

CLASSE 5A ENO

Anno Scolastico 2018 /2019

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2019

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3-4
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 4
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 6
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 6
PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)	Pag.7-9
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag.10
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 11
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.12
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 13
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima e seconda prova	pag. 14
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag. 15
ALLEGATO 4 – Progetto Alternanza Scuola Lavoro	pag. 16

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**COORDINATORE:** prof.ssa: ROMANI FRANCESCA**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
TANGANELLI ALBERTO	IRC			X
ZINELLI DONATELLA	Italiano e Storia	X	X	X
MANIERI SABRINA	Lingua Inglese	X	X	X
ROMANI FRANCESCA	Matematica	X	X	X
SOLARI CRISTINA	DITASR			X
BRACCIALI ISABELLA	Lab. di Enogastronomia	X	X	X
QAGLIA TIZIANA	Lingua Tedesca	X	X	X
ESPOSITO LUIGI	Lab. di Sala e Vendita			X
DE GIACOMI WALTER	Scienza e cultura dell'Alimentazione		X	X
PASCUCCI MONICA	Attività alternativa all'IRC			X
PETRENI PAOLA	Scienze Motorie	X	X	X
CACIOLI ARIANNA	Sostegno Area Umanistica			X
FABBRIZZI RAFFAELLA	Sostegno Area Scientifica			X

ZAGO GIUSEPPE	Sostegno Area Tecnica			X
---------------	-----------------------	--	--	---

MEMBRI INTERNI COMMISSIONE ESAMINATRICE

COGNOME NOME

DISCIPLINA

BRACCIALI ISABELLA	Laboratorio di Enogastronomia
DE GIACOMI WALTER	Scienza e cultura dell'Alimentazione
ROMANI FRANCESCA	Matematica

PROFILO DELLA CLASSE

STORIA DELLA CLASSE E SUA EVOLUZIONE A PARTIRE DAL SECONDO BIENNIO

La classe 5A Enogastronomia si è formata 3 anni fa dall'unione di tre classi del biennio comune, la 2A, la 2D e la 2F, con seconda lingua Tedesco. Attualmente la classe è costituita da 22 alunni, 11 maschi e 11 femmine provenienti dalle province di Siena, Arezzo, Perugia, Terni, Viterbo e Grosseto più o meno distanti dalla scuola.

Il nucleo essenziale della classe è variato nel triennio: infatti non sono stati ammessi alla classe IV 7 alunni e nella classe IV ci sono stati poi 4 nuovi ingressi, 3 dei quali hanno abbandonato nel corso dello stesso anno scolastico.

La classe ha partecipato con buona volontà ed entusiasmo alle numerose iniziative proposte dall'Istituto, sia professionalizzanti che culturali in senso più ampio.

Nello specifico, gli alunni della classe 5A Eno si sono resi sempre disponibili in occasione di

3

concorsi, eventi, corsi ecc., mostrando in ogni circostanza un'attitudine positiva al confronto e alla crescita professionale. Nell'occasione del LOCAL PNSD tenutosi a Chianciano, alcuni di essi hanno prodotto una APP (ITINERA) mostrando entusiasmo, capacità e voglia di mettersi in gioco, anche in ambiti lontani dall'indirizzo di studio scelto.

Nella classe è presente un alunno con PEI con programmazione differenziata. L'alunno parteciperà agli esami al fine di conseguire l'attestato di credito formativo. Per consentire all'alunno di affrontare la prova con maggiore serenità si richiede la nomina degli insegnanti di sostegno che lo affianchino nei giorni delle prove d'esame. Per i dettagli della situazione dello stesso si rimanda alla scheda personale agli atti della scuola. La relazione finale, relativa al caso, sarà presentata in sede di riunione preliminare.

Gli alunni non hanno mai evidenziato problemi dal punto di vista disciplinare e si sono dimostrati, soprattutto a partire dal IV anno, disponibili al dialogo educativo.

Il gruppo classe risulta essere abbastanza coeso e ha saputo costruire relazioni corrette e solidali; appare però variegato per quanto riguarda conoscenze, capacità, impegno, ritmo di apprendimento, tempi e metodi di lavoro: un primo gruppo di alunni appare più attivamente partecipe, si distingue per discrete o buone capacità logiche e ha raggiunto buoni livelli di profitto; un secondo gruppo manifesta alcune incertezze a livello di preparazione di base, raggiungendo comunque una preparazione sufficiente. Solo per alcuni non sono stati costanti l'impegno e lo studio a casa.

Si sono osservate numerose assenze di due alunni dovute sia a problemi di salute che di altra natura e per alcuni si sono evidenziate delle entrate in ritardo, debitamente giustificate, che tuttavia non hanno compromesso i risultati scolastici.

Il consiglio di classe per recuperare le lacune pregresse e per permettere agli alunni di assimilare meglio i nuovi concetti ha operato attraverso il recupero *in itinere* alla fine del primo quadrimestre; inoltre si è avvalso della collaborazione degli insegnanti di potenziamento per la materia di DITASR per 1 ora a settimana. Alcuni alunni della classe, nel mese di marzo 2019, hanno partecipato ad un corso pomeridiano di Inglese per la preparazione alla prova Invalsi.

In questa ultima parte dell'anno si sono evidenziati maggiore interesse e partecipazione: pertanto si auspica che anche i pochi che ad oggi risultano essere un po' indietro nella preparazione riescano a raggiungere la sufficienza in tutte le materie.

Il corpo docente, nel corso del triennio, è rimasto nella maggior parte invariato ad eccezione della disciplina di DITASR, il cui insegnante è cambiato ogni anno, di lab. di Sala, di Religione, di Materia Alternativa all'IRC e degli insegnanti di sostegno.

In data 22 febbraio e 26 marzo si sono svolte le simulazioni della prima prova scritta, mentre nei giorni 28 febbraio e 2 aprile le simulazioni della seconda prova. La prima simulazione della prima prova si è svolta in una data diversa da quella prevista dal MIUR, in quanto la classe in quella giornata (19 febbraio) era impegnata in un'uscita didattica programmata.

Per il giorno 29 maggio è inoltre prevista la simulazione dell'orale per due alunni.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico	<i>Vedi Programmazioni Docenti e relazioni finali</i>
Metodi di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
Credito scolastico	<i>Vedi documentazione studenti</i>

Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
ITINERA (realizzazione di un'app per Android, che illustra percorsi tematici con l'obiettivo primario di valorizzare e promuovere il patrimonio storico-culturale del territorio in cui la scuola opera, quello cioè compreso tra la Val di Chiana, la Val d'Orcia e il monte Amiata.)	Maggio 2018-Novembre 2018	Lingua e letteratura italiana, Storia, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di enogastronomia, Lingua inglese, Lingua tedesca, Potenziamento di Storia dell'Arte.	APP gratuitamente scaricabile su tutti i dispositivi Android.
Per gli altri percorsi interdisciplinari si rinvia al progetto ASL			

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e Costituzione riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
“Il diritto di voto – art. 48 Cost. Le elezioni politiche nazionali e le elezioni europee”	Lezione tenuta dai docenti di Diritto della scuola
I sistemi elettorali in Italia	Lezione tenuta dai docenti di Diritto della scuola
La Costituzione italiana	Lezione tenuta dai docenti di Diritto della scuola
L'associazionismo e il volontariato: una collaborazione fattiva tra scuola e società civile	ATTIVITA' TRASVERSALI ALLE DISCIPLINE
Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla resistenza + spettacolo teatrale	ITALIANO E STORIA
Efficientamento Energetico	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE
Progetto “Vivere Digitale”	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE
Incontro con l'arma dei Carabinieri su educazione alla legalità (bullismo e cyberbullismo)	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza scuola/lavoro è stata organizzata secondo le nuove norme vigenti ai sensi art. 8, comma 3 del Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art. 64, c. 4, del d.l. 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 133/2008.

Destinatari delle azioni in oggetto sono gli studenti delle classi III, IV e V indirizzo ristorativo e turistico e gli studenti di età superiore ai 16 anni, che manifestano insieme ai genitori l'intenzione di effettuare uno stage nei periodi di sospensione scolastica presso un'azienda turistica.

Le attività organizzate nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono molto diversificate e ampie in proporzione alla complessità del mercato del lavoro contemporaneo (v. allegato n° 4):

-lezioni frontali come nel caso del corso di formazione HACCP della durata di 12 ore che gli alunni hanno frequentato in quarta classe;

-partecipazione a concorsi ed eventi culturali sia interni che esterni all'Istituto;

-seminari monotematici in collaborazione di esperti e/o associazioni di categoria presenti sul territorio;

-visite aziendali; stage e tirocini formativi scambi con l'estero.

La scuola ha, quindi, organizzato dette attività, offrendo la possibilità a ciascun alunno di scegliere quali frequentare. Si è cercato, pertanto, di personalizzare il percorso formativo di ciascun alunno, tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare. L'attività svolta da ogni studente risulta annotata per ciascun anno scolastico in uno specifico libretto personale intestato all'alternanza scuola-lavoro agli atti della scuola.

Durante l'anno sc. 2018/2019 il percorso di A.S.L. si è integrato con il progetto "App in ASL", riconosciuto e finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti - *POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020 – ASSE A) OCCUPAZIONE – D.R.n°2231 /2018* concessi per la realizzazione di interventi a supporto delle azioni di alternanza scuola lavoro, che ha consentito uno specifico corso di orientamento di 10 ore, in linea con la ridenominazione delle ore di A.S.L. in percorsi per le competenze trasversali e di orientamento, ai sensi della legge di bilancio 2019.

Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono stati gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione.

Le attività di verifica sono state le seguenti:

Modalità di verifica	Classe III 2016/2017	Classe IV 2017/2018	Classe V 2018/2019	Docenti coinvolti
Prova esperta - da definire nel corso dell'a.s. nel Dipartimento TP per ciascun indirizzo di studi	X*	X*	Effettuata il 22/03/19 Prova tecnico-pratica	Bracciali (lab. Enogastronomia), De Giacomi (Scienze degli Alimenti)
Percorso IeFP	X*			
Compito di realtà (partecipazione ad un evento, una visita aziendale, un'uscita professionalizzante,...) - da definire in ciascun consiglio di classe			Effettuato il 09/05/19 . Pranzo in autonomia: "Dalla scelta del menù alla distribuzione del pasto"	Bracciali (Lab. Enogastronomia) Zago (sostegno area tecnica)
HACCP		X*		Docente del corso
Elaborazione e presentazione del proprio curriculum vitae			Almadiploma e curriculum vitae in inglese	Solari (DITASR) e Manieri (Inglese)
Stage		X*	X	Tutor aziendale
Relazione stage		X*	in formato multimediale	Zinelli (Italiano)

*Per le valutazioni di tali prove, effettuate negli anni precedenti, è possibile consultare i fascicoli personali relativi all'ASL di ogni studente.

La Scuola ha rilasciato, infine, agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta il livello delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso di A.S.L. svolto.

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO**

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	Ricerca delle peculiarità enogastronomiche del territorio: visite e degustazioni presso un'acetaia, un caseificio, un prosciuttificio e presso l'"Osteria Francescana" di M.Bottura.	PARMA MODENA	19/20 Febbraio 2019
Viaggio di istruzione	Visita dei più importanti luoghi di interesse delle due città.	BUDAPEST TRIESTE	07-12 Aprile 2019
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla resistenza + spettacolo teatrale "Dov'è finito lo zio Coso"	CHIANCIANO TERME	25 Gennaio 2019
	Teatro in lingua Inglese	MONTEPULCIANO	07 Marzo 2019
	Cena di solidarietà per Telethon	ISTITUTO	14 Dicembre 2018
	Cena di solidarietà per "Insieme per Caso", associazione no profit pro Zambia	ISTITUTO	24 Maggio 2019
	Spettacolo teatrale: L'uomo, la bestia e la virtù.	MONTEPULCIANO	26 Ottobre 2018
	Cena di solidarietà organizzata con il Lion's Club	ISTITUTO	29 Marzo 2019
	FUTURA CHIANCIANO - PNSD	TERME DI CHIANCIANO	8-10 Novembre 2018
Incontri con esperti	AVIS – AIDO	ISTITUTO	28 Febbraio – 12 Marzo 2019
	Lezione su uso e tradizione storica del Grana Padano	ISTITUTO	25 Marzo 2019
	Lezione su attrezzatura da cucina Zwilling	ISTITUTO	30 Novembre 2018
Orientamento	Università aperta	UNISTRASI	27 Marzo 2019
	Presentazione concorso GdF	ISTITUTO	13 Marzo 2019
	Percorso APP in ASL	ISTITUTO	Varie date

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.S. "P. ARTUSI".

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc.)



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019
Materia: DITASR – Docente: SOLARI CRISTINA

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5^A A ENOGASTRONOMIA

Svolgimento del programma	<p>Il programma definito a livello dipartimentale è stato correttamente eseguito affrontando inizialmente tematiche relative al mercato turistico nazionale ed internazionale ivi compresi fonti normative e organismi interni e internazionali.</p> <p>Significato e fasi del marketing strategico prima ed operativo poi sono stati analizzati e riproposti nella stesura del marketing plan.</p> <p>Oggetto di analisi e verifiche è stata la compilazione dei budget settoriali per passare poi alla compilazione del più complesso budget economico.</p> <p>Particolare attenzione è stata riservata alla parte relativa alla valutazione del progetto imprenditoriale nel suo complesso arrivando ad analizzare la composizione e completa stesura di un business plan. Contestualmente a questo argomento è stato riproposto agli alunni un ripasso del Conto Economico e dello Stato Patrimoniale dell'impresa per la redazione del Bilancio d'esercizio e la sua analisi mediante l'utilizzo di appositi indici di natura reddituale, patrimoniale e finanziaria accompagnati dai relativi margini.</p> <p>La normativa del settore turistico ristorativo è stata oggetto di studio nell'ultima parte dell'anno scolastico.</p>
coordinamento interdisciplinare	
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	Libri di testo, lavagna, calcolatrice tablet, schemi mappe concettuali e fotocopie.
Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.	In relazione alla programmazione curricolare sono stati raggiunti gli obiettivi disciplinari minimi in termini di conoscenze, competenze e abilità. Lezioni partecipative sono state spesso preferite alle lezioni frontali, esercitazioni scritte si sono alternate a esposizioni orali programmate a cura degli alunni per favorire e migliorare la loro

	autonomia organizzativa.
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	<p>Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto sia dei risultati conseguiti nelle singole prove che dei progressi ottenuti, dell'impegno, della partecipazione attiva alla attività didattica. Nelle verifiche orali l'utilizzo di terminologia appropriata è risultato talvolta scadente.</p> <p>Nonostante il profitto ottenuto da alcuni alunni possa considerarsi non sempre adeguato alle loro capacità, nel complesso rimane mediamente più che sufficiente e talvolta buono.</p>
Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.	<p>Gli alunni, nel corso dell' anno scolastico, si sono dimostrati aperti al dialogo educativo didattico, al confronto di idee rivelando buone capacità relazionali; hanno partecipato alle attività di classe con interesse però non sempre costante.</p> <p>L'atteggiamento di vivacità di alcuni alunni ha causato talvolta distrazione, nonostante ciò tutti si sono applicati con responsabilità e studio nel rispetto delle loro attitudini individuali.</p> <p>Nel complesso il gruppo classe si è dimostrato molto unito e ha assunto comportamenti corretti e rispettosi.</p> <p>Pur non avendo potuto beneficiare di una continuità di insegnamento nel corso del triennio, gli alunni hanno comunque ottenuto risultati da più che sufficienti a buoni.</p>
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	<p>Nel corso dell'anno scolastico buona parte dei genitori degli alunni si è presentata al ricevimento generale per informarsi personalmente del rendimento scolastico nonché del comportamento del proprio/a figlio/a.</p> <p>Nel complesso gli alunni sembrano essere seguiti in maniera adeguata alla loro età.</p>

Chianciano Terme, 08 maggio 2019

Firma del Docente

Cristine Joes



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Storia – Docente: Donatella Zinelli

RELAZIONE FINALE – CLASSE VA ENO

<p>Svolgimento del programma</p>	<p>I contenuti disciplinari sono stati affrontati cercando di privilegiare la comprensione globale delle cause e delle conseguenze di determinati avvenimenti anziché l'approfondimento nozionistico dei fatti analizzati, in modo da favorire la discussione critica all'interno della classe e la capacità di rapportare il corso della storia del Novecento alle concrete esperienze di vita degli studenti e all'attualità socio-politica, al fine di favorire un tipo di apprendimento non meccanico ma significativo.</p> <p>Rispetto alla progettazione didattica presentata all'inizio dell'Anno Scolastico, si segnala che, a causa delle numerose attività che hanno coinvolto la classe, talvolta sottraendo tempo alle regolari lezioni, deve ancora essere completato il modulo 5, i cui argomenti verranno trattati in modo sintetico e con eventuali riduzioni dei contenuti.</p> <p>MODULO 1: L'UNITA' D'ITALIA. LA POLITICA INTERNAZIONALE TRA '800 E '900</p> <p>MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE, IL DOPOGUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <p>MODULO 3: I TOTALITARISMI</p> <p>MODULO 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>MODULO 5: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA COSTITUZIONE; LA GUERRA FREDDA</p>
<p>Coordinamento interdisciplinare</p>	<p>Come si evince dall'elenco degli argomenti svolti sopra riportato, le attività di coordinamento interdisciplinare hanno riguardato principalmente la Letteratura italiana.</p> <p>Inoltre è stato utilizzato il potenziamento di Diritto per analizzare alcuni argomenti di Cittadinanza e Costituzione di particolare rilevanza nel rendere gli studenti cittadini più consapevoli. In particolare le lezioni hanno riguardato i seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Il diritto di voto – art. 48 Cost. Le elezioni politiche nazionali e le elezioni europee" • I sistemi elettorali in Italia • La Costituzione italiana.

<p><i>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>Il modello di insegnamento-apprendimento è stato occasionalmente di tipo direttivo, con lezioni frontali, ma soprattutto di tipo partecipativo, con lezioni dialogate, così da dare spazio agli interventi degli alunni e da favorire la comprensione dei nuclei fondanti della disciplina.</p> <p>Alle lezioni frontali, intese come esposizione dei dati essenziali e guida all'analisi, è comunque sempre seguito un momento riservato al dialogo e alla discussione, allo scopo di consentire, sotto la guida dell'insegnante, i corretti collegamenti logici e spazio-temporali, il confronto delle opinioni e l'individuazione dei collegamenti interdisciplinari.</p> <p>Durante la spiegazione sono stati realizzati schemi o mappe concettuali alla lavagna, con l'obiettivo di stimolare l'attenzione degli studenti e di rendere più efficace l'apprendimento.</p> <p>Nel complesso queste metodologie sono risultate efficaci, anche perché allo studente è stata costantemente richiesta una riflessione consapevole sul processo mentale che stava sviluppando.</p>
<p><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></p>	<p>Il profitto ottenuto è mediamente più che discreto, con alcuni alunni che si distinguono per le buone capacità logico-intuitive e per una certa sicurezza acquisita a livello espressivo ed altri che, pur dimostrando un apprezzabile livello di attenzione durante le lezioni e volontà di apprendere e migliorare, si attestano intorno alla sufficienza, in quanto manifestano maggiori incertezze a livello di preparazione di base e di capacità logiche ed espositive; tali incertezze in alcuni casi sono da imputare ad uno studio non adeguato, in altri a difficoltà metodologiche, organizzative ed espressive e ad una scarsa abitudine all'approfondimento e all'approccio critico e problematico verso gli argomenti trattati.</p> <p>Per verificare periodicamente e gradualmente il lavoro effettivamente svolto sono state realizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> -questionari a risposta aperta valutati come prove orali; -colloqui orali intorno agli argomenti del programma svolto e verifiche riguardanti in particolare la conoscenza e la capacità di analizzare i fenomeni. <p>Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi piuttosto brevi (entro due settimane dalla data del compito), in modo da rendere possibile, in caso di necessità, un intervento immediato di sostegno, di recupero e di approfondimento.</p> <p>Per la valutazione dei questionari si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni esercizio o domanda è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate. La somma dei punteggi assegnati in ogni compito in classe è stata poi riportata in decimi tramite una proporzione.</p> <p><u>Criteria di valutazione delle prove orali:</u> oltre alle conoscenze acquisite, durante i colloqui orali sono state valutate la chiarezza espositiva, la</p>

	<p>proprietà di linguaggio, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina e ad altre discipline, come indicato espressamente, in sede di programmazione annuale, negli obiettivi trasversali da raggiungere.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>Gli alunni evidenziano un comportamento improntato al rispetto delle regole scolastiche e risultano generalmente interessati e curiosi verso le attività proposte e responsabili nel rispettare gli impegni; sul piano umano è indiscutibile la crescita e la maturazione degli studenti, che si distinguono per l'atteggiamento educato e corretto, almeno in linea generale, nonché per la loro partecipazione attiva e propositiva alle lezioni e ai diversi progetti proposti.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico l'interesse per le tematiche affrontate e l'acquisizione di un miglior metodo di studio hanno favorito in alcuni alunni una maggior consapevolezza dei propri mezzi e, giunti alla fine del corso di studi, questi studenti risultano in grado di rielaborare autonomamente i contenuti con adeguata proprietà espositiva. Un secondo gruppo, invece, più fragile dal punto di vista delle capacità e competenze, oppure discontinuo nell'impegno e superficiale nello studio, non è riuscito ad assimilare in modo sicuro i contenuti e ad esporli con disinvoltura e proprietà di linguaggio.</p>
<p>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</p>	<p>I rapporti con le famiglie non sono stati sempre costanti. Solo una parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale.</p>
<p>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</p>	<p>All'inizio dell'anno la classe è stata impegnata nella realizzazione del progetto <i>Itinera</i>, che prevedeva la realizzazione un'app contenente percorsi tematici con l'obiettivo primario di valorizzare e promuovere il patrimonio storico-culturale del territorio in cui la scuola opera, quello cioè compreso tra la Val di Chiana, la Val d'Orcia e il monte Amiata.</p> <p>In questo modo è stato possibile favorire l'acquisizione dei contenuti attraverso strategie didattiche innovative: si è cercato di creare le condizioni perché gli studenti potessero fare un'esperienza di imprenditorialità digitale, sia rendendoli consapevoli degli ambienti e degli strumenti a loro disposizione, sia guidandoli nell'essere produttori, creatori e progettisti.</p> <p>Inoltre in data 25 gennaio la classe ha partecipato agli eventi organizzati in occasione della Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla Resistenza - Partecipazione allo spettacolo teatrale "Dov'è finito lo zio Coso" sul tema della Shoah, presso il Teatro Caos di Chianciano Terme.</p> <p>Sono stati utilizzati appunti, dispense autoprodotte, fotocopie fornite dall'insegnante in sostituzione del libro di testo e materiale di approfondimento in formato digitale: in particolare frequente è stato il ricorso a documentari per introdurre o approfondire i diversi argomenti.</p>



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Italiano – Docente: Donatella Zinelli

RELAZIONE FINALE – CLASSE VA ENO

<p>Svolgimento del programma</p>	<p>I contenuti programmati sono stati sostanzialmente svolti, anche se durante l'anno scolastico è stato di volta in volta necessario rimodularli rispetto a quanto previsto nella programmazione iniziale sulla base dell'interesse e delle difficoltà emerse durante la trattazione dei diversi argomenti.</p> <p>Rispetto alla progettazione didattica presentata all'inizio dell'Anno Scolastico, si segnala che, a causa delle numerose attività che hanno coinvolto la classe, talvolta sottraendo tempo alle regolari lezioni, deve ancora essere completato il modulo 6, i cui argomenti verranno trattati in modo sintetico e con eventuali riduzioni dei contenuti.</p> <p>MODULO 1: IL ROMANZO DEL SECONDO OTTOCENTO (Giovanni Verga; Gabriele d'Annunzio)</p> <p>MODULO 2: IL SIMBOLISMO E LA NASCITA DELLA POESIA MODERNA (Simbolismo e Decadentismo: Charles Baudelaire; Gabriele D'Annunzio; Giovanni Pascoli)</p> <p>MODULO 3: LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE (l'Espressionismo, il Futurismo, il Dadaismo, il Surrealismo)</p> <p>MODULO 4: IL ROMANZO DEL NOVECENTO (Italo Svevo; Luigi Pirandello)</p> <p>MODULO 5: LA POESIA TRA GLI ANNI VENTI E QUARANTA (Giuseppe Ungaretti; Umberto Saba; Eugenio Montale)</p> <p>MODULO 6: IL ROMANZO IN ITALIA DAGLI ANNI TRENTA AL SECONDO DOPOGUERRA: IL NEOREALISMO</p>
<p>Coordinamento interdisciplinare</p>	<p>Come si evince dall'elenco degli argomenti svolti sopra riportato, le attività di coordinamento interdisciplinare hanno riguardato principalmente le materie di Storia, Lingua inglese e Lingua tedesca.</p> <p>Inoltre, in tutte le occasioni in cui è stato possibile, è stato utilizzato il potenziamento di Storia dell'arte per costruire percorsi che fornissero un quadro quanto più possibile esaustivo delle manifestazioni storico-artistiche che hanno accompagnato le varie fasi della storia della Letteratura italiana.</p>
<p>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>Il modello di insegnamento-apprendimento è stato occasionalmente di tipo direttivo, con lezioni frontali, intese come esposizione dei dati essenziali e come guida all'analisi di argomenti e testi, per fornire un quadro generale relativo al contesto storico-culturale e alla presentazione complessiva di autori ed opere, da cui stimolare il</p>

	<p>confronto attraverso il dialogo e la partecipazione attiva in discussioni-dibattito.</p> <p>Gli interventi degli studenti sono stati sollecitati dall'insegnante non solo per il miglioramento delle capacità espressive, comunicative e relazionali, ma anche per il chiarimento di problemi, per la ricerca di collegamenti interdisciplinari e per la verifica formativa <i>in itinere</i>.</p> <p>La trattazione degli argomenti ha seguito un percorso storiografico e si è cercato di dare rilievo al rapporto degli autori e delle loro produzioni con il contesto storico-culturale a cui appartengono.</p> <p>Centrali nell'attività didattica sono state la lettura diretta, l'analisi e l'interpretazione dei testi, per le quali non è mai stata ignorata la necessità della chiarezza di linguaggio e della selezione delle notizie e dei percorsi attuabili.</p> <p>Una cospicua parte delle ore di lezione è stata dedicata al laboratorio di scrittura sulle varie tipologie testuali presenti all'Esame di Stato.</p> <p>Nel complesso queste metodologie sono risultate efficaci, anche perché allo studente è stata costantemente richiesta una riflessione consapevole sul processo mentale che stava sviluppando.</p>
<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>La classe appare divisa in due gruppi dal punto di vista del profitto e dell'impegno: un primo gruppo infatti si distingue per le buone capacità logico-intuitive e per una certa sicurezza acquisita a livello espressivo; un secondo gruppo, invece, pur dimostrando un apprezzabile livello di attenzione durante le lezioni e volontà di apprendere e migliorare, manifesta maggiori incertezze a livello di preparazione di base e di capacità logiche ed espositive, incertezze che in alcuni casi sono da imputare ad uno studio non adeguato, in altri a difficoltà metodologiche, organizzative ed espressive e ad una scarsa abitudine all'approfondimento e all'approccio critico e problematico verso gli argomenti trattati.</p> <p>Le lacune maggiori si evidenziano nella produzione scritta, sia per una mediocre capacità di analisi dei testi proposti (anche se spiegati in classe), sia per carenze legate ad un lessico povero e alla scarsa padronanza delle strutture sintattiche.</p> <p>In generale gli alunni hanno conseguito un profitto discreto nelle verifiche orali e sufficiente nelle verifiche scritte.</p> <p>Per verificare periodicamente e gradualmente il lavoro effettivamente svolto sono state realizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verifiche scritte in classe secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato: analisi e commento a testi letterari, analisi e produzione di testi argomentativi, temi argomentativi; -colloqui orali intorno agli argomenti del programma svolto e verifiche riguardanti in particolare la conoscenza e la capacità di analisi di testi e temi; -questionari a risposta aperta valutati come prove orali. <p>Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi piuttosto brevi (entro due settimane dalla data del compito), in modo da rendere</p>

	<p>possibile, in caso di necessità, un intervento immediato di sostegno, di recupero e di approfondimento.</p> <p>Per la valutazione delle prove scritte sono state utilizzate griglie di valutazione appositamente redatte dal Dipartimento di Lettere; per la valutazione dei questionari si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni esercizio o domanda è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate. La somma dei punteggi assegnati in ogni compito in classe è stata poi riportata in decimi tramite una proporzione.</p> <p><u>Criteria di valutazione delle prove orali:</u> oltre alle competenze acquisite, durante i colloqui orali sono state valutate la chiarezza espositiva, la proprietà di linguaggio, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina e ad altre discipline, come indicato espressamente, in sede di programmazione annuale, negli obiettivi trasversali da raggiungere.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>Gli alunni evidenziano un comportamento improntato al rispetto delle regole scolastiche e risultano generalmente interessati e curiosi verso le attività proposte e responsabili nel rispettare gli impegni; sul piano umano è indiscutibile la crescita e la maturazione degli studenti, che si distinguono per l'atteggiamento educato e corretto, almeno in linea generale, nonché per la loro partecipazione attiva e propositiva alle lezioni e ai diversi progetti proposti.</p> <p>Nonostante ciò alcuni di loro manifestano una certa insicurezza metodologica, per cui in alcuni casi prevale l'apprendimento meccanico o mnemonico, più che ragionato.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico l'interesse per le tematiche affrontate e l'acquisizione di un miglior metodo di studio hanno favorito in alcuni alunni una maggior consapevolezza dei propri mezzi e, giunti alla fine del corso di studi, questi studenti risultano in grado di rielaborare autonomamente i contenuti con adeguata proprietà espositiva. Un secondo gruppo, invece, più fragile dal punto di vista delle capacità e competenze, oppure discontinuo nell'impegno e superficiale nello studio, non è riuscito ad assimilare in modo sicuro i contenuti e ad esporli con disinvoltura e proprietà di linguaggio.</p>
<p>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</p>	<p>I rapporti con le famiglie non sono stati sempre costanti. Solo una parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale.</p>
<p>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</p>	<p>All'inizio dell'anno la classe è stata impegnata nella realizzazione del progetto <i>Itinera</i>, che prevedeva la realizzazione un'app contenente percorsi tematici con l'obiettivo primario di valorizzare e promuovere il patrimonio storico-culturale del territorio in cui la scuola opera, quello cioè compreso tra la Val di Chiana, la Val d'Orcia e il monte Amiata.</p> <p>In questo modo è stato possibile favorire l'acquisizione dei contenuti attraverso strategie didattiche innovative: si è cercato di creare le condizioni perché gli studenti potessero fare un'esperienza di imprenditorialità digitale, sia rendendoli consapevoli degli ambienti e</p>

degli strumenti a loro disposizione, sia guidandoli nell'essere produttori, creatori e progettisti.

Inoltre la classe ha aderito a varie iniziative nel corso dell'anno scolastico:

- In data 25 gennaio ha partecipato agli eventi organizzati in occasione della Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla Resistenza - Partecipazione allo spettacolo teatrale "Dov'è finito lo zio Coso" sul tema della Shoah, presso il Teatro Caos di Chianciano Terme.
- In data 26 ottobre ha assistito allo spettacolo teatrale "L'uomo, la bestia e la virtù" (L. Pirandello) presso il Teatro Poliziano di Montepulciano.

Sono stati utilizzati appunti, fotocopie fornite dall'insegnante in sostituzione del libro di testo e materiale di approfondimento in formato digitale: in particolare frequente è stato il ricorso alle presentazioni in PowerPoint per introdurre i diversi argomenti di Letteratura.

Chianciano Terme, 10/05/2019

Firma del Docente

.....



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
 Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: MATEMATICA – Docente: FRANCESCA ROMANI

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A ENOGASTRONOMIA

<p>Svolgimento del programma</p>	<p>Il programma è stato svolto interamente, con alcuni approfondimenti. Sinteticamente l'obiettivo finale è stato quello di saper studiare una funzione e tracciarne il relativo grafico dopo aver determinato: Dominio, intersezione con assi, positività, asintoti, intervalli in cui è crescente/decrescente, massimi e minimi relativi. Continuità di una funzione. Il programma dettagliato verrà consegnato al termine dell'anno scolastico.</p>
<p>coordinamento interdisciplinare</p>	<p>Non sono stati effettuati percorsi interdisciplinari che riguardassero la materia.</p>
<p>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande o con esempi o esercizi opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti.</p> <p>Su ogni argomento sono stati proposti esercizi di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi alla lavagna, allo scopo di favorire l'apprendimento e di rilevare eventuali difficoltà o incomprensioni. Sono stati assegnati esercizi da svolgere a casa, al fine di favorire l'acquisizione dei concetti e delle tecniche di calcolo. Gli esercizi sono stati comunque corretti alla lavagna dai ragazzi stessi in modo da monitorare la loro continuità di studio e il loro grado di apprendimento.</p> <p>La classe ha risposto in modo positivo agli stimoli dell'insegnante e le lezioni si sono svolte in un clima sereno e collaborativo.</p>
<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>Il profitto medio ottenuto dagli alunni è nel complesso più che sufficiente.</p> <p>Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità, un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento.</p> <p>Per la valutazione degli elaborati si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni esercizio o domanda è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente o di esercizio corretto. Il</p>

	<p>punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate.</p> <p>La somma dei punteggi assegnati in ogni compito in classe è stata poi riportata in decimi tramite una proporzione.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>La classe ha sempre tenuto un atteggiamento corretto e propositivo durante le lezioni. Molti alunni si sono dimostrati interessati, sia strettamente in relazione alla materia sia nei momenti di approfondimento o di discussione su tematiche diverse.</p> <p>Un discreto numero di alunni ha dimostrato di avere un ottimo interesse nei confronti della materia raggiungendo un buon livello di preparazione.</p> <p>Di contro, pochi alunni hanno ottenuto una preparazione scarsa, a causa di un impegno non costante e di lacune pregresse che hanno reso difficile il percorso scolastico.</p>
<p>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</p>	<p>I rapporti con le famiglie sono stati saltuari per la maggior parte degli studenti ed hanno avuto luogo in occasione dei due incontri annuali di ricevimento generale e sporadicamente durante l'ora di ricevimento settimanale.</p>
<p>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</p>	<p>Non sono state effettuate attività extracurricolari legate alla materia.</p> <p>Per la classe quinta è stato scelto di non adottare libro di testo pertanto è stato fornito del materiale dal docente.</p>

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente

Franco



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: ENOGASTRONOMIA– Docente: BRACCIALI ISABELLA

RELAZIONE FINALE – CLASSE QUINTA A ENOGASTRONOMIA

Svolgimento del programma

Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno scolastico con alcune difficoltà dato dal livello di conoscenze di alcuni alunni e le numerose assenze di molti alunni della classe. Buona la percentuale di alunni interessati, motivati e determinati; gli allievi con poche capacità hanno dimostrato di fare del loro meglio. Buona parte della classe ha raggiunto un livello di sufficienza anche minimo, alcuni alunni non sono pienamente sufficienti. Molti sono risultati ottimi allievi, seri e responsabili. Per le lezioni il metodo utilizzato è stato generalmente quello frontale e delle esercitazioni pratiche in laboratorio. I blocchi tematici affrontati sono stati i seguenti:

Haccp

Legge 626

Salubrità e malattie legate alla professione

I prodotti

I marchi

La conservazione: additivi e conservanti

Le etichette alimentari e nutrizionali

Economato e approvvigionamenti

Ricevimento e accettazione merci

I canali di rifornimento

Catering industriale e sociale

La prima nota

Fattori che influenzano le abitudini alimentari dei vari popoli.

Ricette di cucina regionale italiana. Ricette di cucina internazionale. Criteri di elaborazione di menu e carte.

Tipologie di intolleranze alimentari. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.

Prodotti locali, a filiera corta, di nicchia. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti necessari alla realizzazione di ricette.

Gli obiettivi programmati da acquisire in termini di competenze ed abilità, sono stati i seguenti:

Conoscere le cause di contaminazione alimentare e prevenirle

Conoscere le varie tipologie di prodotti e la loro conservazione

Conoscere come si gestiscono gli acquisti in una struttura ristorativa

Conoscere le varie tipologie di catering e banqueting . Conoscere tipologie di ristorazione collettiva commerciale

Conoscere le tipologie commerciali di aziende ristorative

Saper calcolare il prezzo di vendita di un prodotto ed il food cost

Individuare le componenti culturali della gastronomia nazionale ed internazionale.

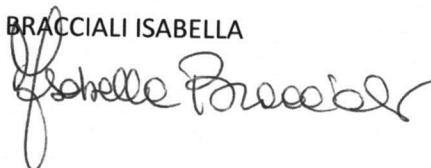
	<p>Saper progettare un menu regionale, nazionale, internazionale.</p> <p>Saper progettare un menu per particolari regimi alimentari e per tipologie di eventi.</p> <p>Saper cucinare ricette regionali, nazionali, internazionali e ricette dietetiche.</p>
Coordinamento interdisciplinare	Non sono stati effettuati percorsi interdisciplinari
Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.	<p>Gli argomenti sono stati trattati con lezione frontale in classe ad inizio anno e durante lo svolgimento delle lezioni in laboratorio con dimostrazioni pratiche ed esercitazioni, alle quali molti alunni hanno partecipato con coinvolgimento e passione raggiungendo le mete educative prefissate dall'insegnante. Altri, più passivi, hanno comunque seguito con interesse discontinuo e talvolta non presenziando alle lezioni.</p> <p>Ogni argomento è stato spiegato teoricamente e poi realizzato in pratica con lezioni a tema. L'esiguo numero di ore settimanali (4) non permette approfondimenti, se non personali.</p> <p>Molti alunni si sono dimostrati responsabili ed autonomi.</p>
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	<p>Classe composta da alunni esuberanti, comunque educati e rispettosi delle persone ma non sempre delle regole. Difficoltosa la gestione delle assenze, degli ingressi posticipati e delle uscite anticipate. In questo gli alunni hanno dimostrato poca maturità e abuso su quanto permesso dalla scuola, magari in casi di necessità. Tuttavia, il numero congruo di alunni, la capacità di alcuni di organizzare autonomamente il lavoro, la volontà di alcuni, hanno fatto sì che i risultati siano arrivati ugualmente, anche se non brillanti per tutti. Il livello raggiunto mediamente dalla classe è abbastanza buono.</p> <p>La verifica è stata effettuata attraverso interrogazioni ed esercitazioni pratiche valutate su una griglia approntata dall'insegnante coi vari indicatori relativi a competenze e abilità da raggiungere: puntualità, rispetto delle regole, etica professionale, capacità di lavorare coi compagni, conoscenza degli argomenti e capacità di realizzare preparazioni culinarie.</p> <p>Gli alunni hanno partecipato ad alcuni progetti e manifestazioni organizzati dalla scuola e nella scuola, dimostrando in essi collaborazione, interesse, impegno, competenze e abilità. Alcuni ragazzi hanno partecipato a quasi tutte le attività.</p>
Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.	<p>L'interesse dimostrato dalla maggioranza degli alunni, la partecipazione costante degli stessi alle esercitazioni pratiche ed alle verifiche, l'impegno dimostrato hanno fatto sì che il giudizio sull'intera classe sia assolutamente positivo. Alcuni alunni hanno disertato prove importanti, ma complessivamente hanno raggiunto livelli di preparazione sufficiente. Altri, per mancanza di capacità o per mancanza di impegno non sono pienamente sufficienti ma comunque, con impegno, in grado di sostenere l'esame di stato. Dal punto di vista del comportamento, è una classe che non ha mai creato problemi. Gli alunni hanno la capacità di correggersi tra sé e sono consapevoli delle loro mancanze. Anche questo indice di maturità.</p>
Osservazioni sui rapporti	I rapporti con le famiglie sono stati buoni per trattarsi di una classe quinta,

con le famiglie	anche se legati esclusivamente ai colloqui generali.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	Il libro di testo in uso è : Master lab-per la quinta della casa editrice Le Monnier.

Chianciano Terme, 06/05/2019

Firma del Docente

BRACCIALI ISABELLA





I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA – Docente: TIZIANA QUAGLIA

RELAZIONE FINALE – CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

Svolgimento del programma

Il programma si è articolato in unità di apprendimento centrate sugli aspetti legati alla formazione professionale quali report dello stage, curriculum, colloquio di lavoro; una parte è stata dedicata alle tematiche ambientali ,anche in riferimento al progetto Scuola Digitale "Futura Chianciano"; una parte a tematiche di attualità ,in particolare l'uso delle tecnologie, e ad aspetti di civiltà.

I contenuti in dettaglio sono i seguenti:

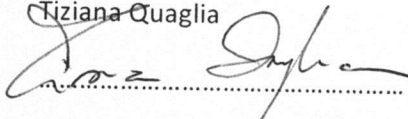
Bertolt Brecht „An die Nachgeborenen“
Oktoberfest : Tradition, Gastronomie
Video aus „Heimat“ von Edgar Reitz
Die sechs Muenchner Brauereien
Heinrich Heine „Die schlesischen Weber“
Realismus und Naturalismus
Karriere: der Lebenslauf
„Die Weber“G.Hauptmann
G.Büchner „Der Hessische Landbote“
Karriere: Vorstellungsgespräch
„Trinkwasser“ Paprika Seite 142
Karriere : Sicherheit am Arbeitsplatz „Essen mit Spaß“
Karriere : „Stellenanzeigen“ Paprika
Hanna Arendt „Die Banalität des Bösen“
Ethik der Technologie : „Wir Datenverschwender“
„Ohne Smartphone war alles besser? Von wegen!“
F.Kafka „Brief an den Vater“ Generationskonflikt
B.Brecht Gedichte: „Vergnügungen“,
„Deutschland 1933“,
„Mein Bruder war ein Flieger“
„Die Oberen“
Geschichte: „Die Weimarer Republik“ Emigration A.Einstein, Marlene Dietrich „Lili Marleen“
Das Kabarett der 20er Jahre
Das Bauhaus : Hundert Jahre der Schule
Film "Sonnallee" visione in tedesco
Die Jugendlichen in der DDR
Geschichte: der Kalte Krieg
Videoreise : die Teilung Deutschlands

<p>coordinamento interdisciplinare</p>	<p>Già nelle classi terza e quarta c'è stato un coordinamento con l'insegnante di italiano e storia nella trattazione di alcune tematiche e nella proposta di alcuni testi.</p> <p>La parte dedicata alla carriera è comune alle due lingue straniere studiate e a DITARS. I collegamenti con la materia specifica dell'indirizzo sono stati maggiormente sviluppati nelle classi terza e quarta.</p>
<p>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>Approccio comunicativo Sviluppo delle quattro abilità (hören,sprechen,lesen,schreiben) Metodo nozionale-funzionale Lernerorientierung Handlungsorientierung Didattica per domande Uso di supporti video : Video-Reise Video "Heimat" Piattaforma "We-School" Lavoro di gruppo e a coppie Lavoro in plenum Utilizzando le metodologie e gli strumenti sopra citati sono stati perseguiti gli obiettivi seguenti:</p> <p>Conoscenza delle funzioni e delle nozioni linguistiche di base , conoscenza delle caratteristiche fonetiche e ortografiche della lingua , conoscenza del lessico di base e ampliamento , conoscenza della morfologia e della sintassi della lingua , conoscenza dell'approccio generale ai testi scritti e orali , conoscenza della terminologia della microlingua di indirizzo per la comprensione di testi a carattere specifico professionale , conoscenza di nozioni di civiltà relative ai paesi di lingua tedesca , conoscenza del contenuto di testi autentici di diversa tipologia ma in particolare specifici dell'indirizzo.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper riconoscere in un testo in lingua scritto e orale gli elementi linguistici in base alla loro funzione - Saper applicare regole, analogia, generalizzazione, contrasto all'interno della lingua straniera e rispetto all'altra lingua straniera studiata -Saper riconoscere le tipologie testuali più diffuse nelle tematiche di indirizzo - Saper interagire in lingua straniera ad un livello proporzionato al monte orario destinato alla disciplina e su argomenti noti e trattati - Saper tradurre da e nella lingua a diversi livelli con e senza l'uso di dizionari e supporti tecnologici e con particolare riferimento a testi caratterizzanti l'indirizzo di studi. <p>Capacità: Essere in grado di rielaborare e organizzare le conoscenze e le competenze acquisite "In un sapere unico, ricco di motivazioni"</p>
<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>La comprensione di varie tipologie testuali scritte e orali prevalentemente con contenuti e lessico attinente alle materie di indirizzo è mediamente quasi discreta. La produzione in lingua, sia scritta che orale, è più che sufficiente, buona per pochi elementi, anche se non completamente autonoma. Per la valutazione si è fatto ricorso a prove strutturate e semistrutturate, anche somministrate tramite piattaforma, interrogazioni brevi, didattica per domande, test di ascolto.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>Il comportamento della classe è sempre stato piuttosto vivace, tuttavia quasi sempre partecipe e interessato alla proposta didattica. Il rendimento è mediamente più che discreto, per una parte della classe anche buono.</p>

<i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i>	Regolari e corretti.
<i>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</i>	E' stata utilizzata la piattaforma "We-School" per proposta di materiali in aggiunta o a completamento del lavoro svolto in classe e per la somministrazione di test e verifiche.

Chianciano Terme, 07/05/2019

Firma del Docente

Tiziana Quaglia




I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Inglese – Docente: Sabrina Manieri

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5a A-EN

Svolgimento del programma

Il programma svolto risulta nell'insieme pertinente a quanto progettato ad inizio anno scolastico; alcuni argomenti non sono stati trattati o approfonditi, ne sono stati inseriti altri, quali le ricette regionali, per una maggiore azione di raccordo interdisciplinare con il programma di Cucina. Sono stati presentati i seguenti nuclei tematici ed argomenti relativi a ciascuno di essi:

CAREER PATHS: Europass CV - Job interviews - Work experiences

HISTORY and CULINARY HISTORY: Queen Victoria's biography - The British Empire - The Victorian Compromise - Food in the Victorian Era - Victoria Sponge - Fish and Chips - Food preservation in the 19th Century - Tin cans

FOOD, HEALTH AND THE ENVIRONMENT: Food preservation - Food, Health and Fitness – Eating disorders – The Food Pyramid and the Mediterranean Diet - The Slow Food Movement vs. the Fast Food Industry – The traditional British breakfast

RECIPES:

- ITALIAN REGIONAL RECIPES: Bagna Cauda - Risotto alla Milanese - Tuscan Black Crostini - Pappa al Pomodoro - Maccheroni alla chitarra - Seadas
- OFFAL RECIPES: Tuscan Black Crostini – Oxtail soup – Kidneys in sherry

Delle strutture grammaticali previste nella progettazione iniziale, sono state presentate: should/had better/ought to – the passive – used to – verbi di volontà: want /would like /would rather/would prefer.

Diverse lezioni sono state inoltre dedicate alla preparazione della Prova Invalsi, gli alunni hanno svolto esercizi di *reading* e di *listening* di livello misto B1 e B2, tratti dal web e dai testi "Complete Invalsi", ed. Hebling e "Verso le Prove Nazionali- Inglese", ed. Eli.

Coordinamento interdisciplinare

Come si evince dall'elenco degli argomenti svolti sopra riportato, le attività di coordinamento interdisciplinare hanno riguardato principalmente le materie di Storia, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Cucina, Scienze degli Alimenti e, per quanto riguarda la stesura del Curriculum Vitae, Diritto e Tecniche Amministrative e Italiano.

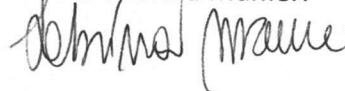
<p>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte</p>	<p>I criteri didattici seguiti corrispondono a quanto delineato nella programmazione iniziale, basata su quanto stabilito dai programmi ministeriali, dal PTOF d'Istituto, dalle indicazioni del <i>Common European Framework of Reference</i> del Consiglio d'Europa e sulle caratteristiche ed esigenze degli studenti.</p> <p>Oltre alla lezione frontale, sono state utilizzate metodologie più attive e partecipate quali il <i>brainstorming</i>, la discussione, i <i>feedback</i>, il lavoro di gruppo e a coppie al fine di coinvolgere maggiormente gli studenti e di provare a renderli più autonomi nella costruzione del loro sapere. L'utilizzo delle nuove tecnologie è stato invece sporadico.</p> <p>La sottoscritta ha insegnato nella classe dall'inizio del triennio (con una pausa di alcuni mesi per congedo parentale nel corso della classe terza) e pertanto è stato possibile registrare, rispetto alla situazione di partenza, la progressiva maturazione del gruppo, l'acquisizione di maggiori abilità operative e organizzative, la manifestazione di comportamenti più improntati al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.</p> <p>Dal punto di vista didattico, è da ritenersi globalmente acquisita la conoscenza dei linguaggi specifici necessari per la presentazione delle ricette trattate nel corso del triennio; solo un ristretto gruppo di alunni è invece pervenuto ad una padronanza sicura delle strutture grammaticali della lingua inglese, propedeutica ad una trattazione approfondita o sicura degli argomenti di carattere generale, storico o scientifico via via affrontati.</p>
<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>Il profilo finale della classe risulta così delineato: un piccolo numero di alunni ha raggiunto conoscenze complete e sicure; la maggior parte della classe è pervenuta ad una preparazione discreta o sufficiente; altri allievi, partiti da una situazione di base poco solida e strutturata, grazie all'impegno profuso e alla crescita dimostrata, rivelano un livello di preparazione globalmente accettabile, seppur in presenza di difficoltà e carenze, più evidenti sul piano della produzione scritta e orale.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza dei singoli allievi, dei progressi fatti rispetto alla situazione iniziale, della conoscenza degli argomenti e delle strutture trattate, della capacità di esprimersi, della partecipazione e dell'interesse nei confronti delle attività proposte. Il voto finale è scaturito dalle azioni di valutazione sommativa e formativa, volte in particolare a rilevare gli interventi orali, le prove scritte, la partecipazione, la crescita umana e culturale degli allievi. Gli indicatori utilizzati hanno fatto riferimento a quanto illustrato in dettaglio nei criteri di valutazione sommativi di Istituto.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe</p>	<p>Per quanto riguarda il comportamento, si sono registrati un buon clima di lavoro, un generale rispetto delle regole disciplinari e un discreto interesse e partecipazione alle attività proposte in classe, anche se per alcuni allievi l'atteggiamento relativo al lavoro assegnato per casa è stato più discontinuo o superficiale.</p> <p>Lo svolgimento delle attività programmate è risultato talora frammentario a causa degli impegni che hanno coinvolto la classe o gruppi di alunni nel corso dell'intero anno scolastico (partecipazione a viaggi d'istruzione, uscite, progetti ed eventi, ecc.). In ogni caso, seppur in presenza di un</p>

	<p>gruppo che solo parzialmente è pervenuto a conoscenze approfondite, il giudizio sul rendimento della classe risulta positivo alla luce dei progressi fatti dal gruppo nel suo insieme.</p>
<p>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</p>	<p>I rapporti con le famiglie sono stati saltuari per la maggior parte degli studenti ed hanno avuto luogo in occasione dei due incontri annuali di ricevimento generale, mai durante l'ora di ricevimento settimanale. I colloqui si sono svolti all'insegna dell'eshaustività e della cordialità.</p>
<p>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</p>	<p>Il 14 febbraio 2019 la sottoscritta ha preso parte alla lezione di Enogastronomia in uno dei Laboratori di Cucina/Sala dell'Istituto, consistita nella preparazione, e successiva presentazione e descrizione in L2 da parte di alcuni alunni della classe, della Colazione all'inglese.</p> <p>In data 7 marzo 2019, 8 alunni hanno partecipato allo spettacolo teatrale "Radio Caroline: the boat that rocks", musical messo in scena dalla compagnia teatrale Materlingua presso il teatro Poliziano di Montepulciano.</p> <p>Ad integrazione del libro di testo in adozione a partire dalla classe terza (LET'S COOK!, AA.VV., Hoepli Editore), di impostazione tradizionale e ricco di testi con esercizi di <i>reading comprehension</i> e <i>listening</i>, sono stati utilizzati materiali autentici o tratti da altri testi, principalmente fotocopie. Si è fatto ampio uso del lettore CD, talora della lavagna LIM o dei dispositivi personali.</p>

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

La Docente

Prof.ssa Sabrina Manieri





I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
 Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SALA E VENDITA

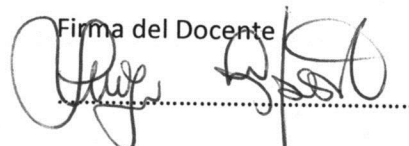
Docente: ESPOSITO LUIGI

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5A ENOGASTRONOMIA

<p>Svolgimento del programma</p>	<p>Il programma è stato svolto in modo regolare con approfondimenti forniti agli alunni sotto forma di materiale didattico. Lo svolgimento è risultato lineare senza particolari problematiche.</p> <p>I macroargomenti trattati sono: MODULO 1: ENOLOGIA E SOMMELLERIE MODULO 2: TECNICHE AVANZATE DI BAR MODULO 3: IL MENU E LE CARTE MODULO 4: I CONTRATTI NELLA RISTORAZIONE MODULO 5: LA CUCINA DI SALA</p>
<p>coordinamento interdisciplinare</p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte delle ricerche di carattere interdisciplinare, con svolgimento individuale e commento del lavoro in classe. Lo studente ha creato ricette per la preparazione di cocktail e per la preparazione di piatti attraverso la cucina di sala.</p>
<p>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale e pratica, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande, con esempi pratici opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti.</p> <p>Su ogni argomento sono state proposte esercitazioni pratiche di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi a livello pratico, allo scopo di favorire l'apprendimento delle tecniche base di lavoro utili nella ristorazione. Tutti gli argomenti sono stati svolti dagli alunni con inerente discussione ed elaborazione di esso attraverso lavori di gruppo e di coppia.</p>
<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>Il profitto medio ottenuto dagli alunni è nel complesso sufficiente, solo alcuni alunni hanno mostrato maggiore interesse e ottenuto buoni risultati. Tale carente preparazione generale è dovuta, in parte, alla scarsità di studio individuale e di lavoro a casa ed in parte a difficoltà oggettive nell'approccio alla materia. Qualche alunno, infatti, mostra gravi lacune di base, anche in riferimento a concetti molto semplici, che non permettono di seguire le lezioni in modo puntuale e costruttivo.</p>

	<p>Per la valutazione, in ciascun quadrimestre, sono state effettuate prove di vario tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte di tipologia mista, strutturate con lo scopo di aiutare gli allievi a relazionare in forma scritta i concetti trasmessi durante le lezioni. Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento. Per la valutazione degli elaborati si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni domanda è stato attribuito un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della domanda fino allo 0 per risposte non date o completamente errate, per le domande a risposta multipla è stato assegnato un punteggio ad ogni risposta esatta. - Criteri di valutazione delle prove orali: oltre alle competenze acquisite, durante i colloqui orali sono state valutate la chiarezza espositiva, la proprietà di linguaggio, il linguaggio tecnico, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina ed ad altre discipline, la capacità di risolvere i problem-solving proposti durante la discussione dell'argomento, come indicato espressamente, in sede di programmazione annuale, negli obiettivi trasversali da raggiungere. <p>Le griglie di valutazione sono riportate nel PTOF.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>Il comportamento degli alunni si è sempre mostrato rispettoso delle regole e dell'insegnante, instaurando un dialogo costruttivo. La classe ha ottenuto mediamente buoni risultati partecipando in maniera attiva alle lezioni, seppur con alcune eccezioni.</p>
<p>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</p>	<p>I rapporti con le famiglie non sono stati sempre costanti. Solo una piccola parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale.</p>
<p>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</p>	<p>Come sussidio alla didattica è stato adottato il libro di testo "sala e vendite per cucina" ALMA-PLAN.</p>

Chianciano Terme, 05/05/2019

Firma del Docente




I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Alternativa all'I.R.C. – Docente: Monica Pascucci

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A ENO

Svolgimento del programma

Il programma svolto ha tratto spunto dalle macro tematiche di cui alla programmazione iniziale condivisa da tutti gli insegnanti della materia. Come evidenziato nella stessa, ogni docente ha estrapolato argomenti consoni agli interessi e all'età degli alunni.

Sono stati affrontati i seguenti argomenti:

AMBIENTE:

Cambiamenti climatici

Come vivere la natura

Sviluppo sostenibile

MONDO GLOBALE E MIGRANTI:

Economia globale

Migrazioni oggi e nel passato

VITA POLITICA E ESERCIZIO DEL POTERE

Il concetto di "razza": le leggi razziali

Democrazia e valori della "democrazia occidentale"

Il programma ha subito rallentamenti, nel corso dell'anno scolastico e soprattutto nel secondo quadrimestre, a causa dei numerosi impegni scolastici, quali progetti e approfondimenti, ai quali i due alunni hanno preso parte durante l'ora di lezione.

coordinamento interdisciplinare

Non si sono tenute lezioni interdisciplinari programmate; alcuni argomenti hanno però avuto richiami a fatti storici e istituti giuridici.

Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.


I metodi di insegnamento privilegiati sono stati quelli esperianzali-induttivi per mezzo dei quali gli studenti sono stati stimolati e coinvolti ad un apprendimento attivo. Il metodo didattico è stato quello a carattere dialogico, stimolando interventi e confronti.

Le lezioni hanno spaziato dalla lezione frontale o guidata, la lettura di scritti, la visione di filmati e video.

Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	La valutazione è stata di tipo orale, attraverso l'esposizione e il commento degli argomenti proposti. Si è tenuto conto, inoltre, dell'impegno e della partecipazione durante le lezioni.
Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.	Essendo il gruppo composto solo da due alunni, di cui uno certificato con programmazione individualizzata differenziata, non ci sono stati particolari problemi quanto al comportamento. Anzi, l'alunno certificato è stato costantemente aiutato e sollecitato dall'altro ragazzo, il quale ha svolto il compito di "tutor" al fine di sollecitare l'ascolto e la partecipazione attiva verso i contenuti proposti. Il rendimento si attesta su risultati sufficienti e buoni.
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	Nulla da rilevare.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	Non essendoci un libro di testo per la disciplina in esame, sono stati utilizzati scritti, quotidiani ma soprattutto video, film, quindi tv, pc, collegamento ad internet.

Chianciano Terme, 8 maggio 2019

Firma del Docente



.....

RELAZIONE FINALE – CLASSE VA ENO

<p>Svolgimento del programma</p>	<p>Il programma è stato sviluppato con un monte orario di un'ora settimanale; lo svolgimento è risultato abbastanza regolare nonostante gli impegni sostenuti dalla classe nelle numerose attività progettuali, che, in più occasioni, si sono realizzate anche nell'ora di IRC.</p> <p>Sono stati trattati i seguenti macroargomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MODULO 1: L'uomo nella visione cristiana; - MODULO 2: La questione etica; - MODULO 3: La bioetica: aborto, eutanasia e fecondazione assistita; - MODULO 4: Le religioni nel mondo: ebraismo, Islam, Induismo; Buddismo e le altre religioni orientali; - MODULO 5: Cibo e religione; - MODULO 6: Le domande della classe e i dibattiti odierni.
<p>coordinamento interdisciplinare</p>	<p>In accordo con il professore di Alimentazione, l'argomento "Cibo e religione" è stato affrontato in maniera interdisciplinare.</p>
<p>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</p>	<p>La metodologia didattica usata durante l'anno ha cercato di stimolare il più ampio coinvolgimento degli alunni verso gli argomenti trattati, con l'obiettivo di incrementarne la motivazione e il senso critico.</p> <p>Si sono fatti tentativi di lezione partecipata (problem solving) in modo tale da stimolare l'interesse e la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari da parte degli studenti. Le lezioni frontali sono state supportate dall'ausilio di materiale fornito dall'insegnante (appunti, mappe concettuali, presentazioni in power point) al fine di facilitare l'apprendimento dei vari argomenti trattati. Inoltre, sempre per facilitare gli studenti nella comprensione dei temi trattati, durante le spiegazioni sono stati effettuati feedback e sono stati proposti esempi di casi reali, utili per evidenziare eventuali incomprensioni e/o dubbi da parte della classe.</p> <p>Il programma è stato svolto in modo regolare e gli obiettivi formativi sono stati raggiunti in modo omogeneo dalla classe.</p> <p>La classe ha raggiunto una buona consapevolezza su quelle che sono le posizioni ufficiali della Chiesa Cattolica in temi di etica, etica sociale e biotica, sviluppando un senso critico che possa aiutare a farsi un'idea più approfondita</p>

	e personale sui temi trattati; una conoscenza approfondita sull'immagine dell'uomo e della persona nella visione cristiano-cattolica; una conoscenza generale sulle culture e religioni del mondo.
Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione	Il profitto medio della classe risulta essere ottimo e molto approfondito. Come criteri di valutazione si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti tramite verifiche orali, dell'uso di una terminologia specifica, della capacità di approfondire e collegare tra loro le varie problematiche affrontate. Sono stati valutati il comportamento in classe, la partecipazione alle lezioni, l'interesse per la materia, gli interventi d'approfondimento, il miglioramento rispetto al livello iniziale e il senso critico sviluppato dagli studenti.
Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.	Il comportamento della classe si è dimostrato corretto e rispettoso delle regole e dell'insegnante. In generale il gruppo classe ha dimostrato un soddisfacente interesse verso la materia e un'ottima propensione nella comprensione di alcuni argomenti e nel dibattito in classe. Il risultato finale di tale approccio alla materia è stato il raggiungimento da parte della maggior parte della classe di un profitto ottimo, seppur con alcune eccezioni, comunque sempre positive.
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	Nel corso dell'anno sono stati effettuati due incontri generali con i genitori per discutere dell'andamento didattico-disciplinare degli alunni, ma in tali occasioni la partecipazione delle famiglie è stata scarsa. Stessa cosa per l'ora di ricevimento settimanale messa a disposizione per l'incontro con gli eventuali genitori.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	È stato utilizzato il libro di testo, affiancato da strumenti digitali quali presentazioni multimediali in formato power point, visioni guidate di film e dialogo educativo.

Chianciano Terme, 8 maggio 2019

Firma del Docente

Tanganelli Alberto





I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Scienze Motorie e Sportive – Docente: Petreni Paola

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 A enogastronomia

Svolgimento del programma

Essendo il Nostro Istituto sprovvisto di palestra ed essendo il palazzetto in fase di ristrutturazione, le lezioni pratiche si sono svolte con difficoltà e soluzione di continuità in parte presso il palazzetto, in parte al Palamontepaschi e in parte all'aperto.

A queste difficoltà si sono aggiunti impegni della classe ed eventi diversi (assemblee, l'autogestione) che hanno ridotto il numero effettivo delle lezioni . Il piano di lavoro presentato all'inizio dell'anno ha subito quindi qualche modifica nei tempi e nello svolgimento degli argomenti . Gli aggiustamenti rispetto al piano di lavoro preventivato non hanno influito però sui risultati educativi perseguiti, raggiunti dalla totalità della classe.

La classe ha lavorato in lezione unica il SABATO alle prime 2 ore.

i macroargomenti trattati sono stati:

- sport di squadra: pallavolo. (non è stato affrontato il lavoro sulla pallamano)
- sport individuali: atletica (solo tecnica della corsa), ginnastica artistica preacrobatica a terra e sulla striscia elastica.
- collaborazione attraverso l'acrosport
- salute e benessere: la salute dinamica e i corretti stili di vita proposte del fitness (walking, footing, condizionamento muscolare a corpo libero e con attrezzi nella palestra a cielo aperto, lo stretching, ginnastica posturale).

La dieta dello sportivo.

Problemi muscolo-scheletrici ricorrenti per i lavoratori del settore enogastronomico e la loro prevenzione. Ginnastica antalgica ed esempi di posturale.

IL movimento in musica: dalla zumba al ballo caraibico.

coordinamento interdisciplinare

Si sono svolti collegamenti multi e interdisciplinari con Scienze dell'alimentazione con la dieta dello sportivo e con Storia per la storia dell'Educazione fisica nel periodo fascista, seppur senza concordare Uda con tempi concordanti con le discipline coinvolte

<p><i>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></p>	<p>Ogni argomento è stato affrontato con gradualità, dal facile al difficile, con pause ed approfondimenti individuali che si sono via via resi necessari.</p> <p>Per la parte teorica i metodi didattici adottati sono stati: Lezione frontale classica, interattiva, discussa e partecipata. Discussione su temi di attualità correlati alla programmazione. Cooperative learning, brain storming.</p> <p>Per la pratica: Metodo prescrittivo , Metodo misto (globale-analitico-globale) , Assegnazione dei compiti , Scoperta guidata , Problem solving.</p> <p>Le mete educative raggiunte sono quelle previste per le classi 5 e le competenze raggiunte quelle indicate nel piano di lavoro.</p>
<p><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></p>	<p>Il profitto ottenuto sarà buono o ottimo, più che sufficiente solo per qualcuno che ha frequentato con scarsa regolarità ma alla data odierna ancora in fase di definizione per ritardi nelle verifiche dovuti ai problemi logistici sopra esposti.</p> <p>Ai fini del rendimento finale vengono valutate le conoscenze, abilità e competenze previste dal piano di lavoro. La valutazione durante l'anno è stata effettuata per la parte teorica con test scritti, domande esplorative ed interrogazioni brevi .</p> <p>Per la parte pratica non viene mai valutato solo il gesto tecnico ma anche l'impegno, la partecipazione, il rispetto delle regole e il fair play di ogni alunno. La valutazione ottenuta dalla classe è migliorata nel corso dei mesi, fino al raggiungimento per la maggior parte di ottimi risultati.</p>
<p><i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i></p>	<p>La classe ha partecipato con impegno ed interesse ad ogni proposta didattica. La collocazione della lezione alle due prime ore del sabato non è stata certo l'ideale per ragazzi che spesso il venerdì sera lavorano, e anche per questo c'è stata qualche assenza di troppo segnalata in consiglio di classe.</p> <p>Il comportamento è sempre stato fattivo e collaborativo anche se qualcuno ha avuto bisogno di qualche stimolo in più per trovare la giusta motivazione al lavoro.</p> <p>Le lezioni alla palestra a cielo aperto effettuate nell'ultima parte dell'anno scolastico quando nessuna struttura al coperto –palazzetto e palamontepaschi - era disponibile per le lezioni pratiche hanno dimostrato che gli alunni sanno lavorare con serietà e sanno attingere dalle conoscenze acquisite trasformandole nelle competenze attese.</p> <p>Il giudizio globale non può essere che decisamente positivo.</p>
<p><i>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</i></p>	<p>I Rapporti con le famiglie sono stati quasi nulli, per 8 alunni soltanto e per 7 in occasione dei colloqui generali pomeridiani.</p>

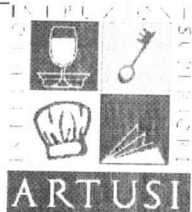
**Attività parascolastiche e
uso dei sussidi didattici**

Non è stata effettuata alcuna attività parascolastica.
Son stati utilizzati come sussidi didattici oltre quelli convenzionali (piccoli attrezzi in palestra, libro di testo e lavagna in classe) materiali condivisi tramite registro elettronico, e per le lezioni teoriche in classe materiali multimediali selezionati in rete e visionati in classe attraverso screen-mirroring con la tv della scuola o proiettati al muro con attrezzatura di proprietà personale della docente.

Chianciano Terme, 06/05/2018

Firma del Docente





I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Docente: Walter De Giacomi

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5A Enogastronomia

Svolgimento del programma

Lo svolgimento del programma rispetto la programmazione iniziale è risultato abbastanza regolare, sebbene nel secondo quadrimestre i frequenti impegni della classe nei diversi progetti hanno limitato la possibilità di approfondimenti.

Le macrotematiche che sono state affrontate sono:

Modulo 1: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche

Modulo 3: la dieta nelle principali patologie

Modulo 4: L'alimentazione nell'era della globalizzazione.

Al 15 maggio il modulo 4 non è stato ancora completato, restando ancora da affrontare l'argomento "Cibo e religioni", e "L'Alimentazione nella ristorazione collettiva".

Il monte orario settimanale per la disciplina è pari a tre ore.

coordinamento interdisciplinare

In accordo con il docente di Religione, l'argomento "Cibo e religioni" verrà affrontato in maniera interdisciplinare.

Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.

La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezioni frontali, durante le quali, a partire da stimoli di vario tipo - domande o esempi sul vissuto quotidiano e richiamo a conoscenze precedenti - si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti. Durante le spiegazioni si è fatto sempre ricorso all'ausilio di supporti digitali utilizzando presentazioni in power point e ricerche su internet.

Per ogni argomento sono stati proposti esempi di casi reali e richiami alla realtà, allo scopo di favorire l'apprendimento e di evidenziare eventuali difficoltà o incomprensioni. Come approfondimento sono state spesso assegnate ricerche o esercitazioni, talvolta da svolgersi in gruppo; gli elaborati prodotti sono stati presentati e analizzati in classe con la partecipazione attiva di tutti gli alunni.

Inoltre, è stato svolto il recupero in itinere ogni volta che ve ne è stata necessità, in particolare alla fine di ogni modulo, con la focalizzazione degli argomenti principali.

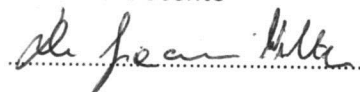
In riferimento alla progettazione iniziale, gli obiettivi fissati sono stati nel complesso più che sufficientemente raggiunti. La partecipazione al dialogo formativo si è mostrata attiva, continua e proficua per tutto il gruppo classe.

<p>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</p>	<p>Il profitto medio della classe risulta buono, la partecipazione al dialogo formativo si è mostrata attiva, continua e proficua per tutto il gruppo classe. Per alcuni alunni l'impegno costante e intenso ha permesso loro di raggiungere livelli di profitto elevati. La maggior parte degli studenti ha raggiunto conoscenze buone o discrete della disciplina e solo qualcuno presenta conoscenze sufficienti.</p> <p>Lo studio individuale è stato nel complesso costante e in diversi casi si evidenzia una buona capacità di elaborazione personale dei contenuti e buone capacità nel fare collegamenti.</p> <p>Per verificare il raggiungimento degli obiettivi e monitorare in itinere gli apprendimenti specifici sono stati utilizzati principalmente i colloqui individuali (finalizzati a mettere in evidenza l'avvenuto apprendimento e la crescita dell'alunno sul piano degli obiettivi previsti) e gli elaborati scritti.</p> <p>Nello specifico, nel primo quadrimestre sono state effettuate 4 prove scritte di tipologia mista (comprendenti quesiti del tipo vero e falso, a risposte multiple e a risposte aperte). Le prove sono state strutturate con lo scopo di aiutare gli allievi a mettere in forma scritta i concetti trasmessi durante le lezioni. Gli elaborati sono stati sempre corretti in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità, un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento.</p> <p>Per la valutazione delle prove scritte si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni domanda a risposta aperta è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate, per i quesiti a risposta multipla e del tipo vero e falso è stato assegnato un punteggio ad ogni risposta esatta.</p> <p>Inoltre nel secondo quadrimestre, nelle date stabilite dal MIUR, sono state svolte le due simulazioni di seconda prova di esame di stato che sono state valutate come prove scritte secondo i criteri riportati nella griglia di valutazione della seconda prova allegata.</p> <p>Per la valutazione delle prove orali, oltre alle competenze acquisite, durante i colloqui orali è stata giudicata la chiarezza espositiva, la proprietà di linguaggio, il linguaggio tecnico, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina e ad altre discipline. La griglia di valutazione è riportata nel PTOF.</p> <p>Le verifiche sono state effettuate sia durante le lezioni dedicate alle UdA (verifica formativa), sia alla fine di ogni UdA o Modulo (verifica sommativa). Gli alunni sono stati messi in grado di programmare le loro interrogazioni.</p> <p>La valutazione finale oltre a confrontare gli obiettivi e i risultati, tiene conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alle lezioni e dell'impegno.</p>
<p>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</p>	<p>Il comportamento degli alunni si è sempre mostrato rispettoso delle regole e dell'insegnante instaurando un dialogo costruttivo.</p> <p>La classe ha ottenuto mediamente buoni risultati partecipando in maniera attiva e responsabile alle lezioni.</p>

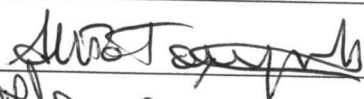
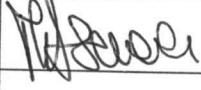
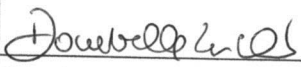
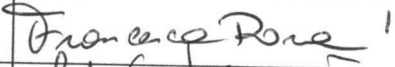
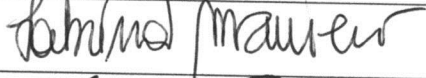
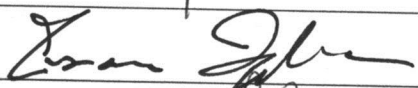
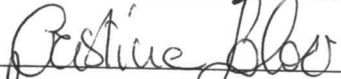
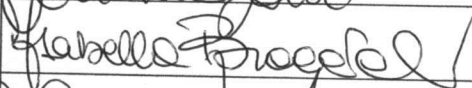



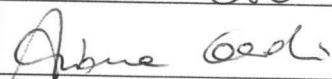
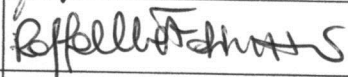
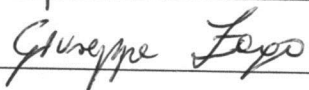
Osservazioni sui rapporti con le famiglie	Nel corso dell'anno scolastico sono stati tenuti due incontri con i genitori degli alunni per discutere in particolare l'andamento didattico-disciplinare. I rapporti con le famiglie sono stati abbastanza costanti, infatti la maggior parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale a disposizione.
Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici	I sussidi didattici utilizzati sono stati soprattutto: il libro di testo (Scienza e cultura dell'alimentazione di A.Machado), presentazioni multimediali, internet, articoli scientifici, registro elettronico per condivisione materiale didattico e di approfondimento, link a risorse digitali, materiale cartaceo supplementare di approfondimento di alcune tematiche, mappe concettuali.

Chianciano Terme, 15/05/2019

Firma del Docente



IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Religione	ALBERTO TANGANELLI	
2	Att. alternativa IRC	MONICA PASCUCCI	
3	Italiano e Storia	DONATELLA ZINELLI	
4	Matematica	FRANCESCA ROMANI	
5	Lingua Inglese	SABRINA MANIERI	
6	Lingua Tedesca	TIZIANA QUAGLIA	
7	DITASR	CRISTINA SOLARI	
8	Lab. Di Enogastronomia	ISABELLA BRACCIALI	
9	Lab. di Sala e Vendita	LUIGI ESPOSITO	
10	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	WALTER DE GIACOMI	
11	Scienze motorie	PAOLA PETRENI	
12	Sostegno Area Umanistica	ARIANNA CACIOLI	
13	Sostegno Area Scientifica	RAFFAELLA FABBRIZZI	
14	Sostegno Area Tecnica	GIUSEPPE ZAGO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

DOTT.SSA Giuseppina Cerone

