



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO*

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE – V A – ENOGASTRONOMIA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

A.S. 2020/21

Corso Valentino, 95 – 15033 – CASALE MONFERRATO (AL)

0142/73722 – segreteria@istitutoartusi.it – www.istitutoartusi.it



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

SOMMARIO

1. Profilo dell'Indirizzo.....	3
2. Presentazione della Classe V A Enogastronomia	4
3. Competenze Trasversali: Caratteristiche Generali, Attività e Valutazione	6
4. Caratteristiche del Percorso di Alternanza Scuola - Lavoro.....	7
5. Modalità di Recupero dei Debiti Formativi	9
6. Criteri Generali di Valutazione	9
Tabella per l'attribuzione del voto di condotta.....	10
Tabella Docimologica Generale.....	11
Tabella per l'equiparazione del punteggio in decimi	12
7. Simulazione delle Prove d'Esame	13
Griglia di valutazione della prova orale.....	13
Griglia di valutazione della prova orale rielaborata per gli allievi DSA sulla base del PDP	14
8. Attività Didattiche - Disciplinari	15
<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	15
<i>Inglese</i>	18
<i>D.T.A.S.R.</i>	21
<i>Educazione civica</i>	25
<i>Scienze Motorie</i>	28
<i>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore CUCINA</i>	30
<i>Francese</i>	34
<i>Religione</i>	37
<i>Matematica</i>	39
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala/Vendita</i>	42
<i>Italiano</i>	45
<i>Storia</i>	48
9. Argomenti elaborato	50



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

1. PROFILO DELL'INDIRIZZO

CURRICOLO QUINQUENNALE PER COMPETENZE

In base all'allegato B3 del Regolamento degli istituti professionali a conclusione del percorso quinquennale (DPR 15 marzo 2010, n. 87), i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

I diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" 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, chimicofisico, 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.

Nelle due articolazioni sono stati declinati i *curricula*, per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali, in quanto per loro connotazione i saperi essenziali sono indicati nella rubrica e rappresentano i saperi indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto.

Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti, dai docenti riuniti in dipartimento, nelle discipline collegate all'asse e vengono indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

La classe V A articolazione SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, costituitasi nel terzo anno (secondo biennio del ciclo di studi) dall'unione degli allievi provenienti dalle due classi del secondo anno (alla fine del primo biennio del ciclo di studi) risulta attualmente composta da 23 allievi, 15 maschi e 8 femmine, di cui nessun ripetente durante il secondo biennio del ciclo di studi e il quinto anno. Sono presenti sette allievi DSA certificati.

La classe si presenta con un discreto grado di eterogeneità, in cui gli studenti presenti si caratterizzano per i tratti della personalità, per esperienza scolastica pregressa, per le tipologie di apprendimento, per le modalità di comprensione, per la motivazione scolastica intrinseca ed estrinseca, per l'interesse nei riguardi della didattica e dell'indirizzo scelto e per il livello di conoscenze ed abilità acquisite. In generale la classe ha dimostrato una partecipazione non sempre attiva al dialogo educativo, risultando discontinua, in taluni casi non eccessivamente presente seppur sempre disciplinata nei momenti della lezione e dei laboratori.

Il gruppo si presenta non completamente affiatato e collaborativo, seppur senza mai mostrare tensioni evidenti alle quali sarebbe stato necessario far seguire interventi da parte del corpo docente, del coordinatore di classe e della Presidenza. La classe ha quindi manifestato solo in parte e in alcuni alunni un coinvolgimento attivo sia verso gli aspetti didattici di tipo teorico, sia verso le attività di laboratorio, alle quali comunque partecipano con una disponibilità accettabile e continuativa. Nel complesso la situazione della classe ha evidenziato un approccio non sempre pienamente consapevole nei confronti dello studio, ma comunque con una discreta capacità di rielaborazione personale delle tematiche proposte, e in taluni alunni anche buona. Il rapporto instauratosi con gli insegnanti è risultato nella sua totalità costruttivo e collaborativo, anche se non sono mancati momenti di confronto e incomprensione in relazione alla didattica, poiché va evidenziata una leggera criticità in alcuni studenti in relazione alle responsabilità scolastiche e nel rispetto dei termini di consegna a loro assegnati: in particolar modo vanno evidenziati un certo grado di sottovalutazione di alcuni aspetti della didattica e verso l'Esame di Stato.

Gli alunni hanno comunque raggiunto complessivamente le competenze formative prefissate dai singoli docenti delle varie discipline, sia in termini di contenuti prettamente didattici e di competenza, che di responsabilità e senso del dovere. Tuttavia, alcuni studenti continuano a presentare oggettive lacune in alcuni insegnamenti, ma tali carenze sono state compensate da una buona predisposizione pratica alle materie di indirizzo, in un continuo dialogo con e tra i docenti per l'ottenimento di un miglioramento in vista dell'Esame.

I sette allievi DSA certificati sono pienamente integrati nel gruppo classe. Per la loro formazione il consiglio di classe ha redatto il P.D.P. (Piano Didattico Personalizzato) in cui sono stati descritti gli strumenti compensativi e dispensativi scelti per promuovere un apprendimento efficace.

Durante lo svolgimento del secondo biennio e del quinto anno in relazione al progetto di Alternanza Scuola/Lavoro sono stati svolti stages nel periodo invernale per una durata di 4 settimane (pari a 160 ore lavorative) durante il terzo ed il quarto anno (secondo biennio) per un totale di 320 ore di PCTO. Oltretutto, all'interno del loro intero percorso didattico, gli alunni hanno avuto la possibilità di partecipare a eventi di catering e banqueting organizzati dall'Istituto per privati o istituzioni (nel periodo pre-Covid), nei quali hanno potuto ampliare il loro percorso di alternanza scuola/lavoro e accrescere le proprie esperienze professionali.

La riduzione, in termini quantitativi, dei contenuti di alcune materie riguarda le scelte consapevoli attuate da alcuni docenti al fine di potenziare lo sviluppo delle abilità, competenze e limitare dall'altra parte la sfera delle conoscenze ritenute indispensabili; in particolare si è puntato sull'acquisizione di un approccio



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

trasversale nella trattazione dei diversi argomenti, soprattutto in ottica di raccordo degli approfondimenti che gli alunni hanno realizzato nei loro elaborati sulle materie specifiche di indirizzo. Il consiglio di classe è concorde nel ritenere mediamente raggiunte le competenze prefissate, pur considerando i diversi livelli di apprendimento e di risultati conseguiti da ciascuno studente.

La pluralità di approcci ha sempre trovato convergenza nella condivisione, all'interno del corpo docente, di una tavola docimologica strutturata per l'attribuzione dei voti di profitto curricolare e di una griglia con descrittori appositamente formulati per la valutazione della condotta; ogni elemento di giudizio, riferito tanto alla classe quanto al singolo alunno è stato filtrato da un'ampia gamma di considerazioni, tese a supportare un coerente progetto di crescita e formazione.

Gli insegnanti che hanno caratterizzato gli ultimi due anni del ciclo di studi sono:

MATERIA	INSEGNANTE IV ANNO	INSEGNANTE V ANNO
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore CUCINA	POZZUOLO Paolo	POZZUOLO Paolo
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore SALA/VENDITA	D'ACUNZO Mariagrazia	BIANCO Lorenzo
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	MINEO Federica	MINEO Federica
D.T.A.S.R.	STRANIERO Daniela	STRANIERO Daniela
Italiano	BAROGLIO Cristina	MAZZUCCO Silvia
Storia	BAROGLIO Cristina	MAZZUCCO Silvia
Matematica	BOCCA Dario PALENA Lorenzo (nel 2° quadrim.)	SPADARO Carmelo Alessandro
Francese	SENTIERI Alessia	BERZERO Agnese
Inglese	MACIOCCI Germana	MACIOCCI Germana
Scienze Motorie	MAZZUCCO Luca	MAZZUCCO Luca
Religione	COGGIOLA Julien	CABIATI Francesco

Per quanto concerne l'espletamento dell'Esame di Stato sono stati individuati, in seno al Consiglio di Classe, all'unanimità, i docenti da nominare come commissari interni.

I docenti interni componenti la commissione sono:

- BIANCO Lorenzo, docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore SALA/VENDITA;
- MACIOCCI Germana, docente di lingua inglese;
- MAZZUCCO Silvia, docente di italiano e storia;
- MINEO Federica, docente di Scienze e Cultura dell'Alimentazione;
- POZZUOLO Paolo, docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore CUCINA;
- STRANIERO Daniela, docente D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Settore Ristorativo)



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

3. COMPETENZE TRASVERSALI: CARATTERISTICHE GENERALI, ATTIVITÀ E VALUTAZIONE

Per quanto concerne le competenze trasversali, che dovrebbero caratterizzare il *curriculum* del percorso di studi, il Consiglio di Classe ha sempre proposto contenuti comuni che fossero rivolti alla maturazione professionale, civile e individuale degli allievi. In questo senso, ogni qualvolta la situazione lo ha permesso, nelle ore curricolari, gli insegnanti hanno agito al fine di responsabilizzare il gruppo classe circa i vari aspetti della carriera lavorativa che gli studenti dovrebbero intraprendere dopo il conseguimento del diploma.

L'azione congiunta e sinergica dei docenti ha conosciuto due principali ambiti di applicazione:

- uno civile/scientifico/culturale;
- uno tecnico/pratico.

Il primo campo è volto a responsabilizzare in senso civico/giuridico/scientifico e culturale gli studenti circa le caratteristiche fondamentali dell'attività ristorativa. L'insegnante di Scienze e Cultura dell'Alimentazione ha contribuito a una formazione scientifica degli studenti in materia di composizione organolettica degli alimenti, ma anche riguardo ai problemi nell'ambito della dietoterapia. Infine si è dato spazio ad una componente culturale che potesse dare agli allievi gli strumenti per svolgere le più elementari azioni che un futuro ristoratore debba compiere: dalla scelta del nome del locale sino alle diverse tipologie di comunicazione con la clientela, che passano attraverso messaggi culturali, non necessariamente verbali o scritti.

Il secondo campo coinvolge le due lingue straniere, i due Laboratori di Servizi Enogastronomici (settore CUCINA e settore SALA/VENDITA) e D.T.A.S.R. Le lingue straniere (Inglese e Francese) sono fondamentali per l'attività del ristoratore, che deve poter comunicare anche con clientela non italiana e deve altresì essere imbevuto di una necessaria cultura europea, giacché non è ammissibile che il ristoratore non conosca la tradizione culinaria dei paesi europei così come la loro microlingua, settore che anima nella fattispecie la cucina e la sala/bar; mentre discipline quali D.T.A.S.R., piuttosto che i due Laboratori di Servizi Enogastronomici (settore CUCINA e settore SALA/VENDITA), rappresentano i pilastri dell'attività di settore. In questo caso, il sapere tecnico/pratico del mantenere su basi economiche solide una qualsivoglia azienda, così come gli aspetti più pratici circa l'igiene, la sicurezza sul lavoro, la cottura, la presentazione dei piatti nelle loro specificità, sono fondamentali per la riuscita di una carriera nel settore ristorativo.

Un ulteriore momento per applicare la verifica dell'acquisizione di competenze trasversali è stata la redazione dei percorsi interdisciplinari finali da parte di ciascun allievo.

Si è trattato di un percorso che ha coinvolto in senso trasversale il numero maggiore di materie possibile, a seconda del titolo e della tematica affrontata in ciascun lavoro.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

4. CARATTERISTICHE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

REFERENTE INTERNO: PROF. POZZUOLO PAOLO

Il corso di studio è caratterizzato da specifici percorsi di alternanza scuola-lavoro, fondamentali ai fini dell'acquisizione dei saperi trasversali tecnico-professionali riguardanti la sfera del *saper fare* e del *saper essere*, nonché necessario completamento a tutte quelle competenze teorico-pratiche conseguite in ambito scolastico.

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 Aprile 2005 e regolamentata con D.P.R. 15 Marzo 2010, n. 87, 88 e 89, e successivo aggiornamento della Legge 145 del 30 Dicembre 2018 si pone l'obiettivo di realizzare attraverso periodi di formazione in aula/laboratorio e periodi di formazione in aziende selezionate, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Denominati attualmente PCTO, tali percorsi promuovono lo sviluppo delle competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, in una logica centrata anche sull'auto-orientamento.

Si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti affinità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo operativo;
- Realizzare un collegamento tra l'istruzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il referente interno per gli allievi, e per le strutture interessate che li accolgono, è il Prof. POZZUOLO Paolo, permettendo così un canale di comunicazione che unisce le famiglie degli studenti, la scuola, le aziende ristorative interessate, il Consiglio di Classe e la Presidenza. Obiettivi del percorso di PCTO, che si è svolto su un totale di 320 ore (160 ore per l'anno scolastico 2018/19 – classe III e 160 ore per l'anno scolastico 2019/20 – classe IV), sono stati il raggiungimento finale di tutte quelle competenze necessarie ad una adeguata preparazione professionale garantendo:

- l'applicazione di norme igieniche e legislative riferite all'ambiente lavorativo;
- la conoscenza dei vari tipi di servizio presenti in ambito ristorativi;
- l'utilizzazione in modo razionale di attrezzature e metodi;
- l'utilizzazione di una corretta terminologia tecnica all'interno di una situazione lavorativa di gruppo gerarchicamente composta;
- una corretta relazione con i vertici o con il datore di lavoro, nonché con il "cliente" attraverso l'utilizzo di un linguaggio adeguato secondo le principali regole del settore;
- il riconoscimento delle caratteristiche merceologiche di alimenti e bevande;
- la valutazione critica del lavoro svolto;
- la capacità di saper descrivere in modo chiaro e sintetico il processo di lavoro svolto, le fasi e gli elementi più significativi, nonché le principali difficoltà incontrate.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

L'alternanza scuola-lavoro per il quarto e il quinto anno è solitamente progettata sotto forma di percorso biennale che ha l'intento di elevare la formazione professionale e di fornire gli strumenti necessari per l'immissione nel mercato del lavoro sviluppando capacità non solo professionali ma anche imprenditoriali. Sono in genere previste due fasi, una invernale per il quarto e il quinto anno ed una estiva solo per il quarto anno da svolgere al termine del percorso didattico annuale e nel periodo di massima presenza turistica (Giugno/Luglio) per gli allievi regolarmente iscritti e che hanno compiuto il sedicesimo anno di età. Al fine di potenziare le competenze professionali l'istituto ha attivato, infatti, da alcuni anni protocolli di intesa e convenzioni con varie strutture ristorative sul territorio nazionale per permettere ai propri allievi una fase formativa anche estiva e la possibilità di continuità collaborativa.

Le attività previste per l'alternanza:

- Attività laboratoriali
- Partecipare ad eventi e manifestazioni interne ed esterne
- Visite aziendali e a fiere di settore
- Partecipazione a concorsi e gare professionali
- Stage di 3/4 settimane totali (160 ore tot.), nel periodo di Dicembre / Gennaio
- Stage estivo max 6 settimane nel periodo di Giugno / Luglio

Nello specifico della classe 5^A di quest'anno, nell'anno scolastico 2019/20, l'emergenza sanitaria non ha consentito agli allievi di poter effettuare le ore di PCTO previste nel periodo estivo, ma hanno comunque potuto partecipare ai percorsi previsti per il mese di febbraio 2020, periodo pre-pandemia. Per lo stesso motivo nel corso dell'anno scolastico 2020/21, non è stato attivato il percorso invernale, tuttavia gli allievi sono comunque riusciti ad accumulare un bagaglio di esperienza in PCTO di 320 ore complessive in strutture alberghiere.

La valutazione viene effettuata dai *tutor* aziendali, risultando documentata nelle schede personali degli stage per ogni allievo, e viene integrata nel voto delle materie specifiche di riferimento per il settore ristorativo: i due Laboratori di Servizi Enogastronomici (settore CUCINA e settore SALA/VENDITA).

I docenti, infatti, presa visione della valutazione degli *stage*, terranno conto di questa nella valutazione finale della propria materia in sede di ammissione all'Esame di Stato, così da concorrere, nella media dei voti finali, all'attribuzione del credito scolastico.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

5. MODALITÀ DI RECUPERO DEI DEBITI FORMATIVI

Gli interventi di recupero sono stati svolti in orario curricolare (e seguendo il nuovo quadro orario relativo alla DAD) secondo le modalità ed i tempi stabiliti dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Classe; sono così state effettuate valutazioni *in itinere* volte ad accertare l'avvenuto recupero delle carenze riscontrate.

Si è ritenuto opportuno non gravare ulteriormente sull'orario ed il carico di lavoro degli alunni, per la maggior parte pendolari ed inoltre, parallelamente alla frequenza scolastica, impegnati in attività lavorative presso strutture ristorative ed alberghiere del territorio.

6. CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni quadrimestrali e finali si basano su verifiche periodiche del profitto di ogni allievo scritte, orali e pratiche. Tali prove devono sempre mantenere la funzione di “verificare” l'andamento del processo d'insegnamento-apprendimento per poter meglio regolare gli interventi didattici sui reali ritmi di apprendimento degli allievi.

Le verifiche (non meno di tre a quadrimestre per tipologia adottata nella programmazione e autonomia di ciascun docente) possono consistere in interrogazioni, in esercitazioni scritte e pratiche, in prove strutturate e semistrutturate.

Utili elementi di integrazione delle verifiche orali possono inoltre venire dagli interventi offerti dagli alunni durante lo svolgimento del normale lavoro scolastico.

Le verifiche scritte e pratiche consistono in prove programmate per tempo ed effettuate in classe.

Gli elaborati vengono riconsegnati agli alunni corretti e valutati, preferibilmente entro dieci giorni dalla data di effettuazione.

La correzione e la valutazione delle prove deve essere tale da permettere all'alunno di rendersi conto della adeguatezza o meno della prestazione offerta rispetto al compito assegnato.

La valutazione delle prove scritte e orali viene espressa con un voto da 1 a 10, secondo la seguente scaletta, evitando, di preferenza, voti al di sotto del 3 in quanto possono essere percepiti come punitivi dall'allievo.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n.279 dell'8 marzo 2020 e n.388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n.22 nonché dell'art. 87 comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge “Cura Italia”, per la valutazione degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, per l'attribuzione dei voti, insieme ai criteri di valutazione solitamente utilizzati fino al periodo pre-covid, sono stati seguiti i seguenti criteri:

- frequenza delle attività di DAD
- interazione durante le attività di DAD sincrona e asincrona
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

Di seguito riportiamo la tabella relativa all'attribuzione del voto di condotta e la tabella docimologica generale valide per l'anno scolastico in corso e concordate dal Collegio Docenti.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA (approvata dal Collegio Docenti)

VOTO	DESCRITTORI
10	L'Allievo ha un atteggiamento ineccepibile, irreprensibile, responsabile e maturo in ogni situazione della vita scolastica ed extrascolastica e con tutto il personale dell'istituto. Collaborativo e propositivo con i compagni e gli insegnanti. Mostra un rispetto completo delle regole disciplinari della scuola e pertanto non ha alcun provvedimento a suo carico. È estremamente puntuale, preciso e costante nel rispetto delle scadenze. Usa in maniera attenta e responsabile il materiale e le strutture della scuola. Frequenta con assiduità le lezioni.
9	L'Allievo ha un atteggiamento corretto e rispettoso in ogni situazione della vita scolastica ed extrascolastica e con tutto il personale dell'istituto. Aperto alla collaborazione con compagni e insegnanti. Mostra un rispetto completo delle regole disciplinari della scuola e pertanto non ha alcun provvedimento a suo carico. È puntuale, preciso e costante nel rispetto delle scadenze. Usa in maniera appropriata il materiale e le strutture della scuola. Frequenta con regolarità le lezioni (ritardi sporadici).
8	L'Allievo durante le attività didattiche e extracurricolari ha un atteggiamento adeguato seppure non sempre attivo e positivo nei rapporti coi compagni. Non è sempre rispettoso delle scadenze e degli obblighi della vita scolastica. Ha a suo carico sporadici richiami da parte del corpo docente. Usa in maniera non sempre adeguata il materiale e le strutture della scuola. Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni (ritardi frequenti).
7	L'Allievo non rispetta sempre le regole disciplinari della scuola e pertanto ha a suo carico diversi richiami dalla Presidenza e/o dal corpo docente, che comunque non prevedono l'allontanamento dalle lezioni. Durante le attività didattiche e extracurricolari ha un interesse e un impegno parziali e selettivi mentre solo occasionali sono gli atteggiamenti di collaborazione con i compagni. Non rispetta sempre le scadenze e gli obblighi della vita scolastica. Usa in maniera poco adeguata il materiale e le strutture della scuola. La frequenza delle lezioni è connotata da ritardi frequenti e reiterati.
6	Ha un atteggiamento sconveniente e biasimevole nelle varie situazioni della vita scolastica ed extrascolastica e con il personale dell'istituto. È stato protagonista di situazioni gravi di non rispetto delle regole disciplinari della scuola e pertanto ha a suo carico note disciplinari della Presidenza e/o note che prevedono l'allontanamento dalle lezioni, seguite però da un consapevole miglioramento. Rispetta in maniera saltuaria le scadenze e gli obblighi della vita scolastica. Usa in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. La frequenza delle lezioni è discontinua e non rispettosa degli orari.
5	L'Allievo ha un atteggiamento scorretto, arrogante e gravemente offensivo verso le diverse componenti e nelle varie situazioni della vita scolastica ed extrascolastica e nei confronti del personale dell'istituto. È stato protagonista di ripetute e gravi situazioni di mancanza di rispetto delle regole disciplinari della scuola; pertanto ha a suo carico numerose note disciplinari della Presidenza e/o note che prevedano la sospensione dalle lezioni per più di quindici giorni, in seguito alle quali non ha dimostrato apprezzabili cambiamenti nel comportamento. Durante le attività didattiche e extracurricolari ha un atteggiamento completamente assente e negativo ed è fonte di continuo e reiterato disturbo per il regolare svolgimento delle lezioni e per i compagni, tra i quali crea discordia e un clima di ostilità. Si rivela estremamente carente nel rispetto delle scadenze, verso le quali si dimostra totalmente negligente. Usa in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. La frequenza delle lezioni è connotata da assenze e ritardi numerosi, frequenti, immotivati e non giustificati.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

TABELLA DOCIMOLOGICA GENERALE (approvata dal Collegio Docenti)

VOTO	DESCRITTORI (Metodo di studio, Conoscenze disciplinari, Capacità di individuare collegamenti e relazioni, Elaborazione ed esposizione delle conoscenze)
1 – 4 Insufficienza grave o molto grave	<ul style="list-style-type: none">• Studia in modo discontinuo e non consapevole. Non è pertinente e puntuale nelle consegne. Non utilizza in modo corretto gli strumenti di studio.• È in possesso di conoscenze lacunose, frammentarie e non consapevolmente assimilate• Non concettualizza i dati e non li classifica e/o seleziona in modo conforme alle richieste.• Non riesce ad articolare collegamenti neppure se indirizzato• Utilizza le conoscenze in modo non pertinente alle richieste. Utilizza contenuti carenti e frammentari. Li articola in modo scoordinato. Espone in modo estremamente faticoso, formalmente scorretto e lessicalmente improprio.
5 Insufficienza non grave	<ul style="list-style-type: none">• Organizza lo studio in modo complessivamente corretto. Non è puntuale e/o completo nelle consegne. Utilizza gli strumenti di studio in modo nel complesso adeguato.• È in possesso di conoscenze poco consolidate, assimilate in modo prevalentemente mnemonico.• Non è autonomo nelle operazioni di concettualizzazione, classificazione e selezione pertinente dei dati acquisiti. Solo se indirizzato, articola esclusivamente i collegamenti più ovvi ed espliciti.• Utilizza le conoscenze in modo parzialmente pertinente alle richieste, e/o utilizza contenuti banali. L'articolazione è in diversi passaggi disorganica. L'esposizione è faticosa, non sempre corretta e lessicalmente impropria.
6 Sufficienza	<ul style="list-style-type: none">• Organizza lo studio in modo complessivamente autonomo. E' puntuale nelle consegne anche se non sempre preciso. Utilizza gli strumenti di studio in modo complessivamente adeguato• Conosce i contenuti essenziali della disciplina• È in grado di compiere operazioni di concettualizzazione, classificazione e selezione pertinente dei dati acquisiti in modo complessivamente adeguato. Riesce ad articolare collegamenti fondamentali.• Utilizza le conoscenze in modo pertinente alle richieste, utilizzando contenuti essenziali. L'articolazione è coerente. L'esposizione è nel complesso formalmente corretta e lessicalmente appropriata.
7 Buono	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza completa ma non approfondita• Competenze coordinate• Capacità non autonome ma orientate• Linguaggio corretto ma non rigoroso
8 Distinto	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza completa, corretta e adeguatamente approfondita• Competenze organiche ed articolate• Capacità sicure e quasi sempre autonome



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

	<ul style="list-style-type: none">• Linguaggio corretto e preciso
9 – 10 Ottimo / Eccellente	<ul style="list-style-type: none">• Organizza lo studio in modo autonomo e organico. È puntuale e completo nelle consegne. Utilizza gli strumenti di studio in modo competente.• Ha conoscenze ampie e approfondite, puntualizzate in modo sicuro e competente.• È in grado di compiere in modo autonomo e sicuro operazioni di sistematizzazione dei dati acquisiti. Individua autonomamente le connessioni tra i temi e ne individua sviluppi originali. Esprime giudizi criticamente argomentati• Utilizza le conoscenze in modo pertinente alle richieste, attraverso contenuti ampi e rielaborati in modo originale. L'articolazione è coerente e organica. L'esposizione è fluida ed efficace, formalmente corretta e lessicalmente appropriata.

TABELLA PER L'EQUIPARAZIONE DEL PUNTEGGIO IN DECIMI

PUNTEGGIO	VOTO	GIUDIZIO
15	10	Eccellente
14-13	9	Ottimo
13-12	8	Buono
12-11	7	Discreto
10-9	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Gravemente insufficiente
3-2	2	Gravemente insufficiente
1-0	1	Gravemente insufficiente



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

7. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

Al fine di orientare gli studenti sullo svolgimento delle prove d'esame, il Consiglio di classe ha proposto agli allievi una simulazione di prova orale in data 27 maggio 2021, su adesione volontaria, durante la quale è stato spiegato il funzionamento dell'esame in tutte le sue parti.

Di seguito si riportano le GRIGLIE DI VALUTAZIONE adottate per la correzione delle singole simulazioni.

La commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Indicatori	Liv.	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. 1-2	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. 3-5	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. 6-7	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. 8-9	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. 10	10	
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 1-2	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato 3-5	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline 6-7	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata 8-9	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita 10	10	
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 1-2	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti 3-5	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti 6-7	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti 8-9	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti 10	10	
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 1	1-2	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato 2	3-5	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore 3	6-7	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato 4	8-9	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore 5	10	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato 2	1-2	
	II	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali 3	3-5	
	III	in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali 4	6-7	
	IV	in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali 5	8-9	
	V	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato 2	10	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE RIELABORATA PER GLI ALLIEVI DSA SULLA BASE DEL PDP

Indicatori	Liv.	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. 1-2	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. 3-5	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. 6-7	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. 8-9	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. 10	10	
Competenza espositiva, correttezza e proprietà di linguaggio	I	Non è in grado di utilizzare un linguaggio adeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare un linguaggio non completamente adeguato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare un linguaggio adeguato	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare correttamente un linguaggio adeguato	8-9	
	V	È in grado di utilizzare correttamente un linguaggio adeguato, ampio e approfondito	10	
Capacità di collegamento, di discussione, di approfondimento	I	Non è in grado di collegare, discutere e approfondire	1-2	
	II	È in grado di collegare, discutere e approfondire in maniera parziale	3-5	
	III	È in grado di collegare, discutere e approfondire efficacemente	6-7	
	IV	È in grado di collegare, discutere e approfondire in maniera efficace rielaborando i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di collegare, discutere, approfondire in maniera efficace, personale rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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 1	1-2	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato 2	3-5	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore 3	6-7	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato 4	8-9	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore 5	10	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato 2	1-2	
	II	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali 3	3-5	
	III	in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali 4	6-7	
	IV	in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali 5	8-9	
	V	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato 2	10	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

8. ATTIVITÀ DIDATTICHE - DISCIPLINARI

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Federica Mineo

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 83 sul n° 85 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	L'alimentazione nell'era della globalizzazione: <ul style="list-style-type: none"> - cibo e religioni - nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico. 	La dieta in condizioni fisiologiche: <ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; - Diete e stili alimentari; - Alimentazione nella ristorazione collettiva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. - Nuove tendenze nel settore ristorativo e dell'alimentazione
<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, delle tecniche negli specifici 	La dieta nelle principali patologie: <ul style="list-style-type: none"> - la dieta nelle MCV; - la dieta nelle malattie metaboliche; - la dieta nelle malattie dell'apparato digerente; - allergie e intolleranze alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

campi professionali di riferimento.	- Alimentazione e tumori; - Disturbi del comportamento alimentare (DCA).	
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico.	Rischio e sicurezza nella filiera alimentare: - contaminazione fisico-chimica degli alimenti; - contaminazione biologica degli alimenti; - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici; - sistema HACCP e certificazioni di qualità.	- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; - Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni; - Certificazioni di qualità e HACCP.
- Identificare le conoscenze essenziali allo sviluppo sostenibile, adottando una prospettiva interdisciplinare e multiprospettica; - Sviluppare delle visioni del futuro, metterle in relazione con la realtà e gli attuali orientamenti di sviluppo.	- Alimentazione, impatto ambientale e sviluppo sostenibile.	- Valutare le strategie d'azione e le decisioni, nonché i loro effetti, le conseguenze e i rischi a loro collegati e concepire delle soluzioni improntate verso il futuro per uno sviluppo sostenibile.
Fornire elementi utili per valutare l'adeguatezza nutrizionale della dieta media della popolazione.	LARN e Linee Guida Nutrizionali	- Fornire gli standard nutrizionali di riferimento, ovvero dei livelli di nutrienti che una persona in buona salute dovrebbe assumere per soddisfare il suo fabbisogno giornaliero.

Metodologie didattiche

Quest'anno gli argomenti sono stati trattati in modalità Didattica Digitale Integrata (DDI) che alterna e integra lezioni sulle **piattaforme digitali** (Google Classroom e Google Meet) a insegnamenti che si svolgono in presenza. Le lezioni sono state impostate in base alle conoscenze pregresse degli studenti sui vari argomenti svolti e tenendo conto dell'interdisciplinarietà di alcune tematiche. In presenza, gli argomenti sono stati trattati mediante lezioni frontali, supportate da mappe concettuali realizzati dalla Docente. In modalità Didattica a Distanza (DAD), gli argomenti sono stati spiegati mediante videolezioni, durante le quali gli studenti sono sempre stati stimolati dalla Docente al confronto e alla partecipazione attiva, con richiesta di applicazione delle conoscenze e competenze acquisite. Al termine del programma, si intende proporre ripasso generale di tutti i moduli didattici svolti per ottimizzare lo studio e rimediare a eventuali lacune nell'apprendimento di certi argomenti.



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Strumenti e ambiti di lavoro

Lo strumento principale utilizzato ai fini della didattica è stato il libro di testo in adozione (A. Machado, “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” ISBN: 978-88-482-6120-3). Inoltre, ad integrazione e/o approfondimento delle tematiche proposte dal libro, è stato fornito materiale didattico dalla Docente.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Gli alunni sono stati valutati in modalità Didattica a Distanza (DAD) e in presenza, mediante prove scritte e interrogazioni.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

La classe ha quasi sempre dimostrato partecipazione ed interesse verso la materia. Alcuni studenti si sono impegnati nello studio con costanza e assiduità, riuscendo a conseguire la quasi totalità degli obiettivi. Altri studenti, invece, hanno maturato conoscenze modeste, frutto di un impegno discontinuo e della mancanza di un metodo di studio adeguato. Tali studenti presentano difficoltà nell’esposizione degli argomenti trattati. Il programma previsto ad inizio anno è stato svolto completamente.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

INGLESE

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: INGLESE

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Germana Maciocci

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 89 sul n° 91 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
La conoscenza delle principali caratteristiche che regolano il linguaggio (microlingua) relativamente all'ambito professionale	<p>Traduzione di ricette italiane e internazionali dall'Inglese all'Italiano e viceversa. Ripasso delle principali metodologie di cottura.</p> <p>The Mediterranean diet The Environmental pyramid Sports diet Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan Food allergies and intolerances Essential Nutrients, Functional Foods, Metabolic disorders, Eating disorders.</p>	<p>Settembre/ottobre 2020 Conoscere il lessico principale e acquisire le competenze utili a fornire istruzioni riguardo la preparazione di una pietanza.</p> <p>Gennaio/febbraio 2021 e attività di ripasso a partire dal secondo quadrimestre (Presenza + DDI) Conoscere i principali regimi dietetici, le allergie e le intolleranze per rispondere in maniera adeguata a specifiche esigenze dei clienti. Piramide alimentare e ambientale. La dieta dello sportivo. Conoscere i nutrienti essenziali, i cibi funzionali e malattie metaboliche, disturbi del comportamento alimentare, per promuovere un'alimentazione equilibrata.</p>
Introduzione al vino e alla birra – Abbinamento di diverse ricette con tipologie di vino e birra	<p>Wine: - Wine from vine - Basic wine characteristics - Wine appellations - Wine aroma wheel - Wine and food pairing</p> <p>Beer: - Beer Styles - Main beer styles and food matching</p>	<p>Gennaio/marzo 2021 e attività di ripasso a partire dal secondo quadrimestre (Presenza + DDI) Padroneggiare la lingua inglese in campo enologico. Saper descrivere le caratteristiche organolettiche dei vini e i loro abbinamenti col cibo</p> <p>Conoscere il mondo delle birre e i loro abbinamenti col cibo.</p>



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Capacità di espressione riguardo argomenti di carattere quotidiano attinenti all'area professionale.	International cuisines from: - Portugal - Greece - China - India - Japan Religion through food: - Islam - Hebraism	Gennaio/febbraio 2021 e attività di ripasso a partire dal secondoquadrimestre (Presenza + DDI) Conoscere le principali caratteristiche di alcune cucine internazionali o legate alla tradizione religiosa.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	- From farm to fork movement - Marketing strategies (the use of Social Networks, how to promote your business) - Banquet and Catering service - Fingerfood	Ottobre 2020 e attività di ripasso a partire dal secondo quadrimestre (Presenza) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	HACCP Le risorse umane nella ristorazione (Educazione Civica)	Febbraio/aprile 2021 e attività di ripasso a partire dal secondo quadrimestre (Presenza + DDI) I 7 principi dell'HACCP Maslow's Pyramid Workplace Bullying
Opportunità di lavoro e carriera: come scrivere un CV in lingua inglese, la lettera di accompagnamento e interpretare gli annunci di lavoro.	Career paths: How to become a Chef, how to become a food and beverage manager, how to write a CV, how to write an application letter, how to read a job application.	Ottobre/novembre 2020 (Presenza + DDI) Apprendere la redazione di un CV in lingua inglese, con relativa lettera di accompagnamento, in risposta a un annuncio di lavoro o per una candidatura spontanea.

Metodologie didattiche

La metodologia didattica più applicata per l'attuazione del programma è stata la spiegazione frontale dei moduli di apprendimento, implementata da compiti di realtà, *cooperative learning* e da qualsiasi metodologia utile allo sviluppo della collaborazione tra gli studenti e della loro interazione con la docente.

Con l'emergenza Covid-19 è stata applicata anche durante quest'anno scolastico, nei periodi previsti dai diversi DPCM, la Didattica Digitale Integrata, al fine di garantire agli allievi una continuità degli argomenti in programma. Le lezioni si sono svolte in modo regolare, con l'utilizzo dell'applicazione di Classi Digitali come da decisione del Collegio



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Docenti e orario scolastico invariato rispetto alla Didattica in Presenza, con video-lezioni sincrone e assegnazione di compiti asincroni per la verifica delle competenze.

Strumenti e ambiti di lavoro

Lo strumento principale utilizzato è stato il libro di testo. In alcuni casi, sono stati aggiunti: dispense fornite dalla docente, per approfondire le competenze relative a quanto sopra riportato, e materiali reperiti online (ricette) per fornire agli studenti diversi esempi di preparazioni italiane e internazionali strutturati in italiano e in inglese.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

L'acquisizione delle competenze è stata verificata costantemente tramite verifiche scritte e orali di vario tipo (domande aperte, risposte multiple, composizioni, vero/falso, compiti di realtà, dialoghi, collegamenti tra i vari argomenti svolti in inglese). Per la valutazione del singolo studente si è tenuto conto del suo livello di partenza e dei progressi compiuti in base alla capacità e all'attitudine linguistica che ha manifestato, della partecipazione al lavoro scolastico, dell'impegno, del metodo di studio acquisito.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Il gruppo classe sin dall'inizio ha avuto un approccio generale abbastanza partecipativo e costruttivo, nonostante alcuni alunni si siano dimostrati nel corso dell'anno poco interessati e poco collaborativi. I risultati raggiunti nel complesso sono sufficienti, tranne per un ristretto gruppo di alunni che ha raggiunto risultati più che buoni, grazie al costante impegno e attenzione durante le lezioni e al lavoro a casa.

Nel complesso, gli obiettivi e gli argomenti stabiliti dal piano di lavoro sono stati mantenuti e svolti in maniera esaustiva.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

D.T.A.S.R.

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: D.T.A.S.R. "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva"

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Daniela Straniero

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 87 sul n° 88 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle dinamiche del mercato turistico.	UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO <u>SETTEMBRE – OTTOBRE 2020</u>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ TURISMO ED ECONOMIA: <ul style="list-style-type: none"> - il fenomeno del turismo e la sua importanza economica; - gli indicatori macroeconomici; - l'indotto turistico; - la bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica. ❖ LE DINAMICHE DEL TURISMO: <ul style="list-style-type: none"> - le nuove tendenze del turismo; - il potere del consumatore. ❖ ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO: <ul style="list-style-type: none"> - l'industria del cibo; - le tendenze dei consumi alimentari in Italia; - la ristorazione moderna.
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: IL MARKETING <u>OTTOBRE - NOVEMBRE 2020</u>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ TECNICHE DI MARKETING TURISTICO: <ul style="list-style-type: none"> - le funzioni di marketing, - il marketing management, - l'analisi del mercato, - le ricerche di mercato, - la segmentazione del mercato, - il targeting e il posizionamento, - il marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione) - il processo di web marketing, - il web marketing mix. ❖ IL PIANO DI MARKETING: <ul style="list-style-type: none"> - gli obiettivi e la struttura del marketing plan; - l'analisi SWOT; - l'analisi della situazione esterna ed interna di marketing; - il planning e il controllo; - il piano di marketing di un hotel; - il piano di marketing di un'impresa ristorativa.
Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in	UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: IL MARKETING TERRITORIALE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ IL MARKETING TURISTICO TERRITORIALE:



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

<p>relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p style="text-align: center;"><u>DICEMBRE 2020</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cos'è il marketing territoriale; - il marketing turistico pubblico e integrato; - il ciclo di vita della destinazione turistica; - web & turismo: l'importanza del web come strumento di marketing. <p>❖ I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vantaggi e svantaggi del km zero; - la normativa italiana; - i prodotti a km zero e il territorio. <p>❖ IL PIANO DI MARKETING TERRITORIALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi SWOT; - il planning; - gli eventi: strumenti di marketing turistico integrato; - gli educational tour.
<p>Esaminare l'ambiente esterno e gli obiettivi strategici di un'impresa ricettiva-ristorativa; individuare gli elementi costitutivi del budget e del business plan.</p>	<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN</p> <p style="text-align: center;"><u>GENNAIO - FEBBRAIO 2021</u></p>	<p>❖ LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il processo decisionale dell'impresa; - pianificazione, programmazione e controllo; - l'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici; - la pianificazione strategica; - la programmazione operativa; - il controllo di gestione. <p>❖ IL BUDGET:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cos'è il budget; - le principali funzioni; - le tipologie di budget; - i budget settoriali; - budget delle vendite, della produzione e del personale; - il budget delle camere delle imprese ricettive; - il budget delle imprese ristorative; - il budget degli investimenti e il budget finanziario; - il budget economico generale; - il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti; - esempi pratici di redazione dei budget. <p>❖ IL BUSINESS PLAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la business idea; - il business plan; - l'importanza del business plan per le start up; - schema di business plan; - l'analisi descrittiva; - l'analisi quantitativa; - sintesi o executive summary; - analisi del contesto interno ed esterno; - le previsioni economico-finanziarie: il piano degli investimenti, il piano delle fonti di finanziamento, il piano dei costi



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

		<p>e ricavi, il bilancio previsionale, i flussi di cassa</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pianificazione economico-finanziaria e il bilancio di previsione; - il piano di start up; - il preventivo finanziario; - il preventivo economico; - il business plan di un'impresa.
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: LA NORMATIVA DI SETTORE</p> <p style="text-align: center;"><u>MARZO 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ LA NORMATIVA NAZIONALE: <ul style="list-style-type: none"> - le fonti del diritto; - le principali fonti costituzionali sul turismo; - le principali fonti primarie sul turismo: Codice dei beni culturali e del paesaggio, codice del consumo, codice del turismo; - i principali organismi in materia turistica. ❖ LA NORMATIVA EUROPEA: <ul style="list-style-type: none"> - l'Unione Europea: nascita ed evoluzione; - i principali organi dell'Unione Europea; - le fonti del diritto europeo; - la direttiva UE 2015/2302. ❖ LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE: <ul style="list-style-type: none"> - le filiere agroalimentari; - i canali di distribuzione; - meccanismi di controllo della filiera alimentare; - il sistema di autocontrollo HACCP; - gli obblighi dell'HACCP; - il sistema di controllo ufficiale; - la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari; - gli elementi della tracciabilità; - etichettatura; - i marchi di qualità.
<p>Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore turistico-ristorativo.</p>	<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO 6: LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI</p> <p style="text-align: center;"><u>APRILE 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE: <ul style="list-style-type: none"> - il contratto d'albergo e il deposito in albergo; - il contratto di somministrazione; - il contratto d'appalto e il contratto d'opera; - il contratto di ristorazione; - il contratto di catering e di banqueting; - il contratto di franchising.

Metodologie didattiche:

Le lezioni sono state svolte con una metodologia frontale utilizzando sia il libro di testo adottato che materiale fornito dalla docente. Sono stati svolti inoltre esercizi pratici, anche avvalendosi di strumenti informatici (es. fogli excel).



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Durante la spiegazione è stata applicata la metodologia della lezione partecipata per aiutare gli studenti a cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati. Si è cercato il più possibile di stimolare la classe a porre domande finalizzate ad una maggior comprensione, allo sviluppo di approfondimenti sui contenuti e a collegamenti con la realtà imprenditoriale attuale e con la situazione socio-economica del Paese.

Il processo di conoscenza dei singoli moduli, nonché del raggiungimento degli obiettivi in termini di competenze e di utilizzo del linguaggio specifico, è stato verificato attraverso la somministrazione sia di prove scritte che orali sia nel primo che nel secondo quadrimestre, alternando verifiche e interrogazioni in presenza e a distanza.

Strumenti e ambiti di lavoro:

La docente, nel corso dell'anno scolastico, oltre all'utilizzo del libro di testo, ha utilizzato slide e dispense pubblicate su classroom.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione:

La somministrazione delle prove ha portato ad accertare le abilità, le competenze e le conoscenze acquisite dai singoli studenti. In particolare, l'insegnante ha usufruito dei seguenti strumenti di verifica: prove scritte (quesiti a risposta aperta) ed interrogazioni orali. Le prove scritte sono state valutate e date in visione agli allievi. Le verifiche e le interrogazioni sono state svolte alternando prove in presenza ad altre svolte a distanza. Nonostante le difficoltà intrinseche nella valutazione a distanza, si reputa che il numero di prove erogate sia congruo per poter disporre di elementi di giudizio diversificati ed attendibili per lo scrutinio finale.

Nelle valutazioni si è tenuto conto altresì del comportamento e della condotta adottati dal singolo allievo durante tutto l'anno scolastico e dell'andamento di crescita o diminuzione dell'impegno, nonché delle difficoltà e predisposizioni degli studenti e dell'interesse e della professionalità dello stesso.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti:

Gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati rispettati, seppur con l'attivazione della DDI non sia sempre stato possibile effettuare gli approfondimenti ed avere la partecipazione attiva che rende le lezioni non un mero strumento di conoscenza ma di crescita culturale e personale.

La classe nel corso dell'anno si è dimostrata molto eterogenea in quanto a comportamento, attenzione ed interazione. Una parte degli studenti si è dimostrata interessata agli argomenti, ricettiva nel rispondere alle domande proposte, curiosa e riflessiva sui contenuti, sinonimo di buone capacità di apprendimento e di capacità di mettere in relazione argomenti di discipline diverse. Un'altra parte poco interessata e poco partecipe alle lezioni.

Questa situazione si è riflessa sui risultati conseguiti. Spiccano sicuramente alcuni soggetti che si distinguono sia per la loro preparazione teorica che per il loro impegno e maturità.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

EDUCAZIONE CIVICA

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: Educazione Civica

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Daniela Straniero

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 29 sul n° 28 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano</p> <p>Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</p>	<p>LA NASCITA DELLA COSTITUZIONE</p> <p>I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE</p> <p><u>SETTEMBRE 2020 – MARZO 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di diritto• Concetto di Stato• La separazione dei poteri• Lo Statuto Albertino• La nascita della Repubblica• Le caratteristiche fondamentali della Costituzione• Composizione e struttura• I principi fondamentali della Costituzione: i primi 12 articoli.• Le libertà individuali e collettive• Le libertà religiose e culturali• Le libertà a garanzia della giustizia• I diritti etico-sociali• La famiglia• Reddito e pensione di cittadinanza• Il diritto alla salute• Il diritto allo studio• I diritti economici• I doveri dei cittadini
<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionali.</p>	<p>GLI ORGANI DELLO STATO</p> <p><u>MARZO 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Il Presidente della Repubblica• Il Parlamento• Il Governo• La Pubblica Amministrazione• Le autonomie locali• La Magistratura• La Corte Costituzionale
<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>EDUCAZIONE AMBIENTALE</p> <p><u>MARZO 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Inquinamento atmosferico• Inquinamento idrico• Inquinamento del mare• Inquinamento del suolo• L'impronta ecologica• Lo sviluppo sostenibile• Agenda 2030



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Conoscere l'organizzazione europea	L'UNIONE EUROPEA <u>APRILE 2021</u>	<ul style="list-style-type: none">• L'origine dell'Unione Europea• Come fa uno Stato a diventare membro dell'Unione Europea• Le Istituzioni dell'Unione Europea• Il diritto comunitario• Le politiche comunitarie• L'Unione Europea oggi tra difficoltà e sfide
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.	LA TUTELA DELLA PRIVACY <u>APRILE 2021</u>	<ul style="list-style-type: none">• il nuovo GDPR• definizioni• come trattare i dati;• norme minime di sicurezza;• la videosorveglianza;• le sanzioni.
Sostenere e promuovere una convivenza civile attraverso "i saperi della legalità" Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	MAFIA E LEGALITA' <u>APRILE 2021</u>	<ul style="list-style-type: none">• la legalità• illegalità e reati• origine della mafia• organizzazioni mafiose in Italia• le ecomafie• Falcone e Borsellino e il maxiprocesso• La lotta alla mafia
Sostenere e promuovere una convivenza civile nel mondo della globalizzazione. Imparare la tolleranza e l'inclusione	LE MIGRAZIONI <u>MAGGIO 2021</u>	<ul style="list-style-type: none">• Storia delle migrazioni• Le cause della migrazione• I profughi• Gli stranieri in Italia• L'immigrazione come risorsa• I contrasti in Europa

Metodologie didattiche:

Le lezioni sono state svolte con una metodologia frontale.

Oltre alle nozioni di "Costituzione", che hanno permesso di conoscere i principi e gli organi costituzionali, e che rappresentano un momento fondamentale per la crescita degli studenti in termini di identità e appartenenza alla Repubblica, sono stati affrontati anche temi di attualità e di rilevante importanza nell'attuale contesto storico e sociale finalizzati alla coscienza e crescita personale.

Strumenti e ambiti di lavoro:

Nel corso dell'anno scolastico non è stato adottato un libro di testo; la docente, ha fornito singole dispense su ciascun argomento, disponibili a tutti gli studenti (pubblicate su classroom).

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione:



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

La somministrazione delle prove ha portato ad accertare le abilità, le competenze e le conoscenze acquisite dai singoli studenti. In particolare, l'insegnante ha svolto interrogazioni orali. Sono state valutate le competenze anche dal modo di esprimere le proprie opinioni, dalla dimostrazione di interesse verso le tematiche di attualità e la capacità di creare collegamenti e parallelismi con la vita quotidiana.

Nonostante le difficoltà intrinseche nella valutazione a distanza, si reputa di disporre di elementi di giudizio diversificati ed attendibili per lo scrutinio finale.

Nelle valutazioni si è tenuto conto altresì del comportamento e della condotta adottati dal singolo allievo durante tutto l'anno scolastico e dell'andamento di crescita o diminuzione dell'impegno, nonché delle difficoltà e predisposizioni degli studenti e dell'interesse e della professionalità dello stesso.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti:

Gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati rispettati, seppur con l'attivazione della DDI non sia sempre stato possibile effettuare gli approfondimenti ed avere la partecipazione attiva che rende le lezioni non un mero strumento di conoscenza ma di crescita culturale e personale.

La classe nel corso dell'anno si è dimostrata molto eterogenea in quanto a comportamento, attenzione ed interazione. Una parte degli studenti si è dimostrata interessata agli argomenti, ricettiva nel rispondere alle domande proposte, curiosa e riflessiva sui contenuti, sinonimo di buone capacità di apprendimento e di capacità di mettere in relazione argomenti di discipline diverse. Un'altra parte poco interessata e poco partecipe alle lezioni.

Questa situazione si è riflessa sui risultati conseguiti. Spiccano sicuramente alcuni soggetti che si distinguono sia per la loro preparazione teorica che per il loro impegno e maturità.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

SCIENZE MOTORIE

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: Scienze Motorie

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Luca Mazzucco

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 54 sul n° 56 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Percepire il movimento attraverso le abilità motorie	Allenare il proprio corpo	Esercitazioni pratiche diversificate per il miglioramento delle abilità (ottobre, febbraio)
Controllare la gestualità e migliorarla	Migliorare la coordinazione	Esercitazioni pratiche e teoriche in riferimento ai vari movimenti del nostro corpo (ottobre, aprile)
Potenziamento muscolare	Allenamento della forza e della mobilità articolare importanti per le ossa, le articolazioni e i muscoli	Corpo libero e utilizzo di piccoli attrezzi (da ottobre a febbraio)
Principali specialità dell'atletica leggera e riferimento ai principali test	Modalità di allenamento	Esercitazioni sulla forza addominale, di coordinazione (salto funicella), di forza arti superiori, esplosività arti inferiori (ottobre, febbraio)
Conoscenza dei benefici dell'attività fisica	Riconoscere l'importanza del movimento in relazione ad una sana alimentazione	Differenze tra vita sedentaria e attiva (febbraio)
Saper riconoscere le differenze tra i giochi di squadra e individuali con le relative regole	La pallavolo, il basket, il calcio, il calcio a 7, il tennis, la palla pugno, la pallamano	Esercitazioni individuali svolte principalmente in DAD (ottobre, febbraio) Teoria sugli sport individuali (tennis) e di squadra (pallavolo e basket) analizzati in maniera più approfondita.

Metodologie didattiche

I metodi di attuazione del programma si sono basati sulla spiegazione frontale (e in DAD) e dimostrazione pratica dei moduli da parte dell'insegnante; sulla verifica costante e reale dell'apprendimento in merito alla materia, nonché al raggiungimento delle competenze, attraverso l'utilizzo di prove scritte e orali, al fine di accompagnare gli studenti verso l'Esame di Stato con la dovuta consapevolezza e preparazione. Per tutto l'anno non è stato possibile svolgere lezioni e test valutativi pratici, sostituiti da lezioni ed esercizi svolti in video-conferenza, ad eccezione delle ultime 6 settimane di scuola in cui si è ripresa parte dell'attività svolta all'aperto.

Strumenti e ambiti di lavoro

Tutto il percorso formativo si è avvalso delle strutture e del materiale messo a disposizione dalla scuola, nonché dell'ambiente circostante esterno.



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Dopo aver considerato, allievo per allievo, il grado di preparazione specifica dell'intera classe, e dopo aver valutato singolarmente, con un voto di partenza gli stessi, alla fine di ogni modulo ha determinato un voto di media che presenterà ogni singolo studente al consiglio per lo scrutinio finale in merito all'ammissione all'Esame di Stato. Si è inoltre tenuto conto, nel corso dell'intero anno scolastico, del comportamento e della condotta di ogni allievo e dell'andamento di crescita o diminuzione di impegno e professionalità dello stesso.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Secondo le considerazioni presentate dal piano di lavoro per l'anno scolastico in corso, la trattazione dei contenuti si è svolta in relazione ai tempi assegnati al raggiungimento delle competenze desiderate. Una volta ultimato il percorso prefissato dal piano di lavoro, il tempo restante servirà al recupero di tutte quelle lacune evidenziate dalle prove pratiche, dalle verifiche e dalle interrogazioni, al fine di ultimare in maniera positiva l'intero iter programmatico.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA
CLASSE: V Enogastronomia
DOCENTE: Paolo Pozzuolo

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 178 sul n° 165 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	La nuova cucina, nazionale ed internazionale nelle esercitazioni tecnico-pratiche.	Metodologie di cottura innovative; inserimento di nuovi prodotti in commercio e utilizzo nuove attrezzature; rivisitazione di piatti classici in chiave moderno/creativa. - Da Ottobre a Maggio – <i>Attività Tecnico Pratica Laboratoriale</i>
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	La Qualità degli alimenti	Le certificazioni di qualità e i prodotti a Marchio Il Biologico La qualità attraverso l'etichetta Slow Food - Settembre -
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.	Allergie e intolleranze alimentari	I 14 Allergeni e le etichette alimentari Distinzione tra allergie e intolleranze Menu per soggetti intolleranti e allergici La celiachia, intolleranza al lattosio e al nichel - Ottobre -
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Preparare il cibo	L'uso della lecitina di soia La percezione del cibo Gustare e degustare Sensazioni morbide e dure



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

		- Novembre -
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Preparare il cibo La presentazione del piatto	Le scelte nella creazione del piatto La degustazione e l'importanza della temperatura: analisi visiva, gustativa e olfattiva L'Umami La presentazione del piatto: regole e decorazioni
		- Dicembre -
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	HACCP	Il piano di Autocontrollo, il sistema HACCP I 7 principi e il Manuale dell'Autocontrollo
		- Gennaio -
	Le risorse umane nella ristorazione	Piramide di Maslow Bisogni, motivazione e competenze Il Mobbing
		- Febbraio -
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Sostenibilità ambientale e innovazione (Educazione Civica) Le frodi alimentari	Il commercio Equo-solidale Alimentazioni sostenibili Stella verde Michelin OGM e Novel Food Il finger food: dalla storia alla società moderna Azioni e manipolazioni fraudolente Sofisticazione, Adulterazione, Alterazione e Contraffazione



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

	Approvvigionamento	I Canali di approvvigionamento La scelta dei fornitori - Marzo -
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	La scienza in cucina La scienza in cucina Le strutture ricettive e di ristorazione	La cottura a bassa temperatura La cottura sottovuoto La sferificazione L'uso del sifone e le spume La disidratazione e l'affumicatura a freddo L'uso dell'azoto liquido I Diversi tipi di strutture ricettive (classificazione in base ai prezzi) Differenza tra commerciale e collettiva Mangiare fuori casa - Aprile -
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e realizzazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Evoluzione dei consumi Gastronomia nei mass media	L'evoluzione dei consumi in Italia dagli anni '50 ad oggi Le abitudini alimentari Guide turistiche Internet e tv Le strade del vino - Maggio -

Metodologie didattiche

Le metodologie utilizzate per l'attuazione del programma, si sono basate sulla spiegazione frontale dei moduli da parte dell'insegnante e con l'integrazione durante l'anno scolastico dell'innovativa DDI (Didattica Digitale Integrata), e sulla verifica costante delle competenze acquisite in modo pratico da parte degli allievi e sul reale apprendimento in merito agli argomenti proposti; sono state somministrate delle prove di verifica scritte in DDI e pratiche, al fine di valutare la reale competenza dell'allievo, anche nella rielaborazione degli argomenti, al fine di accompagnare gli studenti verso l'Esame di Stato con la dovuta consapevolezza e preparazione. Per l'eventuale recupero in itinere, sono state fatte delle valutazioni orali sugli argomenti dove gli allievi hanno dimostrato più lacune.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Con l'emergenza Covid-19 durante tutto l'anno scolastico, e viste le chiusure totali in alcuni periodi, si è mantenuta attiva la DAD (Didattica a Distanza) al fine di garantire agli allievi una continuità degli argomenti in programma. Le lezioni si sono svolte in modo regolare, con l'utilizzo dell'applicazione di Classi Digitali come da decisione del Collegio Docenti.

Strumenti e ambiti di lavoro

Il percorso di formazione si è avvalso delle strutture e attrezzature messe a disposizione dall'Istituto, con l'integrazione di nuove strumentazioni professionali durante l'anno scolastico. Oltre al testo adottato "Sarò Chef" – Corso di Enogastronomia per il 5° anno, le lezioni sono state integrate da ricette ed altro materiale fornito direttamente dal docente; gli allievi sono stati stimolati ad effettuare ricerche personali su alcuni argomenti trattati durante le lezioni, al fine di favorire la propria crescita e l'interesse personale alla professione.

Con l'emergenza Covid-19 come da decisione del Collegio Docenti si è utilizzata la Classe virtuale di Google per la condivisione di argomenti e di materiale didattico, e le lezioni si sono svolte con l'utilizzo di Google Meet.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Viene stabilito all'inizio dell'anno scolastico il grado di preparazione dell'intera classe, considerando con un voto di partenza le conoscenze, abilità e competenze acquisite da ogni singolo allievo. Vengono effettuate prove pratiche mensili sul raggiungimento degli obiettivi in termini di competenze e sul "saper fare", e verifiche con cadenza bimestrale per valutare in DDI il raggiungimento delle conoscenze e del linguaggio specifico utilizzato al fine di determinare un voto di media che presenterà ogni singolo studente al consiglio per lo scrutinio finale in merito all'ammissione all'Esame di Stato.

Si è tenuto conto altresì del comportamento e della condotta adottati dal singolo allievo durante il primo quadrimestre, della partecipazione e della presenza durante la DAD e dell'andamento di crescita o diminuzione dell'impegno, dell'interesse e della professionalità dello stesso.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Il gruppo classe si è dimostrato collaborativo e disponibile all'apprendimento, sebbene sia stato vivace in alcuni momenti delle lezioni. Ciò ha sicuramente agevolato uno svolgimento delle stesse in modo adeguato ed il conseguimento da parte degli allievi di risultati mediamente buoni, dove le conoscenze teoriche e quelle pratiche si equivalgono, con alcuni soggetti che si distinguono in modo più esaustivo per la preparazione sia teorica che pratica.

La trattazione dei contenuti riportati nella programmazione disciplinare ad inizio anno, è stata svolta in maniera adeguata, nonostante la classe si sia dedicata per la maggior parte delle ore della materia alle esercitazioni pratiche del servizio di "Ristorante Didattico", dove ha potuto dimostrare comunque il raggiungimento delle competenze richieste.

Verranno utilizzate per poter terminare gli argomenti prefissati dal piano di lavoro le ore restanti, tempo in cui gli allievi potranno recuperare quelle lacune evidenziate dalle prove pratiche, dalle verifiche e dai test, al fine di ultimare l'iter programmatico in maniera positiva.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	<p>allergies et intolérances alimentaires, l'alimentation du sportif, l'alimentation de l'adolescent)</p> <p>Grammatica : ripasso aggettivi e pronomi possessivi, partitivi, avverbi di quantità, articoli contratti</p> <p>Culture culinaire dossier: la cuisine sur la Toile, les plats français de tous horizons, origines et anecdotes des recettes</p> <p>Slide : les stages, la conservation des aliments, pain/ viennoiseries/ mignardises, glaces et sorbets, la baguette, espressioni idiomatiche</p> <p>Ripasso degli argomenti trattati durante l'anno</p>	<p>Marzo / Aprile / Maggio (fino al 15)</p> <p>Dal 15 Maggio</p>
---	---	--

Metodologie didattiche

Gli argomenti sono stati trattati in modalità Didattica Digitale Integrata (DDI), alternando e integrando lezioni sulle piattaforme digitali a insegnamenti svolti in presenza. Gli studenti sono stati costantemente invitati al dialogo e alla partecipazione attiva. Sono stati messi in evidenza le differenze strutturali tra le lingue, in particolare a livello lessicale, sintattico e grammaticale. Il confronto tra le tradizioni culinarie dei due paesi ha permesso di sviluppare discussioni e dibattiti attraverso l'utilizzo della lingua francese SVO, sfruttandone le conoscenze linguistiche acquisite durante il triennio.

Strumenti e ambiti di lavoro

I principali strumenti di lavoro impiegati sono stati i libri di testo; a cui, in alcuni casi, è stato affiancato l'utilizzo di fonti di ricerca online che hanno positivamente stimolato gli studenti e reso possibile la comprensione, anche visiva, qualora mancasse nel libro di testo, di concetti o prodotti non conosciuti nel contesto italiano.



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Sono state somministrate prove di diversa natura, quali: vero-falso, scelta multipla, completamento di frasi, comprensione del testo, domande aperte e/o chiuse, elaborati scritti data una determinata consegna, problem-solving.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Il gruppo classe si è dimostrato abbastanza partecipativo e interessato, sia a distanza sia in presenza. I risultati raggiunti sono nel complesso buoni, e nel caso di alcuni alunni molto buoni. Nel complesso, gli obiettivi e gli argomenti stabiliti dal piano di lavoro sono stati mantenuti e svolti in maniera esaustiva, anche ricorrendo, ove possibile, ad approfondimenti in materia e a discussioni in classe.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

RELIGIONE

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: RELIGIONE

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Francesco Cabiati

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 28 sul n° 29 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Stimolare una riflessione seria e approfondita sul tema della tutela del creato e su modelli di sviluppo alternativi alla luce dell'Enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco.	La tutela della casa comune e i nuovi modelli di sviluppo	Il Cantico delle Creature. L'Enciclica "Laudato si'". Inquinamento e cambiamenti climatici. Sfruttamento delle risorse. La radice umana della crisi ecologica. L'ecologia integrale. Lo sviluppo sostenibile e la decrescita felice.
Riflettere su alcuni temi di attualità sotto l'aspetto morale e religioso.	Argomenti di attualità	La differenza di genere. La sacralità del mangiare. Il senso della preghiera nel mondo contemporaneo. Il rapporto di Dio col mondo.
Favorire una conoscenza dei grandi maestri del pensiero in relazione alla ricerca della felicità e del senso complessivo dell'esperienza umana.	I grandi maestri della filosofia, della morale e della spiritualità	Socrate, l'educatore. La cura dell'anima. La vita come ricerca. La giustizia e il sapere. Il rapporto fra bontà e felicità. Buddha, il medico. Il problema della sofferenza. La via che conduce l'uomo all'eliminazione della sofferenza. La dimensione etica, contemplativa e teoretica. Il karma e il nirvana. Confucio, il politico.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

		Il senso di umanità e la tradizione. La dimensione sociale dell'individuo. Vivere in armonia col mondo.
--	--	---

Metodologie didattiche

Le lezioni sono state svolte quasi totalmente a distanza utilizzando presentazioni e schemi condivisi.

Contestualmente alla spiegazione generale è stata applicata la metodologia della lezione partecipata per orientare gli studenti a cogliere gli aspetti essenziali dell'argomento.

Al fine di sviluppare negli alunni spirito critico motivandoli all'espressione di proprie opinioni personali e ad un costante confronto con i compagni è stata utilizzata anche la discussione guidata finalizzata al supporto nell'esposizione degli argomenti.

Strumenti e ambiti di lavoro

Materiale didattico fornito dal docente: appunti, schemi di sintesi, testi specifici di approfondimento, presentazioni multimediali.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Gli alunni sono stati valutati per quadrimestre, in merito agli argomenti trattati con prove scritte.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Pur considerando la limitazione della didattica a distanza, gli obiettivi fissati in fase di programmazione sono stati nel complesso raggiunti. Non tutti gli alunni però hanno manifestato un interesse ed una partecipazione adeguata. Le riflessioni sui temi trattati hanno denotato spesso poco approfondimento e scarsa capacità di elaborazione personale.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

MATEMATICA

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: MATEMATICA

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Carmelo Alessandro Spadaro

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 86 sul n° 89 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
<p>Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare il segno delle funzioni algebriche (saper risolvere una disequazione intera e fratta)</p>	<p>FUNZIONI</p>	<p>Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte.</p> <p>Definizione e determinazione del dominio di una funzione.</p> <p>Definizione e determinazione del segno di una funzione.</p> <p>Intersezioni con gli assi.</p> <p>(settembre – novembre)</p>
<p>Comprendere intuitivamente il concetto di limite</p> <p>Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty-\infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$</p> <p>Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</p>	<p>LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p>	<p>Definizione intuitiva di limite.</p> <p>Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte.</p> <p>Forme indeterminate.</p> <p>Definizione intuitiva di asintoto.</p> <p>(novembre - dicembre)</p>
<p>Saper calcolare il valore degli indici di posizione centrale</p> <p>Conoscere le definizioni e saper eseguire il calcolo delle probabilità</p> <p>Distinguere gli eventi aleatori: certi, possibili e impossibili</p> <p>Trasformare numeri decimali e frazioni in percentuali e viceversa</p>	<p>PROBABILITÀ E STATISTICA</p>	<p>Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.</p> <p>Probabilità matematica, totale, composta, statistica (frequenza relativa) e soggettiva.</p> <p>Applicazioni delle leggi della probabilità a casi didattici elementari (dadi, tombola, carte da gioco, ecc...).</p> <p>(gennaio - aprile)</p>



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Conoscere la definizione di derivata di una funzione Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata Conoscere alcune regole di derivazione: di una somma, della funzione costante, della funzione potenza	DERIVATE	Definizione di derivata: limite del rapporto incrementale. Interpretazione grafica del concetto di derivata. Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di una funzione costante e di una funzione potenza. (maggio - giugno)
---	----------	---

Metodologie didattiche

Sono state svolte lezioni frontali con spiegazione dei moduli didattici, seguite da esercitazioni in classe ed esercizi alla lavagna svolti anche dagli alunni, al fine di assimilare i concetti e i procedimenti forniti durante le spiegazioni e acquisire maggiore sicurezza nell'esecuzione degli esercizi.

In seguito, con la necessità di implementare la DAD e la DDI, sono state svolte videolezioni attraverso l'uso di una lavagna virtuale in collegamento su Google Meet, proseguendo le attività senza molte differenze rispetto alle lezioni svolte in presenza.

Ogni spiegazione è stata corredata da esercizi, rivolgendo delle domande per mantenere viva l'attenzione e facendo talora in modo che fossero gli alunni stessi a giungere al risultato desiderato.

Strumenti e ambiti di lavoro

Gli argomenti e i procedimenti matematici sono stati spiegati attraverso l'elaborazione di schemi e slide. Sono state inoltre fornite agli alunni dispense integrative delle spiegazioni con esercizi svolti.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Sono state eseguite verifiche scritte con risoluzione di esercizi sugli argomenti trattati a lezione e interrogazioni orali con domande riguardanti la teoria (o la logica procedurale), i termini tecnici e lo svolgimento di esercizi sugli argomenti trattati a lezione.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia e il rapporto positivo che si è creato ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto.

La maggioranza degli studenti ha seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro a casa; alcuni hanno mostrato difficoltà e lacune, ma hanno comunque raggiunto gli obiettivi richiesti.

In generale, avendo riscontrato una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico, ho preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Ho scelto di prediligere lezioni dialogate,



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti previsti dal programma.

Gli allievi hanno compreso l'importanza e l'utilizzo degli strumenti algebrici elementari.

Il lavoro è stato concentrato su pochi argomenti, dedicando molto tempo ad esercizi, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso solido e strutturato.

Gli studenti sono stati chiamati più volte a esporre i loro dubbi in modo da rendere puntuale il mio intervento.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte dei ragazzi si attesta su un livello di completa sufficienza, mentre in alcuni casi, per il costante impegno e interesse verso la materia, sono stati conseguiti risultati più che soddisfacenti.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA/VENDITA

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala/Vendita

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Lorenzo Bianco

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 40 sul n° 54 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Conoscere il prodotto, tutte le fasi di produzione, la normativa e saper riconoscere adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Il vino, la sua produzione, fasi di lavorazione, (ripasso) alterazioni e difetti Classificazioni dei vini a livello nazionale ed europeo (DOCG, DOC, IGT)	Analisi sul vino, i metodi di produzione, la fermentazione, la vinificazione, gli spumanti e il loro ottenimento e relativa classificazione in DOCG, DOC, IGT, alterazioni e difetti che avvengono a livelli di produzione sul vino [Ottobre]
Saper argomentare il prodotto formaggio, definendo le caratteristiche fisiche e relativa fase di produzione in generale Saper riconoscere i diversi tipi di olii e aceto e relativa fase di produzione in generale	Il formaggio: le fasi di produzione(ripasso) e relativo abbinamento con il miele Olio e Aceto	Le fasi di produzione del formaggio con relativi esempi; successivo abbinamento con il miele Analisi dell'olio e aceto con relativa produzione [Ottobre-Novembre]
Sviluppare le competenze professionali acquisite sul vino, e saper argomentare l'enografia nazionale e valorizzare e promuovere le tradizioni locali	Enografia nazionale e i prodotti tipici regionali (introduzione e cenni)	Analisi del territorio Nazionale, conoscenza delle Regioni e dei prodotti tipici Preparazione ed esposizione di un elaborato [Ottobre-Dicembre]
Proporre abbinamenti di vini ai cibi	Abbinamento cibo-vino	Metodi di analisi-organolettici del cibo, abbinamenti cibo-vino [Novembre-Dicembre]
Saper realizzare, organizzare e gestire servizi di catering e banqueting e gestione dei costi	Servizi di gestione e organizzazione Catering e Banqueting	Catering e Il Banqueting, la figura del Banqueting Manager, la progettazione e realizzazione di un servizio con relativo piano food and beverage cost, contratto di banqueting, i buffet Preparazione e esposizione di un elaborato [Gennaio-Marzo]



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Sapere organizzare l'avvio e la corretta gestione di una azienda ristorativa, saper gestire il personale, saper utilizzare le procedure informatizzate per la gestione dell'attività di sala e cucina tutelando la privacy, saper gestire nel pieno rispetto dell'ambiente	Elementi di Gestione, Organizzazione nell'Impresa Ristorativa (nel rispetto della privacy e dell'ambiente) e la gestione del Management delle risorse umane	Organizzazione e gestione di un'attività ristorativa nel rispetto della privacy e dei dati sensibili e nella tutela del rispetto all'ambiente, gestione delle risorse umane(incluso il Food & Beverage Manager), gestione del magazzino, fornitori, software di gestione di una azienda ristorativa, gestione degli acquisti del cibo e del vino [Marzo-Aprile]
Saper classificare le birre secondo il metodo produttivo e individuare i principi di abbinamento con il cibo	La birra, relativa produzione e abbinamento cibo-birra	Riconoscere le birre secondo il metodo produttivo e individuare i principali abbinamento cibo-birra [Maggio]
Attività tecnico-pratica	Comunicazione e collaborazione tra i reparti	Giochi di ruolo in brigata, collaborazione con la sala nella preparazione e realizzazione di aperitivi, abbinamenti enogastronomici [Ottobre-Maggio]

Metodologie didattiche

Le metodologie utilizzate per l'attuazione del programma, si sono basate principalmente attraverso la DAD(Didattica a Distanza) imposte secondo l'emergenza Covid-19 e una parte attraverso la spiegazione frontale dei moduli da parte dell'insegnante e sulla verifica costante delle competenze acquisite in modo pratico da parte degli allievi; sono state somministrate verifiche per competenza attraverso collegamento da remoto tramite la piattaforma digitale di Google(Google Classroom) e interrogazioni orali utilizzando la piattaforma di Google(Google Meet) e interrogazioni orali in presenza. Gli eventuali recuperi sono stati svolti in itinere con valutazione orale sugli argomenti che presentavano più difficoltà.

Le lezioni si sono svolte in modo regolare, attraverso le piattaforme digitali di Google (Classroom e Meet) e in parte in presenza con uno specifico orario.

Strumenti e ambiti di lavoro

Visto l'emergenza Covid-19 gli strumenti utilizzati sono stati l'utilizzo delle piattaforme digitali per la condivisione di materiale slide, dispense. Il percorso di formazione si è avvalso delle strutture e attrezzature messe a disposizione dall'istituto, con integrazione di nuove strumentazioni professionali durante l'anno scolastico nella parte laboratoriale. La possibilità di poter svolgere attività laboratoriale anche durante l'emergenza Covid-19, ha dato la possibilità ai ragazzi di migliorare e approfondire nuovi metodi di lavorazione, e sperimentare nuove realtà, definendo meglio le loro competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

È stato definito a inizio anno il livello generale della classe in termini di conoscenze e abilità acquisite attraverso un ripasso e domande in maniera frontale, arrivando da una situazione epidemiologica da covid-19 che ha costretto a seguire il secondo quadrimestre con una didattica a distanza. I ragazzi sono stati valutati attraverso verifiche per competenze utilizzando la piattaforma digitale di Google Classroom. Per le verifiche svolte da remoto, veniva



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

attribuito un tempo a disposizione maggiore rispetto alle verifiche in presenza, dando alla possibilità ai ragazzi di sviluppare e rielaborare meglio i concetti acquisiti. Sono state fatte anche interrogazioni orali sia da remoto, attraverso la piattaforma di Google Meet, sia in presenza per permettere ai ragazzi di potersi esprimere e rielaborare le informazioni attraverso esposizione di un loro elaborato sugli argomenti trattati. Sono stati assegnati anche i voti pratici, attraverso assegnazione di “Role Playing”, ovvero “i giochi di ruolo nella brigata” per potenziare la loro creatività e aumentare le loro abilità acquisite nel loro ciclo di studi e formazione.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

La classe è composta da alunni nel complesso educati e rispettosi che frequentano con discreta regolarità e interesse la materia sia in DAD che in presenza, che nelle lezioni tecnico-pratiche. Il gruppo classe è abbastanza collaborativo e disponibile all'apprendimento, permettendo di svolgere in maniera regolare le ore di lezioni e il conseguimento da parte degli allievi di risultati mediamente buoni, con alcuni soggetti che emergono sia per la preparazione teorica che pratica.

Verranno utilizzate le ore restanti per terminare gli argomenti prefissati dal piano di lavoro, tempo in cui gli allievi potranno recuperare e integrare le eventuali lacune sul programma svolto, al fine di ultimare l'iter di programma in maniera positivo.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

ITALIANO

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: ITALIANO

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Silvia Mazzucco

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 87 sul n° 91 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Leggere e commentare testi significativi in prosa ed in versi tratti dalla letteratura italiana.	Giacomo Leopardi	<ul style="list-style-type: none"> - Vita, opere e poetica. - Poesie: <i>A Silvia, L'infinito.</i> - Prosa: <i>Lettera al padre, Dialogo della Natura e di un Islandese.</i> - Riflessione sulle opere analizzate anche attraverso la lettura di alcuni passi de <i>L'arte di essere fragili</i> di Alessandro D'Avenia.
Riconoscere le specificità del fenomeno letterario, utilizzando i metodi di analisi del testo (generi letterari, metrica, figure retoriche)	Letteratura del secondo Ottocento DAD	<ul style="list-style-type: none"> - L'età del Positivismo. - Naturalismo e Realismo. - Decadentismo. - Baudelaire, <i>L'albatro</i>; Verlaine, <i>Languore.</i> - Scapigliatura. - Verismo.
	Giovanni Verga DAD	<ul style="list-style-type: none"> - Vita, opere e poetica. - Novelle: <i>Libertà, Fantasticheria, La roba.</i> - Da <i>I Malavoglia: La famiglia Malavoglia</i> (cap. 1).
Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali.	Giovanni Pascoli DAD	<ul style="list-style-type: none"> - Vita, opere e poetica - Poesie: <i>X Agosto, L'assiuolo, Italy</i>
Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi, utilizzando metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, appunti, mappe).	Gabriele D'Annunzio DDI	<ul style="list-style-type: none"> - Vita, opere e poetica. - Poesie: <i>La pioggia nel pineto.</i> - Da <i>Il piacere: Ritratto di un esteta</i> (libro I, cap. II).
	Le Avanguardie storiche DDI	<ul style="list-style-type: none"> - Espressionismo. - Dadaismo - Surrealismo - Futurismo - Aldo Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire!</i>



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui	Il romanzo del Novecento	- Caratteristiche generali.
	Italo Svevo	- Vita, opere e poetica. - Da <i>La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta</i> (cap. 3, "Il fumo").
Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione	Luigi Pirandello	- Vita, opere e poetica. - <i>L'Umorismo</i> e il sentimento del contrario. - Da <i>Uno, nessuno e centomila: Salute!</i> (libro I, cap. VII).
	Giuseppe Ungaretti	- Vita, opere e poetica (cenni). - Poesie: <i>Veglia, Sono una creatura, In memoria, Mattina, Soldati</i> .
	Eugenio Montale	- Vita, opere e poetica (cenni). - Poesie: <i>Spesso il male di vivere ho incontrato, La casa dei doganieri</i> .

Metodologie didattiche

Le lezioni sono state condotte con metodologia frontale per quanto riguarda la presentazione delle correnti letterarie, degli autori e della loro poetica. Per quanto riguarda l'analisi dei testi, è stata stimolata la riflessione critica degli alunni e l'individuazione in autonomia dei nuclei tematici portanti, seguite da una discussione in classe per confrontare le idee e far sì che, in caso di opinioni divergenti, i ragazzi giungessero in autonomia a una decisione comune, solo successivamente confermata o corretta dall'insegnante. In diversi casi è stato proposto un confronto tra la Letteratura e prodotti artistici diversi, provenienti soprattutto dall'Arte figurativa o il Cinema.

Le lezioni in DAD o DDI sono state affrontate in modo prevalentemente frontale per quanto riguarda la parte più strettamente teorica, mentre la lettura e il lavoro sui testi è stato accompagnato dallo svolgimento in autonomia degli esercizi di riflessione critica proposti dal libro di testo, successivamente corretti collettivamente per stimolare, nonostante le difficoltà del caso, la discussione e il confronto tra gli alunni.

Strumenti e ambiti di lavoro

Testo di letteratura italiana in adozione (M.Sambugar, Gabriella Salà, *Letteratura Viva 3, dal positivismo alla letteratura contemporanea*): utilizzato per presentare gli argomenti oggetto di studio e per l'analisi dei testi

Materiale didattico fornito dal docente: slide PowerPoint e schemi di sintesi, dispense.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Per quanto riguarda la parte di Letteratura, la verifica delle conoscenze e competenze è stata svolta attraverso interrogazioni orali volte ad accertare le conoscenze dei contenuti delle varie unità didattiche e le capacità critiche e le competenze di analisi del testo degli alunni. Nel primo quadrimestre è stata svolta anche una prova scritta di analisi del testo, secondo la tipologia A dell'Esame di Stato, e al termine del secondo quadrimestre sarà svolta un'ultima interrogazione su tutti i contenuti del programma, proponendo una simulazione del colloquio orale di Maturità.

Per quanto riguarda la produzione scritta, nell'arco dell'anno scolastico sono state proposte diverse tracce da svolgere, alcune tratte dalle simulazioni della prima prova proposte dal MIUR, altre che richiedevano una riflessione personale su temi affrontati durante lo svolgimento del programma di Letteratura.



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Gli obiettivi fissati in fase di programmazione sono stati nel complesso raggiunti; la classe ha acquisito un livello di competenza discreto, sia per lo scritto che per l'orale. Le verifiche somministrate hanno mostrato i progressi raggiunti dagli alunni nel corso dell'anno scolastico, in relazione alle capacità e all'impegno di ciascuno. Il tempo rimanente prima della conclusione del percorso didattico programmato servirà per un ripasso generale di tutti gli argomenti oggetto di studio.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

STORIA

CORSO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: STORIA

CLASSE: V Enogastronomia

DOCENTE: Silvia Mazzucco

Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021 (al 15 Maggio 2021): n° ore 54 sul n° 57 previste

PROSPETTO SINTETICO DELLE COMPETENZE PERSEGUITE

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

COMPETENZE (specificare le competenze disciplinari e/o professionali)	MODULI e/o UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI e TEMPI (disciplinari e/o professionali)
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	Il Risorgimento	- I moti del '20-'21 e del '30-'31. - Il 1848. - La Prima e la Seconda guerra d'indipendenza. - La nascita dello Stato italiano.
Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche	Italia ed Europa nel secondo Ottocento DAD	- La nascita dello Stato tedesco. - La Guerra di secessione americana. - La seconda Rivoluzione industriale. - Il movimento operaio. - Colonie e imperi a fine Ottocento. - L'Italia umbertina.
	Il primo Novecento: il mondo alla soglia della Prima guerra mondiale DAD/DDI	- La società di massa. - L'età giolittiana. - Rivalità e alleanze prima della 1GM. - La Prima guerra mondiale. - I trattati di pace.
Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	Totalitarismi e dittature: il primo dopoguerra.	- La Rivoluzione russa e lo stalinismo. - Il Fascismo. - Il Nazismo. - La crisi del '29.
Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi	La Seconda guerra mondiale	- Cause, eventi, conseguenze (cenni).

Metodologie didattiche

La presentazione dei contenuti delle varie unità didattiche è avvenuta principalmente con lezioni frontali volte a inquadrare il contesto storico in cui si sono svolti i fatti via via esaminati. Nel corso della trattazione degli argomenti, poi, è stata incoraggiata la partecipazione degli alunni, soprattutto invitandoli a individuare nessi con l'attualità e a riflettere sui temi trattati in Educazione Civica.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Strumenti e ambiti di lavoro

Testo di storia in adozione Vittoria Calvani, *Una storia per il futuro. Il Novecento e oggi*. Vol.3, ed. A.Mondadori scuola, utilizzato per presentare gli argomenti oggetto di studio.

Materiale didattico fornito dal docente: slides PowerPoint, mappe concettuali, materiali video ed audio.

Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e la valutazione

Gli alunni, durante tutto il corso dell'anno, sono stati valutati mediante prove scritte strutturate o interrogazioni orali. Nel secondo quadrimestre è stato proposto anche un lavoro di gruppo avente come obiettivo l'analisi di un evento storico attraverso l'analisi delle fonti.

Considerazioni sul raggiungimento da parte del gruppo classe delle competenze in relazione ai tempi assegnati per la trattazione dei contenuti

Gli obiettivi fissati in fase di programmazione sono stati nel complesso raggiunti; la classe ha acquisito un livello di competenza discreto, sia per lo scritto che per l'orale. Le verifiche somministrate hanno mostrato i progressi raggiunti dagli alunni nel corso dell'anno scolastico, in relazione alle capacità e all'impegno di ciascuno. Il tempo rimanente prima della conclusione del percorso didattico programmato servirà per un ripasso generale di tutti gli argomenti oggetto di studio.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

9. ARGOMENTI ELABORATO

Per ciascun allievo, sono stati assegnati i seguenti argomenti da trattare in sede di Esame di Maturità:

ALLIEVO/A	ARGOMENTO DELL'ELABORATO
Abrigo Filippo Niccolò	Tumori e Alimentazione
Akacha Meriem	La doppia piramide alimentare e le diete verdi
Andolfo Leonardo	Allergie e intolleranze nella ristorazione e i disturbi gastrointestinali
Battegazzore Ludovica	Gli additivi nella ristorazione innovativa
Bottassi Sofia	I disturbi del comportamento alimentare nella società
Bruni Davide	Il diabete e i menu particolari
Bulku Deni	I prodotti biologici e la dieta dello sportivo
Buttarelli Alberto Carlo	I disordini alimentari, l' "ordine" nel piatto
D'Antonio Fabrizio	Sostenibilità e Ristorazione
Degiorgi Simone	La cucina Macrobiotica e la prevenzione delle malattie cardiovascolari
Dumi Anna	La sicurezza alimentare e il rischio biologico
Farruku Klei	Food and wellness
Fioravanti Federico Sergio	Il Made in Italy e i colori della salute
Frascarolo Edoardo	Le problematiche legate alle allergie e alle intolleranze
Giovenco Phou Thangdy	Alimentazione e Sport
Jaafari Doha	Il piatto unico nella tradizione del bacino del Mediterraneo
Martello Giulia	L'evoluzione dei consumi e i disturbi del comportamento alimentare
Masoero Gianluca	Diabete e obesità
Miotti Serena	Celiachia nella ristorazione moderna
Rosini Davide	HACCP e sicurezza alimentare
Scalzo Francesco	Dieta Mediterranea e km 0
Sestito Martina	Le allergie e le intolleranze alimentari
Terracciano Yuri	La cucina etnica e il piatto unico



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Casale Monferrato, li 28/05/2021

Letto ed approvato dal **Consiglio di Classe**,

Dal **Coordinatore Didattico**

dott. Claudio Giani

Dai **rappresentanti** di classe

Battegazzore Ludovica

Scalzo Francesco