

ESAMI DI STATO ANNO FORMATIVO 2021 – 2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Sez. A

**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
Modalità di recupero	Pag.	18
Profilo professionale	Pag.	19
Relazione sul percorso formativo	Pag.	20
Storia della classe	Pag.	20
Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica	Pag.	23
Attività integrative	Pag.	25
Composizione del Consiglio di classe	Pag.	28
Modalità svolgimento colloquio	Pag.	29
Griglie di valutazione	Pag.	30
Relazioni finali e programmi svolti	Pag.	41

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	
2° anno		Assolvimento dell'obbligo scolastico

3° anno	III anno di indirizzo	Articolazioni Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza turistica	3° anno - Qualifica provinciale
4° anno	biennio post qualifica		
5° anno			Titolo di studio superiore (esami di Stato)



STRUTTURA DEI PERCORSI

TRIENNIO E QUALIFICA PROFESSIONALE

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



Operatore ai servizi di ristorazione: settore Cucina

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

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



Operatore ai servizi di ristorazione: settore Sala – Bar

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

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



Operatore ai servizi di Ricevimento

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

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

APPRENDISTATO

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

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

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

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

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

FORMAZIONE CONTINUA SUL LAVORO

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

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

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

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

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

QUADRO ORARIO

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

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

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

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

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

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

BIENNIO POST QUALIFICA

Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazioni "ENOGASTRONOMIA" e "SALA e VENDITA"

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

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

BIENNIO POST QUALIFICA

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

Discipline comuni e ore settimanali		
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
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

MODALITA' DI RECUPERO

- Esercizi mirati
- Interventi personalizzati
- Recupero in itinere

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. A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione enogastronomia, è composta da 14 alunni: 7 ragazze e 7 ragazzi. Sono presenti 3 allievi con background migratorio e 2 allievi con certificazione L. 170.

Il gruppo iniziale del terzo anno era composto da 18 allievi. Al termine del quarto anno, il gruppo classe si è ridotto a 14. La continuità didattica dei docenti nel corso del triennio è stata assicurata in quasi tutte le materie. Nel quinto anno sono subentrati nuovi docenti dell'area pratica.

Nel corso del terzo e quarto anno, durante il periodo di sospensione delle lezioni in presenza, a causa dell'epidemia "Covid-19", tutti gli insegnanti hanno attuato attività di insegnamento a distanza con strumenti on line. Gli allievi, dopo l'esperienza della DDI degli scorsi anni, hanno reagito abbastanza bene, collaborando discretamente nonostante l'inevitabile stress emotivo dovuto alla mancanza della scuola in presenza. Nella scuola del saper fare sono stati chiamati più al sapere che al fare, condizione fortemente limitativa per la loro naturale predisposizione.

I livelli di raggiungimento degli obiettivi nelle varie discipline sono disomogenei.

Alcuni allievi hanno ottenuto risultati molto buoni dimostrando responsabilità, qualità nell'impegno, nella partecipazione e nella trattazione degli argomenti nel corso degli studi.

Una parte della classe ha conseguito una preparazione soddisfacente nel raggiungimento degli obiettivi essenziali delle singole discipline, in alcuni casi grazie ad impegno e costanza maggiori, così da compensare in parte le pregresse lacune e difficoltà. In qualche caso il profitto rimane solo sufficiente a causa di una certa discontinuità nello studio che si somma alle difficoltà di partenza.

Qualche allievo ha raggiunto risultati non sempre sufficienti in alcune discipline talvolta a causa di numerose assenze e poco impegno, seppur con discrete capacità di recupero, talvolta a causa di una preparazione non salda e soggetta a discontinuità dovuta a fragilità emotiva.

In alcuni casi permangono maggiori difficoltà nell'elaborazione di testi scritti, nella comprensione di testi complessi e nella padronanza degli strumenti linguistici idonei, ciò è dovuto al percorso scolastico articolato di alcuni nonché al background migratorio di altri. Riguardo i colloqui orali il desiderio di riuscire al meglio rende alcuni allievi eccessivamente emotivi ed apprensivi, altri invece, se valutati tenendo conto più delle competenze logiche che delle sole nozioni, possono raggiungere risultati più che sufficienti.

Gli studenti, nel complesso, risultano consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, si comportano in modo corretto, sono disponibili ed educati. In termini di rapporti interpersonali i ragazzi manifestano correttezza e collaborazione all'interno della classe. Il clima d'aula è stato nel corso dell'anno sereno e rispettoso, il rapporto con gli insegnanti basato sul dialogo e la stima reciproca.

Durante la formazione in azienda, 4 settimane nell'anno formativo 2019 -2020 (terzo anno) e 4 settimane nell'anno formativo 2020-2021 (quarto anno) tutti gli allievi hanno dimostrato professionalità, conseguendo di fatto valutazioni eccellenti.

Le alunne e gli alunni hanno dimostrato interesse e disponibilità nella partecipazione alle diverse iniziative proposte. Tutti, in base alle proprie caratteristiche e capacità, hanno positivamente contribuito alla pianificazione, organizzazione e realizzazione di varie attività che sono centrali nella *mission* del nostro istituto e nelle quali gli alunni hanno potuto esercitare e valorizzare le competenze acquisite nel corso del quinquennio, sviluppando competenze pragmatiche e pratiche nelle quali sperimentano maggiormente il successo rispetto allo studio delle nozioni.

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.

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 Curricolo 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.

Anni scolastici 2019/2020 – 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 Brancaleone (RC).

Evento Fiera Hotel Sud Tirol Lounge.

Uscita didattica a Castel Tirolo inerente la storia dell'Alto-Adige.

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.

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

Visita all'Hotel storico Parkhotel Holzner a Soprabolzano (Renon) e incontro con lo chef stellato Stephan Zippl.

Visita d'istruzione a Venezia

Gli allievi hanno avuto la possibilità di conoscere e approfondire gli aspetti storici e culturali della città-e sviluppare i processi di apprendimento anche attraverso l'ambito della socializzazione.

Partecipazione allo spettacolo teatrale "Eichmann" a Bolzano.

Incontro Università di Bolzano

Presentazione del nuovo corso di laurea triennale di Scienze Gastronomiche di Montagna.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Italiano e Storia	Loredana Cipriani
Tedesco L 2	Linda Frank
Inglese	Daniela Rinaldi
Matematica	Antonietta Ciavarella
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corgi
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Massimo Galiotta Davide Malfatti Marcello Alfano Ferdinando Iapichino Michele Grandinetti Marco Masiero Fabio Chini
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Andrè Senoner Nicola Dimino
Scienza e cultura dell'alimentazione	Renato Vitale
Religione	Stefano Milan
Scienze motorie e sportive	Chiara D'Isep

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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

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.	4	5	6	8	10
		-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo. (30 punti)	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 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) (20 punti)	8	10	12	16	20
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	4	5	6	8	10
	-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (10 punti)	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo. (30 punti)	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 (morfologia, sintassi) (5 punti)		2	2,5	3	4	5
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
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)	8	10	12	16	20
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, pianificazione 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
LESSICO E STILE	-Ricchezza e padronanza lessicale (15 PUNTI)		6	7,5	9	12	15
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	-Correttezza grammaticale (morfologia, sintassi) - (5 PUNTI)		2	2,5	3	4	5
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 (10 punti)	-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali (20 punti)	12	15	18	24	30
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.....				

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 (20 punti)	8	10	12	16	20
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 (20 punti)	12	15	18	24	30
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 (morfologia, sintassi) (5 PUNTI)		2	2,5	3	4	5
OSSERVAZIONI:			TOTALE.....				

VERIFICA DI SCIENZA 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**

Voto complessivo attribuito alla prova:/20

VERIFICA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NOME: _____ CLASSE: _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (DSA)

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	

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

Voto complessivo attribuito alla prova:/20

Allegato B Bewertungsraster für das mündliche Prüfungsgespräch

Die Kommission weist bis zu max. 25 Punkte zu und bezieht sich dabei auf folgende Indikatoren, Niveaustufen, Deskriptoren und Punkte:

Indikatoren	Niveaustufen	Deskriptoren	Punktbereich	Zugeordnete Punkte
Erfassen der Lerninhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche, unter besonderer Berücksichtigung der fachrichtungsspezifischen Fächer *	I	Hat die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nicht oder nur sehr lückenhaft erfasst und wendet sie nicht oder nicht korrekt an.	0.50 - 1	
	II	Hat die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nur teilweise und unvollständig erfasst und kann diese nicht immer korrekt und angemessen anwenden.	1.50 - 3.50	
	III	Hat die Inhalte erfasst und wendet die Methoden der verschiedenen Fachbereiche korrekt und angemessen an.	4 - 4.50	
	IV	Hat die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche vollständig erfasst und wendet die entsprechenden Methoden bewusst an.	5 - 6	
	V	Hat die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche vollständig erfasst und vertieft; beherrscht die entsprechenden Methoden sicher und vollständig.	6.50 - 7	
Fähigkeit, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sicher miteinander zu verknüpfen *	I	Ist nicht in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen oder tut dies in völlig unangemessener Art und Weise.	0.50 - 1	
	II	Ist mit Schwierigkeiten und in lückenhafter Art und Weise in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen.	1.50 - 3.50	
	III	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse korrekt anzuwenden und dabei Verbindungen zwischen den verschiedenen Fachbereichen herzustellen.	4 - 4.50	
	IV	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in einer bewusst fächerübergreifenden Art und Weise miteinander zu verknüpfen.	5 - 5.50	
	V	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in vielfältiger und vertiefter Art und Weise fächerübergreifend zu verknüpfen.	6	
Fähigkeit, unter Anwendung der erworbenen Kenntnisse kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen *	I	Ist nicht in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen bzw. argumentiert in sehr oberflächlicher und ungeordneter Art und Weise.	0.50 - 1	
	II	Ist nur gelegentlich oder themenbezogen in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen.	1.50 - 3.50	
	III	Ist in der Lage, in vereinfachter Art und Weise kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte korrekt an.	4 - 4.50	
	IV	Ist in der Lage, auch in komplexeren Zusammenhängen kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte zielführend an.	5 - 5.50	
	V	Ist in der Lage, auch in weitläufigen und komplexen Zusammenhängen vielseitig und kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte eigenständig an.	6	
Grad der Sprachbeherrschung und der sprachlichen Ausdrucksfähigkeit mit besonderem Bezug auf die Fachsprachen und unter Einbeziehung der Zweiten Sprache und Fremdsprache	I	Drückt sich sprachlich nicht korrekt oder sehr unbeholfen aus und verwendet einen unangemessenen Wortschatz.	0.50	
	II	Drückt sich sprachlich nicht immer korrekt aus und verwendet einen teilweise angemessenen Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache.	1	
	III	Drückt sich sprachlich korrekt aus und verwendet einen angemessenen Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache.	1.50	
	IV	Drückt sich sprachlich präzise und sorgfältig aus und verwendet einen vielfältigen und gezielten Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache.	2 - 2.50	
	V	Drückt sich sprachlich gewandt aus und verwendet einen reichen und differenzierten Wortschatz, auch in Bezug auf die Fachsprache.	3	
Fähigkeit zur Analyse und zum Verständnis der gesellschaftlichen Wirklichkeit unter Einbeziehung persönlicher Erfahrung und Reflexion *	I	Ist nicht in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und Reflexionen auszugehen oder tut dies in unangemessener Art und Weise.	0.50	
	II	Ist nur mit Schwierigkeiten oder unter Anleitung in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und Reflexionen auszugehen.	1	
	III	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und angemessen zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und angemessenen Reflexionen auszugehen.	1.50	
	IV	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und präzise zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen und aufmerksamen Reflexionen auszugehen.	2 - 2.50	
	V	Ist in der Lage, die gesellschaftliche Wirklichkeit zu erfassen und in vertiefter Art und Weise zu analysieren und dabei von eigenen Erfahrungen sowie bewussten und kritischen Reflexionen auszugehen.	3	
Gesamtpunktezahl der Prüfung				

* Die Indikatoren beziehen sich auch auf den Teil des Kolloquiums, welcher die Kompetenzen in Deutsch Zweite Sprache feststellt.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da

BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Materia: **ITALIANO**
Docente: **LOREDANA CIPRIANI**

Anno formativo **2021-22** n. ore/settimana **2**

1. Situazione generale di partenza

La classe è composta da quattordici allievi (7ragazze e 7 ragazzi).

Il rapporto che si è instaurato con gli studenti è stato, fin da subito, un rapporto basato sul reciproco rispetto e affetto. Gli studenti sono molto corretti, uniti, simpatici e divertenti.

La classe 5 A è una classe formata da ragazzi seri, maturi e molto responsabili con un discreto livello di conoscenze di base. La maggior parte degli allievi ha dimostrato molta serietà, partecipazione a tutte le attività proposte e tanto impegno durante l'anno anche nei momenti di stanchezza e difficoltà. Gli alunni sanno ben organizzarsi e sono solidali gli uni con gli altri.

In generale l'approccio con la letteratura non si rivelato facile ma gli studenti si sono comunque applicati anche perché interessati alle tematiche trattate relative al XX sec.

Il programma è stato svolto interamente, rispetto anche al piano di lavoro relativo alle quinte, depositato in segreteria fin da novembre 2021.

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

Gli alunni sanno leggere un brano letterario, sintetizzarlo, ne sanno riconoscere i nuclei principali ed effettuare semplici analisi stilistiche.

Pochi hanno una buona capacità critica e di analisi.

Alcuni trovano, inoltre, molto difficile approfondire autonomamente un tema ed organizzare le proprie riflessioni in maniera ben strutturata ed organizzata.

Le verifiche presentano qualche errore sintattico e grammaticale non grave.

Esse sono state, comunque, più che sufficienti sia dal punto di vista contenutistico che formale.

2. Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

Nel corso degli anni i ragazzi hanno imparato a confrontarsi con testi sempre più complessi: dai testi semplici e non letterari a testi letterari più complessi. Anche nelle loro produzioni il linguaggio è diventato un po' più preciso, efficace e pertinente.

3. Competenze trasversali cognitive formative 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 le 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

Gli studenti sanno comprendere e analizzare brani in prosa, riconoscendone le parti principali, il messaggio etc, mentre le opere poetiche risultano più difficili per carenze nella conoscenza letteraria di base. 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 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.

Per la **valutazione** delle prove scritte ed orali si sono seguite i criteri di valutazione condivisi con i tutti i colleghi 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

30 % Lavoro di gruppo

20 % Studio di casi

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.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Italiano**

Docente: **Loredana Cipriani**

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

articolazione Enogastronomia

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

Finalità generali

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
2. 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.
3. 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.
4. Educare al rispetto delle fondamentali regole della convivenza sia all'interno della scuola che nell'ambito lavorativo;
5. Costruire un patrimonio di conoscenze utili per operare scelte motivate, per maturare capacità critiche e per sviluppare un giudizio autonomo;
6. Condurre alla riflessione autonoma aiutando a sviluppare un metodo per la soluzione di un problema;
7. Sviluppare il senso dell'autovalutazione.
8. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, culturali ed ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
9. 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

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

**Materia: STORIA
Docente: LOREDANA CIPRIANI**

Anno formativo 2021-22 n. ore/settimana 2

1. Situazione generale di partenza

La classe 5A è composta da quattordici allievi di cui 7 ragazze e 7 ragazzi. I ragazzi sono molto uniti fra loro ed è stato sempre piacevole lavorare con loro perché sono persone tranquille, sempre corrette e molto educate nei miei confronti. Fra me e loro si è instaurato un rapporto di reciproco rispetto ma soprattutto affetto.

Il gruppo non è numeroso e si è rilevato, fin dai primi anni, subito coeso e collaborativo.

L'approccio con la storia, soprattutto quella relativa al Risorgimento italiano e all'approfondimento di alcuni eventi accaduti nelle due guerre mondiali, è stato più semplice rispetto a quello con la letteratura italiana ed europea del Novecento. Ho sicuramente avvertito maggiore attenzione e partecipazione per alcuni argomenti storici e gli alunni lo dimostravano sia partecipando agli interventi didattici che ponendo domande interessanti durante le lezioni.

Pertanto, sia durante le lezioni, sia in fase di rielaborazione dei contenuti affrontati si è rilevato impegno, serietà, puntualità e rispetto delle scadenze. Il livello di conoscenza della materia in questione può dirsi buono per la maggior parte degli allievi. La preparazione quindi è completa anche se non approfondita e il linguaggio, in cui i contenuti vengono esposti, risulta efficace, preciso e pertinente.

2. Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

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 ampio orizzonte culturale che dovrebbe favorire l'apertura verso il rispetto, la solidarietà per una pacifica convivenza fra i 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, che sono legati più propriamente alla materia in questione, sono stati mediamente raggiunti. Apprezzabile è stato il loro impegno soprattutto nella ricerca di un metodo personale di rielaborazione dei contenuti. Il livello di preparazione risulta sufficiente. Le conoscenze sono essenziali ed il linguaggio, con cui gli studenti si esprimono, risulta semplice, corretto e abbastanza appropriato.

3. Competenze trasversali cognitive formative 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 le 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

Per la **valutazione** delle prove scritte e orali si sono seguite i criteri di valutazione condivisi con i tutti i colleghi 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

30 % Lavoro di gruppo

20 % Studio di casi

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.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Loredana Cipriani

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Storia**

Docente: **Loredana Cipriani**

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

Articolazione Enogastronomia

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

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: **Linda Frank**

Classe: **V^A - 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 14 SchülerInnen. Die wenigsten Schüler dieser Klasse kommen aus Südtirol und stammen aus anderen italienischen Regionen (Trentino, Veneto). Sie sind mit geringen Deutschkenntnissen an unsere Schule gekommen.

2 Schüler dieser Klasse haben eine Funktionsdiagnose. Eine Schülerin war aber dennoch in Deutsch durch ihren Einsatz und Eifer und ihr Interesse fast die beste.

Die Motivation der SchülerInnen zum Lernen war etwas unterschiedlich und schwankend. Die SchülerInnen dieser Klasse haben aber in den letzten zwei vom Fernunterricht geprägten Jahren regelmäßig daran teilgenommen.

Im Allgemeinen waren alle von der Wichtigkeit des Erlernens der Zweitsprache überzeugt und das Lernklima war stets positiv. Die SchülerInnen zeigten Interesse an neuen Lerninhalten, waren aber nicht alle in der Lage, sich über einen längeren Zeitraum hinweg zu konzentrieren und sich die neuen Lerninhalte so anzueignen, dass sie in verständlicher Form und ohne die Hilfe des Lehrers wiedergegeben werden konnten.

Einige verfügten über keine geeigneten Lernstrategien und waren nicht bereit, das in der Klasse Erlernte in ihrer Freizeit durch Selbststudium ausreichend zu festigen. Die Vorbereitung auf Leistungskontrollen war bei manchen nicht immer ausreichend. Die Schüler kamen regelmäßig mit den Materialien zum Unterricht, was das Lernklima förderte.

Die Deutschkompetenzen der Klasse sind durch Niveauunterschiede charakterisiert, die aber bei einigen Schülern durch Fleiß kompensiert wurden. Der Großteil der SchülerInnen verfügt über genügende bis zufriedenstellende/gute Sprachkompetenzen. Ein Schüler ist äußerst schwach und hat kaum genügende Leistungen erbracht.

Die Fähigkeit sowohl gesprochene als auch geschriebene Äußerungen zu verstehen, ist schwach entwickelt. Die Grammatikkompetenz ist bei den meisten SchülerInnen ausreichend entwickelt.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lernziele wurden im Laufe des Jahres 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.

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE E FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

4. GRADO DI REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA: CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Es wurden folgende Themenkreise behandelt:

1. HOTELFACHAUSBILDUNG:

- a) über eine praktische Arbeitserfahrung berichten (Praktikum, sonstige Sommerjobs)
- b) eine Bewerbung schreiben
- c) einen Lebenslauf schreiben
- d) ein Catering organisieren
- e) Die Küchenbrigade kennen und ihre Aufgaben beschreiben

2. ERNÄHRUNGSLEHRE:

- a) Hygiene, HCCP
- b) Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- c) Verschiedene Diätformen und die Ernährungspyramide

3. LANDESKUNDE:

- a) Südtirol (Geografie, kurze Geschichte)
- b) Deutschland im ersten und zweiten Weltkrieg (Geschichte, Vergleich mit Südtirol)
- c) Südtiroler Qualitätsprodukte / Nachhaltigkeit in der Gastronomie

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

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.
- Kompetenz- und Niveauunterschiede
- nicht effiziente Lernstrategien
- teilweise auch mangelndes Interesse am Fach verstärkt durch den pandemiebedingten Fernunterricht

Daher wurden Lerninhalte immer wieder aufgegriffen und wiederholt.

6. MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Es wurden 2 schriftliche und 2 mündliche Prüfungen sowohl im Trimester als auch Pentamester durchgeführt. Außerdem wurden Simulationen für die Abschlussprüfung gemacht.

Meran, 15. Mai 2022

Die Lehrperson

Linda Frank

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Deutsch**

Docente: **Linda Frank**

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

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

FINALITÀ GENERALI

Die in den Vorjahren erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse der Schüler wurden teilweise wiederholt und weiter ausgebaut.

Die Schüler haben eine relativ niedere autonome Sprachfertigkeit im allgemeinen sowie im berufsspezifischen Bereich erworben. Nur sehr wenige Schüler haben ein mittleres Niveau in Bezug auf das Sprachniveau B1- B2 des Europäischen Referenzrahmens erreicht.

OBIETTIVI FORMATIVI/COMPETENZE INTERSDISCIPLINARI E DISCIPLINARI

Hörverstehen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die Hauptinhalte relativ komplexer Texte zu konkreten Themen verstehen
- im Fernsehen die meisten Nachrichtensendungen in groben Zügen verstehen;
- einer Diskussion folgen, wenn ihnen das Thema einigermaßen vertraut ist;
- nicht explizit formulierte Informationen erkennen und verstehen

Lesen

Die Schüler sind in der Lage,

- o Artikel und Berichte über gesellschaftliche, politische oder zwischenmenschliche Probleme der Gegenwart zu lesen und im Groben zu verstehen
- o Fach- und Fremdwörter nachzuschlagen und innerhalb des eigenen Fachgebietes zu verstehen

Besonders berücksichtigt wurden fachspezifische und authentische Textsorten.

An Gesprächen teilnehmen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- o sich in vertrauten Situationen an einer Diskussion beteiligen und ihre Ansichten begründen und einigermaßen verteidigen.

Zusammenhängendes Sprechen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- o einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben;
- o eine bekannte Geschichte nacherzählen oder die Handlung eines Films wiedergeben;

- Kurzpräsentationen zu vertrauten Themen vorbereiten und durchführen;
- Einigermmaßen fließend lesen und die eigene Stimme und Aussprache dem Sinn entsprechend variieren

Schreiben

Die Schüler können:

- in einer Erörterung oder einem Bericht Informationen wiedergeben oder Argumente und Gegenargumente für oder gegen einen bestimmten Standpunkt darlegen
- eine formelle oder an Freunde gerichtete Email schreiben
- mit Hilfe von Nachschlagewerken treffende Formulierungen finden;
- den eigenen Wortschatz variieren

CONTENUTI SVOLTI

Grammatikkompetenz

- die wichtigsten Formen zu den Verben richtig bilden
- trennbare Verben korrekt verwenden
- Imperativ und Höflichkeitsform korrekt bilden
- Substantive richtig deklinieren
- Komposita und oft gebrauchte Fremdwörter erklären
- Adjektive weitgehend richtig deklinieren
- Personal-, Demonstrativ-, Possessiv- und Interrogativpronomen sinnrichtig verwenden
- Aussagen verneinen
- Nebensätze bilden

Themenbereiche

Die Schüler sind in der Lage:

- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Südtirol und Deutschland zu erläutern (Zeitungsartikel „Die pragmatische Autonomie“ FF 20. Januar 2022, Kurzgeschichte „Die Küchenuhr“ – Wolfgang Borchert)
- Zusammenhänge zwischen der italienischen, deutschen und Südtiroler Geschichte herzustellen
- Südtiroler Qualitätsprodukte zu erkennen
- Das Thema Nachhaltigkeit zu erklären und anhand eines Südtirolers Modells in der Küche aufzuzeigen (Artikel „Geschichten auf dem Teller“- FF 3. Februar 2022)
- Arbeitssituation in Italien (Artikel „Italiens Jugend geht verloren“)
- sich schriftlich und mündlich um eine Arbeitsstelle zu bewerben
- über eine praktische Arbeitserfahrung zu berichten (Praktikumsbericht)
- Grundkenntnisse der Ernährungslehre in der Fremdsprache wiederzugeben (siehe Ernährungspyramide und Nährstoffe)
- über verschiedene Ernährungsformen und Diäten zu sprechen (Text: „Die Flexitarier“)
- Über den Einsatz von Plastik in der Gastronomie (Zero Waste - Lokale) zu berichten ausgehend von einem allgemeinen Text zum Thema Plastik („Müllkippe Meer“)
- Bürgerkunde: Das Reputationsmanagement – Artikel: „Den Ruf eines Unternehmens verbessern“

Themenbereiche und Impulsmaterialien:

Thema: Geschichte Südtirols und Deutschlands:

- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Südtirol und Deutschland erläutern (Zeitungsartikel „Die pragmatische Autonomie“ FF 20. Januar 2022, Kurzgeschichte „Die Küchenuhr“ – Wolfgang Borchert (ein Ausschnitt als Impulsmaterial), Bilder)
- Zusammenhänge zwischen der italienischen, deutschen und Südtiroler Geschichte herstellen

Thema: Nachhaltigkeit

- Südtiroler Qualitätsprodukte erkennen und erklären
- Das Thema Nachhaltigkeit erklären und anhand eines Südtirolers Modells in der Küche aufzuzeigen (Artikel „Geschichten auf dem Teller“- FF 3. Februar 2022)- Bilder oder Textausschnitt als Impulsmaterial

Thema: Arbeitsmarkt

- Arbeitssituation in Italien (Artikel „Italiens Jugend geht verloren“)
- sich schriftlich und mündlich um eine Arbeitsstelle bewerben
- über eine praktische Arbeitserfahrung berichten (Praktikumsbericht)

Thema: Ernährungslehre

- Grundkenntnisse der Ernährungslehre in der Fremdsprache wiedergeben (siehe Ernährungspyramide und Nährstoffe) – Bilder als Impulse
- Über verschiedene Ernährungsformen und Diäten sprechen (Text: „Die Flexitarier“) - Textausschnitt

Thema: Plastik

- Über den Einsatz von Plastik in der Gastronomie (Zero Waste - Lokale) berichten ausgehend von einem allgemeinen Text zum Thema Plastik („Müllkippe Meer“)- Bilder als Impulsmaterial

Thema: Bürgerkunde

- Das Reputationsmanagement – Artikel: „Den Ruf eines Unternehmens verbessern“ - Bild als Impulsmaterial

Meran, 15. Mai 2022

Die Lehrperson
Linda Frank

Die Schülervertreter/Innen

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Inglese**

Docente **Daniela Rinaldi**

Classe: **V[^] A 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 quattordici allievi, sette ragazze e sette ragazzi. Il comportamento della classe è stato sempre corretto. La partecipazione alle attività è stata assidua per la maggior parte degli studenti. Il livello di partenza era molto eterogeneo fin dall'inizio del quarto anno. Una consistente parte della classe ha raggiunto delle competenze linguistiche più che discrete sia nell'orale che nello scritto. Alcuni studenti hanno raggiunto risultati più che sufficienti nonostante le consistenti difficoltà di base. Altri allievi infine hanno ottenuto risultati complessivamente sufficienti grazie all'impegno costante.

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

Alcuni allievi hanno evidenziato discrete competenze comunicative e di problem solving.

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

50% lezioni frontali

30% Esercitazioni

20% lavori di gruppo

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Le difficoltà più grandi sono state relative al parlare in lingua, in riferimento agli argomenti trattati. Ho cercato di affrontare queste difficoltà coinvolgendo gli allievi e motivandoli a parlare delle loro esperienze senza pensare agli eventuali errori.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

In fase di valutazione dei risultati si sono svolte diverse prove: reading comprehension, risposte aperte, brevi composizioni, esercizi di grammatica e lessico e presentazioni orali in lingua inglese su argomenti scelti dagli studenti. Nella valutazione hanno confluato anche i voti sull'impegno in classe, i compiti svolti a casa e gli interventi effettuati ad ogni lezione.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Daniela Rinaldi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Inglese**

Docente: **Daniela Rinaldi**

Classe: **V[^] A 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 60 ore di lezione suddivise nel seguente modo:

○ **Grammar (4 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.

○ **MENUS (15 ore complessive)**

- What is in a menu
- Menu formats
- Understanding menus
- Religious menus

○ **NUTRITION (25 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+)

○ **ENGLISH CULTURE (10 ore complessive) ENGLISH SPEAKING COUNTRIES**

- The UK, The Republic of Ireland, The USA, Canada, New Zealand, South Africa
- Lettura di una versione semplificata di "1984" di George Orwell (i primi due capitoli)

○ **EDUCAZIONE CIVICA (6 ORE COMPLESSIVE)**

- Le organizzazioni internazionali: Nato, Onu, Unicef e Fao
- Agenda 2030; sostenibilità, riduzione dello spreco alimentare

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Daniela Rinaldi

I rappresentanti delle/gli studentesse/ti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Matematica**

Docente: **Antonietta Ciavarella**

Classe: **V[^] A 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, dal punto di vista delle competenze iniziali presenti, era piuttosto eterogenea: alcuni alunni avevano una preparazione buona, mentre altri presentavano una preparazione appena sufficiente, alcuni si trascinavano da anni lacune a stento colmate.

Lavoro con questa classe a partire dalla classe 3^a. Tutti i ragazzi non erano stati miei studenti nel biennio. A marzo del terzo anno la pandemia ha in parte interrotto un percorso di conoscenza reciproca, che è andato avanti attraverso la Dad ma che non posso negare abbia risentito della mancanza di una vicinanza anche fisica. E' nel complesso una buona classe con molti elementi impegnati e a volte troppo concentrati sulla prestazione. Nel complesso sono stati corretti e collaborativi, ad eccezione di qualche elemento. Non ho avuto problemi disciplinari, tranne qualche episodio sporadico. E' stato piacevole lavorare con loro e mi rincresce non aver avuto la possibilità, soprattutto nel periodo Covid di conoscerli meglio e poter svolgere con loro qualche uscita didattica.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli allievi, hanno sufficientemente compreso il significato degli argomenti trattati, anche se, talvolta, le conoscenze sono state recepite, da parte di alcuni, in modo meccanico e mnemonico.

Si riscontra una comune difficoltà ad organizzare ed esporre verbalmente i contenuti e, più in generale, una padronanza sufficiente del linguaggio specifico della disciplina.

Alcuni alunni, grazie a buone capacità di partenza, all'acquisizione di un buon metodo di studio e ad un impegno serio e costante hanno conseguito una buona/ottima preparazione; il livello generale risulta mediamente soddisfacente.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Rispetto all'inizio dell'anno alcuni alunni hanno migliorato la loro capacità di organizzarsi nello studio della materia e a usare un linguaggio matematico e un simbolismo adeguato nella produzione scritta e nell'esposizione orale. Fanno ancora fatica a collegare gli strumenti appresi alla vita pratica.

Nell'ambito della matematica applicata all'economia e nei problemi di scelta sono state svolte delle esercitazioni riguardanti l'ambito ristorativo applicando il concetto di massimo profitto e minimo costo unitario.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

60% Lezione frontale

20% Lavori di gruppo

20% Esercitazioni

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 partecipare attivamente nelle numerose sessioni di esercizio al fine di favorire e valutare la progressiva acquisizione di competenze.

Valutazione sommativa: sono state effettuate le prove scritte nel numero previsto dal gruppo di materia. Qualora i ragazzi non fossero presenti alle prove scritte è stata sostituita la prova scritta con interrogazione orale. Per la quasi totalità degli studenti, la valutazione complessiva è stata integrata da voti su esercitazioni pratiche svolte in classe.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Antonietta Ciavarella

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Matematica**

Docente **Antonietta Ciavarella**

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

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

Finalità generali

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Saper individuare lo spazio campionario di una prova casuale.

Saper calcolare la misura della probabilità nell'impostazione classica, frequentista e soggettivista.

Saper calcolare la probabilità di un evento contrario di un dato evento.

Saper stabilire se due eventi sono compatibili o incompatibili e saper applicare il principio delle probabilità totali.

Saper stabilire se due eventi sono dipendenti o indipendenti e saper applicare il principio delle probabilità composte.

Saper applicare il teorema di Bayes per stabilire la probabilità che un evento sia causa di un altro.

Saper valutare l'equità di un gioco tra due giocatori.

Saper costruire tabelle di frequenza

Saper rappresentare graficamente distribuzioni statistiche

Saper calcolare gli indicatori statistici principali

Saper calcolare la probabilità che una variabile casuale assuma un dato valore.

Saper calcolare la media e la varianza di una variabile casuale

Saper identificare, impostare e risolvere un problema di scelta mediante gli strumenti della ricerca operativa.

Saper applicare i concetti appresi per la risoluzione di problemi

Usare un corretto linguaggio matematico nella produzione scritta e nell'esposizione orale

Contenuti svolti

Teoria della probabilità

Concetto di evento

Visualizzazione degli eventi

Operazioni con gli eventi

Eventi compatibili e incompatibili

Concetto di probabilità

Principio della probabilità totale

Principio della probabilità composta

Probabilità subordinata

Diagramma ad albero per le probabilità totali e composte

Probabilità delle cause e il teorema di Bayes

Giochi di sorte (giochi equi)

Distribuzioni di frequenze

Frequenze assolute, relative e percentuali

Determinazione e significato del valore medio, moda e varianza

Distribuzioni di probabilità

Variabili casuali

Matematica ed economia

La funzione del costo totale, del costo medio e del costo marginale.

La funzione del ricavo e del profitto.

Determinazione del costo medio minimo (funzioni lineari, quadratiche).

Determinazione del massimo profitto (funzioni lineari e quadratiche).

Problemi di scelta in condizioni di certezza

La ricerca operativa

Procedura e fasi di risoluzione di un problema di scelta.

Problemi di scelta con effetti immediati tra due o più alternative.

Educazione civica

Nell'ambito delle ore curriculari previste dal percorso di educazione alla cittadinanza, è stato affrontato l'argomento "*Probabilità e gioco d'azzardo*". Tale argomento è stato concordato all'interno del gruppo disciplinare durante la stesura del progetto d'istituto su Cittadinanza e Costituzione.

A riguardo sono stati forniti materiali e dati agli studenti che, dopo un'analisi e un confronto svolto in classe, hanno elaborato una relazione che hanno consegnato su classroom.

In accordo con il gruppo disciplinare il percorso di educazione alla cittadinanza è stato valutato in base a quanto previsto dal percorso di educazione alla cittadinanza di istituto.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Antonietta Ciavarella

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE**

Docente **Giuseppe Corgi**

Classe: **V[^] A 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 quattordici alunni, sette ragazze e sette ragazzi, mostra sin dall'inizio dell'anno scolastico interesse verso la materia. Nella maggior parte dei casi gli alunni posseggono discrete conoscenze di base, sono autonomi nello studio ed hanno buone competenze linguistiche. La motivazione risulta adeguata 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

Occorre premettere che 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.

Tutto ciò premesso e considerato gli obiettivi formativi fissati inizialmente si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe e sono stati raggiunti mediamente con buoni 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 buono.

Le valutazioni ed i giudizi sono scaturiti da un congruo numero di prove pratiche ed accertamenti orali nonché da una serie di esercitazioni svolte 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.

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 Corghi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE**

Docente **Giuseppe Corgi**

Classe: **V^ A 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 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[^] A 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 e con una buona componente femminile, il gruppo è composta da 14 allievi (7 ragazzi e 7 ragazze). Inoltre, il gruppo classe, com'è logico sia, 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 parte dovute anche ad un percorso scolastico accidentato, con lacune di base non 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

50 % 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 (25/03/2022) Uscita didattica Eurac Bolzano – pianificazione evento Festa della Polizia;

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 e 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[^] A 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[^] A 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

La classe risulta piuttosto omogenea, il gruppo è composto da 14 allievi (7 ragazzi e 7 ragazze). Inoltre, il gruppo classe risulta variegato: i livelli di motivazione sono differenti, nonché il grado di apprendimento, di impegno e di partecipazione. Tutta la classe ha raggiunto buoni risultati, in alcuni casi eccellenti, con un apprendimento maturo e consapevole. Tutta la classe manifesta un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina.

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 buoni 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

L'insegnante

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[^] A 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

L'insegnante
Nicola Dimino e André Senoner

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Docente **Renato Vitale**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe, composta da 7 allieve e 7 allievi, ha mostrato verso gli argomenti proposti, un interesse complessivamente adeguato.

Nella prima parte dell'anno sono stati ripresi gli argomenti svolti nell'ultimo periodo dell'anno precedente durante il quale, il ricorso repentino alla didattica a distanza, non aveva consentito di raggiungere tutti gli allievi con la stessa efficacia.

Nel corso dell'anno formativo all'interno del gruppo si sono instaurate relazioni sostanzialmente positive. Si rilevavano differenze nelle capacità di perseguire gli obiettivi didattici in piena autonomia. Alcuni, infatti evidenziavano un buon metodo di studio e tendenza all'approfondimento degli argomenti trattati. Una parte, invece necessitava di maggiori stimoli o supporto nello studio e nell'applicazione degli strumenti didattici, viste anche le difficoltà specifiche di apprendimento di alcuni tra loro.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Lo stato di avanzamento del piano di lavoro e il raggiungimento dei relativi obiettivi è stato condizionato dalla situazione d'emergenza sanitaria che ha caratterizzato gli ultimi due anni del percorso formativo.

I livelli di raggiungimento degli obiettivi nelle varie discipline sono disomogenei.

Alcuni allievi hanno ottenuto ottimi risultati dimostrando responsabilità, qualità nell'impegno, nella partecipazione e nella trattazione degli argomenti nel corso degli studi.

Una parte della classe ha conseguito una preparazione soddisfacente nel raggiungimento degli obiettivi essenziali delle singole discipline, in alcuni casi grazie ad impegno e costanza maggiori così da compensare in parte le pregresse lacune e difficoltà. In qualche caso il profitto rimane solo sufficiente a causa di una certa discontinuità nello studio che si somma alle difficoltà di partenza.

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. Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato autoconsapevolezza dei loro obiettivi scolastici e delle strategie e modalità necessarie al raggiungimento degli stessi.

La maggior parte del gruppo classe ha dimostrato di lavorare con impegno e interesse, gestendo il tempo e le informazioni in autonomia e mostrando un buon grado di

collaborazione.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Circa 50% Lezione frontale

Circa 30% Studio di casi (piattaforma Google Classroom e Google moduli)

Circa 20% Progettazione e ricerca

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La parte iniziale dell'anno formativo è stata dedicata al recupero di lacune relative a conoscenze e competenze disciplinari sviluppatesi nel corso della didattica digitale integrata svolta nei due anni precedenti.

Nel primo periodo dell'anno formativo si è rilevato un ritardo nello stato di avanzamento del piano di lavoro didattico a causa dell'adempimento delle disposizioni relative alle misure anti-Covid 19.

6. MODALITÀ DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte con la modalità a "risposte aperte" e "chiuse", e/o colloqui orali al termine delle unità didattiche. Durante lo svolgimento di alcune unità didattiche e al termine delle stesse sono state effettuate verifiche in forma di test, esercizi eseguiti in classe, controllo dei compiti assegnati e domande orali.

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

Numero, minimo di valutazioni (scritte e orali) due per periodo.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Renato Vitale

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docente: **Renato Vitale**

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

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

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;

Educazione Civica: Buone pratiche per una dieta amica del clima

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

Capire, a partire dai comportamenti individuali e dalle scelte alimentari quotidiane, come ognuno può 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 (non in ordine cronologico)

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione:

I principi nutritivi e il loro destino metabolico (ripresa dei concetti generali dello scorso anno).

La qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica.

Cenni sull'etichettatura dei prodotti alimentari (dopo il 15 maggio).

Cenni sugli additivi alimentari: requisiti legali, classificazione (dopo il 15 maggio).

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie:

I LARN.

Concetto di peso ideale e sua determinazione.

Il Fabbisogno energetico.

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. (dopo il 15 maggio)

La dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

Indicazioni dietetiche per diabete, obesità, ipertensione arteriosa, aterosclerosi.

Concetto di intolleranze e allergie alimentari.

3. Tutela e sicurezza del cliente:

Le contaminazioni chimiche (metalli pesanti, fitofarmaci, da pratiche veterinarie e zootecniche).

Le contaminazioni biologiche (microrganismi e parassiti, proliferazione microbica).

Le tossinfezioni alimentari.

L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti.

Piano di autocontrollo e sistema HACCP.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio:

I prodotti tipici tutelati e le certificazioni europee di qualità.

DOP, IGP, STG, PAT, DeCO, presidi Slow Food.

Le frodi alimentari.

5. Educazione civica: Sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari

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).

Codocenza nel Laboratorio di Cucina

Mod. 1. Elaborazione di un piatto secondo i principi delle diete salutari da sistemi alimentari sostenibili.

Mod. 2. Dieta vegetariana e dieta vegana: differenze e indicazioni dietetiche.

Mod. 3. Calcolo del profilo nutrizionale di un piatto elaborato secondo le linee guida

della sostenibilità ambientale.

Mod. 4. Novel food e alimenti funzionali: funzione e classificazione.

Mod. 5. Diete in particolari condizioni patologiche: allergie, intolleranze e indicazioni dietetiche per diabetici e soggetti con patologie cardiovascolari.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante
Renato Vitale

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Religione**

Docente **Stefano Milan**

Classe: **V[^] A 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 14 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° A sono stati in grado di ascoltare, dialogare e confrontarsi in maniera molto soddisfacente. Nel corso di tutto l'anno scolastico hanno potuto esprimersi ed argomentare le loro idee con un vocabolario adeguato, in maniera puntuale e corretta, rispettando i ruoli di studente e di insegnante. Gli studenti sono sempre stati collaborativi in maniera da svolgere un lavoro utile e produttivo sempre in un clima molto sereno e disteso. Si può affermare che gli obiettivi formativi sono stati raggiunti.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

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

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

40% Discussioni in classe, Brainstorming e Lavori di gruppo

30% Lezione frontale

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

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

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

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

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

La valutazione in itinere e finale si è basata su:

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

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Stefano Milan

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Religione**

Docente: **Stefano Milan**

Classe: **V[^] A 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

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

Materia: **Scienze Motorie**

Docente: **Chiara D'Isep**

Anno formativo **2021-2022** n. ore/settimana **2**

1. Situazione generale di partenza

La classe è formata da 14 alunni, tutti frequentanti, di cui 07 femmine e 07 maschi, (due dei quali tutelati da certificazione L.170).

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

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

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

2. Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

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

3. Competenze trasversali cognitive formative evidenziabili nel percorso didattico

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

Gli argomenti che sono stati trattati sono stati affrontati per poter mantenere il più possibile varia la proposta didattica, in modo da stimolare e valorizzare tutte le diverse individualità motorie del gruppo classe e limitatamente al lavoro svolto in palestra, sono state proposte

attività in gruppo per favorire la socializzazione attenendosi però alle linee guida indicate dal protocollo di riferimento Covid-19.

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

4. Metodi e strumenti didattici

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

30% Lavoro individuale

20% Coaching

20% Altri (indicare): tutoring

5. Problemi incontrati nello svolgimento del programma e azioni adottate

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

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

6. Modalità di valutazione

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

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Chiara D'Isep

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Materia: **Scienze Motorie**

Docente: **Chiara D'Isep**

Anno formativo **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 alle propensioni personali, favorisse l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute);
- l'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo, della sicurezza e dello sport.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

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

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

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

Contenuti svolti

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

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

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

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

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

Modulo Floorball (potenziamento resistenza) e multisport: 06 ore

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

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

Modulo Tecniche di rilassamento/stretching e yoga (asana e pranayama principali, pratica del Saluto al Sole, Tecniche di rilassamento/Stretching): 06 ore

Modulo atletica: recupero specialità di atletica quali salto in lungo, getto del peso e corsa di velocità/staffetta: 04 ore

Educazione civica:

Modulo Educazione civica - 08 ore

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

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

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

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

- 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.

Merano, 15 maggio 2022

L'insegnante

Chiara D'Isep

I rappresentanti degli/le studenti/esse

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Loredana Cipriani	
Inglese	Daniela Rinaldi	
Tedesco L2	Linda Frank	
Matematica	Antonietta Ciavarella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Renato Vitale	
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	Chiara D'isep	
Religione	Stefano Milan	