

ESAMI DI STATO ANNO FORMATIVO 2021 – 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Sez.B

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA



Merano, 15 maggio 2022

**Prof.ssa 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.	7
Quadro orario	Pag.	9
Stage	Pag.	13
Le scelte didattiche	Pag.	15
Criteri di verifica e valutazione	Pag.	16
Modalità di lavoro	Pag.	18
Profilo professionale	Pag.	18
Relazione sul percorso formativo	Pag.	19
Storia della classe	Pag.	19
Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica	Pag.	21
Attività integrative	Pag.	23
Composizione del Consiglio di classe	Pag.	25
Modalità svolgimento del colloquio	Pag.	26
Griglie di Valutazione	Pag.	29
Relazioni finali e programmi svolti	Pag.	35

INFORMAZIONI GENERALI

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

La scuola "Cesare Ritz", con i suoi 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 negli Istituti 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"

1° anno	biennio introduttivo		Assolvimento dell'obbligo scolastico			
2° anno						
3° anno	III anno di indirizzo	Articolazioni Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza turistica	3° anno - Qualifica provinciale	   		
4° anno	biennio post qualifica		Titolo di studio superiore (esami di Stato)			
5° anno						



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

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
Educazione civica		
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
Educazione Civica			
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
Educazione civica		
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

Lingua e letteratura italiana	2,5	2,5
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
Educazione Civica		

Discipline di indirizzo

Diritto e tecniche amministrative: azienda turistica ricettiva

Scienze e cultura dell'alimentazione

Tecniche di Comunicazione

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

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, necessita 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 VALUTAZIONE

LE VERIFICHE

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 un secondo 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, una "scheda di valutazione intermedia", che ha lo scopo di informare la famiglia sull'andamento scolastico dello studente e attivare interventi di recupero.

LA 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

PROFILO PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali 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 quinta Sez. B Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazione enogastronomia, è composta da 13 alunni: 4 ragazze e 9 ragazzi. Sono presenti due allievi con background migratorio, 2 allievi con certificazione L. 170 e 1 allievo con certificazione L.104.

L'attuale gruppo classe si è formato al terzo anno con allievi provenienti da 3 seconde alle quali si è aggiunta un'allieva proveniente dalla Liguria. Alla fine del terzo anno hanno raggiunto la qualifica professionale 20 allievi. Al termine del quarto anno, gli allievi ammessi alla classe quinta erano 14.

Il clima d'aula nel corso del biennio è stato abbastanza collaborativo e sereno nonostante il difficile periodo della didattica a distanza; in particolare, all'inizio del quinto anno il gruppo classe è diventato molto più unito e proattivo rispetto all'anno precedente e il rapporto fra allievi e docenti si è consolidato.

La classe è comunque eterogenea: da una parte ci sono alcuni allievi che hanno raggiunto un profitto molto buono in tutte le materie e hanno acquisito ottime conoscenze, abilità e competenze professionali, oltretutto notevoli capacità di analisi e sintesi grazie al costante impegno in classe e a casa; dall'altra c'è un numero considerevole di allievi che si sono impegnati in modo discreto e hanno raggiunto risultati soddisfacenti e acquisito buone competenze professionali; altri allievi, infine, a stento, hanno raggiunto la sufficienza in tutte le discipline, sia per le difficoltà di base, sia per lo scarso impegno in classe e per la limitata applicazione nelle consegne assegnate per casa.

Nel complesso, durante l'intero anno scolastico, gli studenti hanno partecipato con regolare assiduità all'attività scolastica.

Durante la formazione in azienda, 6 settimane nell'anno formativo 2018 -2019 (secondo anno), 4 settimane nel 2019-20 (stage del terzo anno) e 4 settimane nel 2020-21 (quarto anno) tutti gli allievi hanno messo in evidenza le loro competenze professionali, conseguendo mediamente valutazioni più che buone.

Qualifica provinciale:

Al termine del terzo anno, dopo aver sostenuto il relativo esame, gli allievi hanno conseguito la qualifica provinciale di Operatore ai servizi di cucina.

Per quanto riguarda il Biennio di Base e il 3° Anno per il conseguimento della qualifica di Operatore ai Servizi di Cucina, si potrà consultare la documentazione disponibile presso la Segreteria della scuola.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione di 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 e in DDI,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

La valutazione degli allievi con BES avviene secondo quanto definito dal singolo docente nei relativi PDP e PEI.

CURRICOLO TRASVERSALE PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 20/08/2019 ha reintrodotto a partire dal 2020 l'insegnamento dell'Educazione civica nella scuola italiana con la primaria finalità di contribuire *"a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri"* (art. 1).

Il nuovo insegnamento dell'educazione civica è trasversale, non è quindi concepito come una disciplina a sé stante e coinvolge tutti i docenti del Consiglio di classe al pari delle altre discipline del curriculum obbligatorio. Per tale insegnamento è prevista l'assegnazione di un voto in decimi per tutto il percorso scolastico, con l'obiettivo di conferire dignità, visibilità e valore formativo all'insegnamento stesso.

Il Curriculum interdisciplinare per l'insegnamento dell'educazione civica è costituito da diversi nuclei tematici:

1. **Costituzione, diritto, legalità, solidarietà**

- Conoscenza, riflessione e pratica quotidiana del dettato costituzionale quale fondamento della convivenza civile del Paese.
- Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.
- Conoscenza della bandiera e dell'inno nazionale
- Concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni negli ambienti di convivenza (Codice della strada, regolamenti scolastici, circoli ricreativi, Associazioni, ecc.).

2. **Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio**

- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, settembre 2015, con le conclusioni del Consiglio Europeo per gli Affari Generali e il Documento *"Sesto scenario: un'Europa sostenibile per i suoi cittadini"*, con le seguenti tematiche:
- Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, costruzione di efficaci ambienti di vita, scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti alla salute, al benessere psicofisico, alla sicurezza, all'uguaglianza tra soggetti, al lavoro dignitoso, a un'istruzione di qualità, alla tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.
- Educazione alla salute e alla tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile. (In ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo, della salute in generale ecc.).

3. **Cittadinanza Digitale:** da sviluppare gradualmente tenendo conto dell'età degli studenti, con le tematiche relative a:

- Capacità della persona di avvalersi in modo corretto dei mezzi di comunicazione virtuali, sviluppando un approccio consapevole e responsabile
- Conoscenza dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, con la conseguente rappresentazione delle conseguenze derivanti dall'attivazione di comportamenti inopportuni.

A conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, il profilo educativo, culturale e professionale delle studentesse e degli studenti, con l'introduzione dell'educazione civica, sarà ulteriormente arricchito in termini di conoscenze, abilità e competenze grazie al perseguimento dei seguenti obiettivi:

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino e per esercitare consapevolmente i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che hanno ispirato gli ordinamenti comunitari e internazionali, i loro compiti e le loro funzioni essenziali.
3. Acquisire consapevolezza del valore della democrazia e delle sue regole attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale.
5. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici per essere in grado di formulare risposte personali argomentate.
6. Avere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio dei giovani e degli adulti nella società contemporanea e sviluppare comportamenti volti alla promozione del benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
7. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
8. Assumere i comportamenti più adeguati a tutela della propria e altrui sicurezza, dell'ambiente in cui si vive, sia in condizioni di normalità che in condizioni di pericolo acquisendo elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
9. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
10. Conoscere i rischi e le insidie che comporta l'ambiente digitale per avvalersi in maniera corretta dei mezzi di comunicazione virtuale ed esercitare responsabilmente e consapevolmente i principi della cittadinanza digitale.
11. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza in coerenza con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Il percorso interdisciplinare si articola in almeno 33 ore annuali da svolgersi nell'ambito del monte ore annuale previsto.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Nel corso del terzo anno e del secondo biennio, molteplici sono state le occasioni extra scolastiche, a cui gli allievi hanno avuto l'onore di partecipare. Lo scopo di tali interventi era quello 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 ai quali hanno partecipato alcuni allievi.

Anno scolastico 2020/2021

La classe ha partecipato ai seguenti incontri alcuni dei quali, causa emergenza Covid 19, si sono tenuti in videoconferenza:

Visita guidata sulla piattaforma Meet in azienda agricola/casearia "La Collina verde" di Branca Leone (RC).

Evento Fiera Hotel Sud Tirol Lounge.

Webinar "le basi del gelato artigianale" con il maestro Angelo Grasso in collegamento dal suo laboratorio in toscana.

Anno scolastico 2021-2022

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.

Uscita didattica presso Fattoria "biologica" di Malles "Hoamisch"

Nel corso di questa attività le/gli allieve/i hanno avuto la possibilità, seppur limitata in termini di tempo e disponibilità del proprietario, di affrontare anche problematiche legate alla tutela dell'ambiente e del paesaggio e allo sviluppo sostenibile. L'attività è stata svolta in tedesco e in inglese

Corso di degustazione vini tenuto dal Maitre Donato Diana a cui ha partecipato la maggior parte della classe.

Corso di abbinamento vino-cibo tenuto dal Maitre Pietro Palamara a cui ha partecipato un gruppo più ristretto della classe.

Centro di Ricerca Eurac Bolzano – pianificazione evento Festa della Polizia.

La classe ha lavorato nella programmazione e predisposizione di prodotti e servizi funzionali allo svolgimento dell'evento in oggetto.

Incontro con l'Università di Bolzano

Le/gli allieve/vi hanno partecipato alla presentazione del corso universitario di enogastronomia montana con il professor Boselli dell'università di Bolzano.

Incontro con la polizia stradale all'Auditorium dell' I.I.S.S.A Gandhi di Merano

L'autostrada del Brennero SPA con la polizia stradale ha proposto un'attività didattica di sensibilizzazione alternativa e interattiva sulla sicurezza autostradale.

Corso di panificazione a cui ha partecipato una parte della classe.

Masterclass online con lo chef Davide Oldani - Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro -

L'incontro, moderato da Paolo Vizzari, gastronomo ed esperto di marketing territoriale, era rivolto agli studenti degli istituti alberghieri con l'obiettivo di offrire nuovi spunti legati a una visione d'insieme della professione e del settore partendo da concetti cari allo chef Oldani: dal ruolo sociale del cuoco moderno alla tutela della filiera alimentare.

Incontro con l'azienda di soggiorno e marketing territoriale

Incontro con l'agenzia pubblicitaria Apple.Web marketing

Partecipazione allo spettacolo teatrale "Eichmann" a Bolzano.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Italiano e Storia	Loredana Cipriani
Tedesco L 2	Danja Porceddu
Inglese	Daniela Rinaldi
Matematica	Angelo Mancini
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corgi
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Marcello Alfano Fabio Chini Massimo Galiotta Michele Grandinetti Ferdinando Iapichino Davide Malfatti Marco Masiero
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Nicola Dimino Andrè Senoner
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras
Religione	Stefano Milan
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco
Insegnamento individualizzato	Marcella Magotti
Insegnamento individualizzato	Barbara Dominici

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Lo svolgimento del colloquio orale prevede: il collegamento interdisciplinare di immagini o testi condivisi dal C.d.C., la discussione di argomenti relativi all'educazione civica e l'analisi e l'esposizione delle esperienze di PTCO, con l'ausilio opzionale di elaborati multimediali come Power point;

Per quanto riguarda le immagini le aree tematiche interdisciplinari individuate dal Consiglio di classe, sono le seguenti:

- Territorialità;
- Sostenibilità;
- Utilizzo responsabile delle nuove tecnologie;
- Unione Europea.

Per la parte di tedesco L2

Themenkreise	Themen	Impulsmaterial
1.HOTELFACHAUSBILDUNG		
Februar	1. Der Bankett-Service: - die Aufgaben des Bankett Manager - über die Organisation eines Banketts berichten - ein Bankett in der Gastronomie	Bild
April	2. Buffet und Catering: - der Catering-Betrieb und seine Organisation - kritische Punkte beim Catering	Bild
Mai	3. Das Praktikum und Sommerjobs: - über das Praktikum berichten - Vor- und Nachteile eines Praktikums - über positive und negative Aspekte dieser Erfahrung berichten - über eine praktische Arbeitserfahrung berichten - über die eigene Ausbildung berichten	Wortwolke
April	4. Reputation Management: - Aufgaben eines Reputation Managers - Bewertungsplattformen - Bedeutung von Online-Bewertungen für Restaurants	Bild und Wortwolke
2. LEBENSMITTELKUNDE		
Januar	1. Hygienevorschriften HACCP - über die Definition und Bedeutung berichten	Wortwolke
Januar	2. Konservierung der Lebensmittel - verschiedene Konservierungsformen - Konservierung im Gastronomiebetrieb	Bild

Februar	3. Menükunde - Regeln der Menüfolge	Bild
Oktober	4. gesunde Ernährung: - 10 Regeln für ein gesundes Leben - Inhaltsstoffe in den Lebensmitteln	Bild
Oktober	5. Die Diätformen: die verschiedenen Diätformen beschreiben und Vor- und Nachteile nennen a) Mittelmeerdiet (Arbeitsblatt) b) Vegane Diät und Lebenseinstellung c) Vegetarische Diät d) Flexitarier	Bild und Wortwolke
Oktober und April	6. Klimafreundliche Ernährung: - über nachhaltiges Essen und Trinken sprechen - der Fleischkonsum - Vorteile für die Gesundheit und Umwelt schildern	Bild
Dezember	7. Die Slow Food Bewegung und Slow Food in Südtirol: - Gründer der Slow Food Bewegung - Förderkreise in Südtirol kurz beschreiben - Vor- und Nachteile äußern	Bild von Broschüre
November	8. Biologische und regionale Produkte - biologische Produkte erkennen - regionale und saisonale Produkte in der Gastronomie - Vor- und Nachteile für Mensch und Umwelt beschreiben	Bild
3. LANDESKUNDE:		
November-Dezember	1. Südtirol : a) Geografie, Staatsform - Wirtschaft, Tourismus, Gastronomie b) Geschichte (kurz gefasst) c) über Besuch BioHof in Mals berichten, persönliche Eindrücke äußern d) Südtiroler Qualitätsprodukte	a) Bild b) Bild aus PowerPoint c) Bild mit Logo vom Bauernhof d) Bild Powerpoint

März	2. Deutschland : a) Geografie, Staatsform, Wirtschaft, Tourismus, Gastronomie b) Geschichte (kurz gefasst): Weimarer Republik (1918-1933), Nationalsozialismus (1933-1945), Alliierte Besatzung (1945-1949), Bundesrepublik und DDR (1949-1990), das wiedervereinigte Deutschland (seit 1990)	a) Bild b) Bild
4. AKTUELLES		
September	1. Klimawandel und Umwelt - die globale Klimaerwärmung - Die Folgen für das Ökosystem der Erde und die Gefahren für den Menschen - Klimaschutz ist möglich - Eigene Erfahrungen zu diesem Thema äußern	Bild
September-Oktober	2. Plastikmüll im Meer - das Plastik - Auswirkung auf die Umwelt - Plastikkonsum im Gastronomiebetrieb - Vorschläge zur Reduzierung von Plastik im Haushalt und Betrieb	Bild und Wortwolke
5. TEXTE		
Januar - Februar	1. Die „Weiße Rose“ - Widerstandsbewegung kurz beschreiben - Mitglieder	Bild
April	2. Die Trümmerliteratur Borchert: Die Küchenuhr (Kurzgeschichte) - die Kurzgeschichte (Erzähler und Sprache) - die Kurzgeschichte “Küchenuhr” zusammenfassen und interpretieren - persönliche Eindrücke äußern	Bild und kurze Sätze aus der Kurzgeschichte

**Le griglie di valutazione
ITALIANO**

TIPOLOGIA A: analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (60 punti)	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	PUNTI (100 PUNTI)				
			GI	I	S	B	O
ADEGUATEZZA		-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) (10 punti)	4	5	6	8	10
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (10 punti)	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. -Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo. (30 punti)	4	5	6	8	10
			12	15	18	24	30
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale (20 punti)		8	10	12	16	20
LESSICO E STILE	-Ricchezza e padronanza lessicale (15 punti)		6	7,5	9	12	15

CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (15 punti)		6	7,5	9	12	15
OSSERVAZIONI:			TOTALE.....				

TIPOLOGIA B : analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (60 punti)	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	PUNTI (100 PUNTI)				
			GI	I	S	B	O
ADEGUATEZZA		-Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto (10 punti)	4	5	6	8	10
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (10 punti)	-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (20 punti)	12	15	18	24	30
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	-Ideazione, pianificazioni e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale (20 punti)	-Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti (10 punti)	12	15	18	24	30
	-Ricchezza e padronanza						

LESSICO E STILE	lessicale (15 PUNTI)		6	7,5	9	12	15
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (15 PUNTI)		6	7,5	9	12	15
OSSERVAZIONI:			TOTALE.....				

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (60 punti)	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	PUNTI (100 PUNTI)				
			GI	I	S	B	O
ADEGUATEZZA		-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (10 punti)	4	5	6	8	10
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali (20 punti)	12	15	18	24	30

	(10 punti)						
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale (20 punti)	-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (10 punti)	12	15	18	24	30
LESSICO E STILE	-Ricchezza e padronanza lessicale (15 PUNTI)		6	7,5	9	12	15
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (15 PUNTI)		6	7,5	9	12	15
OSSERVAZIONI:			TOTALE.....				

VERIFICA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NOME: _____ CLASSE: ____ DATA: ____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	8 PUNTI	Completa, approfondita e articolata	8	
		Conoscenza completa e approfondita	7	
		Corretta e completa	6	
		Corretta ed essenziale	5	
		Superficiale e molto frammentaria	4	
		Scarsa e confusa	3	
		Gravemente lacunosa	2	
Organizzazione dei contenuti richiesti	8 PUNTI	Corretta, approfondita e pertinente	8	
		Corretta, approfondita	7	
		Corretta e pertinente	6	
		Corretta	5	
		Corretta con qualche imprecisione	4	
		Scarsa e confusa	3	
		Estremamente carente e scorretta	2	
Uso della terminologia specifica	4 PUNTI	Chiaro, coerente e completo	4	
		Corretto con qualche imprecisione	3	
		Inadeguato e confuso	2	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in **grassetto**

VERIFICA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NOME: _____ CLASSE: ____ DATA: ____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (Bes)

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	10 PUNTI	Completa, approfondita e articolata	10	
		Conoscenza completa e approfondita	9	
		Corretta e completa	8	
		Corretta	7	
		Corretta ed essenziale	6	
		Superficiale e molto frammentaria	5	
		Scarsa e confusa	4	
		Gravemente lacunosa	2	
Organizzazione dei contenuti richiesti	6 PUNTI	Corretta, pertinente e approfondita	6	
		Corretta e pertinente	5	
		Corretta con qualche imprecisione	4	
		Scarsa e confusa	2	
Uso della terminologia specifica	4 PUNTI	Chiaro, coerente	4	
		Corretto con qualche imprecisione	2	

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Italiano**

Docente **Loredana Cipriani**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

L'anno formativo appena trascorso è stato un anno difficile anche perché la pandemia Covid 19, che ha stravolto le nostre vite ed abitudini, non è stata ancora definitivamente sconfitta. Abbiamo continuato comunque ad adottare tutte le misure e a rispettare le ordinanze severe, restrittive ma necessarie per combattere i contagi.

Fortunatamente abbiamo potuto contare sulla didattica in presenza e questo ci ha aiutato ad andare avanti. Incontrarsi, vedersi e lavorare insieme ci ha sicuramente ridato fiducia e grande forza per concludere un altro anno difficile.

La classe 5 B è composta da tredici allievi (4 ragazze e 9 ragazzi). Ci siamo conosciuti all'inizio del terzo anno formativo ed è nato tra noi un bel rapporto. Sono persone simpatiche e divertenti ed è stato un onore ed un vero piacere accompagnarli fino al quinto anno.

Gli studenti si sono dimostrati abbastanza tranquilli, sempre corretti e molto educati nei miei confronti. Molto costruttiva la relazione che si è instaurata fra me e loro, un rapporto di rispetto reciproco e di affetto.

Il gruppo appare coeso. I ragazzi si aiutano e collaborano volentieri fra loro.

In generale l'approccio con la letteratura è stato abbastanza facile per tutti.

Nelle mie materie hanno dimostrato, comunque, una certa costanza ed impegno nello studio.

Se si escludono pochi studenti, la maggior parte sa esprimersi, sia per iscritto che oralmente, in modo molto corretto e appropriato.

Le carenze dal punto di vista linguistico- lessicale che presentano pochi ragazzi, appartengono a ragioni differenti. Molti presentano gravi difficoltà pregresse dovute ad un percorso scolastico accidentato o lacune di base non sempre pienamente recuperabili ed inoltre è presente un'alunna albanese che ha difficoltà a scrivere correttamente in italiano e commette errori ortografici ed un allievo che segue un PEI.

All'interno della classe sono soprattutto due ragazze che hanno acquisito i contenuti della disciplina in questione in maniera completa e approfondita. Esse sono inoltre in grado di collegare le conoscenze, di formulare ampie ed articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando i contenuti con originalità ed esprimendosi con un lessico preciso, accurato e articolato.

I ragazzi invece, pur lavorando con costanza e con impegno tutto l'anno, trovano difficile approfondire autonomamente un tema e organizzare le proprie riflessioni in maniera ben strutturata e organizzata. Hanno acquisito i contenuti della disciplina in modo un po' lacunoso e frammentario e si esprimono con un lessico semplice, abbastanza corretto ma

non sempre appropriato.

Gli allievi sono tutti comunque in grado di leggere un brano letterario, sintetizzarlo, ne sanno riconoscere i nuclei principali ed effettuare semplici analisi stilistiche.

Sono in grado di produrre testi di varie tipologie: appunti, relazioni, riassunti.

La maggior parte delle verifiche scritte risultano corrette, ben costruite e approfondite, alcune invece presentano errori sintattici e grammaticali e risultano anche un po' incoerenti e disorganizzate.

Solo pochi riescono a fare tutto ciò in modo autonomo, altri solo se guidati e questo è dipeso, ovviamente, dalle diverse capacità che ciascuno ha e dalla forza di volontà.

Tutto sommato, le verifiche effettuate, sia in forma scritta che orale, hanno avuto, in media, risultati buoni sia dal punto di vista contenutistico che per la forma.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento della lingua e letteratura italiana approfondisce le finalità e gli obiettivi già previsti dal piano di lavoro relativo alle classi quinte. In modo specifico tutto il triennio favorisce:

- il perfezionamento della competenza linguistica in contesti diversificati e gradualmente più complessi;
- la riflessione sulla lingua, cultura e civiltà italiana, a volte anche attraverso un confronto con civiltà diverse dalla propria per promuovere una maggiore comprensione interculturale;
- la sempre maggiore consapevolezza da parte dell'allievo dei propri processi di apprendimento e la progressiva autonomia nella scelta delle proprie strategie di studio.

Il programma di letteratura italiana è stato svolto tenendo conto delle diversità delle competenze linguistiche, di analisi e di sintesi dei discenti.

Si è dato più spazio all'analisi contenutistica dei brani di antologia presi in esame che all'analisi linguistica decisamente troppo tecnica.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Per competenze trasversali si intende l'espressione usata per denominare un vasto insieme di abilità della persona, implicata in numerosi tipi di compiti lavorativi, dai più elementari a quelli più complessi ed esplicate in situazioni operative diverse. Ci si riferisce ad abilità di carattere generale, a largo spettro, relative ai processi di pensiero e cognizione, alle modalità di comportamento nei contesti sociali e di lavoro, alle modalità e capacità di riflettere e di usare strategie di apprendimento e di auto correzione della condotta.

Le competenze trasversali permettono allo studente di arricchire il suo patrimonio personale con conoscenze, abilità e atteggiamenti. Tra le competenze più richieste nel mondo del lavoro: problem solving, pensiero critico, creatività, predisposizione al lavoro in team, leadership ed efficacia comunicativa. Questi aspetti implicano che ci sia un continuo rapporto fra il mondo scolastico e quello del lavoro.

Si tratta di competenze a cui le aziende sono sempre più attente.

Ma in questi ultimi due anni, complice la situazione di emergenza Covid 19 e tutte le

misure severe, restrittive ma necessarie (per la scuola la Didattica a distanza) per combatterla, ci hanno cambiato la vita e la abitudini. Proprio per questo motivo si è deciso innanzitutto di:

- 1) mantenere un certo equilibrio psico-fisico ed una mentalità positiva per interagire in modo sano e costruttivo con alunni,famiglie, colleghi e tutto il personale scolastico;
- 2) ricreare un clima di apprendimento sereno e tranquillo che potesse essere proficuo per riconcentrarsi sulla vita e sullo studio;
- 3) mitigare i conflitti che potevano sorgere in una situazione di stress maggiore
- 4) rimotivare e rassicurare i ragazzi sulle scelte e percorsi intrapresi

Abbiamo posto l'aspetto emotivo e relazionale al centro del processo educativo perché è un elemento sostanziale dell'apprendimento permanente. Anche il quadro di Riferimento europeo delinea ben otto competenze trasversali chiave per l'apprendimento permanente ma sicuramente la più utile e necessaria fra tutte è la capacità di imparare ad imparare e di esprimersi correttamente in vari contesti sociali di tipo formale ed informale. Alla luce di ciò abbiamo messo a punto un più efficace e più personale metodo di studio e curato la capacità espressiva con interrogazioni, colloqui e simulazioni.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

I ragazzi sanno comprendere e analizzare brani in prosa, riconoscendone la parti principali, il messaggio etc, mentre le opere poetiche risultano più difficili. I testi poetici sono dunque stati presentati senza ricorrere ad analisi dettagliate ma spiegando il significato generale dei versi. Ci si è focalizzati dunque sul contenuto piuttosto che sulla parte stilistico-linguistica.

Il metodo di insegnamento prevalentemente usato è stata la lezione frontale, supportata anche da lezioni di stimolo e ricerche guidate su un determinato aspetto dell'argomento trattato. Durante le lezioni sono stati ascoltati gli interventi degli alunni e si è cercata una discussione coinvolgendo la classe.

Per la **valutazione** delle prove scritte sono state adottate i criteri di valutazione concordati, fin dall'inizio dell'anno, con il gruppo di materia per quelle orali si sono adottati criteri più flessibili e di carattere generale che hanno sempre tenuto conto dei seguenti parametri: correttezza e completezza, comprensione, capacità di analisi, precisione lessicale, ricchezza informativa, capacità critica e qualità delle idee.

I voti sia nell'orale che nello scritto vanno dal 4 al 10. Il voto finale risulterà dalla media matematica di tutti i voti presenti sul registro. I voti intermedi saranno arrotondati per eccesso o per difetto in base all'impegno, partecipazione e costanza dell'alunno.

50% Lezione frontale

___% Lavoro di gruppo

20% Studio di casi

___% Autocasi

___% Role playng e simulazioni

30% Costruzione power point, strumenti di studio (mappe, riassunti), ricerche

5. . Problemi incontrati nello svolgimento del programma e relative cause

Non si sono registrati problemi particolari di nessun tipo dal punto di vista disciplinare. Per quanto riguarda quelli relativi alla didattica, se ne è accennato nel punto n 1.

ED. CIVICA:

Le mafie e la cultura mafiosa: percorso dal brigantaggio alle mafie di oggi . Ricerca materiali, documenti, visione film "I cento passi" e discussioni in classe. Gli strumenti utilizzati dallo Stato per contrastare la cultura e il fenomeno mafioso. Gli allievi hanno scelto un libro per approfondire il tema proposto. Dopo averlo letto ne hanno condiviso il contenuto e le riflessioni in classe con i compagni.

Busin Giorgia. "E' stato la mafia"

Calzà Claudio:

Colleselli Giulia: " E' così lieve il tuo bacio sulla fronte"

Crisonà Francesco: "I killer della Ndrangheta"

Erlicher Matteo: "E' così lieve il tuo bacio sulla fronte"

Ferro Fabio: " Lezioni di mafia"

Gentile Francesco Tullio

Grisenti Sebastiano: "Gomorra"

Kaculi Erda: "Un morto ogni tanto"

Leroy Batista Juan:" Cosa Nostra"

Nocenti Simone: Il sistema della corruzione"

Satto Nora: " Perché mi chiamo Giovanni"

Zago Federico: "Dark Economy"

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Italiano**

Docente: **prof.ssa Loredana Cipriani**

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

articolazione Enogastronomia

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

Finalità generali

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento anche a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
- Aiutare a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali, europee ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Educare al rispetto delle fondamentali regole della convivenza sia all'interno della scuola che nell'ambito lavorativo;
- Costruire un patrimonio di conoscenze utili per operare scelte motivate, per maturare capacità critiche e per sviluppare un giudizio autonomo;
- Condurre alla riflessione autonoma aiutando a sviluppare un metodo per la soluzione di un problema;
- Sviluppare il senso dell'autovalutazione.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, culturali ed ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

L'insegnamento della lingua e letteratura italiana approfondisce le finalità e gli obiettivi già previsti dal piano di lavoro relativo alle classi quinte. In modo specifico tutto il triennio favorisce:

- il perfezionamento della competenza linguistica in contesti diversificati e gradualmente più complessi;

- la riflessione sulla lingua , cultura e civiltà italiana, a volte anche attraverso un confronto con civiltà diverse dalla propria per promuovere una maggiore comprensione interculturale;
- la sempre maggiore consapevolezza da parte dell'allievo dei propri processi di apprendimento e la progressiva autonomia nella scelta delle proprie strategie di studio.

Il programma di letteratura italiana è stato svolto tenendo conto delle diversità delle competenze linguistiche, di analisi e di sintesi dei discenti.

Si è dato più spazio all'analisi contenutistica dei brani di antologia presi in esame che all'analisi linguistica decisamente troppo tecnica.

Contenuti svolti

Ciò che ci si era prefissati di svolgere e che risulta anche nei piani di lavoro presentati nel novembre 2021, è stato svolto completamente.

Modulo 1

- Il positivismo: il contesto socio –economico. Il secondo Ottocento fra sviluppo e depressione. La fiducia della scienza
- Il romanzo verista italiano
- Verga: vita e opere “I Malavoglia”
- Brani: “La famiglia Malavoglia” , “L'arrivo e l'addio di ‘Ntoni’,” “Dialogo fra nonno e nipote”
- Novelle: “La Lupa”(Vita dei campi)
- “La roba”(Novelle rusticane)

Modulo 2

- Il Decadentismo. Ambito sociale ed economico. I movimenti letterari di fine Ottocento. Il decadentismo italiano
- L'estetismo
- G. D'Annunzio “ La pioggia del pineto”
- G. D'Annunzio: Il Piacere “ Ritratto di un esteta”
- O. Wilde “Il vero volto di Dorian”

Modulo 3

- G. Pascoli: la vita e le opere. La poesia italiana nel Novecento. Il pensiero e la poetica.

Da Myricae: “ Lavandare”, “ X Agosto”,
Da I Canti di Castelvecchio” Nebbia”

Modulo 4

- Una molteplicità di correnti: i crepuscolari e i futuristi a confronto
- I futuristi: "Manifesto del futurismo"
"Manifesto tecnico della letteratura futurista"
- -Marinetti: Il bombardamento di Adrianopoli
- -La cucina futurista (ricerca individuale di approfondimento)
- La poesia crepuscolare:
- Corazzini: "Desolazione del povero poeta sentimentale"
- Palazzeschi: "E lasciatemi divertire"

Modulo 5

- La Letteratura europea fra Ottocento e Novecento: il pensiero di Bergson, Nietzsche, Freud.
- Il romanzo decadente. Le caratteristiche (spazio, tempo, temi, tecniche narrative, personaggi)

Modulo 6

- L. Pirandello: vita e opere. L'infanzia difficile, gli studi e la prima produzione. Eclettismo letterario: novelle, romanzi, saggi e testi teatrali.

Da Novelle per un anno: "La patente" e "Il treno ha fischiato"
Da Il fu Mattia Pascal : Premessa (Cap1), "Cambio treno"

Modulo 7

- La poesia dopo la prima guerra mondiale.
 - G. Ungaretti: vita e opere.
- Da L'Allegria: "Veglia", "Soldati", "Fratelli", "Mattina", "San Martino del Carso".

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Storia**

Docente **Loredana Cipriani**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

L'anno formativo appena trascorso è stato un anno difficile anche perché la pandemia Covid 19 che ha stravolto le nostre vite ed abitudini non è stata ancora definitivamente sconfitta. Abbiamo continuato comunque ad adottare tutte le misure e a rispettare le ordinanze severe, restrittive ma necessarie per combattere i contagi.

Fortunatamente abbiamo potuto contare sulla didattica in presenza e questo ci ha aiutato ad andare avanti. Incontrarsi, vedersi e lavorare insieme ci ha sicuramente ridato fiducia e grande forza per concludere un altro anno difficile.

La classe 5 B è composta da tredici allievi (4 ragazze e 9 ragazzi). Ci siamo conosciuti all'inizio del terzo anno formativo ed è nato tra noi un bel rapporto. Sono persone simpatiche e divertenti ed è stato un onore ed un vero piacere accompagnarli fino al quinto anno.

Questa compagine si è dimostrata abbastanza tranquilla, sempre corretta e molto educata nei miei confronti. Fra me e loro si è instaurato un rapporto di rispetto reciproco e di affetto.

Il gruppo appare abbastanza coeso. I ragazzi si aiutano e collaborano volentieri fra loro.

In generale l'approccio con la letteratura è stato abbastanza facile per tutti.

Nelle mie materie hanno dimostrato, comunque, una certa costanza ed impegno nello studio.

L'approccio con la storia è stato più semplice rispetto a quello con la letteratura italiana ed europea del Novecento perché molti ragazzi sono davvero appassionati agli eventi storici del XX sec.

Pochi allievi, tuttavia, fanno fatto difficoltà a cercare un metodo di studio efficace per rielaborare i contenuti della materia.

La maggior parte ha comunque un metodo di studio e di lavoro davvero autonomo, efficace e proficuo.

Le ragazze hanno raggiunto una preparazione ampia, approfondita e ben strutturata. Si sono impegnate costantemente tutto l'anno. Sono state serie, impegnate e corrette. Hanno assimilato gli argomenti criticamente e riescono ad esporli con un linguaggio corretto e appropriato. In generale, la preparazione dei ragazzi, risulta essenziale e non approfondita, a tratti lacunosa. Le conoscenze degli argomenti vengono esposte con un linguaggio semplice e non sempre pertinente.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento della storia e dell'educazione civica si propongono di far acquisire:

- una identità culturale e sociale capace di accogliere, in modo responsabile, le sollecitazioni del mondo attuale e le problematiche ad esso relative, attraverso il confronto con l'esperienza umana e sociale delle generazioni precedenti;
- conoscere culture e civiltà diverse;
- un più ampio orizzonte culturale che dovrebbe favorire l'apertura verso il rispetto, la solidarietà per una pacifica convivenza dei popoli;
- favorire la sensibilità alle realtà proprie ed altrui
- capacità di accedere ai problemi storici con consapevolezza critica
- perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori, e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e delle mafie.

Gli obiettivi che ci si era prefissi e che sono legati più propriamente alla materia in questione sono stati mediamente raggiunti. Apprezzabile è stato l'impegno di alcuni ragazzi nello studio della storia e nella ricerca di un metodo personale per rielaborare i contenuti discussi in classe. Alcuni alunni sono interessati allo studio della storia e ad approfondire diverse tematiche. Altri, pur essendo interessati, faticano ad esprimersi con un linguaggio giusto, corretto ed appropriato quando presentano gli argomenti studiati.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Per competenze trasversali si intende l'espressione usata per denominare un vasto insieme di abilità della persona, implicata in numerosi tipi di compiti lavorativi, dai più elementari a quelli più complessi ed esplicate in situazioni operative diverse. Ci si riferisce ad abilità di carattere generale, a largo spettro, relative ai processi di pensiero e cognizione, alle modalità di comportamento nei contesti sociali e di lavoro, alle modalità e capacità di riflettere e di usare strategie di apprendimento e di auto correzione della condotta.

Le competenze trasversali permettono allo studente di arricchire il suo patrimonio personale con conoscenze, abilità e atteggiamenti. Tra le competenze più richieste nel mondo del lavoro: problem solving, pensiero critico, creatività, predisposizione al lavoro in team, leadership ed efficacia comunicativa. Questi aspetti implicano che ci sia un continuo rapporto fra il mondo scolastico e quello del lavoro.

Si tratta di competenze a cui le aziende sono sempre più attente.

Ma in questi ultimi due anni, complice la situazione di emergenza Covid 19 e tutte le misure severe, restrittive ma necessarie (per la scuola la Didattica a distanza) per combatterla, ci hanno cambiato la vita e la abitudini. Proprio per questo motivo si è deciso innanzitutto di:

- 5) mantenere un certo equilibrio psico-fisico ed una mentalità positiva per interagire in modo sano e costruttivo con alunni, famiglie, colleghi e tutto il personale scolastico;
- 6) ricreare un clima di apprendimento sereno e tranquillo che potesse essere proficuo per riconcentrarsi sulla vita e sullo studio;
- 7) mitigare i conflitti che potevano sorgere in una situazione di stress maggiore
- 8) rimotivare e rassicurare i ragazzi sulle scelte e percorsi intrapresi

Abbiamo posto l'aspetto emotivo e relazionale al centro del processo educativo perché è un elemento sostanziale dell'apprendimento permanente. Anche il quadro di Riferimento europeo delinea ben otto competenze trasversali chiave per l'apprendimento permanente ma sicuramente la più utile e necessaria fra tutte è la capacità di imparare ad imparare e di esprimersi correttamente in vari contesti sociali di tipo formale ed informale. Alla luce di ciò abbiamo messo a punto un più efficace e più personale metodo di studio e curato la capacità espressiva con interrogazioni, colloqui e simulazioni.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

I ragazzi sanno comprendere e analizzare documenti storici riconoscendone la parti principali, il messaggio etc

Durante l'anno abbiamo guardato alcuni brevi documentari e costruito utili strumenti di lavoro come mappe concettuali, riassunti, slide, power point.

Il metodo di insegnamento prevalentemente usato è stata la lezione frontale e i lavori di gruppo (anche lo studio, la rielaborazione dei contenuti delle lezioni) supportata anche da lezioni di stimolo e ricerche guidate su un determinato aspetto dell'argomento trattato. Durante le lezioni sono stati ascoltati gli interventi degli alunni e si è cercata una discussione coinvolgendo la classe.

Per la **valutazione** si sono utilizzati i parametri e griglie condivise con i colleghi di materia. Per le prove orali si sono adottati criteri più flessibili e di carattere generale che hanno sempre tenuto conto dei seguenti parametri: correttezza e completezza, comprensione, capacità di analisi, precisione lessicale, ricchezza informativa, capacità critica e qualità delle idee.

I voti sia nell'orale che nello scritto vanno dal 4 al 10. Il voto finale risulterà dalla media matematica di tutti i voti presenti sul registro. I voti intermedi saranno arrotondati per eccesso o per difetto in base all'impegno, partecipazione e costanza dell'alunno.

50% Lezione frontale

30% Lavoro di gruppo

20% Studio di casi

___% Autocasi

___% Role playing e simulazioni

___% Altri

5 . Problemi incontrati nello svolgimento del programma e relative cause

Non si sono registrati problemi particolari di nessun tipo dal punto di vista disciplinare. Per quanto riguarda quelli relativi alla didattica, se ne è accennato nel punto n 1.

Argomenti di Ed. Civica:

Le mafie e la cultura mafiosa: percorso dal brigantaggio alle mafie di oggi . Ricerca

materiali, documenti, visione film "I cento passi" e discussioni in classe. Gli strumenti utilizzati dallo Stato per contrastare la cultura e il fenomeno mafioso. Gli allievi hanno scelto un libro per approfondire il tema proposto. Dopo averlo letto ne hanno condiviso il contenuto e le riflessioni in classe con i compagni.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Storia**

Docente: **prof.ssa Loredana Cipriani**

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

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

Finalità generali

1. Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
2. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
3. collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
4. analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
5. riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
6. essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
7. individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

L'insegnamento della storia si propone di far acquisire:

- una identità culturale e sociale capace di accogliere, in modo responsabile, le sollecitazioni del mondo attuale e le problematiche ad esso relative, attraverso il confronto con l'esperienza umana e sociale delle generazioni precedenti;
- conoscere culture e civiltà diverse;
- un più ampio orizzonte culturale che dovrebbe favorire l'apertura verso il rispetto, la solidarietà per una pacifica convivenza dei popoli;
- favorire la sensibilità alle realtà proprie ed altrui
- capacità di accedere ai problemi storici con consapevolezza critica

Gli obiettivi che ci si era prefissi e che sono legati più propriamente alla materia in

questione sono stati mediamente raggiunti. Apprezzabile è stato l'impegno di alcuni ragazzi nello studio della storia e nella ricerca di un metodo personale per rielaborare i contenuti discussi in classe. Alcuni alunni sono interessati allo studio della storia e ad approfondire diverse tematiche. Altri, pur essendo interessati, faticano ad esprimersi con un linguaggio giusto, corretto ed appropriato quando presentano gli argomenti studiati.

Contenuti svolti

MODULO 1

- Il Congresso di Vienna e i primi moti rivoluzionari in Europa e in Italia (le società segrete). Le rivoluzioni del 1848. La prima guerra di Indipendenza
- Risorgimento:
- Definizione
- Tappe principali
- Tre guerre d'Indipendenza: L'unificazione italiana: politica interna ed estera di Cavour(guerra di Crimea e Trattato di Plombieres con la Francia di Napoleone III). La seconda guerra d'Indipendenza. La spedizione dei Mille di Garibaldi. La proclamazione del Regno d'Italia
- L'Italia nell'età della Destra storica. I problemi dell'Italia unita : centralismo, analfabetismo, brigantaggio, squilibrio economico fra nord e sud e debito pubblico.
- La Terza guerra d'Indipendenza: conquista del Veneto e Roma capitale
- L'Italia nell'età della Sinistra storica: Depretis e Crispi. Il programma della Sinistra: legge Coppino 1877, riforma elettorale 1882, diminuzione delle tasse. Politica estera della Sinistra: 1882 l'Italia entra nella Triplice Alleanza e inizio del colonialismo italiano con l'Eritrea ed Abissinia.

MODULO 2

- Prima guerra mondiale:
- Cause generali
- L'irredentismo
- Causa scatenante
- Tappe (fatti, date, coalizioni)
- Trattati di pace: la fine degli imperi e la nascita di nuovi Stati
- Trattato di Saint Germain

MODULO 3 I regimi totalitari : Comunismo, Fascismo e Nazismo

- Comunismo:
- Le rivoluzioni del 1917
- La nascita del Soviet e Lenin al potere

- Da Lenin a Stalin
- Fascismo:
- Dal biennio rosso al fascismo
- Il fascismo come movimento
- L'Italia nel ventennio fascista
- Nazismo:
- La Repubblica di Weimar popola prima guerra mondiale 1919
- La crisi della Repubblica di Weimar dopo il 1932

MODULO 4 : La seconda guerra mondiale

- La Guerra mondiale
- Il terzo Reich, l'Europa e l'Alto Adige
- Cause generali e causa scatenante 1939
- Schieramenti e Paesi coinvolti in ordine cronologico
- Fatti, dati e personaggi
- Fronte di guerra (Occidentale, Orientale, Nord Africa e Oceano pacifico)
- La guerra in Italia (Repubblica di Salò, guerra civile e Resistenza)
- Tragica conclusione
- Trattati di pace

MODULO 5 : La nascita della Repubblica italiana

- La fase costituente (1945/49)
- L'inizio della Guerra fredda: la costruzione del Muro di Berlino e la sua caduta nel 1989

In merito alla parte relativa alla “ Cittadinanza e Costituzione” si sono svolti i seguenti percorsi:

- Dallo Statuto albertino alla Costituzione italiana: analogie e differenze

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco / Deutsch L2**

Docente: **Danja Porceddu**

Classe: **V Sezione B - 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 besteht aus insgesamt 13 SchülerInnen, die im vergangenen Jahr die Klasse 4 Küche b(4 Schülerinnen und 9 Schüler) besucht haben.

Die Motivation der SchülerInnen zum Lernen war unterschiedlich. Die meisten Schüler sind von der Wichtigkeit des Erlernens der Zweitsprache überzeugt und das Lernklima in der Klasse war fast immer positiv.

Die Schüler zeigten zwar Interesse an Klassendiskussionen teilzunehmen, sind aber nicht immer in der Lage, auf einander einzugehen oder sich ernsthaft zu konzentrieren.

Die meisten verfügen über geeignete Lernstrategien und einige sind nicht bereit, das in der Klasse Erlernte in ihrer Freizeit durch Selbststudium zu festigen. Die Vorbereitung auf Leistungskontrollen war bei machen Schülern nicht ausreichend.

Die Deutschkompetenz der Klasse ist durch Niveauunterschiede charakterisiert. Drei Schüler verfügen über sehr gute Sprachkompetenzen, fünf SchülerInnen der Klasse beherrschen die Sprache auf B1-Niveau. Die anderen SchülerInnen verfügen nur über einen geringen Wortschatz, beherrschen nicht die geeigneten Strategien und fühlen sich gehemmt.

Die Fähigkeit sowohl gesprochene als auch geschriebene Äußerungen zu verstehen, ist schwach entwickelt. Auch hier spielen fehlende Konzentration, mangelnde Strategien, fehlende Lust und geringes Selbstvertrauen eine Rolle.

Die Grammatikkompetenz ist bei den meisten SchülerInnen genügend entwickelt. Ein Schüler, der spezifische Lernstörungen aufweist, hat im mündlichen Ausdruck trotz erheblicher Hemmungen eine positive Leitung erbracht.

Während des gesamten Schuljahres wurde den Schülern ein online Nachhilfe-Kurs im Fach

Deutsch von einer Stunde angeboten, der allerdings kaum in Anspruch genommen wurde.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lernziele wurden im Laufe des Jahres teilweise vereinfacht und dem Klassenniveau angepasst. Besondere Aufmerksamkeit wurde der mündlichen Vorbereitung auf die Staatsprüfung im Fach Deutsch als Zweitsprache gewidmet. Ein weiterer Schwerpunkt war die Wiederholung von grundlegenden Grammatikstrukturen und eine Erweiterung des Wortschatzes, oft ohne erhofften Erfolg.

Fünf Schüler haben die Lernziele mit gutem Ergebnis erreicht, zwei Schüler mit befriedigenden Noten, die anderen SchülerInnen mit fast genügenden bis genügenden Leistungen.

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE E FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI:

20 % Frontalunterricht

25 % Klassengespräch

25 % Fallstudien

15 % Role playing e Simulationen

15 % Coatching

Es wurden auch weiterhin folgende Plattformen genutzt: Google Classroom, Google Meet, Kalender des elektronischen Registers Classeviva.

Die Unterrichtssprache war Deutsch. In bestimmten Situationen war jedoch der Gebrauch des Italienischen zielführender.

Im Sinn einer integrierten Sprachdidaktik wurde die Zusammenarbeit mit den Lehrern der

Muttersprache gesucht, zum Beispiel beim Vertiefen der Lebensmittelkunde.

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

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

- Hausaufgaben dienen dazu, das Gelernte zu sichern und zu festigen, aber auch um zu neuen Informationen zu gelangen. Sie wurden so gestellt, dass sie von Durchschnittsschülern ohne fremde Hilfe bewältigt werden konnten.

- Bei der Umsetzung und Entwicklung von Themen und Aktivitäten des Programms wurden die Möglichkeiten der traditionellen didaktischen Methodik durch eine integrierte Methode voll ausgeschöpft :

- Die funktional-kommunikative Methode
- Die kontrastive Methode
- Die deskriptive Methode
- Die deduktive Methode
- Die hermeneutische Sprachdidaktik

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA , RELATIVE CAUSE E AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE

Die größten Probleme waren folgende:

- In der vorgesehenen Stundenzahl von 3 Unterrichtsstunden pro Woche ist es kaum möglich, das von der Staatsprüfung angestrebte Sprachniveau B2 zu erreichen.
- Kompetenzunterschiede
- nicht effiziente Lernstrategien

Es wurde am Dienstag ein online Nachhilfeunterricht angeboten. Außerdem griffen wir immer wieder Lerninhalte auf und wiederholten.

6. Modalità di valutazione

Regelmäßige Lernkontrollen dienen dem Lehrer 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.

Mündliche Lernkontrollen : Kurze Erzählungen, Paraphrasieren, Lesen, Dialoge, Rollenspiele, Vokabeltests in der Fachsprache

Schriftliche Lernkontrollen: Ergänzungsaufgaben, Multiple Choice Aufgaben, Dialoge, Erstellen von Texten

Meran, 15. Mai 2022

Die Lehrkraft

Danja Porceddu

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Danja Porceddu**

Classe: **V B 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 mittleren Niveau im Einklang mit dem Sprachniveau B1-B2.1 des Europäischen Referenzrahmens 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 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 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;
- Einigermaßen fließend lesen und die eigene Stimme und Aussprache dem Sinn entsprechend variieren.

Schreiben

Die Schüler können:

- über eine 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;

- E-Mails schreiben;
- mit Hilfe von Nachschlagewerken treffende Formulierungen finden;
- den eigenen Wortschatz variieren;

Grammatikkompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die wichtigsten Formen zu den Verben richtig bilden;
- Tempus, Modus, Handlungsrichtung relativ korrekt anwenden;
- 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 erläutern;
- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Deutschland und Südtirol erläutern;
- Filme und Bücher erzählen (Die Küchenuhr, Die weiße Rose, Verkaufte Heimat)
- Südtiroler Qualitätsprodukte

Berufsbezogene Kompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Die Aufgabe des Reputation-Managements erläutern
- Reklamationen und Feedbacks der Gäste konstruktiv beantworten;
- Informationen über einen gastronomischen Betrieb geben;
- über eine praktische Arbeitserfahrung berichten und positive und negative Aspekte des Praktikums bewerten;
- über die eigenen Zukunftspläne sprechen;
- über die Organisation eines Banketts berichten;
- Die Grundsätze zur Erstellung einer Speisefolge erklären;
- über regionale Slow Food Produkte sprechen;
- Definition und Bedeutung der HACCP für die Gastronomie
- die Konservierung der Lebensmittel im Gastronomiebetrieb
- Grundkenntnisse der Ernährungslehre und die verschiedenen Diätformen in der Fremdsprache wiedergeben;

- das Konzept der Nachhaltigkeit am Beispiel von Gastronomie und Tourismus erklären;
- die Konsequenzen eines übermäßigen Fleischkonsums für Gesundheit und Umwelt darlegen;

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
Danja Porceddu

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Inglese**

Docente **Daniela Rinaldi**

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

Articolazione Enogastronomia

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è costituita da 13 allievi, quattro ragazze e nove ragazzi. Il comportamento della classe è stato sempre corretto. La partecipazione alle attività si è rivelata proficua per quasi tutti gli allievi. Il livello di partenza così come il profitto raggiunto sono molto eterogenei. Alcuni allievi hanno raggiunto un livello di competenza linguistica molto buono. Altri studenti hanno raggiunto risultati più che discreti, nonostante notevoli difficoltà di base. Alcuni, infine, non si sono impegnati a sufficienza e per questo hanno raggiunto risultati appena sufficienti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il grado di raggiungimento degli obiettivi formativi è nel complesso soddisfacente.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La maggior parte degli studenti ha evidenziato discrete capacità comunicative, di problem solving e di lavoro di squadra.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

I metodi utilizzati nel corso di tutte le attività didattiche sono stati quello situazionale e nozionale-funzionale: si è cercato di sviluppare le abilità linguistiche attraverso tecniche di tipo comunicativo. La lingua in quanto lingua va parlata. L'attenzione è sempre stata data alla comunicazione più che alla correttezza formale. Gli strumenti didattici sono stati il libro di testo, un romanzo in versione semplificata, il quaderno dell'allievo, l'utilizzo della rete per approfondimenti di tipo grammaticale, letterario e per la visione di momenti reali di lingua sia relativamente al mondo professionale che a quello culturale.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La difficoltà più grande è stata quella di parlare in lingua inglese davanti a tutti.

Ho cercato di ovviare a questa criticità, abituando gli allievi a parlare delle loro esperienze e a presentare degli argomenti con "power point".

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

Sono state svolte diverse prove sia scritte che orali: reading comprehension, risposte aperte, brevi composizioni, esercizi di grammatica e lessico e presentazioni orali in lingua inglese su argomenti scelti dagli studenti. Nella settimana precedente all'Invalsi sono state svolte anche delle simulazioni.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Daniela Rinaldi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Inglese**

Docente **Daniela Rinaldi**

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

Articolazione Enogastronomia

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

Finalità generali

Alla fine del quinto anno gli studenti hanno conseguito una discreta autonomia operativa dal punto di vista comunicativo, che consente loro di muoversi ad un livello di competenza di base in qualsiasi situazione comunicativa, servendosi della lingua in modo adeguato al contesto. Anche gli aspetti professionali sono stati trattati con una certa facilità e correttezza. La cultura generale dei paesi anglofoni è stata affrontata in modo generale.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Comprensione ascolto: Riuscire a capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti che riguardano la famiglia, il lavoro, la scuola e il tempo libero.

Comprensione Lettura: Riuscire a leggere articoli e relazioni su questioni d'attualità.

Interazione: Riuscire a comunicare con un grado di spontaneità e scioltezza per interagire in modo normale con parlanti nativi; riuscire a partecipare attivamente a una discussione in contesti familiari, esponendo e sostenendo le proprie opinioni

Produzione orale: Esprimersi in modo semplice su una vasta gamma di argomenti che interessano l'allievo;

Produzione scritta: scrivere testi semplici e coerenti su argomenti che interessano l'allievo. Sapere scrivere semplici email commerciali.

La interdisciplinarietà con alimenti e alimentazione e tecnica di cucina è stata sempre presente nel corso della trattazione degli argomenti.

Contenuti svolti

Sono state svolte nel complesso 51 ore di lezione (49 in presenza e 2 in DAD) suddivise nel seguente modo:

Grammar (8 ore complessive trasversali a tutti i moduli sottostanti)

Revisione e consolidamento di alcune strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti (uso corretto dei diversi tipi di passato, costruzioni passive e frasi ipotetiche di I e II tipo. Sono state utilizzate alcune ore per esercitazione sui test Invalsi e sulle varie tipologie di esercizi seguendo le simulazioni proposte dal ministero.

Il livello raggiunto da una buona parte della classe è il B1, considerando il quadro di riferimento linguistico europeo.

1. MENUS (10 ore complessive)

- What is in a menu
- Menu formats
- Understanding menus
- Special menus: breakfast, lunch and dinner menus
- Kids menus
- Religious menus

2. NUTRITION (16 ore complessive)

- H.A.C.C.P (the system adopted by the hotel restaurant you have worked at)
- the Eatwell plate
- Organic Food and Genetically Modified Organisms (GMOs)
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Sports diets
- Food Intolerances and allergies
- Eating disorders
- Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
- Slow food (webinar su slowfood nel mondo per il progetto Erasmus+)

3. ENGLISH CULTURE (14 ore complessive)

- Presentazione di un English speaking country: the UK, the Republic of Ireland, the USA, Canada, Australia. Di ogni paese gli allievi hanno analizzato l'aspetto geografico, la storia, la cucina e una personalità di rilievo nell'ambito della gastronomia.
- Lettura di una versione semplificata di 1984 di George Orwell (alcuni capitoli)

5. EDUCAZIONE CIVICA: (3 ORE COMPLESSIVE)

Le organizzazioni internazionali: Onu, Nato, FAO, l'UNICEF.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Daniela Rinaldi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Matematica**

Docente: **Angelo Mancini**

Classe: **V[^] B 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

La classe, che conosco dall'inizio del triennio, aveva un discreto livello di partenza. Nonostante la presenza in aula di alcuni ragazzi con certificate difficoltà, non si sono riscontrate mai criticità né nella gestione d'aula, né nello svolgimento dei programmi. Ciò è stato favorito dal grande spirito di collaborazione che la classe ha dimostrato prima tra i pari, quindi nella relazione con il sottoscritto.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi sono stato raggiunti con un grado soddisfacente dalla totalità degli alunni, ed in alcuni casi di eccellenza. Il merito di ciò va attribuito soprattutto alla costanza e all'impegno dimostrati da parte dei ragazzi che hanno tollerato una didattica troppo spesso frammentata, causata in parte dalla situazione pandemica, in parte da diversi impegni scolastici collaterali da parte mia, i quali hanno avuto, quest'anno più che mai, la precedenza rispetto alle ore di lezione.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Gli allievi hanno certamente acquisito, grazie al programma proposto in quinta, una maggiore capacità di astrazione e di matematizzare problemi reali. Per quanto riguarda le competenze trasversali, invece, sono state acquisite da parte loro, delle buone conoscenze e competenze informatiche, soprattutto del software Excel, che si è rivelato un ottimo ausilio e strumento integrativo per far propri i concetti teorici proposti.

4. Grado di realizzazione del programma: contenuti e tempi di realizzazione

L'intero primo trimestre è stato dedicato allo studio del calcolo combinatorio e delle probabilità. Nel pentamestre, invece, è stato dato spazio allo studio della statistica, lasciando una finestra abbastanza ristretta per l'introduzione alla ricerca operativa.

5. Problemi incontrati nello svolgimento del programma e relative cause

Nessuno

6. Modalità di valutazione

- Valutazione formativa: durante le lezioni gli studenti sono stati sempre invitati a svolgere autonomamente, singolarmente o attraverso attività di gruppo, esercizi mirati all'acquisizione dei contenuti proposti.

- Valutazione sommativa: è stato effettuato un numero adeguato di verifiche orali e scritte, secondo quanto concordato con il gruppo di materia.

7. Metodi e strumenti didattici: segnalare le metodologie utilizzate tra quelle di seguito indicate

50% Lezione frontale

20% Lavori di gruppo

30% Esercitazioni

8. Altre considerazioni

La classe si è dimostrata essere molto unita e coesa. E' stato piacevole lavorare con tutti loro.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Angelo Mancini

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Matematica**

Docente: **Angelo Mancini**

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

articolazione Enogastronomia

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

Finalità generali

Il programma di quinta è, nel primo trimestre, estremamente astratto e di difficoltà elevata. Vengono infatti proposti agli allievi contenuti inerenti al calcolo delle probabilità, che si basa a sua volta su quello combinatorio. Il programma del secondo pentamestre restituisce, invece, una maggiore tangibilità, con lo studio della statistica. Il comune denominatore ai due macro-programmi proposti è la capacità di matematizzare problemi di realtà e di riconoscere gli strumenti più idonei da impiegare per la loro risoluzione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

I contenuti proposti sono molto specifici. Si tratta di fornire progressivamente agli allievi strumenti assolutamente nuovi di calcolo, e lontani da quelli precedentemente acquisiti. Tali strumenti sono necessari per affrontare tanto la probabilità quanto la statistica. Sebbene quest'ultima sia più spendibile ed abbia maggiori punti di contatto con le altre discipline, lo stesso non può dirsi per il calcolo delle probabilità. Tuttavia, in entrambi i casi, ci si è dedicati allo studio prima, ed al suo impiego poi, di Excel. Ciò ha favorito il processo di matematizzazione e di apprendimento, consentendo agli allievi di costruire e utilizzare calcolatori idonei; è stata offerta loro, inoltre, la possibilità di conoscere un software spendibile nel mondo del lavoro.

Contenuti svolti

Calcolo combinatorio.

Disposizioni semplici. Permutazioni semplici. Disposizioni con ripetizioni. Permutazioni con ripetizioni. Combinazioni semplici. Coefficiente binomiale. Combinazioni con ripetizioni.

Teoria della probabilità.

Il concetto di evento. Eventi certi, impossibili e aleatori; l'evento contrario. Il concetto di probabilità. Teorie sulla probabilità. Eventi compatibili e incompatibili. Il teorema della probabilità totale. Eventi dipendenti e indipendenti. Il teorema delle probabilità composta. Probabilità subordinata. Diagramma ad albero per le probabilità totali e composte. Probabilità delle cause e il teorema di Bayes. Speranza matematica e gioco equo.

Elementi di statistica.

I dati statistici, caratteri qualitativi e quantitativi. Distribuzione di frequenze, frequenze assolute, relative e cumulative, La rappresentazione grafica dei dati. Gli indici di posizione: media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana. Gli indici di variabilità:

varianza e scarto quadratico medio.

Educazione civica

Probabilità e gioco d'azzardo: perché giocare d'azzardo è sempre matematicamente svantaggioso.

Merano, 15 maggio 2022

I rappresentanti degli/le studenti/esse

L'insegnante
Angelo Mancini

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche**

Docente **Giuseppe Corghi**

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

a.f. **2021 - 2022** n.ore/settimana **4**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe, che si compone di tredici alunni, quattro ragazze e nove ragazzi, mostra sin dall'inizio dell'anno scolastico interesse verso la materia, anche se si riscontrano differenze nella motivazione all'apprendimento. Nella maggior parte dei casi gli alunni posseggono sufficienti conoscenze di base, sono autonomi nello studio ed hanno discrete competenze linguistiche. La motivazione risulta adeguata, benché eterogenea, e il clima di apprendimento è positivo. I rapporti tra alunni e con l'insegnante sono corretti. Nella classe sono presenti alunni con DSA.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi formativi fissati inizialmente si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe e sono stati raggiunti mediamente con discreti risultati ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

Si riscontra a fine anno qualche disomogeneità di preparazione nella classe, soprattutto riguardo agli alunni meno autonomi e motivati, che hanno risentito particolarmente della situazione d'emergenza sanitaria che ha caratterizzato gli ultimi due anni del loro percorso formativo.

Questi ultimi mostrano ancora difficoltà in ordine alle capacità critiche e rielaborative, all'autonomia nello studio, alle capacità di compiere analisi e interpretazioni approfondite dei fenomeni economici trattati.

Il livello di preparazione raggiunto è giudicabile complessivamente discreto.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Sviluppo delle seguenti competenze trasversali:

- capacità relazionali e di collaborazione;
- organizzare il proprio apprendimento;
- individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni;
- acquisire e interpretare in maniera critica delle informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità;
- risolvere problemi, affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% Lezione frontale

40% Esercitazioni

10% Lavori di gruppo

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Anche l'anno formativo in commento è stato influenzato dalla persistenza della pandemia "COVID-19", che ha comportato diverse assenze da parte degli alunni, con riflessi sulla continuità dell'azione didattica e sul mantenimento della concentrazione da parte degli stessi. A tal riguardo, anche sulla scorta del know how degli anni precedenti, si precisa che sono stati attivati sino dall'inizio dell'anno scolastico gli strumenti idonei alla Didattica a Distanza, con la creazione dell'aula virtuale in Classroom. Gli alunni assenti hanno potuto disporre quindi di tutto il materiale didattico (power point, esercitazioni, ecc.) utilizzato in aula.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

Le valutazioni ed i giudizi sono scaturiti da un congruo numero di prove pratiche ed accertamenti orali nonché da una serie di esercitazioni svolte anche mediante l'ausilio delle piattaforme sopracitate e tengono conto dell'applicazione e dell'impegno, dei progressi di ciascuno studente, di fatti che abbiano potuto ostacolare l'applicazione al lavoro, delle assenze arbitrarie ed ingiustificabili. La valutazione ha, infine, tenuto conto dell'atteggiamento dello studente nei confronti della materia insegnata, dell'attenzione prestata e della qualità del lavoro svolto.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Giuseppe Corgi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche**

Docente **Giuseppe Corghi**

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

a.f. **2021- 2022** n.ore/settimana **4**

Finalità generali

Le finalità della disciplina "Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche" consistono nel fare acquisire agli allievi una conoscenza dell'azienda alberghiera e/o ristorativa vista in relazione all'ambiente in cui opera, alle sue strutture interne, alle funzioni che svolge ed alle sue esigenze conoscitive. L'Economia Aziendale, infatti, tratta e rappresenta le informazioni:

- per fornire conoscenze sull'andamento della gestione;
- per orientare le scelte;
- per misurare e valutare gli esiti delle decisioni.

Occorre allora impostarne l'insegnamento in modo da far cogliere qual è l'oggetto della disciplina, quali sono i suoi obiettivi, i suoi metodi.

Per garantire agli allievi una preparazione il più possibile aggiornata, la formazione verrà svolta tenendo presente i continui sviluppi di questa disciplina. Sarà, inoltre, opportuno distinguere quanto tende ad essere superato da quanto resta significativamente attuale, dedicando minor tempo agli argomenti del primo tipo ed approfondendo, invece, gli altri. L'allievo sarà destinatario di una formazione diretta alla conoscenza del fenomeno turistico e della sua evoluzione e alla conoscenza dei fenomeni normativi, organizzativi ed economico – finanziari che interessano la vita delle imprese ristorative e turistiche.

Al termine del percorso sono attesi i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'anno formativo corrente è stato inoltre svolto il Progetto di Cittadinanza e Costituzione – Educare alla Cittadinanza Attiva. Le finalità generali del progetto sono le seguenti:

- Riflettere sull'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino e sul radicato bisogno e desiderio di libertà, di giustizia e di armonia nei rapporti sociali, di cui ogni essere umano è portatore.

- Approfondire la consapevolezza dell'esperienza della relazione positiva, adeguata e corrispondente alle varie circostanze e alle diverse comunità (familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica).
- Verificare, mediante modalità didattiche e pedagogiche, quanto le dimensioni sopra indicate siano concretamente riscontrabili nella nostra esperienza italiana ed europea, secondo le loro coordinate storiche, culturali, sociali e politiche.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

La disciplina si propone di favorire lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;

Lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

La disciplina si propone inoltre di sviluppare le seguenti competenze trasversali:

imparare ad imparare, organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro;

progettare, elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti;

comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali);

collaborare e partecipare, interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri;

agire in modo autonomo e responsabile, sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità;

risolvere problemi, affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

individuare collegamenti e relazioni, individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Contenuti svolti

RIPETIZIONE ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO

LA GESTIONE FINANZIARIA

- Le fonti di finanziamento interne ed esterne;
- Le caratteristiche delle fonti interne di finanziamento;
- Le caratteristiche delle fonti esterne di finanziamento;
- L'interesse e il tasso di interesse;
- Il calcolo dell'interesse semplice;
- Le tipologie di contratti bancari di finanziamento;
- Credito ordinario (a breve termine);
- Credito di firma;
- Credito a medio e lungo termine;
- Il contratto di leasing finanziario.

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Caratteristiche e funzioni del bilancio d'esercizio;
- I documenti che compongono il bilancio d'esercizio;
- Gli allegati del bilancio d'esercizio;
- I principi generali e i postulati;
- Contenuto schematico dello stato patrimoniale;
- Contenuto schematico del conto economico;
- Contenuto schematico della nota integrativa;
- La relazione sulla gestione e la relazione dei sindaci e del revisore dei conti;
- Le formalità relative al bilancio d'esercizio.

PROGRAMMA SVOLTO QUINTO ANNO

Modulo 1 Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale

UD1 La domanda turistica mondiale, europea e nazionale

- 1.1 Il mercato turistico mondiale
- 1.2 Il mercato turistico europeo
- 1.3 Il mercato turistico in Italia
- 1.4 L'evoluzione delle forme di turismo: verso il turismo sostenibile
- UD2 L'evoluzione del sistema d'offerta in Europa e in Italia
- 2.1 L'evoluzione dell'offerta ricettiva in Europa
- 2.2 L'evoluzione dell'offerta ricettiva in Italia
- 2.3 L'evoluzione dell'offerta ristorativa

Modulo 2 Tecniche di marketing del prodotto turistico

- UD3 Il marketing del turismo e della ristorazione
- 3.1 Che cos'è il marketing
- 3.2 Marketing razionale, emozionale e dello spirito
- 3.3 Principali caratteristiche del mercato turistico e della ristorazione
- 3.4 Marketing turistico: aziendale e pubblico
- 3.5 Marketing integrato
- 3.6 Il concetto di marketing management
- 3.7 Marketing interno e marketing interattivo nelle imprese ricettive e di ristorazione

Attività didattica: incontro con l'Azienda di Soggiorno

- UD4 I prodotti turistici
- 4.1 Che cos'è il prodotto turistico
- 4.2 L'intangibilità dei servizi turistici
- 4.3 Tipologie di prodotti turistici territoriali
- 4.4 Il prodotto delle imprese ricettive e di ristorazione
- 4.5 Dal prodotto generico al prodotto potenziale
- UD5 La domanda turistica e di ristorazione: segmentazione e mercato obiettivo
- 5.1 Il mercato e la domanda turistica
- 5.2 Il comportamento d'acquisto del consumatore
- 5.3 Gli stadi della domanda turistica
- 5.4 La segmentazione della domanda: requisiti dei segmenti di mercato
- 5.5 La segmentazione della domanda: criteri di segmentazione
- 5.6 Il mercato obiettivo
- 5.7 Dal mercato potenziale al mercato effettivo
- 5.8 Posizionamento mentale del prodotto
- UD6 Le strategie di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- 6.1 La pianificazione strategica e la missione aziendale
- 6.2 L'analisi SWOT
- 6.3 Le strategie di marketing
- 6.4 Il marketing mix
- 6.5 Il posizionamento di mercato
- 6.6 Il ciclo di vita del prodotto
- 6.7 Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto
- UD7 Il marketing relazionale
- 7.1 Principi e applicazione del CRM
- 7.2 Valore del cliente
- 7.3 Strumenti per valutare l'andamento della clientela
- 7.4 Normativa in materia di privacy del cliente
- UD8 Il pricing: i prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione

8.1 La strategia dei prezzi

8.2 Obiettivi della strategia dei prezzi

8.3 Metodi di determinazione dei prezzi dei servizi (imitativo, full costing, valore percepito, analisi del punto di equilibrio, revenue management, last minute)

8.4 Reazioni del mercato alle variazioni del prezzo

UD9 Distribuzione e promozione dei prodotti turistici

9.1 I canali di distribuzione

9.2 La distribuzione del prodotto

9.3 GDS e altri sistemi telematici

9.4 Canale medio e canale lungo

9.5 La comunicazione e la promozione

9.6 Strategie di spinta e di attrazione

9.7 La pubblicità

9.8 Le pubbliche relazioni

9.9 Il marketing diretto

9.10 La promozione delle vendite e la vendita personale

UD10 Il marketing plan

10.1 Finalità e struttura del piano di marketing

10.2 Analisi della domanda e dell'ambiente

10.3 Analisi della concorrenza

10.4 Analisi della situazione interna dell'impresa

10.5 Definizione degli obiettivi

10.6 Programmi operativi e budget di marketing

10.7 Il controllo di marketing

Modulo 3 Tecniche di web marketing

UD13 Il web marketing

13.1 Che cos'è il web marketing

13.2 Strumenti del web marketing

13.3 I motori di ricerca

13.4 Analisi del web marketing

Attività didattica: incontro con un esperto del settore

Progetto di Cittadinanza e Costituzione

L'impatto dei consumi energetici sui cambiamenti climatici;

Le fonti di energia rinnovabili;

Le cause dell'aumento dei prezzi delle risorse energetiche;

L'importanza del contributo di tutti i cittadini per contenere la domanda energetica e contrastare i cambiamenti climatici in atto;

Il decalogo del consumo intelligente per un uso efficiente dell'energia a scuola e a casa.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Giuseppe Corghi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - settore cucina**

Docente: **Alfano Marcello, Chini Fabio, Galiotta Massimo, Grandinetti Michele, Iapichino Ferdinando, Malfatti Davide, Masiero Marco**

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

A.f. **2021-2022** n. ore/settimana **7+3**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe risulta piuttosto omogenea, il gruppo è composto da 13 allievi per 1/3 costituito da ragazze (9 ragazzi e 4 ragazze). Il gruppo classe risulta variegato: i livelli di motivazione allo studio sono differenti, nonché il grado di apprendimento, di impegno e di partecipazione.

Una discreta parte della classe ha raggiunto risultati più che buoni, in alcuni casi eccellenti, con un apprendimento maturo e consapevole. Una modesta parte della classe manifesta un atteggiamento discontinuo e un approccio superficiale nello studio e nell'impegno. Molti sono stati gli stimoli atti a raggiungere obiettivi comuni al gruppo, sempre condivisi ed accettati da tutti. Alcuni allievi con background migratorio presentano gravi carenze pregresse, in altri casi dovute ad un percorso scolastico accidentato, con evidenti lacune di base che non sono sempre pienamente recuperabili.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il grado del raggiungimento degli obiettivi formativi è stato buono per 1/2 del gruppo di lavoro, la restante parte si è posizionata ad un livello di competenza sufficiente e/o più che sufficiente, grazie anche agli interventi di rinforzo settimanali attuati dagli insegnanti soprattutto durante le lezioni teoriche di aula.

Significativo, grazie all'uso dell'aula informatica e della simulazione di casi pratici, il miglioramento del rapporto degli allievi con la teoria e con le lezioni d'aula in genere che ha dato frutti tangibili anche in laboratorio. Nel complesso si può affermare che con questo gruppo si è potuto lavorare molto bene, a parte rare eccezioni, grazie alla loro predisposizione all'ascolto, partecipazione e motivazione. Gli Obiettivi formativi e le competenze interdisciplinari e disciplinari sono così declinati:

- a. Conoscere la corretta procedura di stesura di un menù equilibrato, elaborato secondo le linee guida per un corretto abbinamento dei sapori;
- b. Valutare la capacità di risposta ai fabbisogni del mercato ristorativo e delle abitudini alimentari in fieri;
- c. Differenziare l'offerta ristorativa nei diversi contesti socio economici;
- d. Coniugare le indicazioni dietetiche adeguandole alla domanda del mercato;

- e. Indicare i riferimenti legislativi a tutela della salubrità dei prodotti alimentari, le fonti di contaminazione degli alimenti e saperle prevenire attraverso l'applicazione della normativa vigente;
- f. Indicare i riferimenti legislativi a tutela della sicurezza sui luoghi di lavoro, le potenziali fonti di rischio per la salute e saperle prevenire attraverso l'applicazione della normativa vigente;
- g. Sviluppare capacità di calcolo per la valorizzazione consapevole dei costi e dei ricavi legati alla produzione di pasti;
- h. Indicare le principali regole nella organizzazione e pianificazione di eventi legati al cibo e alla sua naturale capacità di aggregazione;
- i. Operare in una prospettiva che conferisca valore identitario al cibo e alle relative contaminazioni culturali.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali acquisite riguardano l'area relazionale tra colleghi e insegnanti teorico-pratici con particolari attenzioni nell'ambito del fare. Nel corso dell'anno formativo gli allievi/e hanno svolto alcuni progetti/simulazioni relativi all'allestimento di eventi di banqueting, con attività reali, in altri casi si sono limitati alla mera progettazione e implementazione teorica (vedi festa della Polizia poi annullata); tra questi sono senza alcun dubbio da segnalare, perché non hanno potuto avere luogo, quelli più significativi, ovvero la cena di Natale presso il Commissariato del Governo e le Porte Aperte che la scuola ogni anno organizzava nel mese di febbraio.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

30 % Lezione frontale in presenza
60 % Lavoro individuale e/o di gruppo
10% Lavoro con tecnologia digitale (aula informatica)
10 % Role-play e simulazioni

L'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente, riducendo i tempi dedicati alla lezione frontale, a favore di ricerche individuali e progettazioni attraverso l'uso di software, ridotto l'uso della video conferenze (solo nei rari casi di quarantena) e lezioni in aula informatica.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

In rari casi si sono riscontrati problemi nel corso di quest'anno formativo relativamente al rispetto dei termini di consegna dei lavori prodotti in aula, e in rarissimi casi rispetto all'osservanza delle regole deontologiche in laboratorio. In rarissime situazioni si sono registrate assenze reiterate, ma in questo anno scolastico sono state davvero delle eccezioni. Le possibili cause sono da identificare in un impegno ed una motivazione non sempre presenti e generati dalla condizione imposta di distanziamento.

6. ALTRE CONSIDERAZIONI (uscite didattiche di materia)

A.f. 2021/2022 (31/03/2022) Uscita didattica aula magna Gandhi Merano – incontro con LUB Bolzano;

A.f. 2021/2022 (07/04/2022) Uscita didattica aula magna Gandhi Merano – progetto educazione stradale;

A.f. 2021/2022 (11/04/2022) alle 11.30 Masterclass on-line con lo Chef Davide Oldani in collaborazione con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus di Salerno.

7. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso un'attenta osservazione in laboratorio da parte degli insegnanti di Enogastronomia/Cucina (7 docenti in altrettanti reparti di laboratorio), e attraverso l'uso di verifiche scritte ed orali, relative al lavoro svolto singolarmente e/o in piccoli gruppi. Le simulazioni del colloquio orale, fanno parte integrante della valutazione complessiva.

Merano, 15 maggio 2022

Gli insegnanti

Alfano Marcello

Chini Fabio

Galiotta Massimo

Grandinetti Michele

Iapichino Ferdinando

Malfatti Davide

Masiero Marco

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera**
Settore cucina

Docenti: **Alfano Marcello, Chini Fabio, Galiotta Massimo, Grandinetti Michele, Iapichino Ferdinando, Malfatti Davide, Masiero Marco**

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

A.f. **2021- 2022** n. ore/settimana **7 + 3**

Finalità generali:

I contenuti del programma si propongono di ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite in ambito enogastronomico negli anni precedenti. Il fine è poter sviluppare una pratica operativa consapevole e razionale, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento al contesto enogastronomico nazionale e internazionale.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari:

1. Leggere e interpretare testi, grafici, tabelle relativi all'Enogastronomia - Cucina;
2. Selezionare, analizzare e decodificare informazioni, esprimendole sotto forma di testo o in forma orale;
3. Raccogliere, ordinare e analizzare informazioni pertinenti, elaborando DFD, tabelle di sintesi e mappe concettuali;
4. Formulare ipotesi di menù confrontarle con le conoscenze già acquisite;
5. Sintetizzare, astrarre dall'informazione al concetto;
6. mettere in relazione, trasferire le conoscenze in ambiti diversi.

Contenuti svolti:

EDUCAZIONE CIVICA

Riduzione degli sprechi in cucina

Riduzione dell'utilizzo smodato di acqua ed agenti chimici

Contenere il consumo energetico delle apparecchiature utilizzate

Valorizzazione delle materie prime del territorio e a km 0

Valorizzazione dei prodotti con marchio di tutela

Divulgazione e approfondimento di materiale scientifico inerente alla sostenibilità ambientale del cibo ed allo sviluppo sostenibile

LABORATORIO DI CUCINA FREDDA

Gli antipasti:

Le carni

Il pesce

Le salse emulsionate stabili e instabili
Le carni alternative
Le verdure
Le marinature
I carpacci
Le farce
Le mousse
Le insalate composte per antipasto
L'utilizzo degli insaccati
Le terrine e i paté
I piatti vegetariani
Il pane
Creazione e presentazione pietanze

LABORATORIO DI CUCINA CALDA

Le Cotture:

Al salto
Al gratin
Arrostimento
Friggere
Sbianchire
Affogare
Vapore
Sottovuoto
Affogare
Stufare
Brasare
Grigliare

I Primi piatti:

Le paste fresche
Le paste fresche ripiene
Gli gnocchi e la polenta
Le minestre brodose e legate

I Secondi piatti:

Le carni rosse e bianche
I pesci, molluschi e crostacei

I Contorni:

Le verdure saltate
Le verdure gratinate
Le verdure in tempura
Le patate lavorate

Le salse e i fondi:

Salse madri calde
Salse derivate calde
Fondo Bianco

Fondo Bruno
Fumetto e Bisque

Leganti:

I Roux
Le fecole

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Il dessert al Buffet: dolci della tradizione natalizia per regioni d'Italia
La pasta e la pasta frolla per biscotti
Le masse montate
La pasticceria regionale
Impasti lievitati
La pasta per bignè
Salse di abbinamento
Frolla per crostate e creme
Masse da prima colazione
Dessert base frutta e vegano
Piccola pasticceria
Piccola pasticceria al piatto
Torte decorate
Impasti di base: pan di spagna e bisquit
Creme per farcire: frangipane, pasticceria, chantilly, aromatizzate (derivate)
Le bagne e gli sciroppi

LABORATORIO SELF-SERVICE

Organizzazione e gestione dell'area produttiva dei pasti in una cucina collettiva
Preparazioni di base come da programmazione di cucina calda
Metodi di cottura come da programmazione di cucina calda
Gestione e distribuzione dell'area di un ristorante Self-Service
Modalità di riassetto, stoccaggio e sanificazione (sistema HACCP)

LABORATORIO CUCINA DIDATTICA

Diete salutari da produzioni alimentari sostenibili (EAT Lancet Commission);
Produzioni locali e stagionalità dei prodotti.
Elaborazione di una proposta gastronomica (piccolo menù) in linea con le indicazioni per un'alimentazione sostenibile
Naming, come descrivere il piatto.
Diete vegetariane e vegane: pro e contro;
Apporto nutrizionale delle diete vegetariane e vegane.
Il mondo dei legumi: proteine del mondo vegetale ma non solo...;
Vista, udito e tatto: percezioni cross modali.
Macronutrienti e micronutrienti;
Come calcolare il valore nutrizionale e calorico di un piatto.
Ortaggi e funghi: caratteristiche merceologiche e nutrizionali;
Il fondo bruno senza carne.
L'equilibrio dei sapori.

Super-Food: quali sono e caratteristiche nutrizionali

La cucina molecolare.

Consistenze.

Le intolleranze alimentari;

Celiachia e intolleranza al lattosio

La cucina gluten free: sostitutivi del glutine e ricette elaborate con prodotti alternativi.

Comunicare impiattando.

PROGRAMMA D'AULA

1° Argomento

Il mondo della ristorazione – pagg.: 79-98 Sarò Chef;

2° Argomento

La sicurezza alimentare – HACCP

pagg.: 131-148 Sarò Chef;

3° Argomento

La normativa sulla sicurezza alimentare – TUSL

pagg.: 119-128 Sarò Chef;

4° Argomento

Il F&B Management, – pagg.: 151-161 Sarò Chef;

1. La gestione degli acquisti e la gestione del magazzino

- Inventario, quando si fa e perché;
- Rotazione degli stock, LIFO, FIFO e HIFO;
- Lead Time e punto di riordino, il calcolo dei tempi di consegna;
- Tecnologia just in time, perché e quando si applica;
- Il budget, calcolo a consuntivo e calcolo previsionale

2. Il food-cost – (con dispense on-line)

5° Argomento

1. Il Catering e Banqueting: -pagg.: 91-96 Sarò Chef;

2. Banchetti e Buffet, l'organizzazione di eventi: -pagg.: 101-116 Sarò Chef.

6° Argomento

La qualità degli alimenti

- I marchi di qualità – pagg.: 10-17 Sarò Chef;
- Le gamme alimentari: con dispensa on-line.

Merano, 15 maggio 2022

Gli insegnanti

Alfano Marcello

Chini Fabio

Galiotta Massimo

Grandinetti Michele

Iapichino Ferdinando

Malfatti Davide

Masiero Marco

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera settore Sala e vendita**

Docenti: **Dimino Nicola e Senoner André**

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

a.f. **2021- 2022** n. Ore /settimana: **7 ore di laboratorio per quattro settimane**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di osservazione in laboratorio dagli elementi acquisiti, la classe risulta piuttosto omogenea. Il gruppo è composto da 13 allievi (9 ragazzi e 4 ragazze) I livelli di motivazione alle attività didattiche proposte sono differenti, nonché il grado di apprendimento, di impegno e di partecipazione.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi, gli argomenti e le attività didattiche proposte sono stati affrontati in modo più possibile pratico. Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti con discreti risultati da parte di tutta la classe.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Nel breve periodo trascorso nel laboratorio di sala e bar, le competenze trasversali che gli allievi hanno potuto sviluppare possono essere riassunte come segue: Sviluppare capacità di orientamento in un contesto nuovo e diverso unita alla capacità di relazionarsi con colleghi e insegnanti nuovi

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

10 % Lezione frontale in presenza;

90 % Esercitazione di laboratorio

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.

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'osservazione in laboratorio da parte degli insegnanti di Sala/Bar ed Enologia.

Merano, 15 maggio 2022

Gli insegnanti
Nicola Dimino e André Senoner

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera settore Sala e vendita**

Docenti: **Dimino Nicola e Senoner André**

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

a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **7 ore di laboratorio per quattro settimane**

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

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

Utilizzare le tecniche di lavorazione nella produzione e nella vendita di servizi e prodotti enogastronomici

Contenuti svolti

Conosce le tre fasi di analisi organolettica del vino

Terminologia basilare della degustazione, quali:

1 Visivo

La limpidezza

Il colore

La consistenza

L'effervescenza

2 Olfattivo

Intensità

Complessità

Qualità

Descrizione

3 Gustativo

Morbidezza

Durezza

Struttura

Stato evolutivo

Armonia

Enografia nazionale e internazionale.

I vini e le zone più importanti del territorio italiano

Cenni sull'enografia estera

Distillati, liquori e cocktail

Le attrezzature:

I bicchieri di servizio.

Lo shaker classico

Le decorazioni

Cup analcoliche

La Tequila

Aperitivi a base di Tequila e liquori:

Margarita

I Rum

Aperitivi a base Rum:

Bacardi Cocktail

Esercitazioni pratiche di laboratorio di sala

L'organizzazione dei lavori: I compiti e i ruoli

Pulizia e ordine degli strumenti di lavoro

La mise en place del coperto in funzione del menu

Rimozione o aggiunta di un coperto

Sbarazzo, trasporto piatti, bicchieri.

Precedenze di servizio.

Gli stili di servizio:

Italiana, buffet.

La comanda

Servizio Lunch

Preparazione e allestimento della sala ristorante e dei coperti.

Allestimento di buffet con servizio assistito.

Servizio lunch

Riassetto e pulizia reparto

Merano, 15 maggio 2022

Gli insegnanti
Nicola Dimino e André Senoner

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

a.f. **2021 - 2022** n.ore/settimana **2 (+1 di codocenza con altro insegnante)**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe, composta da 4 allieve e 9 allievi, si presenta coesa e con relazioni positive nel gruppo. Durante le attività sono stati richiamati ed accertati, attraverso interrogazioni dialogate, i concetti fondamentali della nutrizione svolti durante l'anno precedente; complessivamente adeguata la preparazione.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

I livelli di raggiungimento degli obiettivi sono abbastanza omogenei. Spiccano alcune/i allieve/i che hanno maturato discrete competenze di analisi e di settore.

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, suggerendo l'utilizzo delle conoscenze come possibile chiave di lettura critica della realtà.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Studio e discussione di casi, lezione frontale, ricerca, approfondimenti attraverso G-Classroom.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI CORRETTIVE

Nel primo periodo dell'anno si è riscontrato, tranne in alcuni casi, scarso impegno nello studio inteso come atto volontario di dedicare del tempo a ripetere ed approfondire gli argomenti affrontati in aula. Un certo miglioramento c'è stato nel secondo periodo con l'avvio di interrogazioni che hanno invitato gli allievi ad un maggior impegno anche a casa.

6. MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Le valutazioni ed i giudizi sono scaturiti da un congruo numero di accertamenti scritti in classe e interventi ed impegno in classe e tengono conto dell'applicazione, dell'impegno e dei progressi di ciascuno studente. Vedi anche griglie di valutazione allegate.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Giovanni Luca Piras

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

a.f. **2021 - 2022** n. ore/settimana **2 (+1 di codocenza con altro insegnante)**

FINALITÀ GENERALI

Lo studio della scienza e cultura dell'alimentazione si propone di sviluppare ed approfondire le competenze professionali necessarie agli allievi per essere artefici di un miglioramento qualitativo nelle varie tipologie ristorative.

I contenuti riprendono principalmente quelli degli anni precedenti ma finalizzati allo sviluppo di una pratica operativa consapevole e razionale, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento al contesto agro-alimentare nazionale e internazionale.

OBIETTIVI FORMATIVI/COMPETENZE INTERDISCIPLINARI E DISCIPLINARI

Individuare gli aspetti chimici e biologici fondamentali collegati con la nutrizione;

Definire il destino metabolico dei nutrienti con particolare riferimento ai loro processi biochimici;

Applicare i principi della dieta equilibrata secondo le indicazioni dei LARN, le linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare;

Distinguere i fabbisogni alimentari e valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano;

Riconoscere le cause di contaminazione degli alimenti e prevenirle attraverso una adeguata gestione del piano di autocontrollo e un corretto *modus operandi*;

Individuare le caratteristiche qualitative delle varie tipologie merceologiche di prodotti alimentari;

Valutare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti;

Riconoscere le varie certificazioni di qualità e le principali frodi del settore alimentare;

Capire in che misura il sistema agroalimentare determini e subisca i cambiamenti climatici;

Capire come, a partire dai comportamenti individuali e dalle scelte alimentari quotidiane, ognuno possa incidere in maniera positiva o negativa sull'ambiente;

Indicare come modificare le abitudini a tavola dalla spesa alla cucina, individuando alcuni consigli per contribuire a mitigare i cambiamenti climatici in atto.

CONTENUTI SVOLTI

1. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari:

Sistemi produttivi in agricoltura (agricoltura convenzionale, integrata, biologica);

Filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità;

Nuovi prodotti alimentari;

La qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica, di origine;
I marchi legati alla qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Presìdi Slow Food)
Le frodi alimentari.

2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:

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;
L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti;
Piano di autocontrollo e sistema HACCP;

3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche:

Concetto di peso ideale e sua determinazione;
alimentazione equilibrata e LARN
Linee guida per una sana alimentazione;
La ripartizione calorica dei pasti e dei nutrienti;
L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche: infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età;
La dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

4. Dieta in particolari condizioni patologiche (in parte dopo il 15 maggio):

Le malnutrizioni da eccesso e da difetto;
Indicazioni dietetiche per diabete, obesità, ipertensione arteriosa, aterosclerosi;
Alimentazione e tumori;
Concetto di intolleranze e allergie alimentari;

5. Educazione civica: sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari: Buone pratiche per una dieta amica del clima

Il concetto di impronta ecologica delle produzioni alimentari, cambiamenti climatici ed agricoltura sostenibile, cattive abitudini e buone pratiche per una dieta amica del clima (utilizzo dell'acqua, mangia locale e pensa globale, prodotti di stagione, biodiversità, acquista da chi produce, mangia meno e meglio)

6. Moduli svolti nelle attività di codocenza (con altro insegnante):

Mod. 1. Dieta planetaria e produzioni alimentari sostenibili.

Elaborazione di un piatto secondo i principi delle diete salutari da sistemi alimentari sostenibili.

Mod. 2. Diete vegane e vegetariane.

Dieta vegetariana e dieta vegana: differenze e indicazioni dietetiche

Mod. 3. Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto.

Calcolo del profilo nutrizionale di un piatto elaborato secondo le linee guida della sostenibilità ambientale.

Mod. 4. Novel food e alimenti funzionali.

Novel food e alimenti funzionali: funzione e classificazione.

Mod. 5. Dieta in condizioni fisiologiche/patologiche

Diete in particolari condizioni patologiche: allergie, intolleranze e indicazioni dietetiche per diabetici e soggetti con patologie cardiovascolari.

Simulazioni d'Esame:

Al momento della redazione del presente documento sono state svolte 2 simulazioni nei giorni 23.02.22 (ante pubblicazione O.M. del 14.03.22) e 20.04.22.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Giovanni Luca Piras

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Religione**

Docente **Milan Stefano**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta di 13 alunni di cui 7 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° B 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
Stefano Milan

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Religione**

Docente: **Stefano Milan**

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

articolazione Enogastronomia

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

Stefano Milan

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente **Maria Rita Fusco**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è formata da 13 alunni, quattro ragazze e nove ragazzi, i quali lavorano in contemporanea alla classe 5 cucina A, con la quale non sempre i rapporti sono distesi. Dal punto di vista motorio, tutto il gruppo è attivo ed impegnato in ogni attività proposta. Qualche marcata differenza si denota invece nelle lezioni teoriche, in cui si distingue una maggioranza fortemente motivata ad una continua ricerca dell'eccellenza ed una minoranza capace, ma poco propensa all'impegno costante nello studio, nella puntualità delle consegne e nell'approfondimento dei contenuti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe nel complesso ha raggiunto tutti gli obiettivi formativi in programma, dimostrando maggior propensione agli sport di squadra e al lavoro in gruppo, rispetto agli sport individuali.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Sono stati raggiunti da gran parte della classe gli obiettivi riguardanti le competenze trasversali, in particolar modo la deontologia professionale. Alcuni studenti non sono stati assidui nella frequenza e non hanno dimostrato un atteggiamento interessato e propositivo, ma si sono comunque impegnati in tutte le attività proposte, ottenendo valutazioni più che positive. La socializzazione e il saper lavorare in gruppo sono senza dubbio i punti di forza di questa classe.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

40% lezione frontale

30% flipped

30% lavori in piccoli gruppi

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Il Covid ha influenzato parecchio lo sviluppo del programma: benché quest'anno scolastico abbia visto un'unica lezione svolta in modalità a distanza, le lezioni pratiche

che prevedevano sport di squadra a contatto ravvicinato, sono state sostituite da sport in ambiente naturale e attività in palestra che garantissero il distanziamento. La classe ha comunque risposto con grande capacità di adattamento ai cambiamenti di programma.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione delle attività pratiche tiene conto dei diversi aspetti del gesto motorio: di quello cognitivo (comprensione del gesto, ricerca di soluzioni, tattica e autovalutazione), di quello tecnico (rilevamento metrico e temporale della prestazione e della tecnica del gesto individuale), di quello sociale (collaborazione e cooperazione, saper accettare i propri limiti e quelli dei compagni e saper dominare le proprie emozioni) e di quello etico (saper rispettare le regole comportamentali).

La valutazione delle verifiche scritte avviene tramite griglie di valutazione, diverse per gli allievi certificati, che tengono conto della conoscenza dei contenuti, della pertinenza delle risposte e dell'utilizzo del linguaggio tecnico.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Maria Rita Fusco

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente: **Maria Rita Fusco**

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

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

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 propensioni personali, favorisce 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 e dello sport.

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

Educazione alla cittadinanza: nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, era stato programmato un torneo di beach volley tra le classi quinte, finalizzato a sottolineare l'importanza dello sport in ambiente naturale, abbinato allo Stadtspiel, una caccia al tesoro in lingua tedesca per conoscere i principali monumenti ed edifici storici di Merano. (CONTENUTI: tutela del patrimonio ambientale e storico e valorizzazione del bilinguismo. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune e sottolineare l'importanza della pluriculturalità). Purtroppo il maltempo ha reso inagibili i campi da beach volley, pertanto il torneo si è svolto in palestra.

Allenamento della resistenza: 10 ore

Pallavolo: 6 ore

Tecniche di rilassamento: 2 ore

Ultimate: 2 ore

Floorball (1 ora videolezione): 6 ore

Arrampicata: 10 ore

TRX e Penalty Box : 8 ore

ATLETICA LEGGERA:

getto del peso, salto in alto, salto in lungo, 100 metri piani e 1000 metri: 8 ore

PROGRAMMA TEORICO:

l'alimentazione dello sportivo in età evolutiva: 2 ore

il doping: 2 ore

Merano, 15 maggio 2022

I rappresentanti degli/le studenti/esse

L'insegnante

Maria Rita Fusco

IL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA VB

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Loredana Cipriani	
Inglese	Daniela Rinaldi	
Tedesco L2	Danja Porceddu	
Matematica	Angelo Mancini	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras	
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corgi	
Laboratorio dei Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera – Settore Cucina	Massimo Galiotta Davide Malfatti Marcello Alfano Ferdinando Iapichino Michele Grandinetti Marco Masiero Fabio Chini	
Laboratorio dei Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Andrè Senoner Nicola Dimino	
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco	
Religione	Stefano Milan	
Insegnamento individualizzato	Marcella Magotti	
Insegnamento individualizzato	Barbara Dominici	