



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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO Enogastronomia-Bar, Sala e Vendita

DOCENTE Stefania Grasso

INSEGNAMENTO Italiano

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

L'ETA' DEL POSITIVISMO

- Il Naturalismo: Emile Zola: "L'Assemoir" " 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

Laboratori

Approfondimenti tematici

“Letteratura, paesaggio e tradizione “

Laboratorio Uda 1

“ Il diabete: testimonianze di volti famosi”

Laboratorio Uda 2

“Letteratura, territorio e tradizioni“.

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.

Per migliorare questi aspetti durante l'anno sono state proposte in funzione dell'esame, varie attività guidate di preparazione e produzione sia scritta che orale. L'utilizzo di Classroom ha permesso di affrontare, secondo il livello di competenza dei singoli alunni, approfondimenti in itinere delle parti di programma, sviluppando nella maggior parte dei casi un'adeguata capacità di elaborazione di testi e scrittura.

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, su temi emersi dalla lettura dei testi e dallo studio della storia letteraria;

- tipologie di prova varie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi);

-tema argomentativo, relazione.

Sono state effettuate due verifiche scritte nel primo trimestre e quattro nel secondo pentamestre, due di esse sotto forma di simulazione della Prima Prova; le verifiche orali sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro. Per storia le verifiche scritte sono state una per periodo nella forma semi- strutturata , mentre si è privilegiato l'orale con alcuni approfondimenti tematici in forma scritta, da sviluppare a casa .

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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;

-approfondimento tematico in preparazione al colloquio finale;

-commento e verifica ragionata delle prove scritte effettuate in classe e a casa;

-esercitazioni guidate per il consolidamento alla scrittura delle varie tipologie della prima prova dell'Esame di Stato.

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 alcune 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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta eterogenea dal punto di vista delle competenze linguistiche, logico-critiche, espressive. Un terzo della classe è in possesso di competenze appena superiori alla soglia di accettabilità e di autonomia, organizzazione e rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, un secondo gruppo presenta ancora difficoltà diffuse e solo un ristretto gruppo di alunni ha acquisito una buona autonomia nella gestione delle difficoltà scolastiche.

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 con DSA che hanno partecipato e seguito il loro percorso educativo e didattico, si evidenzia una mancanza di organizzazione e applicazione dei metodi di studio proposti.

Nel corso dell'anno è migliorata la motivazione e, di conseguenza, anche i risultati; si è cercato di portare gli alunni a recepire il testo letterario osservandone le peculiarità e riscontrando in esso le caratteristiche proprie dell'autore e del periodo storico cui appartiene; parallelamente si è svolto il programma di storia evidenziando l'interconnessione tra le due discipline sia a livello sociopolitico che economico.

Purtroppo la malattia della sottoscritta e la mancanza di una supplente che coprisse l'intero periodo di assenza ha ridotto la possibilità di approfondimento di alcuni argomenti di attualità e di ed. Civica che potevano essere svolti attraverso analisi e commento di fonti e articoli.

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

Laboratorio sul ruolo della donna nel XX e XXI secolo: lettura di articoli e documenti, produzione

scritta (6 ore di italiano + 4 di storia)

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

07 Maggio2024

Stefania Grasso



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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO Enogastronomia-Bar, Sala e Vendita

DOCENTE Stefania Grasso

INSEGNAMENTO Storia

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

U 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 fredda
- Decolonizzazione
- Il sessantotto
- Boom economico

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.

Per migliorare questi aspetti durante l'anno sono state proposte in funzione dell'esame, varie attività guidate di preparazione e produzione sia scritta che orale. L'utilizzo di Classroom ha permesso di affrontare, secondo il livello di competenza dei singoli alunni, approfondimenti in itinere delle parti di programma, sviluppando nella maggior parte dei casi un'adeguata capacità di elaborazione di testi e scrittura.

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, su temi emersi dalla lettura dei testi e dallo studio della storia letteraria;
- tipologie di prova varie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi);
- tema argomentativo, relazione.

Sono state effettuate due verifiche scritte nel primo trimestre e quattro nel secondo pentamestre, due di esse sotto forma di simulazione della Prima Prova; le verifiche orali sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro. Per storia le verifiche scritte sono state una per periodo nella forma semi- strutturata , mentre si è privilegiato l'orale con alcuni approfondimenti tematici in forma scritta, da sviluppare a casa .

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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;

-approfondimento tematico in preparazione al colloquio finale;

-commento e verifica ragionata delle prove scritte effettuate in classe e a casa;

-esercitazioni guidate per il consolidamento alla scrittura delle varie tipologie della prima prova dell'Esame di Stato.

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 alcune 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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta eterogenea dal punto di vista delle competenze linguistiche, logico-critiche, espressive. Un terzo della classe è in possesso di competenze appena superiori alla soglia di accettabilità e di autonomia, organizzazione e rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, un secondo gruppo presenta ancora difficoltà diffuse e solo un ristretto gruppo di alunni ha acquisito una buona autonomia nella gestione delle difficoltà scolastiche.

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 con DSA che hanno partecipato e seguito il loro percorso educativo e didattico, si evidenzia una mancanza di organizzazione e applicazione dei metodi di studio proposti.

Nel corso dell'anno è migliorata la motivazione e, di conseguenza, anche i risultati; si è cercato di portare gli alunni a recepire il testo letterario osservandone le peculiarità e riscontrando in esso le caratteristiche proprie dell'autore e del periodo storico cui appartiene; parallelamente si è svolto il programma di storia evidenziando l'interconnessione tra le due discipline sia a livello sociopolitico che economico.

Purtroppo, la malattia della sottoscritta e la mancanza di una supplente che coprisse l'intero periodo di assenza ha ridotto la possibilità di approfondimento di alcuni argomenti di attualità e di ed. Civica che potevano essere svolti attraverso analisi e commento di fonti e articoli.

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

Laboratorio sul ruolo della donna nel XX e XXI secolo: lettura di articoli e documenti, produzione scritta (6 ore di italiano + 4 di storia)

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

DATA

07/05/2024

FIRMA

Stefania Grasso



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 2023/2024

CLASSE 5[^] SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE ELISABETTA CARRERA

INSEGNAMENTO LINGUA STRANIERA (INGLESE)

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

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

Gran parte degli argomenti sottoelencati sono stati integrati con appunti forniti dall'insegnante.

Unit 9 Diet and Nutrition

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

Macrobiotics: origins 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. (appunti)

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. (appunti)

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

consequences of a raw food diet. (appunti)

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

The Mediterranean diet: food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods 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. (**Page 158** trattato anche come argomento di educazione civica)

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.

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).

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 Slow Food: good, clean, and fair. (appunti, trattato anche come argomento di educazione civica)

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 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)

Wine: definition, the main stages in the wine making process: fermentation and ageing

The history of 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: red wine, rosé wine, white wine, sparkling wine, fortified wine.

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.

The four steps in wine 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.

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 il mondo 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, sempre facendo riferimento alla griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica dell'istituto.

Il recupero è stato svolto sia in itinere, sia alla fine di ogni periodo.

Durante le prove gli allievi BES e DSA hanno utilizzato gli strumenti dispensativi e/o compensativi, come previsto e indicato nel loro PDP.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Non tutti gli alunni hanno partecipato in modo adeguato alle attività proposte, in quanto una parte della classe ha mostrato scarsa consapevolezza nei confronti dei propri doveri scolastici, ha evidenziato un atteggiamento poco collaborativo caratterizzato da frequenti assenze, spesso strategiche e da un impegno inadeguato per una classe quinta. All'interno della classe si possono distinguere tre diversi gruppi: un gruppo formato da due alunni con una buona preparazione linguistica, che unita ad un impegno serio e costante e un metodo di studio efficace ha permesso loro di raggiungere ottimi risultati. Un secondo gruppo formato invece da alunni con buone potenzialità, che non sempre hanno saputo mettersi in gioco per migliorare le loro competenze comunicative e il loro metodo di studio. Anche se hanno raggiunto un profitto sufficiente e in alcuni casi discreto, questi alunni non hanno ancora acquisito piena autonomia dal punto di vista linguistico e la loro preparazione evidenzia uno studio talvolta mnemonico. Infine, un terzo gruppo formato da alunni che, nonostante le numerose sollecitazioni, hanno continuato a evidenziare un comportamento poco responsabile e un impegno domestico scarso e superficiale che non ha permesso loro di colmare le numerose lacune presenti nella loro preparazione linguistica di base e di raggiungere in modo accettabile gli obiettivi previsti per la classe quinta.

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 sei 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 sufficiente interesse per le attività proposte e quasi tutti gli alunni

hanno raggiunto risultati accettabili.

Cavaglià, 7 maggio 2024

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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO Enogastronomia-Bar, Sala e Vendita

DOCENTE Vergano Daniela

INSEGNAMENTO Seconda Lingua Straniera- Francese

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

Hygiène et sécurité

La conservation : principes objectifs, méthodes, conditionnements

Les méthodes de conservation : stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation, lyophilisation, sous vide.

Les modifications organoleptiques des aliments, les dates de péremption, les aliments à risque.

Le système HACCP : les 7 principes, les risques physique, chimique et biologique, la règle des 5M.

La marche en avant : réception et contrôle des marchandises, la gestion des stocks, les contrôles qualitatifs et quantitatifs.

L'étiquetage des produits : lire une étiquette

ParcoursPRO. Taches authentiques

Utiliser les différentes techniques de conservation. Décrire comment on utilise les différentes méthodes de conservation dans les laboratoires de l'école

Appliquer le système HACCP. Utiliser des fiches pour le contrôle des points critiques. Le diagramme de flux

La marche en avant. Gérer les différentes phases de la marche en avant

Alimentation équilibrée et régimes

Vidéo : Le repas équilibré. Comprendre les indications et décrire comment se compose le repas dans l'assiette

Utiliser le site officiel français mangerbouger : Le guide PNNS et les conseils pour une bonne alimentation quotidienne

L'escalier français
Les groupes alimentaires à limiter ou à augmenter

ParcoursPRO : Taches authentiques

Créer une invitation pour une conférence sur le diabète suivi par un coffee break. Rédiger la liste des boissons, des produits et du matériel pour le coffee break
Créer les recettes de deux cocktails pour diabétiques
Créer des menus équilibrés : menu végétarien, menu pour intolérance au lactose, menu pour intolérance au gluten
Choisir et décrire les vins pour un menu exotique
Savoir donner des conseils alimentaires

Objectif emploi

ParcoursPRO : Taches authentiques

Rédiger le CV
Passer un entretien d'embauche

Les stratégies pour se placer sur le marché

Marketing mix, l'analyse de l'environnement, de l'offre et de la demande. La promotion et les réseaux à utiliser

ParcoursPRO : Tâches authentiques

Gérer le café tout près de notre école : analyse de l'environnement, de l'offre et de la demande. Le décor. La promotion

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, libro di testo 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: 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.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nelle verifiche scritte somministrate ho utilizzato domande aperte e brevi relazioni sull'applicazione in contesto di realtà dei contenuti e delle competenze, valutando l'utilizzazione

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 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 maggior parte della 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.

Un primo esiguo gruppo di alunni ha raggiunto discreti risultati, frutto di un impegno e partecipazione proporzionali alle loro potenzialità, volti a migliorare le conoscenze e le competenze professionali applicandole parzialmente in contesti reali.

Il resto della classe raggiunge con fatica le conoscenze minime per mancanza di studio costante e deboli potenzialità, che si esprimono in una esposizione faticosa e frammentaria. I tempi di attenzione minimi e una rielaborazione superficiale e scarsamente aderente alle consegne, spesso disattese, necessitano del costante intervento del docente per attivare semplici interazioni. Per alcuni alunni si rilevano numerose assenze che hanno ulteriormente pregiudicato il raggiungimento di risultati accettabili.

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

Le système HACCP : les 7 principes, les risques physique, chimique et biologique, la règle des 5M.

Appliquer le système HACCP. Utiliser des fiches pour le contrôle des points critiques. Le diagramme de flux.

Gran parte degli alunni conosce il lessico in contesto ma pochi sono in grado di applicare le conoscenze in contesto di realtà.

Cavaglià, li 30 aprile 2024

FIRMA
Daniela Vergano



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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE LUCA PASSUELLO

INSEGNAMENTO MATEMATICA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

1. Ripasso:

- Equazioni e disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado; sistemi di equazioni.
- Definizione di funzione e classificazione delle funzioni 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; definizione di funzioni crescenti e decrescenti ed interpretazione grafica.
- Rappresentazione grafica nel piano cartesiano.

2. Limiti e funzioni continue:

- Concetto di limite.
- Analisi numerica e interpretazione grafica per i quattro casi di limite:
 1. $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l$ "limite finito per x che tende a valore finito";
 2. $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \infty$ "limite infinito per x che tende a valore finito";
 3. $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = l$ "limite finito per x che tende a valore infinito";
 4. $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = \infty$ "limite infinito per x che tende a valore infinito".

- Limite destro e limite sinistro.
- Limiti e asintoti: asintoto verticale e orizzontale (definizione, procedimento di calcolo ed interpretazione grafica).
- Algebra dei limiti: regole di calcolo.
- Forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$.
- Funzioni continue: definizione di continuità in un punto.
- Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione (punto di discontinuità eliminabile; punto di discontinuità di prima specie/salto; punto di discontinuità di seconda specie) ed interpretazione grafica.
- Grafico probabile di una funzione:
 1. Determinare il dominio;
 2. Studiare eventuali simmetrie;
 3. Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani;
 4. Studiare il segno.
 5. Calcolare i limiti agli estremi del dominio, studiare i punti di discontinuità e determinare eventuali asintoti verticali o orizzontali;
 6. Tracciare il grafico probabile.

3. Derivate di funzioni reali di variabile reale:

- Derivata di una funzione in un punto e funzione derivata.
- Derivate delle funzioni elementari.
- Algebra delle derivate:
 1. Linearità della derivata;
 2. Derivata del prodotto;
 3. Derivata del quoziente;
 4. Derivata della funzione composta.
- Classificazione dei punti di non derivabilità di una funzione (punto angoloso; cuspide; flesso a tangente verticale) ed interpretazione grafica.
- Punti di estremo relativo, punti di estremo assoluto;
- Punti stazionari di una funzione;
- Criterio per l'analisi dei punti stazionari mediante la derivata prima.

4. Probabilità:

- Esperimento aleatorio, spazio campionario ed eventi.
- Operazioni tra eventi (evento unione, evento intersezione, evento contrario), eventi incompatibili.
- Definizione classica di probabilità.
- Valutazione della probabilità tramite l'utilizzo di diagrammi ad albero e tabelle a doppia entrata.

Tutti gli argomenti trattati sono stati trattati unicamente utilizzando funzioni razionali intere o fratte. Unica eccezione è stata per il calcolo delle derivate delle funzioni elementari dove, oltre alle funzioni razionali, sono state trattate anche le funzioni irrazionali, la funzione esponenziale e la funzione logaritmica.

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, favorendo in questo modo la partecipazione attiva degli alunni ed 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 di gruppo dove gli studenti hanno potuto confrontarsi tra pari e ragionare insieme sui concetti matematici trattati nelle lezioni precedenti. Tali esercitazioni sono state utili anche al docente per osservare quanto gli argomenti fossero stati assimilati dalla classe.

La correzione alla lavagna delle prove scritte di verifica ha contribuito a chiarire eventuali dubbi e incertezze di alcuni allievi.

Alcuni argomenti si sono rivelati più ostici per la maggior parte degli allievi, pertanto sono state dedicate più ore alla trattazione degli stessi e, all'inizio di ogni lezione, si è sempre fatto un ripasso degli argomenti visti nella lezione precedente e la correzione di eventuali esercizi svolti a casa dagli alunni.

La maggior parte degli esercizi svolti in classe è stata presa dal libro di testo.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche si sono articolate in prove sommative scritte e prove orali.

Prima di una verifica sommativa è stata sempre proposta una vasta gamma di esercizi e domande sugli argomenti trattati, cosicché gli alunni potessero esercitarsi e fissare meglio i contenuti presenti nelle varie unità didattiche.

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 e la capacità di ragionamento.

Nelle prove orali sono state valutate le abilità comunicative, la capacità di utilizzare i concetti appresi e la capacità di ragionamento.

Per la valutazione si è sempre fatto riferimento alla griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica dell'istituto.

Durante le prove gli allievi BES e DSA hanno utilizzato schemi, mappe e/o formulari, così come previsto e indicato nel loro PDP.

I recuperi sono stati svolti, tramite prove scritte, alla fine del trimestre e del pentamestre, inoltre, ad inizio febbraio è stato attivato un corso di recupero per un totale di 12 ore extra-curricolari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

All'inizio dell'anno scolastico la situazione generale era quella di una classe con scarse motivazioni e con moltissime lacune generalizzate. Per tale motivo è stato fatto un lavoro sulle motivazioni e un gran lavoro nel recupero di quante più lacune possibile.

Purtroppo, nonostante il tempo dedicato, sono ancora presenti errori sugli argomenti base di algebra nella maggior parte degli alunni.

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 tre gruppi:

un primo gruppo 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 nella capacità di comunicazione e di competenza disciplinare. Ciononostante, gli obiettivi previsti per la classe quinta possono essere considerati raggiunti in modo sufficiente e in alcuni casi anche discreto.

Un secondo gruppo ha maturato nel corso dell'anno maggior consapevolezza e senso di responsabilità, ha cercato di mettersi in gioco, impegnandosi per superare le difficoltà incontrate. Anche se la loro preparazione evidenzia qualche lacuna, se assistiti nel ragionamento, si riescono ad ottenere buone risposte; pertanto le loro competenze disciplinari e i loro risultati possono essere considerati globalmente accettabili.

Un ultimo 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 il tema principale, all'interno del nucleo concettuale "Cittadinanza digitale", è stato:

La probabilità (come funziona una legge elettorale e come si fa un exit poll) e il gioco d'azzardo.

L'attività è stata svolta, come da programma, in cinque ore.

A chiusura dell'attività la classe è stata divisa in 4 gruppi a cui si è chiesto di fare una breve ricerca sul gioco d'azzardo (quanto è diffuso in Italia; i problemi sociali che comporta).

La classe ha dimostrato un discreto interesse per le attività proposte e tutti gli allievi hanno conseguito una valutazione almeno sufficiente.

DATA

Cavaglià, 26/04/2024

FIRMA

Luca Passuello



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"GaeAulenti"

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 2023/2024

CLASSE 5[^]SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE REALE Emanuela

INSEGNAMENTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :

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.

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.

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.

Cenni su alimentazione nella Ristorazione Collettiva La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

METODI

Le lezioni sono state svolte alternando spiegazioni frontali a rielaborazioni personali 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 affrontati 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, lavori cooperativi svolti in classe e a casa. 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 e preparare gli alunni alla stesura di un testo. 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 11 alunni, si presenta suddivisa in due gruppi principali: il primo ha partecipato con impegno a lezioni e attività proposte, il secondo ha dimostrato superficialità nell'affrontare l'anno scolastico. La presenza discontinua di diversi alunni ha limitato i momenti di confronto e di apprendimento. L'applicazione allo studio si è diversificata: per alcuni alunni è sempre stato continuo e adeguato; per altri è stato inappropriato e poco serio ottenendo risultati appena sufficienti o insufficienti. Nel dettaglio: due alunni hanno raggiunto ottimi risultati acquisendo conoscenze appropriate, buone capacità di rielaborazione e di esposizione; un alunno ha raggiunto un livello discreto; cinque alunni sono appena sufficienti avendo acquisito le minime competenze richieste; tre 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 etichette e sostenibilità, 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
03/05/2024

Firma
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 2023/2024

CLASSE 5^A SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE: LAUDANI MONICA

INSEGNAMENTO: LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

La valorizzazione del territorio

Le destinazioni e il prodotto turistico

Le tradizioni: folklore, prodotti tipici del territorio (enogastronomia e artigianato)

Prodotti regionali

Turismo accessibile

Concetto di accessibilità

Motivazione per rendere accessibile una località

turistica La comunicazione al turista

La disabilità

Il turista con esigenze

speciali

Ristoranti eco-sostenibili: tutto quello che c'è da sapere

Il marketing turistico

Il marketing mix

Il marketing relazionale nel turismo

Gli elementi fondamentali del marketing relazionale

Il CRM: Customer Relationship Management

Il marketing esperienziale

Il Web marketing

Il web marketing turistico

Gli obiettivi del web marketing

Strumenti di web marketing

La struttura di un sito aziendale

I social network nel turismo

Gli elementi essenziali dei social network

La web reputation

Tecniche di vendita: Up- grade, Up- selling, Cross-selling e In house selling

Ridurre lo spreco di cibo

Come diventare sostenibili

Stesura di menu, utilizzo dell'applicazione di Canva e dell'applicazione di Google my maps.

www.iisgaeaulenti.it

biis00700c@istruzione.itSe

de Centrale: VialeMacallè, 54 - 13900 - Biella (BI) Tel.

015-402748 Fax. 015-8496093

C.F. 90067580028

METODI

Metodo utilizzato lezione frontale, durante l'anno sono state assegnate ricerche su argomenti trattati

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state somministrate verifiche semi strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi raggiunti dalla classe sono stati per lo più buoni, tranne per tre alunni che hanno raggiunto dei risultati sufficienti.

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

Per quanto riguarda l'insegnamento di educazione civica, gli argomenti trattati sono stati due, i ristoranti eco sostenibili ed il turismo accessibile a tutti, entrambi gli argomenti sono stati apprezzati da tutta la classe.

DATA,

01/05/24

FIRMA
Monica
Laudani



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 2023/2024

CLASSE 5^A SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- Bar, Sala e Vendita

DOCENTE: Salvatore Zuppard

INSEGNAMENTO Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

- 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 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 semi strutturate, 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 2024

Il Docente
Zuppardi 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 2023/2024

CLASSE 5^A SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE: GARUTTI ANNIKA

INSEGNAMENTO: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA-BAR, SALA E VENDITA

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

La classe ha affrontato lezioni Laboratoriali e teoriche mirate sui due settori principali: Sala (ristorazione) Bar (Mixology tradizionale) Sala: Allestimento Sala Ristorante classici e a tema, Eventi e Catering. Per il Settore Bar, gli allievi nel primo mese hanno terminato il ciclo di "caffetteria al bancone" iniziata al 1 anno. Hanno creato alcune preparazioni a tema sulla lezione affrontata, indispensabile per 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.

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
- Elaborato su "la Qualità" di personalizzazione e creazione di una Nuova Sala ristorante all'interno di un Hotel 5*Lusso.
- Uscita Didattica sul territorio: "Biella Bella e Buona" Caffè del Teatro: bar e laboratorio di pasticceria, Circolo Sociale, Cenoira ristorante, Caffè degli Artisti, Degustazione tecnica di caffetteria e pasticceria secca tipica, la lavorazione del canestrello biellese, degustazione tagliere con prodotti 100% biellesi, assaggio tecnico birra Un Terzo Candelo, espresso degli Artisti. Degustazioni, realtà imprenditoriale, promozione e vendita anche in lingua, marketing
- Uscita Didattica: Cioccolato e Poormanger: arte dolciaria e arte povera: Dalla cabossa alla tavoletta: tutto sul cioccolato. Le patate: il mangiare povero in chiave moderna: l'innovazione, lo stile, l'immagine del locale torinese.
- Hotel Musa Lago di Como 5*L: In visita da noi l'Head Barman, Manager di Sala e il nostro ex allievo attualmente chef de rang: la Filosofia, il design, Management, Marketing, LA Drink List, l'organizzazione eventi. i reparti, le idee il design, l'utenza. l'importanza della donna all'interno dell'azienda: dalla proprietà allo staff.
- Diabete: Incontro con famiglia di G.D.: informazioni relative alla gestione della malattia nella quotidianità e strumenti utilizzati per il monitoraggio. Organizzazione da parte degli studenti del pranzo: applicazione di tutte le regole e rispetto dei tempi durante il servizio per un cliente affetto da diabete T1 Studio e ricerca approfondita del diabete tipo 1 di G.D. (bambina di 12 anni biellese), con l'analisi del suo tenore di vita, abitudini nutrizionali e bisogni relativi alla malattia. Marketing: locandina conferenza, packaging biscotti per diabetici, adesivi personalizzati, gift bag per evento, mail di contatto.

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 Organizzato una conferenza con una famiglia che affronta il Diabete t1 ogni giorno. un Drink analcolico con presentazione digitale, indicato per la dieta proposto a tutto pasto nell'evento finale (pranzo con famiglia, ospiti allievi, con realizzazione di piatti in linea con la necessità fisica specifica)
- Il Made in Italy nel mondo. La professionalità italiana: Redazione del CV "Mondo Ristorazione" 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: lezioni frontali in classe e in sede laboratoriale, una ricerca/evento a casa, 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 pratiche- 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 Buono. Sugli obiettivi, la materia, prende in considerazione:

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

L'esposizione: il livello risulta discreto, 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 buona 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, per alcuni, buona per altri, 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 colloquio di lavoro e successivo test di verifica.

Il risultato di apprendimento dell'attività è apprezzabile, livello buono.

Data 02.05.2024

Docente

Annika Garutti



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 2023/2024

CLASSE: 5SC

INDIRIZZO: Enogastronomia-Bar, Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Giovanni Spadaro

INSEGNAMENTO: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :

- **GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA**

La contabilità dei costi

Come si classificano i costi

Costi fissi e costi variabili

Costo totale, medio e marginale

Costi diretti e costi indiretti

Gli oneri figurativi e l'economicità della gestione

La graduale formazione del costo di produzione

- Il costo primo

- Il costo complessivo

- Il costo economico-tecnico

La ripartizione su base unica dei costi comuni o indiretti

Il Break even point (analisi del punto di equilibrio)

Il diagramma di redditività

La determinazione dei prezzi di vendita

Metodo del costo totale (full costing)

Metodo del food cost

- **IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**

Il fenomeno turistico

Chi è il turista?

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

I cambiamenti negli stili alimentari

I consumi alimentari in Italia
Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

Le fonti e le istituzioni nazionali e comunitarie (Educazione Civica)

Gli Organi Costituzionali Italiani:

Il Parlamento

Il Governo

Il Presidente della Repubblica

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Le istituzioni dell'UE

Le fonti del diritto comunitario:

- Le fonti primarie
- Le fonti derivate

- LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie per l'impresa

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

L'iscrizione nel Registro delle imprese e la Comunicazione Unica

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La privacy al ristorante

La videosorveglianza nei pubblici esercizi

La sicurezza e salute sul luogo di lavoro:

- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)

- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza

- DATORE DI LAVORO
- DIRIGENTE
- RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)
- RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)
- LAVORATORI
- MEDICO

- La valutazione dei rischi

- Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

- La vigilanza e il controllo

La prevenzione incendi

Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"

L'EFSA

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo

Le imprese ristorative

Cos'è un contratto

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il menu

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

Il cliente contesta il conto

La responsabilità del ristoratore

Responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente

Responsabilità per vendita e somministrazione di bevande alcoliche a minori

Responsabilità in un contratto di banqueting

Risarcimento del danno non patrimoniale per nozze rovinare

Le norme volontarie

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO:

- Le norme ISO
- La certificazione della qualità ISO 9000/9001

La certificazione di qualità ambientale

I marchi

Come vengono tutelati i marchi?

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi di qualità dei vini

I prodotti a chilometro zero

- LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Il marketing: concetti generali

L'evoluzione del concetto di marketing

Il customer relationship management (CRM)

Il marketing turistico territoriale

Le tecniche del marketing

Il marketing strategico e operativo

Il piano di marketing

L'analisi della situazione esterna:

- Le ricerche di mercato
- l'analisi della domanda
- l'analisi della concorrenza

L'analisi della situazione interna:

- La quota di mercato di un'impresa ristorativa

- Il posizionamento dell'impresa sul mercato
 - L'analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita di un prodotto:
- il ciclo di vita di un prodotto
- Le strategie di marketing mix:
- la politica del prodotto
 - la politica dei prezzi
 - la distribuzione
 - le forme di comunicazione

METODI

Nello sviluppo del programma ho adottato metodologie atte a stimolare l'interesse e la partecipazione all'attività didattica quali: lezione frontale, lavori individuali, a coppie e di gruppo con modalità cooperative.

Ho utilizzato molto spesso la *lezione frontale* e, per quanto è stato possibile, l'uso di un linguaggio semplice e nel contempo specifico, atto a fare apprendere gradatamente situazioni via via sempre più complesse.

Ho sempre fatto riferimento a casi concreti e spesso a casi della esperienza degli alunni. Ho incentivato l'adozione di un metodo di studio atto a favorirne un'interazione tra teoria e pratica e a far recuperare le conoscenze pregresse. Le modalità di recupero delle insufficienze si sono svolte in itinere.

Per quanto concerne i sussidi didattici mi sono avvalso del libro di testo e di appunti dettati in classe o mediante la pubblicazione su Classroom di presentazioni, video di analisi e approfondimenti, ed esercitazioni, utili a facilitare l'apprendimento e l'esposizione teorica degli allievi.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per la verifica e la valutazione degli apprendimenti ho utilizzato le prove scritte e quelle orali, queste ultime sotto forma di interrogazione su tutto il programma sviluppato fino a quel momento. Ho somministrato prove semi strutturate ed applicativi volti alla risoluzione di casi aziendali per verificare la loro capacità di calcolo e di risoluzioni di casi concreti di carattere giuridico-economico.

Le verifiche scritte si sono basate sulla stesura di relazioni guidate da quesiti a risposta aperta, mentre per le prove semi-strutturate ho usato test, questionari, soluzione di problemi a casi aziendali.

La valutazione si è basata maggiormente sulle competenze acquisite, sulla capacità di analisi ed elaborazione di dati e informazioni, e sulla capacità di esposizione e sintesi dell'argomento.

Il programma è stato sviluppato secondo un'adeguata tempistica volta a far conseguire un apprendimento graduale e significativo. Durante l'anno scolastico ho alternato momenti di recupero con momenti di ripasso, utilizzando metodologie individualizzate per dare agli allievi un metodo di studio efficace. Nel secondo pentamestre ho intensificato i momenti di ripasso degli argomenti pregressi, a causa delle insufficienze riscontrate nel primo trimestre.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'azione formativa-educativa si è basata fortemente sia sulle relazioni che sul metodo di studio volto a valorizzarne le capacità di elaborazione del pensiero autonomo, oltretutto ad elaborare una soluzione di un problema elementare partendo dalle conoscenze acquisite.

Il processo di insegnamento-apprendimento è stato particolarmente complesso in quanto la classe non ha sempre risposto in modo costruttivo e partecipativo, in particolar modo alcuni allievi, anche se riportavano delle insufficienze nel primo trimestre, non si sono impegnati sia durante le azioni di recupero/ripasso né tantomeno durante lo sviluppo della rimanente parte di programma.

Alcuni studenti, grazie al loro impegno continuo e costante hanno raggiunto adeguati risultati finali, evidenziando anche una buona capacità organizzativa ed espositiva, altri invece, a causa del loro impegno discontinuo e dell'atteggiamento poco partecipativo, hanno raggiunto insufficienti risultati finali.

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

Le fonti e le istituzioni nazionali e comunitarie (7 ore annuali)

Gli Organi Costituzionali Italiani:

Il Parlamento

Il Governo

Il Presidente della Repubblica

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Le istituzioni dell'UE

Le fonti del diritto comunitario:

- Le fonti primarie
- Le fonti derivate

Alcuni studenti si sono dimostrati particolarmente interessati agli argomenti di Educazione Civica proposti durante lo sviluppo di DTA, anche partecipando attivamente ai dibattiti e alle discussioni in classe, altri hanno raggiunto risultati appena sufficienti per il poco interesse che mostrano comunque sia all'Educazione Civica che all'intera disciplina DTA.

DATA:
07/05/2024

FIRMA
Prof. Giovanni Spadaro



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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO Enogastronomia-Bar, Sala e Vendita

DOCENTE Gregorio Paolo Anìmalì

INSEGNAMENTO IRC

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

LA RELAZIONE E I SUOI FONDAMENTI: L'identità individuale. Le dinamiche che sottostanno nella relazione tra due individui e nei gruppi, l'importanza della relazione. I valori su cui basare le proprie scelte.

LE TRE RELIGIONI MONOTEISTE PRINCIPALI DELL'OCCIDENTE: Breve e schematica spiegazioni delle caratteristiche principali di Ebraismo, Cristianesimo e Islam.

PHILOSOPHY FOR COMMUNITY: con questo metodo si farà ragionare gli allievi su questioni di senso che hanno importanza per loro.

QUESTIONI MORALI: Agli alunni sono state sottoposte discussioni in ambito morale ed etico dall'ambiente al ragionamento sui propri obiettivi nella vita.

METODI

Lezione frontale, visione video, slide, lezione interattiva, discussione guidata, lavori di gruppo e gioco.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

INSEGNAMENTO	Orali	Tema/ esercizi	Prove strutturate	Prove semistrutturate	Relazione tecnico- professionale	Attività laboratoriali/pratica	Compito di realta'/situazione/ problema
IRC	X						X

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutti gli obiettivi sono stati raggiunti

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

Ogni alunno ha esposto un proprio argomento esponendolo alla classe sottolineando l'importanza della condivisione e confronto. In particolare sono state affrontate le proprie passioni personali e temi a loro cari.

DATA

30/04/2024

FIRMA

A handwritten signature in black ink, reading "Gregorio Paolo Amadio". The signature is written in a cursive style with a distinct loop at the end of the last name.



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 2023/2024

CLASSE 5SC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA

DOCENTE ALAIMO FABIANA

INSEGNAMENTO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:

- Test motori di valutazione delle capacità coordinative e condizionali.
- Incremento delle capacità condizionali.
- Rielaborazione degli schemi motori.
- Le peculiarità tecniche ed il regolamento degli sport: PALLAVOLO, CALCIO a 5, PALLACANESTRO, BADMINTON, ATLETICA LEGGERA (cenni storici, regole di gioco, il campo, i giocatori, i fondamentali tecnici individuali).
- Esercitazioni relative a: test motori, giochi sportivi, prove di abilità fisiche, circuiti di destrezza, prove di conoscenze teoriche
- Conoscenza delle elementari norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e tutela della salute.
- Il Fair Play
- Traumi sportive
- Esercizi per il miglioramento della forza, della velocità, della resistenza, della scioltezza articolare

METODI

Lezioni frontali, lezioni in palestra, lezioni all'aperto: su pista di atletica utilizzando il materiale didattico presente in palestra.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Varie sono state le verifiche durante l'anno scolastico con criteri di valutazione che hanno tenuto conto non solo dei risultati pratici ottenuti, ma anche dell'impegno dimostrato nell'affrontarle, della partecipazione attiva alle lezioni e del comportamento tenuto durante tutto il tempo della lezione, compresi gli spostamenti dall'edificio scolastico alla palestra e viceversa. Si è fatto ricorso a tabelle precostituite ed a valutazioni a punteggio analitico-globali chi ha avuto un esonero permanente dall'attività è stata strutturata con verifica scritta, sono state utilizzati sia quesiti a risposta aperta che, talvolta, a risposta multipla.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte della classe ha sempre mostrato un certo impegno ed un'apprezzabile partecipazione alle attività programmate ed attuate. Nello stesso tempo va detto, che un piccolo gruppo di allievi ha mostrato particolari e maggiori capacità e buona volontà. Nella globalità, la preparazione si attesta ad un livello buono di conoscenze e competenze per quanto riguarda la materia di Scienze Motorie e Sportive. Il profitto riflette l'impegno degli alunni.

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

Tutela della salute: primo soccorso

Il rispetto delle regole e del fair play

La scelta degli argomenti teorici è stata mirata all'acquisizione di competenze utili a mantenere nell'età adulta , grazie alla pratica regolare e corretta dell'attività fisica, un buono stato di salute.

DATA

06/05/2024

FIRMA
Fabiana Alai