



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**CLASSE VSC**

**INDIRIZZO Alberghiero INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE LAUDANI MONICA**

### **CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

La valorizzazione del territorio (le destinazioni e il prodotto turistico, le tradizioni e i prodotti tipici del territorio).

Ristoranti eco-sostenibili: tutto quello che c'è da sapere (controllo dei rifiuti, adeguare le porzioni, tecniche "trash cooking", app anti-spreco, organizzare il compostaggio, come diventare sostenibili).

Il turismo per tutti (il turismo accessibile, la disabilità e il turista con esigenze speciali).

Il marketing turistico (il marketing nel turismo, il marketing relazionale nel turismo, il web marketing turistico, il sito dell'hotel, social media marketing, la web reputation).

La vendita del prodotto turistico - Tecniche di vendite (up-grade, up-selling, cross-selling e in house-selling alla reception).

Stesura di menu sia con libre office, sia con l'applicazione di Canva e promozione di eventi con l'applicazione di Canva.

Creazione di mappe di ristoranti italiani a Londra e a Parigi con google my maps.

### **METODI**

La lezione frontale e interattiva è stata la metodologia più frequente per presentare ai ragazzi i contenuti del programma. Questa è stata affiancata da simulazioni pratiche in classe, esercitazioni pratiche in classe e a casa, letture specifiche di approfondimento, i racconti del docente riguardo alle sue esperienze di lavoro. Come piattaforma abbiamo continuato ad usare Classroom, dove venivano caricati i vari compiti. Con l'applicazione di Canva, hanno eseguito i vari compiti.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Per facilitare l'acquisizione dei contenuti sono state programmate verifiche ed interrogazioni orali su parti del programma poco "impegnative" per dare a tutti la possibilità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Nella valutazione finale sono stati presi in considerazione il profitto, l'impegno, la costanza, la partecipazione, il comportamento e la "crescita" che l'alunno ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La maggior parte degli alunni ha seguito le lezioni dimostrando molta attenzione e partecipazione, anche se alcuni nel primo periodo dell'anno scolastico, non riuscivano ad ottenere risultati pienamente sufficienti. Il resto della classe ha comunque raggiunto risultati buoni. Gli obiettivi raggiunti sono stati soddisfacenti, nel secondo periodo, quasi tutti hanno raggiunto obiettivi sufficienti.

## **OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Per quanto riguarda l'insegnamento di educazione civica è stato trattato il tema del "ristoranti eco-sostenibili", nel primo trimestre per un totale di 3 ore, prendendo spunto anche da video su YouTube. Alla fine è stata somministrata una verifica scritta. A livello pratico ogni alunno si è occupato della stesura di un menu eco-sostenibile con prodotti a km zero.



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5<sup>A</sup> SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA

DOCENTE Daniela Vergano

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI FRANCESE

#### **La conservation**

Le but de la conservation, comment conserver les aliments, limites de péremption

Méthodes de conservation chimiques : huile, vinaigre, sel, sucre, alcool

Méthodes de conservation physiques : Stérilisation, Pasteurisation, Surgélation, Congélation, Réfrigération, Sous-vide, Lyophilisation

#### **HACCP**

Définition et but de du système

Les sept principes : définition, explication des principes et application (exemples pratiques)

La marche en avant

#### **Alimentation**

PNNS et le site Manger-Bouger

Les conseils de PNNS pour une alimentation équilibrée. Les groupes alimentaires, leur apport et règles de consommation

Quelques conseils pour la vie quotidienne

Représentations graphiques : décrire la pyramide et l'escalier français

Les régimes alimentaires : flexitarien, végétarien, végan

Allergie au gluten

Allergie au lactose

Le diabète : création FAQ pour le site ( UdA 509 )

#### **Rédiger un CV** (UdA 510)

Compétences serveur/serveuse

#### **Marketing Mix**

Les études de marché

Les 4P et les 4C

Les réseaux sociaux

## METODI

Tutti gli argomenti dell'offerta formativa sono stati presentati in lezioni frontali offrendo spunti di applicazione in contesti di realtà, utilizzando appunti, documenti autentici e sollecitando la classe ad attingere alle loro conoscenze trasversali e professionali. Ho utilizzato Lim e fotocopie. Durante le lezioni partecipate successive alla prima fase gli alunni sono stati sollecitati ad una partecipazione attiva e l'interazione con domande orali al fine di utilizzare il lessico specifico per rielaborare i contenuti proposti, privilegiandone l'applicazione in situazioni reali e pratiche. Durante questa fase ho assegnato produzioni scritte: esercizi, questionari e compiti di realtà. Il materiale utilizzato è stato condiviso su Google Classroom. Parte delle attività scritte è stata svolta sul quaderno.

Il recupero è stato svolto in itinere, e, come previsto, alla fine di ogni quadrimestre. Ho utilizzato anche le ore di supplenza assegnatemi per attività di recupero e ripasso.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nelle verifiche scritte somministrate ho utilizzato domande aperte o comprensioni del testo e valutato la conoscenza del lessico specifico, le conoscenze acquisite sugli argomenti trattati e la capacità di risolvere semplici quesiti relativi a contesti di realtà.

Durante il colloquio delle verifiche orali ho valutato la capacità di comprensione, di comunicazione, di interazione, la conoscenza degli argomenti proposti e la capacità di reagire a in situazioni reali.

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata la griglia di valutazione predisposta dal dipartimento. La griglia prevede anche un'osservazione e valutazione della partecipazione, attenzione e svolgimento puntuale delle attività assegnate.

Le verifiche di recupero sono assegnate al termine di ogni periodo.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha dimostrato scarsa capacità o volontà di interazione e non ha saputo utilizzare le conoscenze e le risorse professionali trasversali per raggiungere le competenze auspiccate.

La loro modalità passiva ha pregiudicato l'acquisizione di buone abilità e capacità di collegamenti limitando l'impegno allo studio mnemonico dei contenuti, elemento distintivo nei livelli di valutazione.

Anche gli alunni dotati di buone potenzialità e prerequisiti, impegno adeguato e rispetto delle scadenze, non hanno evidenziato particolari abilità nell'applicazione delle conoscenze in contesti reali e necessitano dell'intervento del docente per attivare semplici collegamenti interdisciplinari.

Un gruppo di alunni non ha rispettato scadenze e non ha evidenziato impegno costante limitandosi ad uno studio mnemonico, non sempre esauriente.

Il resto della classe raggiunge con fatica le conoscenze minime per mancanza di studio costante, metodo di studio inadeguato, deboli potenzialità, che si esprimono in una esposizione faticosa e frammentaria.

## OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

HACCP : Définition, les sept principes et exemples pratiques d'application

4 ore, verifica scritta e verifica orale

Gran parte degli alunni conosce il lessico in contesto ma non è in grado di spiegarne l'applicazione pratica.



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

**ALLEGATO A**

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE Grasso Stefania**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI:**

**ITALIANO**

**L'ETA' DEL POSITIVISMO**

- Il Naturalismo: Emile Zola: "L'Assommoir" " Gervaise e l'acquavite"
- Giovanni Verga:  
le Novelle : Rosso Mal Pelo;La roba;  
Mastro Don Gesualdo ( trama e letture); I Malavoglia (la trama e letture)

- Capuana Roberto: "Il medico dei poveri"

**L'ETA' DEL DECADENTISMO.**

- Il Decadentismo:
  - O. Wilde: Il ritratto di Dorian Gray;
  - I simbolisti francesi e Baudleaire. I fiori del male:" L'albatro", " Corrispondenze"
  - Scapigliatura : Emilio Praga " Preludio"
  - G.Carducci: Vita, opere, pensiero e poetica; Rime nuove: Pianto antico -Traversando la Maremma toscana;
  - Giovanni Pascoli:
    - Myricae: Novembre – Lavandare – X Agosto; Canti di Castelvecchio: La mia sera – La cavalla storna.
  - G. D'Annunzio:  
Il piacere; Notturmo; Alcyone: La pioggia nel pineto – La sera fiesolana.
- Il Futurismo: A. Palazzeschi: E lasciateci divertire!
- Il Crepuscolarismo;
- I. Svevo: La coscienza di Zeno (letture)

- L. Pirandello: letture da Uno, nessuno e centomila.  
Novelle per un anno:  
Il treno ha fischiato.  
Il fu Mattia Pascal.  
Sei personaggi in cerca d'autore  
Uno , nessuno ,centomila
- Ungaretti:  
L'Allegria: Veglia – Fiumi.  
E. Montale: intervista e commento a Ossi di seppia  
Merigiare pallido e assorto.
- U. Saba: Canzoniere: La capra;
- S. Quasimodo:  
Acque e terre: Ed è subito sera;  
Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici, “ Milano agosto 1943”;
- Neorealismo: (Laboratorio: su I. Calvino: intervista; )  
- I sentieri dei nidi di ragno: lettura  
Laboratorio Uda  
" Il piacere del cibo in letteratura"  
D'Annunzio , Pascoli, Futuristi e Avanguardie, Svevo, Fenoglio e Pavese

## **STORIA**

- Il nuovo colonialismo:
- La società di massa
  - La seconda Rivoluzione industriale.
- L'età giolittiana.
- La grande guerra e le sue conclusioni destabilizzanti:
- luglio 1914: l'esplosione del conflitto;
  - gli schieramenti in campo;
  - le varie fasi del conflitto;
  - l'Europa del dopoguerra.
  - La rivoluzione bolscevica
  - I regimi totalitari e dittatoriali.
  - L'economia tra le due guerre mondiali
  - il difficile dopoguerra in Europa
  - la situazione politica italiana all'avvento del fascismo
  - l'ascesa di Stalin al potere e le sue scelte di politica economica
- La crisi del 1929 e il New Deal :
- il crollo di Wall Street
- L'avvento del fascismo e del nazismo:
- la marcia su Roma;

- la presa del potere e il delitto Matteotti;
- l'assetto istituzionale del regime fascista;
- la Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione del nazismo

## LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Le ideologie in guerra:

- verso il secondo conflitto mondiale
- le prime fasi della guerra;
- la svolta del 1942-43;
- la fine della guerra
- L'Italia nel dopoguerra
- La guerra guerra fredda
- Decolonizzazione
- Il sessantotto
- Boom economico e consumismo

## METODI

In considerazione delle diverse situazioni di apprendimento, si è scelto di adeguare le proprie strategie pedagogico-didattiche agli stili cognitivi, privilegiando più che la dimensione contenutistica quella delle competenze, che potesse consentire ai più di sviluppare e/o consolidare autonomia nell'organizzazione strutturata delle conoscenze.

Lo scarto nella trattazione dei contenuti, rispetto al programma iniziale, è stato determinato, inoltre, dall'esigenza di completare argomenti precedenti.

L'intervento ha privilegiato in particolare:

- verifica iniziale di quanto appreso sotto forma di feed-back con il coinvolgimento diretto degli allievi nella fase di presentazione di ogni nuovo argomento;
- consolidamento in itinere attraverso la presentazione di linee cronologiche e di mappe concettuali per favorire l'analisi storico-letteraria anche in funzione di collegamenti pluridisciplinari;

Per quanto attiene alle modalità di svolgimento dell'azione didattica sono state, inoltre, utilizzate la lezione - partecipata, la discussione e il dibattito e la lezione di tipo laboratoriale.

Si sono effettuate pause in funzione di consolidamento e di approfondimento delle tecniche di analisi e contestualizzazione dei testi, soprattutto di produzione di testi rispondenti alle diverse funzioni.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state privilegiate le seguenti tipologie di prove:

- esposizione argomentata, con caratteri di coerenza e consistenza, su argomenti del programma svolto;
- analisi testuale di un brano in prosa e/o in poesia di un autore;
- relazioni scritte, accompagnate o no da esposizione orale,
- tipologie di prova varie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi);

- simulazione prova d'esame e Invalsi

Per italiano sono state effettuate tre verifiche scritte nel primo periodo e cinque nel secondo.

Per storia tre verifiche scritte nel primo e tre nel secondo periodo.

Le verifiche orali sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro riguardanti anche i laboratori UDA con produzione di slide da commentare.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

-In relazione agli obiettivi programmati, in termini di acquisizione di competenze, conoscenze e capacità, la classe si può individuare, mediamente, in tre gruppi di livello:

-nella prima fascia si collocano quegli studenti che, con un percorso graduale, sono riusciti ad avere esiti soddisfacenti, grazie anche all'impegno profuso raggiungendo tutti gli obiettivi programmati in modo autonomo e consapevole.

- nel secondo gruppo, si collocano studenti che hanno avuto un percorso non sempre costante in termini di impegno e partecipazione, ma che hanno maturato, nel corso di quest'anno, maggiore consapevolezza e responsabilità, per cui hanno fatto registrare risultati discreti

o pienamente sufficienti e una più sicura autonomia di lavoro.

-nel terzo infine, si collocano studenti che hanno fatto registrare risultati appena accettabili/mediocri, soprattutto per la leggerezza e l'incostanza dell'impegno nello studio individuale e/o per pregresse lacune nei prerequisiti, parzialmente superate.

Per gli alunni DSA, che hanno partecipato e seguito il loro percorso si sottolinea una generica difficoltà nell'affrontare la prima prova, soprattutto per uno di loro che presenta una disortografia accentuata e difficoltà ad organizzare un testo scritto.

## EVENTUALI

## OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Laboratorio sul ruolo della donna nel XX e XXI secolo: lettura articoli e *documenti*, *produzione scritta* ( 4 ore di italiano+ 3 ore di storia )

La Costituzione italiana: struttura, caratteristiche e studio dei principi fondamentali.

Tutti gli alunni hanno partecipato alle attività in modo adeguato; i recuperi e le attività di studio di supporto hanno permesso di compensare in misura accettabile la discontinuità dell'applicazione domestica e/o di ovviare ad una modesta propensione per gli argomenti affrontati. Il quadro delle conoscenze, abilità e competenze è da ritenersi complessivamente sufficiente.

30 aprile 2023

Stefania Grasso





ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“Gae Aulenti”

**IIS**  
GAE AULENTI  
BIELLA

---

I.I.S. “R.Vaglio”

Biella

I.P.S.S.A.R. “E.Zegna”

Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. “G. Ferraris”

Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE : Salvatore Zuppardi**

CONTENUTI DELL’OFFERTA FORMATIVA DELL’INSEGNAMENTO DI

- I prodotti di qualità.
- I prodotti tipici.
- Gli alimenti funzionali, ogm, novel food, fortificati.
- I prodotti light e dietetici.
- Le tipologie di ristorazione (scolastica, ospedaliera, ....)
- Catering e banqueting
- Le diete particolari.
- Le gamme alimentari.
- La ristorazione e le sue tipologie.
- Il reparto economato- magazzino, chi se ne occupa.
- Sicurezza alimentare e sul lavoro, pacchetto igiene, tracciabilità e rintracciabilità.
- Haccp.

Il programma è stato svolto in lezione curricolare in presenza.

## METODI

- Lezione frontale
- Video lezione
- Utilizzo di classroom
- Ricerche scritte.

I recuperi si sono svolti in parte in itinere, con verifica finale .

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica adottati: verifiche scritte e semistrutturate, interrogazioni orali, esercitazioni pratiche.

Le valutazioni sono state effettuate utilizzando le apposite griglie di dipartimento.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

**Grado di collaborazione e comportamento:** la classe ha dimostrato nella maggior parte dei casi interesse e profitto costanti per alcuni invece interesse discontinuo e profitto graduale.

### **Relazione educativa**

Alunni – alunni	buono	x discreto	scarso
Alunni – insegnante	x buono	discreto	scarso

### **Difficoltà emerse nel percorso d'apprendimento**

scarsa applicazione (solo alcuni casi)	limiti temporali per lo svolgimento dei programmi
inadeguatezza del metodo di studio	mancanza di disciplina      carenza di interesse

### **Livello d'apprendimento conseguito dalla classe**

Buono	70% alunni
Adeguito	20% alunni
Scarso	10% alunni

**Raggiungimento obiettivi programmati:**                      Si                      No                      In parte

## OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli argomenti di educazione civica sono stati svolti nella prima parte dell'anno scolastico, sono state effettuate 4 ore di lezione frontale, ho riscontrato una partecipazione attiva da parte degli alunni, alla fine dell'attività hanno svolto una ricerca suddivisa in gruppi, discutendo l'elaborato in classe.

### **Argomenti:**

- La qualità alimentare
- Culture alimentari
- La classificazione di gamma,
- La concentrazione di principi alimentari

Biella, 5 Maggio 2023

Il Docente  
Zuppari Salvatore



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5<sup>^</sup> SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE ELISABETTA CARRERA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA STRANIERA (INGLESE)

From "Mastering Cooking&Service". Autori: **Catrin Elen Morris with Alison Smith**. Editore: **ELI Publishing**.

### Unit 9 Diet and Nutrition

**Types of diets:** origin of the word diet, fad slimming diets, doctor-prescribed diets. (appunti)

**Macrobiotics:** origin of the word macrobiotics, the main principle of macrobiotics, the Yin and the Yang in cooking and eating, food with the right balance between the Yin and the Yang, recommendations of macrobiotics, advantages and disadvantages of macrobiotics, coping with the lack of nutrients. (appunti)

**The vegetarian diet:** different reasons why people become vegetarian, food included in the vegetarian diet, positive and negative aspects of a vegetarian diet, coping with the lack of nutrients in a vegetarian diet.

**The vegan diet:** differences between a vegetarian and a vegan diet, food included in a vegan diet, positive and negative aspects of a vegan diet, coping with the lack of nutrients in a vegan diet.

**Raw food diet:** characteristics of the raw food diet, cooking food in a raw food diet, negative consequences of a raw food diet.

**Fruitarianism:** food included in the fruitarian diet, the principles of the fruitarian diet, Ayurveda: origins of the word, and principle, negative aspects of fruitarianism.

**The food pyramid:** definition, the three main principles of a food pyramid, the characteristics of the three different nutrition guides introduced by the USDA in 1992, 2005 and 2011 (appunti).

**Gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati su appunti forniti dall'insegnante che sostituiscono e in alcuni casi ampliano quanto contenuto nel libro di testo.**

## **Beer (appunti)**

**The history of beer:** beer in Ancient Babylonia, beer in the Middle Ages, the introduction of hops in the 17th century.

### **The ingredients of beer.**

Water: types of water.

Grains: types of grains.

Hops: hop, kinds of hops used in the beer brewing.

Yeast.

**The brewing process:** the main stages of the brewing process: malting, brewing and fermentation.

**Beer classification:** bottom fermented and top fermented beers **British beers:** ales and stouts, characteristics, and main kinds of stouts.

## **The world of wine (appunti)**

**Drinking wine:** origins of wine growing, wine making in Ancient Greece and Ancient Rome. The turning point in the history of wine, the importance of cork.

**Classification of wines:** still table wines, sparkling wines, fortified wines, dessert wines conversational wines.

**The wine label:** characteristics of a wine label

**Matching food and wines:** importance of matching food and wines, where and how to serve a wine, the task of the sommelier or wine steward, general rules about pairing food and wine.

**Terms used to describe a wine:** bouquet, aroma, body, finish, fruity, oaky.

**The four steps in tasting:** look, swirl, nose, taste.

**English wines:** Vines and vineyards in England, grapes, and characteristics of the English wines.

**Californian wines:** the climatic zones, the Napa Valley, the most important Californian wines.

## **Writing a CV and a job interview**

**How to write the Europass CV** giving personal details, information about previous work experiences, education and training, personal skills and competences, communication skills, organizational skills, computer skills, other skills.

**A job interview:** giving personal information, speaking about education, speaking about

internships and previous work experiences, speaking about future ambitions and intentions, giving reasons for sending a CV, speaking about personal skills, qualities, and flaws.

## **Educazione Civica**

**The Mediterranean diet:** food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods included in the Mediterranean diet, recommendations, the Mediterranean diet as part of the UNESCO's intangible cultural heritages, UNESCO definition and aim, the sustainability of the Mediterranean diet.

**0 KM food and the philosophy of slow food:** definition of 0 KM food, characteristics of 0 KM food, ecological aspects connected with 0 KM food, sustainable development; Slow Food definition and aim, name and symbol, the three principles of food: good, clean and fair.

## **METODI**

I contenuti linguistici di ogni lezione sono stati presentati in contesti significativi, sempre il più vicino possibile a quelli reali, spesso con l'aiuto di immagini e filmati. Molta importanza è stata data alla partecipazione attiva degli alunni; perciò, la lezione frontale che è servita a comunicare alla classe i contenuti, è stata supportata dal continuo stimolo all'intervento e alla discussione.

Per quanto concerne l'approfondimento invece oltre al libro di testo si è fatto uso di appunti che in alcuni casi hanno sostituito e in altri integrato o ampliato quanto contenuto nel libro di testo. Alcuni argomenti sono stati presentati con il supporto di immagini e video. Oltre alla lavagna tradizionale, alla LIM, ai libri di testo e alle fotocopie, si è fatto ampio uso di Google Classroom per condividere con gli alunni appunti, immagini e video, per assegnare e ricevere i lavori da loro prodotti sugli argomenti trattati durante l'anno.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Per tutto l'anno scolastico, prima di una verifica sommativa è stata sempre proposta una vasta gamma di domande sugli argomenti appena trattati, affinché gli alunni potessero esercitarsi e fissare meglio i contenuti e le strutture presenti nelle varie unità didattiche.

Come tipologia, per le prove scritte si è privilegiata la comprensione di testi su argomenti riguardanti la ristorazione e domande aperte sugli argomenti svolti, dove oltre al contenuto, sono state valutate le competenze linguistiche acquisite e l'uso della terminologia specifica.

Nelle prove orali sono state valutate sia le abilità comunicative, sia la capacità di riferire i contenuti appresi, usando la terminologia specifica appropriata.

Il recupero è stato svolto sia in itinere, sia alla fine di ogni quadrimestre. A partire da gennaio sono stati inoltre messi a disposizione due moduli extra-curricolari a settimana in cui si sono svolte attività di recupero o approfondimento.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Il livello di preparazione raggiunto non è omogeneo e non può essere considerato accettabile per tutti gli alunni. All'interno della classe, infatti, si possono distinguere chiaramente quattro

gruppi: un gruppo formato da cinque alunne che hanno sempre dimostrato una buona predisposizione e un particolare interesse per lo studio della lingua inglese. Un impegno serio e un metodo di studio efficace, ha permesso loro di raggiungere risultati buoni o ottimi.

Un secondo gruppo di alunni ha evidenziato una partecipazione adeguata alle attività proposte e si è impegnato in modo abbastanza costante per tutto l'anno scolastico ma non ha ancora acquisito piena autonomia dal punto di vista linguistico. Ciononostante, gli obiettivi previsti per la classe quinta possono essere considerati raggiunti in modo sufficiente e in alcuni casi anche discreto.

Un terzo gruppo ha maturato nel corso dell'anno maggior consapevolezza e senso di responsabilità, ha cercato di mettersi in gioco, impegnandosi, in alcuni casi con tenacia, per superare le difficoltà incontrate. Anche se la loro preparazione linguistica evidenzia qualche lacuna e uno studio talvolta ancora mnemonico, le loro competenze comunicative e i loro risultati possono essere considerati globalmente accettabili.

Un quarto gruppo infine formato da alunni poco consapevoli dei propri doveri scolastici ha evidenziato un'attenzione non costante e superficiale durante le lezioni, un impegno domestico saltuario, dimostrandosi non sempre disponibile a mettersi in gioco per migliorare la propria preparazione e acquisire un metodo di studio più efficace. I loro risultati pertanto non possono essere considerati accettabili.

## OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda l'insegnamento di Educazione Civica, all'interno del nucleo concettuale "Sviluppo sostenibile", educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, sono stati dedicati 6 moduli alla trattazione degli argomenti sottoelencati:

**The Mediterranean diet:** food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods included in the Mediterranean diet, recommendations, the Mediterranean diet as part of the UNESCO's intangible cultural heritages, UNESCO definition and aim, the sustainability of the Mediterranean diet.

**0 KM food and the philosophy of slow food:** definition of 0 KM food, characteristics of 0 KM food, ecological aspects connected with 0 KM food, sustainable development; Slow Food definition and aim, name, and symbol, the three principles of food: good, clean and fair.

La classe ha dimostrato un discreto interesse per le attività proposte e quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati accettabili.

Cavaglià, 9 maggio 2023

L'Insegnante

Elisabetta Carrera



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE: Alessandro La lacona**

## CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI **MATEMATICA**

### 1. Ripasso

Equazioni e disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado; sistemi di equazioni.

Definizione e classificazione di una funzione reali di variabile reale.

*Primi passi dello studio di funzione:* dominio di funzioni razionali intere e fratte; simmetrie di una funzione (funzione pari e dispari); intersezioni con gli assi cartesiani; studio del segno di una funzione. Rappresentazione grafica nel piano cartesiano.

### 2. Introduzione all'analisi

Intervalli limitati ed illimitati. Massimo e minimo, estremo superiore ed inferiore di un insieme.

Immagine, massimo e minimo, estremo superiore e inferiore di una funzione. Funzione limitata. Funzioni crescenti e decrescenti.

### 3. Limiti di funzioni reali di variabile reale

Nozione di limite a livello intuitivo. Analisi numerica e interpretazione grafica per i quattro casi di limite (limite finito per  $x$  tendente a valore finito; limite infinito per  $x$  tendente a valore finito; limite finito per  $x$  tendente a valore infinito; limite infinito per  $x$  tendente a valore infinito).

Funzioni continue: definizione di continuità in un punto.

Algebra dei limiti: regole di calcolo. Forme indeterminate:  $+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$ ,  $0/0$ . Forme indeterminate di funzioni algebriche: funzioni polinomiali ( $+\infty-\infty$ ), funzioni razionali fratte ( $\infty/\infty$  e  $0/0$ ). Confronto tra infiniti.

Limiti e asintoti: asintoto verticale e orizzontale. Asintoti obliqui: definizione e procedimento di calcolo. Esempi di ricerca di asintoti verticali e orizzontali; ricerca di asintoti obliqui.

#### **4. Derivate di funzioni reali di variabile reale**

Derivata in un punto e funzione derivata. Derivata delle funzioni elementari. Algebra delle derivate: derivata della somma e del prodotto di una costante per una funzione; derivata del prodotto di due funzioni; derivata del prodotto; derivata del quoziente di due funzioni.

Punti di estremo relativo, punti di estremo assoluto; punti stazionari di una funzione; criterio per l'analisi dei punti stazionari mediante la derivata prima.

**Tutti gli argomenti trattati sono stati svolti in presenza.**

#### **METODI**

Il programma è stato svolto affrontando la maggior parte degli argomenti solamente dal punto di vista intuitivo, dando più importanza all'applicazione pratica rispetto alla trattazione teorica rigorosa.

Le lezioni in classe sono state prevalentemente frontali; gli allievi sono stati sollecitati spesso ad intervenire dal posto, in molti casi innescando una proficua discussione, sia per gli studenti sia per il docente che tramite essa ha potuto rilevare se e dove ci fossero problemi di comprensione - e ideare opportune strategie per eliminarli.

Sono state effettuate esercitazioni guidate - individuali o di gruppo - con le quali si sono raggiunti risultati positivi per la maggior parte degli allievi.

L'assegnazione di esercizi per casa e la correzione alla lavagna delle prove scritte di verifica hanno contribuito a chiarire eventuali dubbi e incertezze di alcuni allievi, ma sono state utili anche per il resto della classe che ha beneficiato. In particolare, molti allievi, invitati alla lavagna a risolvere gli esercizi assegnati, attraverso il dialogo con il docente hanno ottenuto autonomamente risposte ai propri dubbi.

Alcuni argomenti si sono rivelati più ostici per la maggior parte degli allievi, pertanto sono state dedicate più ore alla trattazione degli stessi e nel contempo sono stati attenzionati soprattutto gli allievi che si sono dimostrati più deboli nella comprensione

Il docente ha preparato delle dispense sui principali argomenti del programma, destinate a tutti gli allievi; inoltre sono stati redatti appunti e schemi per gli studenti con maggiori difficoltà. Sono state assegnate ricerche ed esercitazioni; singoli allievi hanno ricevuto correzioni e chiarimenti su Classroom ogniqualvolta hanno contattato il docente, che oltre a fornire spiegazioni e fare domande ha inviato materiale scritto appositamente per rispondere alle singole richieste.

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche si sono articolate in prove formative e prove sommative.

Le prime, sotto forma di esercitazioni, di interrogazioni orali ed interventi dal posto, sono state rivolte a valutare l'attività personale di studio, la capacità di esposizione dei vari argomenti; sono state, inoltre, utili per verificare l'efficacia dell'insegnamento e l'opportunità di effettuare iniziative rivolte ai singoli allievi.

Le verifiche sommative (elaborati scritti composti da studi di funzione, esercizi e interpretazioni grafici, quesiti a risposte aperte e chiuse) hanno accertato, oltre il conseguimento degli obiettivi specifici, anche i progressi nella direzione degli obiettivi

generali, la consapevolezza delle conoscenze, la capacità di ragionamento e la collaborazione tra gli allievi.

Durante le verifiche (formative e sommative) gli allievi BES e DSA hanno utilizzato schemi, mappe e/o formulari, così come previsto e indicato nel loro PDP.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nel complesso, la classe ha partecipato al dialogo educativo con un buon interesse, in un clima di cordialità e di collaborazione con il docente, pur manifestando differenti livelli di curiosità intellettuale, di capacità di comunicazione e di competenza disciplinare: pertanto il profitto risulta abbastanza eterogeneo.

Un ristretto gruppo di alunni si è dimostrato particolarmente sensibile alle sollecitazioni del docente, partecipando in modo interessato e curioso, disponibile a lavori di ricerca e di approfondimento, conseguendo ottimi risultati, grazie all'impegno ed allo studio costante.

Segue un secondo, più numeroso, gruppo di allievi che ha evidenziato una partecipazione e un impegno sufficientemente accettabili e ha sostanzialmente raggiunto gli obiettivi prefissati, dimostrando di aver assimilato nel complesso i contenuti della disciplina.

Infine, un gruppo di allievi che mostra ancora difficoltà a causa di lacune di base ma soprattutto di un impegno non sempre adeguato e una partecipazione piuttosto discontinua.

## OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda l'insegnamento di Educazione Civica il tema principale è stato *La probabilità e il gioco d'azzardo* (definizione di probabilità, metodi di calcolo, esempi tratti da giochi d'azzardo e lotterie: superenalotto, blackjack, etc. ).

L'attività è stata svolta, come da programma, in tre ore, più un'ora dedicata alla valutazione.

Tutti gli allievi hanno conseguito una valutazione almeno sufficiente.

Data: 4 maggio 2023

Docente

Alessandro La Iacona



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5<sup>A</sup> SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE Antonella Didero

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- MOD 1:**        **Il turismo e le fonti del diritto**  
Il turismo e gli effetti del turismo sull'economia nazionale;  
La bilancia dei pagamenti;  
La storia e le istituzioni dell' UE: le fonti del diritto nazionale e comunitario;
- MOD 2:**        **La legislazione turistica**  
Lo statuto dell'imprenditore commerciale;  
Le norme sul lavoro e la sicurezza alimentare;  
Il sistema HACCP  
Il codice della privacy
- MOD 3:**        **La disciplina dei contratti di settore e le norme volontarie**  
I contratti ristorativi e i contratti tipici correlati;  
La responsabilità del ristoratore;  
Il codice del consumo;  
Le certificazioni alimentari;  
I marchi di qualità.
- MOD 4:**        **Le politiche di vendita nella ristorazione**  
Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico-territoriale;  
Piani di marketing, ciclo di vita del prodotto e strategie del marketing mix
- MOD 5:**        **Il controllo di Gestione :**  
La classificazione dei costi ;  
La graduale formazione del costo di produzione ;  
    Il Break Even Point ;  
Metodi di calcolo per la determinazione del prezzo di vendita

**MOD 6:****La programmazione aziendale e il business plan**

I tempi della programmazione;

Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan;

**METODI**

La metodologia principalmente utilizzata in presenza è stata la lezione frontale accompagnata da schemi e mappe concettuali, esposizione alla lavagna.

Sono stati svolti esercizi applicativi ed è stata richiesta la produzione, da parte degli allievi, di riassunti e mappe concettuali, anche in forma di presentazione power point, per sviluppare la capacità di sintesi e fissare gli argomenti trattati.

I sussidi utilizzati sono stati il libro di testo del secondo biennio, per la contabilità dei costi, e il libro di testo del quinto anno.

Sono state effettuate prove scritte di recupero al termine del primo quadrimestre e recuperi in itinere.

**CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione adottati sono stati indicati nella tabella condivisa dal consiglio di classe.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La maggior parte degli allievi ha dimostrato nel complesso discreta attenzione e partecipazione al dialogo educativo e, seppure con diversi livelli di impegno, puntualità ed accuratezza nello svolgimento dei compiti, ha conseguito un profitto adeguato alle proprie capacità. In particolare un piccolo gruppo di allievi si è distinto ottenendo un profitto buono o ottimo. In alcuni allievi ho constatato un netto miglioramento nell'organizzazione dello studio rispetto agli anni precedenti, mentre in altri, al contrario, ho notato una motivazione meno marcata, talvolta accompagnata da un peggioramento dei risultati.

Una piccola parte della classe ha partecipato al dialogo educativo in modo discontinuo, con impegno altalenante, limitandosi ad uno sforzo organizzativo mirato al raggiungimento degli obiettivi minimi, talvolta senza raggiungerli.

**OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il nucleo concettuale che si è concordato di sviluppare in sede di dipartimento di Diritto e tecniche amministrative per insegnamento di educazione civica è stato "Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà". Sono stati affrontati, dedicandovi 7 ore, gli argomenti : Legislazione comunitaria e nazionale; Organi dello Stato e istituzioni dell'Unione Europea.

Gli allievi hanno dimostrato, nel complesso, interesse al dibattito su questioni legate alla cittadinanza, svolgendo le attività proposte con buoni o discreti risultati.



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CLASSE 5<sup>^</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE: GESSICA PULZE**

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI SALA E VENDITA

La classe ha affrontato lezioni Laboratoriali e teoriche mirate sui tre settori principali: Sala (ristorazione) Bar (Mixology tradizionale) e Enologia (nazionale). Sala: Allestimento Sala Ristorante classici e a tema, Eventi e Catering. Enologia. pratica in Laboratorio:

La classe ha preso in considerazione alcune tipologie di vini mirate alla conoscenza sulla regione/tema del giorno in collaborazione con il menu di cucina secondo le regole tecniche di accordanza/contrasto. Le conoscenze acquisite dagli allievi vertono su: le origine, dal grappolo al vino fino ad arrivare all'abbinamento del piatto.

Per il Settore Bar, gli allievi nel primo mese hanno terminato il ciclo di "caffetteria creativa" iniziata nel V anno, creando una ricetta di fantasia sulla base dell'equilibrio e dell'armonia dei sapori.

Hanno preparato circa dieci cocktail IBA, aggiungendo alcune preparazioni create a tema sulla lezione affrontata, indispensabile per la creazione armonia ed equilibrio della preparazione in rapporto al tema del giorno affrontato. Per il Settore Sala gli allievi hanno saldato le competenze base sulla ristorazione all'interno della Sala Ristorante, con allestimenti classici e a tema, organizzazione dei turni di servizio in autonomia e per concludere un ripasso sull'arte del fiammeggiare: il Flambage.

Per quanto riguarda la parte teorica:

- **Gli eventi speciali "Catering e Banqueting":** definizione tecniche, il banqueting manager, la conoscenza privata del committente, la pianificazione dell'evento, l'organizzazione dell'evento, la realizzazione dell'evento in location, il trasporto degli alimenti, il legame caldo-freddo, haccp. Estro e armonia. Briefing, check list, job description
- **Le Abitudini Alimentari:** Fattori estetici, Fattori alimentari
- **Riconoscere la Qualità:** le aspettative della clientela, qualità e ristorazione, sistemi di qualità, le norme di legge, filiera alimentare.

Dalla quantità alla qualità: saper valutare, l'approvvigionamento, standard qualitativi, ristorazione etica,

ristorazione sostenibile, efficienza.

Principi di marketing: analizzare il mercato, tipologie di utenza, principali richieste del mercato, strumenti di vendita. Qualità igienica, professionale, etica, attrezzature e ambiente, qualità d'immagine.

- Gestione delle aziende turistico- ristorativo: La gestione degli acquisti.
- Servizi pratici a tema/tradizionali in autonomia.

#### **APPROFONDIMENTI:**

- Scelte personali in sala: realizzazione di un tavolo a scelta personale, armonico, in linea con il servizio del giorno
- L'Organizzazione nel dettaglio, prova pratica a casa di organizzazione evento su richiesta di un committente
- Caffetteria Creativa
- Il vino Barolo eccellenza Made in Italy

Il programma si completa inoltre con la creazione delle UDA proposte.

- Salute Benessere e Sicurezza nei servizi al cliente. (sul tema "Diabete" la classe ha creato un Drink analcolico con presentazione digitale, indicato per la dieta proposto a tutto pasto nell'evento finale
- Il Made in Italy nel mondo. La professionalità italiana tra tradizione e innovazione (Il vino Barolo)

Per quanto riguarda la materia di Sala e Vendita le UDA e le attività formative sono state affrontate sia in teoria che in pratica.

#### **METODI**

I metodi utilizzati sono stati principalmente il libro di testo, lezioni frontali in classe e in sede laboratoriale, una ricerca/evento a casa, un approfondimento sulla caffetteria creativa con consegna digitale su Classroom, dettatura in classe e appunti sul quaderno. Non sono stati necessari interventi individualizzati né recupero delle insufficienze dato il profitto positivo di tutti i membri della classe.

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Durante l'anno scolastico sono state affrontate verifiche principalmente scritte in classe, interrogazioni orali - esercitazioni pratiche con valutazione tecnica finale e valutati secondo le griglie proposte dal dipartimento.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Il livello generale di competenze raggiunto dalla classe 5 SC è discreto. Sugli obiettivi, la materia, prende in considerazione:

La Comprensione: La classe risulta sufficientemente attenta agli argomenti proposti cogliendo, dalla sola lettura, il significato dell'argomento proposto o lezione Laboratoriale.

L'esposizione: il livello risulta frammentato, un gruppo di allievi ha una buona capacità espositiva, al contrario alcuni hanno dimostrato ancora lievi difficoltà nell'approccio verbale argomentando però in maniera semplice e lineare.

Contenuti: Risulta per tutta la classe una sufficiente conoscenza degli argomenti essenziali

Linguaggio tecnico: Dimostrano un linguaggio tecnico, appropriato e adeguato al contesto ristorativo.

Capacità critica: dimostrano di riconoscere i propri limiti e punti di forza tecnico pratici.

Applicazione tecnica: Autonomia discreta nel raggiungimento della funzione lavorativa e

organizzazione dello schema lavorativo.

Puntualità nella consegna: hanno impiegato, con spirito critico il tempo a disposizione pianificando in autonomia le proprie attività teoriche e pratiche.

Responsabilità personale e Sociale: La classe ha rispettato e messo in atto comportamenti corretti, etici, adattandosi alle esigenze del contesto in modo pertinente.

## **OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

La materia di Sala e Vendita è stata coinvolta per un totale di 3 ore nell'argomento principale "Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione". Nello specifico la Classe ha affrontato una lezione sul contratto di lavoro e successivo test di verifica.

Il risultato di apprendimento dell'attività è risultato sufficiente.

**Data 05.05.2023**

**Docente**

**Gessica Pulze**



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE REALE Emanuela**

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" autore a. Machado - Poseidonia scuola  
RIPASSO: metodi di conservazione, additivi alimentari, principi nutritivi.

Sicurezza Alimentare. La Filiera Alimentare - La filiera agroalimentare, impatto ambientale della filiera, le frodi, la sicurezza alimentare, le certificazioni di qualità. Agricoltura per l'ambiente.

Il Sistema H.A.C.C.P. Igiene dei prodotti alimentari, i manuali di Buone Pratiche Igieniche, Il sistema H.A.C.C.P., la valutazione dei pericoli e dei rischi, la contaminazione degli alimenti.

La Contaminazione Fisico-Chimica Degli Alimenti La contaminazione fisica e chimica degli alimenti, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, le sostanze cedute dai MOCA, i metalli pesanti.

La Contaminazione Biologica Degli Alimenti Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), I prioni, i virus, i batteri, i fattori di crescita microbiologica, le tossinfezioni alimentari, i principali batteri responsabili di MTA, i funghi microscopici, le parassitosi intestinali.

Allergie e Intolleranze Alimentari Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia, allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

L'alimentazione Nella Ristorazione Collettiva La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

Principi di dietetica - Bioenergetica Educazione alimentare: definizione, percorso operativo per stabilire una dieta, valutazione dello stato nutrizionale (peso corporeo, teorico, statura Indice di Massa Corporea), bilancio energetico, dispendio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dagli alimenti, LAF, FET), razione quotidiana.

Diete e Stili Alimentari Dieta e benessere, stili alimentari, dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane, macrobiotica, nello sport.

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, durante la gravidanza e l'allattamento, nella terza età.

L'alimentazione in situazioni patologiche Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi. le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, i tumori, i disturbi alimentari.

## METODI

Le lezioni sono state svolte alternando spiegazioni frontali a rielaborazione personale da parte degli allievi creando momenti di discussione riconducibili alle proprie esperienze lavorative. Questo metodo è stato utilizzato per stimolare l'attenzione, far emergere conoscenze e capacità relazionali dei singoli individui. Gli argomenti sono stati trattati inizialmente con il libro di testo in adozione; successivamente approfonditi con video lezioni, compiti di realtà, discussione in classe e interventi di esperti esterni.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le valutazioni sono frutto di prove scritte, orali e lavori cooperativi in classe. Nel primo trimestre sono state impostate verifiche semistrutturate e prove orali; nel secondo pentamestre le prove scritte sono state modificate con risposte aperte e discorsive per migliorare l'elaborazione dei concetti. Nel caso di insufficienze si è data la possibilità di recuperi in itinere. Le valutazioni sono state assegnate secondo la griglia di dipartimento.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, costituita attualmente da 21 alunni, si presenta numerosa, ma predisposta ad un buon dialogo collaborativo e cooperativo. L'attenzione e l'impegno sono stati costanti.

L'applicazione nello studio si è diversificata: per alcuni alunni è sempre stato continuo e adeguato; per altri è stato superficiale ottenendo risultati appena sufficienti o insufficienti. Nel dettaglio: quattro alunni hanno raggiunto ottimi risultati acquisendo conoscenze appropriate, buone capacità di rielaborazione e di esposizione; sette alunni hanno raggiunto un livello discreto; alcuni di loro avrebbero potuto ottenere risultati migliori; sei alunni sono appena sufficienti avendo acquisito le competenze richieste; quattro alunni risultano non pienamente sufficienti o per difficoltà personali o per inadeguato impegno in classe e a casa.

#### OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli argomenti di educazione civica sono stati svolti in base alla programmazione iniziale definita da dipartimento e nel dettaglio: quattro ore suddivise tra dieta mediterranea, doppia piramide (alimentare e ambientale) e 13° Linea guida 2018 del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire", quale può essere il contributo di ognuno di noi seguendo scelte alimentari sostenibili. Gli alunni hanno partecipato a queste lezioni in egual misura del resto del programma.

Data 09/05/2023

Docente

Emanuela Reale



I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/23

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE Prof. Massimino Fabrizio**  
**Disciplina: Scienze Motorie**

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI

Nel Corso del seguente anno scolastico, sono stati trattati i seguenti Sport di Squadra: Pallamano, Pallavolo, Basket (Storia, regolamento, fondamentali individuali e collettivi). Sono stati effettuati i seguenti Test motori: Cooper, test della flessibilità, test per la valutazione della forza degli addominali (1° trimestre), Test con la resistenza con l'utilizzo della corda e, Test per la valutazione della forza degli addominali. Sono stati proposti esercizi per la destrezza e per lo sviluppo delle tecniche arrampicatorie alla pertica ed alla spalliera. La Classe ha effettuato esercizi per lo sviluppo della mobilità articolare ed esercizi a corpo libero. Sono stati proposti esercizi per il miglioramento della resistenza attraverso l'utilizzo dei circuiti motori. Gli allievi hanno partecipato ai Tornei interni interscolastici ed hanno preso parte ai Giochi Sportivi Studenteschi.

### METODI

Nell'ambito pratico è stato privilegiato il Metodo Globale Analitico Globale. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale. Ci si è avvalsi dell'utilizzo del pc e del proiettore soprattutto per gli argomenti che hanno interessato l'Educazione civica

### CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le valutazioni sono di due tipi: pratiche ed orali. Gli interventi di recupero hanno privilegiato gli aspetti teorici della disciplina.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La Classe ha raggiunto gli obiettivi che erano stati previsti ad inizio anno. I ragazzi si sono applicati con impegno. Il livello generale si è dimostrato Medio-alto.

## **OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Durante le ore di Educazione Civica sono stati trattati i seguenti argomenti: il fair play, la traumatologia in ambito sportivo, l'alimentazione dello sportivo. Gli elementi di Primo Soccorso, l'arbitraggio. Sono state dedicate 4 ore alla disciplina. I ragazzi si sono applicati con interesse alla disciplina.

**Biella, 5 Maggio 2023**

**Prof. Massimino Fabrizio**



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
BIELLA

I.I.S. "R.Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella

## ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**CLASSE 5<sup>A</sup> SC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE Ruben De Lorenzo**

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI RELIGIONE

Il corso è stato incentrato sul modulo inerente all'etica dell'informazione.

Le lezioni hanno cercato di tratteggiare alcune linee fondamentali di etica dell'informazione parallelamente al suo utilizzo nel web e sui social network in generale.

Si sono rilevati i diversi ambiti della cultura contemporanea che si occupano d'informazione, cogliendo come le nuove tecnologie dell'informazione possono liberare, ma anche falsare la comunicazione Umana. Si è visto come alcuni criteri etici reggono una deontologia della comunicazione sociale e di come il Magistero della Chiesa si relaziona con essi sulle questioni riguardanti l'informazione.

Con tali modalità si è cercato di favorire un'attenzione particolare nei confronti di situazioni e vicende di uso quotidiano e le potenzialità e i rischi delle nuove tecnologie della comunicazione e informazione.

Inoltre si è favorita la riflessione critica sui criteri etici che reggono la deontologia della comunicazione alla luce della riflessione Cristiana.

### METODI

I metodi didattici utilizzati sono stati la lezione frontale e l'insegnamento per

problemi.

La LIM ed alcuni supporti informatici privati del docente sono stati a volte utilizzati per progredire meglio nelle lezioni.

#### CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Valutazioni orali e compiti di realtà/simulazione/problema.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha acquisito una più che buona capacità di esporre e documentare le conoscenze acquisite, operando collegamenti efficaci ed argomentando le proprie riflessioni e convinzioni in modo rispettoso seppur determinato.

#### OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

La classe ha acquisito una buona capacità di comprensione civica, elaborando il proprio personale processo di corretta cittadinanza.

Data 7/05/23

Docente

Ruben De Lorenzo