza covid-19 dell'anno precedente ha lasciato il segno: difficoltà a seguire i ritmi d'aula, con ampia dispersione di concentrazione, scarsa armonia nelle relazioni tra compagni e con i docenti, scarsa responsabilità nella pianificazione dello studio con la tendenza a rimandare gli impegni e a giustificare mancanze.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE

Dopo un primo periodo di osservazione è stato necessario ridurre le tematiche proposte inizialmente nel piano di studi, per meglio consolidare conoscenze pregresse e nuovi apprendimenti.

E' stata mantenuta la piattaforma Class-room di Google sulla quale si sono condivisi materiali didattici, come slide di sintesi filmati e inchieste giornalistiche, link di siti specialistici, a supporto dei riferimenti sul libro di testo.

La valutazione si è svolta attraverso prove scritte a domande aperte, colloqui orali integrativi, ricerche individuali con successiva presentazione alla classe. Una volta confermato lo svolgimento della seconda prova scritta, è stata proposta una simulazione condivisa con l'insegnante di laboratorio e una simulazione di materia.

Merano, maggio 2022

L'insegnante
Monica Casagrande

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente **Monica Casagrande**

Classe: **V** - articolazione **Sala e Vendita**

Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno formativo **2021-2022** n. ore/settimana **2 (+2 in codocenza)**

Finalità generali

I contenuti del programma dell'ultimo biennio si propongono di ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nei tre anni precedenti in campo nutrizionale e merceologico.

Il fine è quello di poter sviluppare una pratica operativa consapevole, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento ai contesti culturali e socio-economici del settore agro-alimentare, sia nazionale che internazionale.

Nel 5°anno in particolare sono stati analizzati i fattori culturali e nutrizionali legati alle scelte alimentari, i pericoli di contaminazione degli alimenti e i processi produttivi relativi alla sicurezza igienico- sanitaria e nutrizionale in ambito ristorativo.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

1. Saper delineare una dieta equilibrata secondo le indicazioni delle linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare.
2. Differenziare i fabbisogni nutrizionali nelle principali fasi della vita e la conseguente risposta dietetica.
3. Differenziare le indicazioni dietetiche nella prevenzione e nella terapia delle principali patologie correlate all'alimentazione.
4. Riconoscere le cause di contaminazione degli alimenti e prevenirle attraverso un corretto *modus operandi*.
5. Individuare gli elementi cardine di un corretto piano di autocontrollo.
6. Individuare le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari in relazione alle filiere produttive e alla loro sostenibilità.
7. Indicare alcuni comportamenti virtuosi a livello individuale e collettivo per la riduzione della nostra "impronta ecologica".

Dietetica applicata

- Recupero delle tematiche del 4°anno (macro e micronutrienti) e ripresa dei concetti generali sulla relazione tra fabbisogni nutrizionali e alimentazione.
- Linee guida per una sana alimentazione CREA (rev.2018)
- L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche: (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, sport).
- Principali stili e modelli alimentari: (mediterraneo vegetariano, vegano).

Elementi di dietoterapia

- Le malnutrizioni da eccesso e da difetto.
- Indicazioni dietetiche per obesità, diabete, malattie cardiovascolari, dell'apparato digerente (gastrite, ulcera, colite), tumori.
- Concetto di intolleranze e allergie.

Igiene degli alimenti

- Le contaminazioni da isotopi radioattivi.
- Rischi di presenza di corpi estranei nei cibi.
- Le contaminazioni chimiche (metalli pesanti, IPA, PCB, fitofarmaci, da pratiche veterinarie e zootecniche).
- Le contaminazioni biologiche (microrganismi e parassiti, proliferazione microbica e metodi di conservazione).
- Le tossinfezioni alimentari (Salmonellosi, T. da Stafilococco Aureo, Botulismo).
- L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti (*sistema HACCP e riferimenti legislativi).

La qualità dei prodotti alimentari

- La qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica.
- I sistemi di controllo e di certificazione.
- Concetto di sostenibilità e di *territorialità delle produzioni agro-alimentari.

(*) Codocenza nel Laboratorio di Sala Bar

- genesi e strutturazione del sistema HACCP;
- diagrammi di flusso delle attività operative all'interno di un comparto ristorativo;
- costruzione di check list di controllo sulla base dei rischi individuati nei diversi ambiti e/o processi di lavoro (quali rischi, quali misure preventive e quali ccp correlati).
- breve ricerca e selezione di prodotti tipici rappresentativi della tradizione nazionale e regionale.

Merano, maggio 2022

L'insegnante

Monica Casagrande

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia **Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive**

Docente **Sabrina Gazzini**

Classe V[^] Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione Enogastronomia sala e vendita

Anno formativo **2021/2022** n. ore/settimana **4**

1. Situazione generale di partenza

Il livello generale di preparazione iniziale può giudicarsi sufficiente. La classe, che deriva dall'unione di due classi quarte, appare sino dall'inizio disomogenea per capacità, competenze, motivazione ed autonomia nello studio. Alcuni alunni hanno problemi nell'impostare una metodologia di studio efficace, hanno lacune nelle conoscenze di base e anche le capacità espressive risultano spesso inadeguate, altri alunni evidenziano un buon grado di autonomia nello studio, mostrano interesse nel percorso formativo e sono dotati di metodologie di studio adeguate.

Alcuni alunni, non sono riusciti a colmare completamente alcune difficoltà espressive. Negli elaborati e nei colloqui si possono evidenziare imprecisioni ed errori. In generale non sono emerse difficoltà dovute allo scarso interesse per le materie e per gli argomenti proposti, al contrario la totalità del gruppo ha seguito con interesse anche se, in sporadici casi, è mancata la volontà di approfondire e consolidare gli argomenti.

Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti da quasi tutta la classe, con risultati mediamente discreti.

2. Competenze trasversali evidenziabili nel percorso didattico

- Il miglioramento graduale delle abilità linguistiche ed espressive
- La crescita della consapevolezza dei processi di apprendimento e l'autonoma ricerca di un adeguato metodo di studio
- La socializzazione e la relazione nella classe e con i docenti
- La volontà al miglioramento
- Problem solving

Problemi incontrati nello svolgimento del programma e relative cause

Nel corso dello svolgimento dell'attività didattica non sono emerse particolari difficoltà dovute a scarso interesse verso la materia, e verso gli argomenti proposti.

Nella prima parte dell'anno scolastico, si è reso necessario affrontare una serie di argomenti di quarta, propedeutici allo svolgimento del programma di quinta.

Metodi e strumenti didattici

Metodi

50% Lezione frontale

La lezione frontale ha trovato sicuramente ampio spazio nell'ambito delle ore trascorse insieme a questi ragazzi: ho auspicato e sollecitato costantemente l'interazione e la loro partecipazione attiva alle lezioni attraverso diverse modalità di intervento.

20% Lavoro individuale e a piccoli gruppi

10% Studio di casi

20% Esercitazioni guidate

Strumenti

Libri di testo:

- G. Aiello "Le imprese del turismo" – Diritto e Tecniche amministrative delle aziende ricettive ed enogastronomiche – editore Hoepli
- Strumenti informatici (Internet, Power Point, Excel)
- Google Suite (Meet, Classroom)
- Messaggistica istantanea
- Materiali didattici pubblicati da riviste dedicate e dagli editori dei testi in uso reperibili on line
- Riassunti e power point preparate dalla docente

Modalità di valutazione

I parametri fondamentali per la valutazione sono stati in i seguenti:

- l'applicazione e il metodo di studio
- l'acquisizione di contenuti
- la capacità espositiva e critica
- il livello di informazione e formazione globale

In riferimento agli elaborati:

- la puntualità e la regolarità nella consegna degli elaborati richiesti
- la cura nell'esecuzione
- la correttezza
- la personalizzazione

Nella valutazione finale ho tenuto conto dei seguenti fattori:

- della progressione rispetto ai livelli di partenza in rapporto alle capacità del singolo studente
- dei livelli rilevati in avvio di anno scolastico riferiti alla classe
- della qualità dell'impegno, della partecipazione, applicazione, autonomia e metodo di studio.

Verifiche

Domande a risposta breve, colloqui, prove strutturate, relazioni, elaborati, presentazioni multimediali a cura degli studenti.

Merano, 15 maggio 2022

l'insegnante
Sabrina Gazzini

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

74

Materia **Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive**

Docente **Sabrina Gazzini**

Classe V^ Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione Enogastronomia sala e vendita

Anno formativo **2021/2022** n. ore/settimana **4**

Finalità generali

La principale finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti e alle studentesse un'approfondita conoscenza dell'organizzazione e delle tecniche amministrative e gestionali adottate dalle imprese che offrono servizi turistici. Le competenze teoriche e pratiche dovranno mettere lo/la studente/ssa nelle condizioni di comprendere non solo gli aspetti economici e organizzativi, ma anche quelli amministrativo/contabili più inerenti alle diverse tipologie di imprese turistiche.

Lo/la studente/ssa deve essere messo/a in grado di:

1. Completare la formazione professionale passando da un approccio prevalentemente pratico ad un metodo di analisi sistematico;
2. Arricchire le capacità espressive;
3. Approfondire il concetto di gestione sia interna che esterna all'azienda;
4. Acquisire competenze tecniche e pratiche tali da essere applicate con flessibilità e senso critico nelle diverse situazioni lavorative.

CONTENUTI SVOLTI

Il bilancio d'esercizio

- La funzione del bilancio d'esercizio
- La struttura del bilancio d'esercizio
- Lo stato patrimoniale di bilancio
- Il conto economico di bilancio

L'analisi di bilancio

- L'interpretazione del bilancio
- Gli indici di composizione

- Gli indici finanziari e patrimoniali
- Gli indici di redditività
- Calcolo degli indici più significativi

Tecniche di marketing del prodotto turistico

- Il marketing del turismo e della ristorazione
- I prodotti turistici
- La domanda turistica: segmentazione e mercato obiettivo
- Le strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto
- Il marketing relazionale
- Il pricing
- Distribuzione e promozione dei prodotti turistici
- Il marketing plan
- Il piano di marketing turistico territoriale

Tecniche di web marketing

- Il web marketing
- Pianificazione del web marketing strategico

Il business plan delle imprese del turismo

- Il business plan: funzioni e tipologie
- Preparazione e redazione del business plan
- Il piano economico e finanziario

Interventi di esperti esterni: direttrice dell'azienda di soggiorno di Merano, titolare agenzia pubblicitaria Apple.

Uscite didattiche: hotel Vigilius di Lana in data 27 aprile 2022

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale dell'**Educazione civica** è stata affrontata la tematica dell'**educazione alla legalità e contrasto delle mafie**. Nello specifico:

Percorso di educazione alla legalità

- Norme giuridiche e regole sociali
- Le sanzioni e la loro funzione
- Lo Stato e i cittadini contro la mafia
- La confisca dei beni ai mafiosi e il loro utilizzo per finalità sociali (Legge 109/96)
- Le leggi antimafia
- La mafia
- La cultura mafiosa
- Fenomeni di criminalità organizzata
- Tutela dell'ambiente ed ecomafie

Merano, 15 maggio 2022

Le/i rappresentanti
delle studentesse/degli studenti

l'insegnante
Sabrina Gazzini

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

77

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita**

Docenti: **Dimino Nicola e Senoner André**

Classe: **V^a A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Enogastronomia settore Sala e vendita

a.f. **2021- 2022** n.ore/settimana: 7 laboratorio + 3 aula

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 13 alunni, tutti provenienti dal nucleo centrale.

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di osservazione in laboratorio, tendenti a verificare i prerequisiti in relazione alle conoscenze e alle competenze di base pregresse.

Dagli elementi acquisiti i livelli di partenza sono risultati eterogenei. All'interno del gruppo classe vi sono elementi di risalto, una minima parte mostra diverse carenze e lacune tecnico-pratico, ma la maggior parte degli allievi presenta, nell'insieme, una preparazione di base abbastanza soddisfacente. Quasi tutti dimostrano un interesse ad allargare, approfondire ed acquisire nuove conoscenze e competenze. La classe dal punto di vista disciplinare si dimostra vivace e abbastanza corretta, salvo alcuni episodi avvenuti nel corso del primo periodo, ma nel complesso dimostrano un atteggiamento sostanzialmente responsabile, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi formativi generali sono stati raggiunti da parte di tutti gli allievi del gruppo classe, tenendo conto dei diversi livelli di partenza e delle capacità individuali.

Gli obiettivi, gli argomenti e le attività didattiche proposte sono stati affrontati in modo più possibile pratico ed operativo, organizzati in moduli, includendo unità di apprendimento, vicine alla realtà professionale.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante il percorso formativo oltre agli obiettivi specifici della disciplina, la classe ha potuto sviluppare, consolidare e perseguire una serie di competenze trasversali che si possono riassumere come segue: Ampliare la capacità di relazionarsi con gli altri con atteggiamento positivo, rispetto anche alle diversità, accrescere l'importanza nel lavorare in gruppo per il raggiungimento di obiettivi comuni e condivisi, sviluppare capacità assertive, incrementare l'attitudine alla flessibilità, adattandosi a situazioni o condizioni diverse, riconoscere e saper gestire i tempi di lavoro, rispettando e definendo le priorità.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Teoria d'aula: lezione frontale e realizzazione di ricerca, in laboratorio di sala e bar, l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente, riducendo i tempi dedicati alla lezione frontale, a favore della pratica di settore 90 % Esercitazione di laboratorio 10 % Lezione frontale in presenza;

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Non sono stati riscontrati problemi nello svolgimento del programma.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso un' attenta osservazione in laboratorio e verifiche scritte in aula da parte degli insegnanti di Sala/Bar ed Enologia.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Nicola Dimino e André Senoner

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

79

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita**
Docenti: **Dimino Nicola e Senoner André**

Classe: **V^a A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Enogastronomia settore sala e vendita**
a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **7 laboratorio + 3 aula**

Finalità generali

L'insegnamento della disciplina di "laboratorio" si pone nel ruolo di cerniera tra scuola e mondo del lavoro, aiutando lo studente a conseguire una mentalità professionale che colleghi teoria e prassi. Le attività congiunte di laboratorio di sala e cucina intendono perseguire lo sviluppo di argomenti seguendo un filo logico conduttore che stimolino l'alunno ad intraprendere un percorso personale di ricerca motivato e attinente ad una eventuale carriera di indirizzo.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Attraverso l'insegnamento della disciplina di indirizzo "Servizi di sala e di vendita" gli studenti conseguono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali di base in relazione alla produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, di interpretare ed orientarsi nel campo dell'enogastronomia per adattare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, di valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione in un evento e in una esperienza culturale.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.
- Riconoscere i principali prodotti e piatti tipici del territorio
- Zone, vini e vitigni tipici dell'iconografia nazionale
- Saper orientarsi nell'applicare i principi di analisi sensoriale dei vini, utilizzando la fraseologia di settore
- Applicare le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa del reparto sala e vendita
- Conoscere i principi di organizzazione di eventi gastronomici all'interno e al di fuori dell'azienda ristorativa realizzando eventi gastronomico (banchetto) di qualità.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Contenuti svolti

1 Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

La sicurezza alimentare e il protocollo HACCP.

La sicurezza sul lavoro. La segnaletica di sicurezza e il rischio di infortuni.

Comunicare la qualità.

La qualità percepita.

Sistemi di qualità.

I prodotti di qualità. DOP e IGP

Le etichette alimentari.
La ristorazione etica e sostenibile

Comunicare il territorio.

Conoscere il territorio.
Valorizzare il territorio.
I sistemi turistici locali.
Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.

2 Servizi di catering e banqueting

L'attività di catering.
La produzione e la distribuzione itineranti
Il banqueting e il catering-banqueting
L'attività di banqueting e di catering-banqueting.
Gli operatori.
Le occasioni e le tipologie di evento.
L'attrezzatura speciale. La preparazione di un evento speciale.
La vendita di un evento speciale.
La pianificazione del lavoro.
La preparazione della sala.
Il buffet.
La mise en place dei tavoli e gli addobbi.
Il servizio in sala.
I banchetti di nozze.
Il cerimoniale.

3 Pianificare l'offerta gastronomica.

Principi di marketing.

Gli strumenti di vendita.
Comunicare l'offerta gastronomica.
I mezzi di comunicazione.
Comunicare attraverso il menu.
La carta dei vini.
Altre carte (la carta dell'olio)
Il menù del bar
La comunicazione interna: i briefing.

Contenuti svolti laboratorio di enologia:

4 Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.

Le caratteristiche della produzione italiana.
La produzione regionale
La produzione vitivinicola in Europa (cenni):
Francia.
Spagna.
La produzione vitivinicola nel mondo (cenni):
Stati Uniti
Sudafrica.

5 Analisi organolettica e abbinamento cibo vino

Analisi organolettica

Esame visivo.
Esame olfattivo.
Esame gusto olfattivo.

6 Abbinamento cibo-vino

I principi di abbinamento
La scheda grafica di abbinamento
La successione dei vini a tavola

7 Educazione Civica per la sostenibilità:

Il circuito Fairtrade per il caffè equosolidale

L'importanza del circuito del caffè fair trade e del mercato equo e solidale attraverso il marchio certificato.
lo sviluppo del caffè equo e solidale come forma di garanzia di rispetto della tutela dei diritti dei lavoratori.

La rilevanza delle produzioni sostenibili a livello economico, oltre che sociale e ambientale.

Laboratorio di Bar.

La produzione dei distillati.

Il ciclo di produzione dei distillati.
Classificazione dei distillati:
I distillati di vino
I distillati di vinacce
I distillati di cereali
Le acqueviti di piante
Le acqueviti di bacche e di frutta
Servizio dei distillati

I liquori e le creme di liquore.

Produzione e classificazione dei liquori
I liquori dolci
I liquori amari
Le creme liquore

Cocktail e le attrezzature.

Definizione e classificazione delle bevande miscelate
I bicchieri e le attrezzature
Barman e bartender
La mise en place del banco del bar
La cultura del bere consapevole

La realizzazione di bevande miscelate.

Linee guida per la creazione di un cocktail
Le tecniche di preparazione
Le decorazioni
La realizzazione autonoma di cocktail inediti
Tipologie particolari di cocktail

Cocktail a base di distillati/liquori ufficiali AIBES E IBA

Kir
Manhattan
Margarita
Dry Martini
Cosmopolitan
Dirty Martini
Alexander
Margarita

Laboratorio di sala

La preparazione della sala

L'organizzazione dei lavori

I compiti i ruoli e le responsabilità di ogni figura della brigata di sala

Pulizie riassetto e ordine degli strumenti di lavoro e del reparto, nel rispetto delle normative igieniche sanitarie.

Le tecniche delle diverse mise en place del coperto in funzione del menù, a la carte o a menù fisso.

Le tecniche e regole nel servizio

Preparazione di complementi di servizio in base al menù o alle tecniche di servizio abbinato

Uso della clips in vari ambiti e con varie tecniche

Rimozione o aggiunta di un coperto

Rimpiazzo o rimozione di posate, bicchieri, tovagliolo cliente nel rispetto delle normative igienico sanitarie

Sbarazzo, trasporto piatti, bicchieri, vassoi con o senza piatti in pila e puliti

Precedenze di servizio.

Il taglio e il servizio del pane fronte cliente

Il servizio dell'acqua al tavolo

La Comanda e la gestione autonoma delle allergie, delle intolleranze alimentari e/o prescrizioni religiose

Gli stili di servizio

Italiana

Russa (Gueridon)

Inglese

Al buffet

Gli stili di servizio di livello avanzato. Porzionare, Spinare, trinciare e servire fronte cliente

Il servizio e la vendita degli antipasti freddi:

L'apertura e il servizio delle ostriche fronte cliente; La preparazione e il servizio della Tartare di manzo fronte cliente; Dal buffet: Il taglio e il servizio dello Speck Alto Adige IGP, Il taglio e il servizio del formaggio Stelvio DOP e del Kaminwurzen; Il taglio e il servizio del prosciutto crudo San Daniele Dop e della mozzarella di bufala DOP

Il servizio e la vendita dei primi piatti al buffet e con tecnica di servizio all'inglese:

Paste secche, paste fresche, paste farcite e gratinate.

Il servizio e la vendita dei secondi piatti a base di prodotti ittici come pesce, crostacei, molluschi al buffet:

La sfilettatura del branzino in crosta di sale e del rombo al forno

Il servizio e la vendita dei secondi piatti a base di carne da macello al buffet:

Il trancio dello stinco di vitello; Il servizio e la preparazione della Fondue Bourguignonne; La preparazione il taglio e il confezionamento del Kebab

Il servizio e la vendita dei dessert:

Torte da trancio, piccola pasticceria, dolci caldi, freddi e fritti al buffet

La cucina di sala: Il Flambage

Capesante alla vodka in camicia di guanciaiale croccante sul letto di crema di patate allo zafferano.

Gamberi rossi al flambè con cialda croccante di guanciaiale

Il servizio e la vendita di piatti tipici, con menù à la carte, della cucina:

Altoatesina

Italiana

Internazionale

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
André Senoner e Nicola Dimino

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

84

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina -**

Docenti: **Alfano Marcello, Galiotta Massimo, Iapichino Ferdinando.**

Classe: **VA Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione Sala e vendita**

a.f. **2021 – 2022** n. ore/settimana **7**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Il gruppo classe, risulta variegato: differenti sono i livelli di motivazione allo studio nonché il grado di apprendimento, di impegno e di partecipazione. Per l'ambito del laboratorio di cucina. Molti sono stati gli stimoli atti a raggiungere obiettivi comuni al gruppo, non sempre condivisi ed accettati da tutti. Diversi allievi presentano gravi carenze pregresse dovute ad un percorso scolastico accidentato o lacune di base non sempre pienamente recuperabili. Le motivazioni dei ragazzi sono spesso deboli, vista l'area di riferimento scelta, rispetto al percorso formativo di completamento professionale stabilito. all'inizio dell'anno composta da 12 di cui 4 alunne e 7 alunni gli alunni frequentanti sono 12, di cui 5 alunne e 7 alunni.

La classe risulta eterogenea al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, Alcuni apprezzano lavori sfidanti, dove possono mettersi in gioco altri invece hanno bisogno di essere continuamente motivati e riportati all'attenzione

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il grado del raggiungimento degli obiettivi formativi è stato sufficiente per tutto il gruppo di lavoro, grazie anche agli interventi di rinforzo settimanale attuati dagli insegnanti durante le lezioni teorico-pratiche di laboratorio

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali acquisite riguardano l'area relazionale tra colleghi e insegnanti teorico-pratici con particolare attenzione nell'ambito del fare. Nel corso dell'anno formativo gli allievi hanno svolto con buoni risultati alcuni progetti relativi all'allestimento di eventi di banqueting che hanno rafforzato la loro autostima ed incrementato la motivazione al miglioramento

4. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

85

Si sono riscontrati problemi nel corso di quest'anno formativo relativamente al rispetto delle regole deontologiche in laboratorio. Da sottolineare le numerose assenze e i ripetuti ritardi. Le possibili cause sono da identificare in un impegno ed una motivazione non sempre presenti.

5. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

10 % Lezione frontale

90 % Lavoro di gruppo

L'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente, riducendo i tempi dedicati alla lezione frontale, a favore del lavoro di gruppo con particolare attenzione alle relazioni tra i differenti reparti ristorativi con una particolare attenzione alla progettazione ed esecuzione di eventi di banqueting.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso un'attenta osservazione in laboratorio da parte nostra (tre docenti in altrettanti reparti di laboratorio), seguite da verifiche pratiche ed orali, relative al lavoro svolto singolarmente e/o in piccoli gruppi di lavoro.

Merano, 04 aprile 2022

Gli insegnanti:

**Alfano Marcello
Galiotta Massimo
Ferdinando Iapichino**

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

86

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina**

Docenti: **Alfano Marcello, Galiotta Massimo, Iapichino Ferdinando**

Classe: **V sala A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazione Sala e vendita**

a.f. **2021 – 2022** n. ore/settimana **7**

Finalità generale

L'insegnamento della disciplina di "laboratorio" si pone nel ruolo di cerniera tra scuola e mondo del lavoro, aiutando lo studente a conseguire una mentalità professionale che colleghi teoria e prassi. Le attività congiunte di laboratorio di sala e cucina intendono perseguire lo sviluppo di argomenti seguendo un filo logico conduttore che stimolino l'alunno ad intraprendere un percorso personale di ricerca motivato e attinente ad una eventuale carriera di indirizzo.

Contenuti svolti :

PROGRAMMA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTICOLAZIONE SALA CLASSI 5

Questo è il programma proposto agli allievi del Quinto anno in materia di sostenibilità ambientale, tali argomenti sono basati sul programma ONU relativo ai 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 (Agenda 2030)



Obiettivi

1. Riduzione degli sprechi in cucina.
2. Riduzione dell'utilizzo smodato di acqua ed agenti chimici.
3. Contenere il consumo energetico delle apparecchiature utilizzate.
4. Valorizzazione delle materie prime del territorio e a km 0

Azione

- Utilizzo degli scarti di lavorazione di vegetali, carni e pesci per la realizzazione di salse, fondi, farce, decorazioni e guarnizioni.
- Riutilizzo delle preparazioni avanzate nelle giornate di laboratorio successive.
- Sensibilizzazione all'utilizzo di un minor numero possibile di attrezzature e utensili.
- Sensibilizzazione verso il minor consumo di prodotti chimici dedicati alla pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate.
- Sensibilizzazione verso un utilizzo più consapevole di apparecchiature elettriche e a gas.
- Inserimento nei menù di piatti a basso impatto ambientale.
- Utilizzo delle materie prime di stagione e dei prodotti locali preferendoli a prodotti di importazione, laddove possibile.
- Largo impiego di prodotti vegetali in sostituzione a prodotti di origine animale, laddove possibile.

intervento

- Ad ogni lezione

Cucina Calda

Le Cotture:

Al salto
Arrostimento
Sbianchire
Grigliare

I Primi piatti:

Le paste fresche all'uovo
Le secche/risotti

I Secondi piatti:

Le carni rosse e bianche

I Contorni:

Le verdure sbianchite
Le verdure saltate
Le verdure gratinate

Cucina fredda

La sicurezza alimentare:

-normative HACCP:

Gli impasti lievitati base:

pane classico
pane regionale

antipasti:

club sandwich
toast classico
tramezzini
canapè
bauertoast

Le verdure/ortaggi:

sanificazione
tagli di base

Le salse:

maionese
salsa aurora
dressing di accompagnamento

Le cotture:

al forno

alla piastra

Pasticceria**Gli impasti di base**

La pasta frolla

La crema pasticcera

La salsa inglese

Merano 04-aprile 2022

Insegnanti:

Marcello Alfano

Massimo Galiotta

Ferdinando Iapichino

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Classe: **V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Sala e vendita

Materia: Scienze Motorie
Docente: Chiara D'Isep

Anno formativo **2021-2022** n. ore/settimana **02**

1. Situazione generale di partenza

La classe è formata da 13 alunni, 12 frequentanti, di cui 04 femmine e 08 maschi, (sei dei quali tutelati da certificazione L.170) ed una ragazza in appoggio alla classe, da poco in Tirocinio Formativo e tutelata dalla Legge 104.

Nel complesso le risposte al lavoro ed agli stimoli proposti sono state buone. Attivo anche l'interesse da parte di quasi tutti verso la disciplina.

Dalle esercitazioni eseguite, la situazione di partenza risulta complessivamente buona: il gruppo nel suo complesso ha lavorato e si è impegnato attivamente nelle attività proposte.

Il comportamento nei confronti dell'insegnante è sempre stato cordiale, rispettoso e corretto. Anche la relazione tra pari ha mostrato quasi sempre lo stesso rispetto: i ragazzi sono stati tra di loro abbastanza comprensivi, attenti alle esigenze degli altri e tolleranti, portando così ad una discreta riuscita delle lezioni e ad un discreto clima di lavoro. La buona predisposizione di quasi tutti gli alunni è stata fonte di stimolo e traino reciproco.

La difficoltà maggiore si è riscontrata nel fatto che le lezioni sono state accorpate a quelle di una 5 Tur (10 alunni, piuttosto apatici e poco motivati) con un'unica insegnante: le disparità tra i due gruppi classe, a livello di socializzazione e di comportamento, il fatto di provenire da percorsi formativi diversi e di ritrovarsi a lavorare assieme solo per due ore a settimana, non hanno permesso un lavoro cooperativo e di unione.

2. Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

Tre i livelli di preparazione emersi: una fascia medio-alta a cui appartengono più di un terzo degli alunni, una fascia intermedia, formata da circa un terzo dei rimanenti ed una terza fascia più debole, formata da alcuni alunni che presentano alcune fragilità sia dal punto di vista dell'apprendimento (sia teorico che pratico) che dal punto di vista personale (poca propensione alla materia pratica, poca ed altalenante frequenza). Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti da quasi tutto il gruppo classe con risultati, nella media, buoni.

3. Competenze trasversali cognitive formative evidenziabili nel percorso didattico

Lavori di e nel gruppo, la socializzazione, vincere paure legate al vissuto motorio, saper vivere la sconfitta, dare il giusto peso alla vittoria, saper riconoscere i messaggi del proprio corpo, dando il giusto valore all'aspetto interiore a scapito di quello esteriore. Si è lavorato sempre in modo metacognitivo, al fine di fissare le competenze acquisite, tra le quali l'osservazione critica del movimento, la riflessione sui processi cognitivi e la capacità di autovalutazione.

Gli argomenti che sono stati trattati sono stati affrontati per poter mantenere il più possibile varia la proposta didattica, in modo da stimolare e valorizzare tutte le diverse individualità motorie del gruppo classe e limitatamente al lavoro svolto in palestra, sono state proposte attività in gruppo per favorire la socializzazione attenendosi però alle linee guida indicate dal protocollo di riferimento Covid-19.

Nella didattica a distanza si sono approfondite maggiormente tematiche teoriche degli aspetti pratici proposti senza comunque tralasciare la componente pratica effettuata in videoconferenza.

4. Metodi e strumenti didattici

30% Lezione frontale (incrementata dall'utilizzo di Classroom)

30% Lavoro individuale

20% Coaching

20% Altri (indicare): tutoring

5. Problemi incontrati nello svolgimento del programma e azioni adottate

Rivalutazione e modifica Contenuti svolti nella Didattica a Distanza con videolezioni durante l'emergenza Covid-19.

Gli argomenti sono stati comunque tutti affrontati anche se limitati nei contenuti. Questo anche per poter mantenere il più possibile varia la proposta didattica, in modo da stimolare, valorizzare tutte le diverse individualità motorie del gruppo classe e proposte attività in gruppo per favorire la socializzazione.

6. Modalità di valutazione

VALUTAZIONI: due prove pratiche ed una scritta nel trimestre, tre pratiche ed una scritta nel pentamestre.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

NOME COGNOME

Chiara D'Isep

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Classe: V Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione Sala e vendita

Materia: Scienze Motorie
Docente: Chiara D'Isep

Anno formativo **2021-22** n. ore/settimana **02**

Finalità generali

Il programma di Scienze motorie e sportive del triennio è la prosecuzione e l'evoluzione del programma del biennio precedente. Il ruolo prioritario è stato dato all'acquisizione del valore della corporeità che, punto nodale dell'intervento educativo, è fattore unificante della persona e quindi di aiuto al superamento dei disagi tipici dell'età giovanile, che possono produrre comportamenti devianti. Le finalità sono state le seguenti:

- l'acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione, in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile;
- il consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati e di individuarne i nessi pluridisciplinari;
- il raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro-muscolari;
- l'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio anche alle attitudini e alle propensioni personali, favorisse l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute);
- l'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo, della sicurezza e dello sport.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

Dimostrare professionalità nella puntualità, nell'assiduità della frequenza, nell'indossare l'abbigliamento adatto all'attività pratica, nel rispettare il materiale e le attrezzature della palestra, nel rispettare le regole di gioco e di comportamento, dal punto di vista relazionale, con atteggiamento propositivo ed attivamente interessato.

Lavori di e nel gruppo (in ottemperanza alle linee guida indicate dal protocollo di riferimento Covid-19), la socializzazione, vincere paure legate al vissuto motorio, saper vivere la sconfitta, dare il giusto peso alla vittoria, saper riconoscere i messaggi del proprio corpo, dando il giusto valore all'aspetto interiore a scapito di quello esteriore. Si è lavorato sempre in modo metacognitivo, al fine di fissare le competenze acquisite, tra le quali l'osservazione critica del movimento, la riflessione sui processi cognitivi e la capacità di autovalutazione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Utilizzare il lessico della disciplina, conoscere regole, fondamentali e semplici strategie di alcuni sport di squadra ed individuali, acquisire conoscenze essenziali sulle norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni ed in caso di incidente. Aumentare la padronanza emotiva in funzione di un consolidamento del carattere, abituarsi al rispetto delle persone e delle regole, incrementare la capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo.

Contenuti svolti

Alcuni moduli pratici (attività svolte in palestra o in ambiente naturale, in presenza) sono stati affiancati da riferimenti teorici (riferimento a Classroom – Google)

Modulo Capacità condizionali: la resistenza, la frequenza cardiaca. Attività di incremento della resistenza (Tabata workout 4-7-12 minuti; Camminata/corsa sulle Tappeiner, Test di Cooper): 08 ore

Modulo arrampicata - propedeutica attraverso il palco di risalita, i grandi attrezzi, il parkour/circuiti: 06 ore

Modulo arrampicata: nomenclatura, attrezzature, risalita vie, autosicura ed apertura vie: 08 ore

Modulo Ultimate Frisbee (fondamentali, regolamento e partita): 04 ore

Modulo Floorball (potenziamento resistenza) e multisport: 06 ore

Moduli di Teoria (1. Trimestre: alimentazione equilibrata, alimentazione dello sportivo e Ultimate Frisbee; 2. Pentamestre: il Doping): 08 ore

Modulo Trx e Penalty Box: potenziamento, destrezza, coordinazione, fantasia motoria; sviluppo e programmazione di attività. 08 ore

Modulo Tecniche di rilassamento/stretching e yoga (asana e pranayama principali, pratica del Saluto al Sole, Tecniche di rilassamento/Stretching: 06 ore
Modulo atletica: recupero specialità di atletica quali salto in lungo, getto del peso e corsa di velocità/staffetta: 04 ore

Educazione civica:

Modulo Educazione civica - 08 ore

Progetto "Ritzpekt für Natur, Sport und Planet" (29 settembre 2021)

Gli insegnanti di educazione fisica e tedesco L2 hanno promosso questo progetto per migliorare i contatti sociali venuti a mancare durante la pandemia Covid e rafforzare i legami tra alunni ed insegnanti.

Dopo settimane di riflessioni sullo stile di vita insostenibile durante il lockdown e l'approfondimento di temi legati alla socializzazione, alimentazione e attività fisica il progetto si è concluso con un torneo di pallavolo e un gioco urbano alla scoperta di Merano.

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

- Ø Promuovere uno stile di vita sano ed attivo attraverso l'attività in un ambiente naturale con tutte le condizioni atmosferiche e salvaguardia della sostenibilità
- Ø Creare consapevolezza rispetto ad una quotidianità sostenibile
- Ø Incentivare uno stile alimentare sostenibile proponendo la filosofia della dieta della salute planetaria.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Nome e cognome

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Religione**

Docente **Milan Stefano**

Classe: **V[^]**

a.f. **2021- 2022** n.ore/settimana: 1

V[^] Sala A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazione Sala e vendita

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta di 12 alunni di cui 6 si avvalgono di partecipare all'ora di religione. Fin da subito gli allievi si sono dimostrati disponibili ed interessati a partecipare in maniera attiva ed attenta alle lezioni.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli alunni di 5° sala A sono stati in grado di ascoltare, dialogare e confrontarsi in maniera molto soddisfacente. Nel corso di tutto l'anno scolastico hanno potuto esprimersi ed argomentare le loro idee con un vocabolario adeguato, in maniera puntuale e corretta, rispettando i ruoli di studente e di insegnante. Gli studenti sono sempre stati collaborativi in maniera da svolgere un lavoro utile e produttivo sempre in un clima molto sereno e disteso. Si può affermare che gli obiettivi formativi sono stati raggiunti.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Gli alunni sono stati in grado di mettere confrontare e valutare gli elementi trattati in classe con le loro esperienze di vita.

Le competenze trasversali che si sono evidenziate e sviluppate nel corso dell'anno scolastico sono state la capacità di dialogare; la capacità di lavorare insieme; il saper rispettare le diverse opinioni senza per altro rinunciare a un giudizio personale. Raccontare e raccontarsi empaticamente. Queste competenze trasversali si sono potute mettere in gioco e a mio avviso si sono lungo l'anno incrementate significativamente

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

40% Discussioni in classe, Brainstorming e Lavori di gruppo

30% Lezione frontale

30% Altro: Utilizzo di internet, visioni di cortometraggi, parti di film e documentari

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Non ho incontrato particolari problemi nello svolgimento del programma se non la mancanza di tempo per poter sviluppare tutte le unità di apprendimento che avrei pensato di trattare. Per questo ho dovuto ridurre il programma inizialmente pensato.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione iniziale si è basata sull'osservazione diretta e sul dialogo che mi hanno permesso di valutare i gradi di conoscenza e gli interessi degli alunni. Ho ascoltato anche le loro aspettative e le loro proposte rispetto alla disciplina.

La valutazione in itinere e finale si è basata su:

- Brevi e semplici colloqui orali per verificare se le conoscenze e i diversi contenuti fossero stati acquisiti;
- Riflessioni personali che ogni studente poteva esternare durante i dialoghi in classe;
- Capacità dei ragazzi di ascoltare e seguire in modo partecipato la lezione;
- Brevi lavori scritti in cui l'alunno potesse esprimere le proprie conoscenze acquisite e la propria opinione rispetto alle diverse tematiche trattate.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Religione**

Docente: **Stefano Milan**

**Classe: V^ Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione Sala e vendita**

a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **1**

FINALITA' GENERALI

L'insegnamento della Religione concorre a promuovere lo sviluppo della personalità degli allievi, l'acquisizione della cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei principi del cristianesimo, che fanno parte del patrimonio storico del nostro Paese.

OBIETTIVI/FORMATIVI/COMPETENZE INTERDISCIPLINARI E DISCIPLINARI

Le competenze da sviluppare riferite all'insegnamento della Religione Cattolica all'interno del progetto formativo si rifanno alle competenze linguistico-comunicative, riferimento comune a tutti i percorsi degli Istituti Professionali e pongono lo studente nella condizione di disporre di saperi e abilità che sono alla base della partecipazione ai valori della cultura, della civiltà e della convivenza sociale per favorire la crescita personale, ancor prima di quella professionale, dello studente.

CONTENUTI SVOLTI

La dignità del lavoro nel mondo contemporaneo:

- Il lavoro come diritto e dovere sociale
- Il valore morale del lavoro
- La regola di san Benedetto
- Il lavoro femminile

Un'economia dal volto

- La vita nel mondo globale
- L'equità nell'economia globalizzata
- La proposta cristiana per un mondo nuovo

Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo

- La Chiesa di fronte al dramma delle guerre
- La Chiesa contro tutti i totalitarismi
- Le parole di Papa Francesco rispetto alla guerra in Ucraina

EDUCAZIONE CIVICA

- Lo sviluppo sostenibile in un quadro ecologico di salvaguardia del pianeta.
- Analisi e riflessioni rispetto al caso specifico di inquinamento industriale di una multinazionale della Virginia.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano	Roberto Peluso	
Storia	Roberto Peluso	
Tedesco L 2	Lehnert Ingrid	
Inglese	Elia Fontana	
Matematica	Lena Roberta	
Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Gazzini Sabrina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Monica Casagrande	
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore cucina	Alfano Marcello Massimo Galiotta Ferdinando Iapichino	
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore sala-vendita	Senoner André Nicola Dimino	
Scienze motorie e sportive	D'Isep Chiara	
Religione	Milan Stefano	